

Nel bicchiere

La rivincita dei rosati vini per tutti i gusti

► Venti etichette di tutte le regioni da comprare facilmente in rete
Una tipologia che mette d'accordo esperti e bevitori occasionali

Adele Elisabetta Granieri

Ci si può imbattere in deboli tonalità ramate o più intensi rosa shocking, in delicate nuances cipria che strizzano l'occhio alla Provenza, fino ai quasi rossi abruzzesi: in Italia il rosato si declina in diverse sfumature, a seconda del tempo di macerazione e delle caratteristiche del vitigno.

Ciò che accomuna questa tipologia, però, è la diffusa considerazione che si tratti di un vino divertente, fresco, immediato, adatto ai momenti di svago e ai palati meno esigenti, una sorta di ibrido tra bianco e rosso, quasi non avessero una identità, ma fossero in mezzo, indecisi. Eppure il rosato, quando realizzato con cognizione di causa, è un vino di grande carattere e fortemente identitario, talvolta inaspettatamente longevo, che spesso stupisce per complessità e che ricopre una posizione assolutamente propria e definita nella scelta a tavola. L'innegabile versatilità che lo contraddistingue consente abbinamenti estremamente centrati e interessanti: basti pensare a certe tipologie di pizze, al pollame, al coniglio, ai pesci grassi o in guazzetto, ai salumi e ad alcune preparazioni a base di ortaggi o legumi.

Venti etichette, da nord a sud, da non perdere!

Ballabio, Farfalla noir collection extra brut rosé

Pinot Nero Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese dai profumi di fiori freschi, pompelmo rosa e delicati rimandi gessosi, con una bollicina fine e cremosa. Prezzo:

circa 24 euro.

Cavalleri, Franciacorta Brut Rosé

Blend di Chardonnay e Pinot Nero per questo Metodo Classico dalle note di mirtillo, agrumi e pan brioche, con un sorso tonico, ritmato, lungo ed elegante. Prezzo: circa 35 euro.

Pasini San Giovanni, Valtènesi Chiaretto Rosa Green

Da uve Groppello in purezza, un Chiaretto che sa di fragolina di bosco, timo e salvia, dal sorso delicato e dissetante. Prezzo: circa 12 euro.

Togni Rebaioli, Martina

A base di Erbanno, un biotipo locale di **Lambrusco** Maestri, e profuma di amarena e tè verde, con un tocco pepato e un sorso pieno e saporito. Prezzo: circa 13 euro.

Kante, KK Metodo Classico Dosaggio Zero Rosé

Pinot Nero che nasce nel Carso e si esprime sulle note di lampone e fragolina di bosco, con delicati richiami di glicine e pietra bagnata ed un sorso verticale e salino. Prezzo: circa 20 euro.

Cantina della Volta, Lambrusco Metodo Classico Brut Rosé

Metodo classico millesimato da uve **Lambrusco** di **Sorbara**, che profuma di melograno, ribes e biancospino, con soffici richiami di pan brioche e un sorso pieno, cremoso ed elegante. Prezzo: circa 21 euro.

Amerghi, Syrah Rosa

Syrah di Cortona vinificato in rosa dalle note di arancia rossa e fiori di campo e soffici accenni di sottobosco e china, con un sorso dinamico, caratterizzato da una leggera spaziatura. Prezzo: circa 16 euro.

Podere di Pomaio, Rosantico

Da uve Sangiovese, sa di mela Stark e rabarbaro, rinfrescato da piacevoli richiami di mentuccia. In bocca è pieno e intenso, con un bell'allungo sapido. Prezzo: circa 12 euro.

Torre dei Beati, Rosa-ae Cerasuolo d'Abruzzo

Da uve Montepulciano, un Cerasuolo che profuma di fiori di campo, melograno ed erba fresca, succoso e saporito. Prezzo: circa 10 euro.

Tiberio, Cerasuolo d'Abruzzo

Ancora uve Montepulciano e ancora un Cerasuolo, che sa di lamponi e salvia, con un sottofondo di rabarbaro e genziana ed un sorso vivace e fragrante. Prezzo: circa 13 euro.

I Cacciagalli, Pellerosa

Aglianico vinificato in anfora nell'Alto Casertano, che profuma di melograno, rosa canina e rabarbaro e si esprime con un sorso carnoso e dinamico. Prezzo: circa 20 euro.

Cantine Olivella, Ereo

Blend di Piediroso, Sciascino e Guarnaccia che nasce ai piedi del Vesuvio e profuma di amarena e genziana, con delicati accenni di cera d'api e un sorso fresco e salino. Prezzo: circa 18 euro.

Reale, Getis Costa d'Amalfi rosato

Da uve Piediroso e Tintore coltivate a ridosso della Costiera Amalfitana, un vino dai profumi di frutti di bosco e macchia mediterranea, dal sorso intenso e di grande bevibilità. Prezzo: circa 18 euro.

Madonna delle Grazie, Sagra

Aglianico in purezza dalle colline di Venosa, che sa di fragoli-

ne di bosco e mentuccia, con un delicato tocco pepato e un sorso pieno e di grande sapidità. Prezzo: circa 8 euro.

Michele Calò e Figli, Mijere

Da vinificazione tradizionale "a lacrima", si ottiene questo Negroamaro dai profumi di amarena, fiori ed erbe aromatiche, dal sorso pieno e succoso. Prezzo: circa 10 euro.

Severino Garofano, Girofle

Da Negroamaro in purezza, un rosato dalle note di melograno e pompelmo rosa, con delicati tocchi pepati e un sorso intenso ed elegante. Prezzo: circa 10

euro.

Cataldo Calabretta, Cirò Rosato

Da uve Gaglioppo coltivate ad alberello, un vino che fonde note di melograno e foglia di fico con intensi accenni salmastri e si sublima in un sorso vibrante e succoso. Prezzo: circa 13 euro.

'A Vita, rosato

Ancora Gaglioppo in purezza, dai profumi di frutti rossi, rosa canina e timo, con una delicata nota iodata di sottofondo ed un sorso fresco, dal netto finale sapido. Prezzo: circa 14 euro.

Bonavita, Terre Siciliane Rosato

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera danno vita a questo rosato dalle note di arancia rossa e fiori di campo ed un sorso intenso e saporito. Prezzo: circa 18 euro.

Barraco, Rosammare

Da uve Nero d'Avola coltivate sulla costa marsalese, un vino dai profumi di agrumi e macchia mediterranea, con un intenso sottofondo salmastro e un sorso polposo e salino. Prezzo: circa 18 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PUGLIA E ABRUZZO
LE REGIONI PIÙ VOCATE
BELLE SORPRESE
ANCHE IN SICILIA
CAMPANIA E VENETO
OTTIMI GLI SPUMANTI**

Ciro Amodio sostiene il fondo di solidarietà

Ciro Amodio, azienda napoletana del settore agro-alimentare, nasce nel 1825 con una piccola produzione artigianale di latticini sui Monti Lattari. L'azienda napoletana ha aderito con slancio all'iniziativa del Fondo Comunale di Solidarietà lanciata dal Comune di Napoli per destinare risorse pubbliche e donazioni di privati ad attività concrete di aiuto dei cittadini in difficoltà. E **Ciro Amodio** ha contribuito donando cospicue quantità di beni alimentari con prodotti a marchio proprio, che saranno a disposizione dei cittadini napoletani in difficoltà, su indicazione dell'ammini-

strazione comunale.

La Giunta de Magistris aveva infatti già approvato una delibera con cui si istituiva il Fondo di Solidarietà "Il Cuore di Napoli", misura destinata a sostenere il fabbisogno di beni alimentari di prima necessità delle famiglie in difficoltà e che ha una dotazione iniziale di un milione di euro che potrà essere finanziato anche con donazioni.

(iban it39h0306903496100000300114 intestato a Comune di Napoli, causale Emergenza covid-19 **fondo comunale di solidarietà - il cuore di napoli**)

