



I migliori rosati per iniziare bene l'anno



1

🕒 13/01/2021



Una selezione dei migliori vini rosati provati nel 2020, per iniziare bene questo 2021

Ci vuole un po' di "rosa" in questo 2021 e noi vogliamo partire alla grande, degustando grandi vini rosati. Versatile, fresco, per alcuni la **via di mezzo perfetta tra bianco e rosso**. Secondo noi no, dato che ha ormai acquisito la dignità di una tipologia di vino a sé stante, anche se è forse tra i più recenti come metodo di produzione. Nasce in Italia durante la Seconda guerra mondiale

1943, in Salento. L'azienda Leone De Castris produce il primo Five roses, ottenuto da 90% Negroamaro e 10% Malvasia Nera e molto diffuso ancora oggi in Italia e negli Stati Uniti. I **vini rosati** sono ottenuti da **uve a bacca rossa** (tranne nel caso di alcuni spumanti la cui cuvée di partenza è una miscela di uvaggi bianchi e rossi). La macerazione sulle bucce però avviene per molto meno tempo rispetto ai vini rossi (**da poche ore a 2 giorni**, a seconda della tipologia di uva, del colore e dell'aromaticità desiderati), motivo per il quale il colore finale è rosato. Ecco qui la nostra lista di rosati da non perdere.

Dandy- Nero di Troia Rosato 2018- Murgia IGP 2019 Mazzone

Rosato da Nero di Troia dal bel colore rosa cerasuolo con riflessi tendenti al violaceo. Gusto fresco e smagliante, con sentori intensi di mora, fragola e ribes. Ottimo per aperitivi e pasti leggeri. Prodotto ottenuto dalla vinificazione in bianco delle [uve Nero di Troia](#) provenienti dai vigneti dell'azienda. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per non più di 6 ore, successivamente vengono allontanate e il mosto messo a fermentare a 16°C. La criomacerazione a 5°C permette un'estrazione delicata del colore e degli aromi dalla buccia.



Rosa di Primitivo IGP Idea di Varvaglione

Vincitore del premio [Tre Bicchieri Gambero Rosso 2019](#) ha profumi di piccoli frutti rossi, arricchiti da una bella nota balsamica. Al gusto fresco, con un piacevole finale sapido. Perfetto da abbinare con tipici piatti pugliesi a base di pesce, o salumi e formaggi freschi. Si tratta di un 100% Primitivo di Puglia, dal colore rosa cerasuolo



Lavì Nero d'Avola rosé di Colomba Bianca

Questa cuvée nasce da un'attenta osservazione del territorio e da una selezione di vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve da base spumante per un [vino spumante Extra Dry tutto siciliano](#). L'altitudine tra i 500 e 600 metri, i terreni di origine

area che si trovano nei comuni di Vita e Salemi, un clima prevalentemente fresco con una buona escursione di temperatura tra giorno e notte e un'ottima esposizione solare, hanno consentito di ottenere uno spumante che rispecchia perfettamente il suo territorio. Il vino si presenta rosa acceso e brillante. Il bouquet è composto di **note fruttate di frutti rossi**, come fragola, ciliegia e lampone. Il sapore è fresco e delicato al palato, vivace, armonico. Sapido e con una lunga e piacevole persistenza in bocca. Perfetto come aperitivo, eccellente con gli antipasti e con primi piatti come zucchine e scampi e spaghetti all'aragosta. Delizioso con grigliate di pesce perché perfetto nell'esaltare i profumi e i sapori del mare.

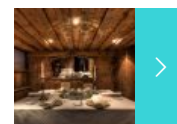


Caterina Rosè Podere Casanova Montepulciano

Dal colore rosa **corallo, perlage fine ed elegante**. Al naso esprime una sottile e delicata nuance di sentori floreali (note di petalo rosa) e fruttati (litchi e piccoli frutti rossi) .

Al palato risulta fresco, setoso, elegante, armonico e di buona persistenza. La raccolta delle uve avviene manualmente così come la selezione dei grappoli a partire dall'ultima settimana di agosto decidendo giornalmente quali filari vendemmiare a seconda del grado di giusta maturazione. Uvaggio non meno 80% Sangiovese, il resto tra Chardonnay, Grechetto e Verdello. La percentuale di queste ultime a nostra discrezione a seconda dell'annata.

La pressatura è soffice e a grappolo intero. La fermentazione alcolica avviene in piccole vasche di acciaio, la chiarifica a freddo dopo che è terminata la fermentazione. Sosta sur lies (sulle fecci fini) per 90 giorni. Rifermentazione sui propri lieviti con metodo charmat per 6 mesi. Filtrazione ed imbottigliamento isobarico.





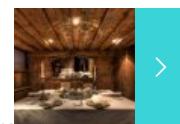
Franciacorta Brut Rosé DOCG – Lantieri

Questo **Franciacorta rosé** è un Pinot Nero 75%, Chardonnay 25% con un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi. Il colore rosa pastello, si presenta all'olfatto fine, gentile, con sentori di frutta e lieviti. Al gusto ha un sapore sapido, fresco, fine ed armonico con evidente carattere stoffa. Ottimo aperitivo, si accompagna gradevolmente a salumi e formaggi di media stagionatura, a primi piatti saporiti e a secondi di pesce. Perfetto con dessert a base di frutta.





IGT Terre Siciliane di Baglio di Pianetto



Da tre Syrah vinificate in bianco, raccolte in [Contrada Baroni a Noto](#), il nome richiama l'affascinante "baia" del borgo di Marzamemi vicino alla tenuta di Baglio di Pianetto. Qui la sera, "sira" in siciliano, il cielo si colora di rosa. È fragrante e di spiccata personalità. Al naso presenta profumi nitidi di frutta rossa e sentori agrumati, molto versatile per l'aperitivo e a tavola in abbinamento a zuppe di pesce, verdure, formaggi freschi, pizza e crostacei.

BAIASYRA

Nuove sfumature di Sicilia



Rosato della Costa- Toscana IGT di Conte Guicciardini

Ottenuto dalla **fermentazione** a temperatura controllata di mosti di uve rosse di Syrah e Ciliegiolo, dopo un contatto molto limitato con le bucce delle uve. Piacevole, fresco, beverino ha una breve macerazione (24-48 ore) e una fermentazione “in bianco” in tini a temperatura controllata. Un rosato di classe per una delle tenute più storiche della Toscana: i Guicciardini, fin dal 1200 ebbero una posizione di rilievo nella vita politica, sociale e economica di Firenze. Nel 1416 Piero fu nominato “Conte Palatino” dall’Imperatore Sigismondo del Lussemburgo. Essi parteciparono attivamente alla vita pubblica di Firenze cui fornirono 44 “priori”, 16 “gonfalonieri di giustizia” e 12 senatori.



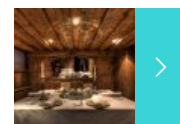


Lambrusco di Sorbara Rosè Spumante Cantina della Volta

Questo [Lambrusco di Sorbara Metodo Classico](#) vanta numerosi premi come i Tre Bicchieri – Gambero Rosso Vini d'Italia 2017, 2018, 2021; la menzione di Grande vino – Slow Wine 2017, 2018, 2019 e tra i TOP WINE – Slow Wine 2021; Menzione di Eccellenza AIS “Emilia Romagna da bere e da mangiare” 2018 e 1° classificato Premio Spumante M.C. Emilia Romagna AIS 2016, 2017, 2020.

Le uve di **Lambrusco di Sorbara** vengono vinificate in purezza, dal colore rosa tenue, solcato da una spuma delicata di bollicine. Al naso presenta un bouquet ricco di ricordi aromatici di lampone e fragolina di bosco uniti a note di rosa antica e toni di melograno.

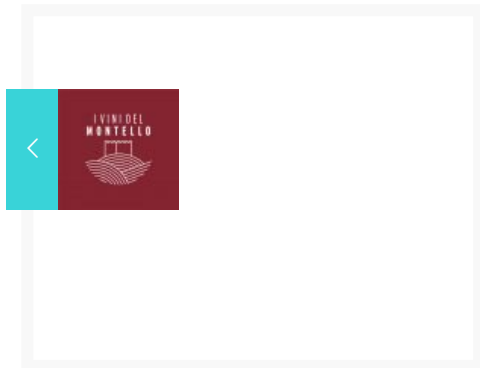
In bocca si presenta acido ma con un tocco di raffinata sapidità che invoglia tanto il sorso, di buon corpo.





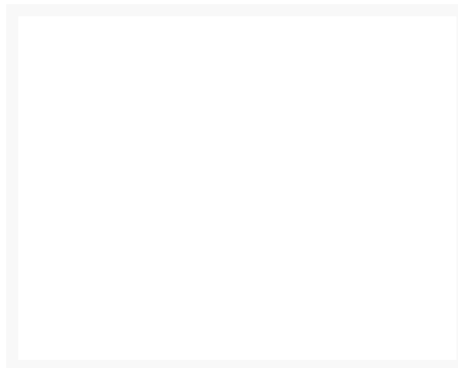
Camilla Rocca

Related posts



12/01/2021

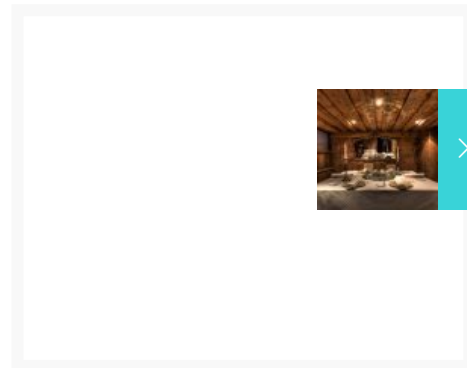
Vini del Montello: un'asta per raccogliere fondi a favore del centro Covid



12/01/2021

Le meraviglie della Val Boite

Read more



11/01/2021

Montepulciano e la Toscana più vera