

# SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI



## WINE TOUR

### *I Rosati*





**Da alcuni vengono considerati come vini fortemente femminili, per altri sono la massima espressione della sapienza del produttore, quello che è certo è che i vini rosati sono sempre più apprezzati in tutto il mondo.**

Sono stati per molto tempo sottovalutati ed oggetto di grandi malintesi: il vino rosato infatti non nasce assolutamente dalla miscelazione di vini bianchi e rossi (pratica peraltro vietata dalla legge); credenza che non ha sicuramente aiutato la sua reputazione.

**Generalmente il profumo dei vini rosati è fresco, fruttato e marcatamente floreale, perfetto quindi per un brindisi in spiaggia.**





I rosati hanno una magia particolare, una caratteristica che per prima attrae e sorprende: il colore.

L'abilità dell'enologo consiste nell'evitare le ossidazioni del colore dato degli antociani che vengono estratti dalla buccia. Solo se si lavora in modo corretto il colore del vino finito sarà personalizzato e stabile, con un gusto pieno ed una buona tenuta dell'aroma.

Sono molte le tecniche utilizzate per l'ottenimento del vino rosato: spesso sono impiegate uve a bacca rossa con poca pigmentazione, come il pinot grigio, oppure combinando uve bianche ed uve rosse vinificate a basse temperature. È poi riducendo il tempo di macerazione sulle vinacce che il colore si attenua.

Quando si produce il vino rosso le vinacce vengono tenute a contatto con il mo-

sto, sono invece eliminate quando si vinifica in bianco. Per ottenere la colorazione rosata del vino, le vinacce di uve rosse vengono tenute a contatto con il mosto per un periodo di tempo che va dalle 24 alle 48 ore: gli antociani, i tannini ed altre sostanze aromatiche vengono assunte solo parzialmente, parte dei colori e dei gusti ricordano infatti il vino rosso, ma la freschezza e la leggerezza ricordano il vino bianco. Una tecnica utilizzata nella produzione dei rosati è quella del salasso. A seguito della pigiadiraspatura delle uve, il mosto viene aggiunto della solforosa in modo da non far partire la fermentazione alcolica e tenuto a 20°C. La macerazione dura poche ore: dopo di che viene estratta una parte di liquido per un massimo.

Il succo viene quindi chiarificato e messo a fermentare seguendo il solito procedimento della vinificazione in bianco.

### **Una caratteristica dei vini rosati?**

#### **Devono essere bevuti!**

Infatti in molti casi sono portati a perdere con velocità l'acidità che invece li caratterizza se bevuti nel giusto momento. Anche a causa del loro basso contenuto di polifenoli si dimostrano non adatti per l'affinamento in bottiglia, rendendo quasi obbligatorio il consumo entro due anni.





### **Tipologie di rosati**

In base alla tipologia e alle tempistiche della macerazione si possono **individuare 3 categorie di vini rosati**:

- **Vin gris (vino grigio)**: questi vini sono ottenuti da uve a bassa capacità colorante. Il leggero colore che li distingue è rilasciato durante la pigiatura ma non si effettua la macerazione del mosto nelle bucce. Tale colore viene definito rosa tenue.
- **Blush wines**: tecnica simile ai vin gris, questi rosati dal colore leggero sono

tipici degli Stati Uniti.

- **Vini di una notte**: quando il tempo di macerazione del mosto nelle bucce dura tra le 6 e le 12 ore
- **Vini di un giorno**: quando la durata della macerazione si aggira sulle 24 ore.
- **Saignée o salasso**: durante la macerazione di uve rosse si preleva del mosto che verrà vinificato in bianco.

### **Abbinamenti**

Un altro punto a favore dei vini rosati è la loro versatilità. Qui infatti può essere giusto dire che sono la via di mezzo fra i vini rossi ed i bianchi, sono spesso la giusta soluzione quando il vino bianco è poco ed il rosso sembra sovrastare il nostro piatto.

In linea generale il profumo dei rosati si può definire piuttosto fruttato e floreale, mentre in bocca si caratterizzano per freschezza ed equilibrio, con un tannino



molto lieve e senza gli eccessi dei vini rossi strutturati. Sono quindi perfetti con antipasti di pesce, piatti ricchi ma delicati come i risotti. Un buon abbinamento è anche quello con le carni bianche ed i piatti di verdura. Con alcuni salumi si riscontra un'esaltazione delle caratteristiche organolettiche.

Grazie alla morbidezza e alla gradevole acidità i vini rosati sono perfetti da abbinare anche con i primi piatti a base di salsa di pomodoro, con le paste ripiene al forno e inoltre, ed apprezzabili

con la pizza; anche con funghi, tartufi e frutta.

### **Temperatura di servizio**

La temperatura di servizio di un vino è un fattore determinante durante la degustazione: un vino impeccabile può vedersi modificare inconsapevolmente le sue caratteristiche e risultare sgradevole se bevuto alla temperatura sbagliata. Ad esempio nei rosati l'abbassamento della temperatura di servizio riduce enormemente l'intensità dell'aro-

ma. È bene quindi essere informati sulle giuste temperature anche perché non si può esigere di raggiungere i giusti gradi in pochi minuti: alcune volte nei ristoranti meno attenti si vedono bottiglie in congelatore o sopra la macchina del caffè per cercare di porre rimedio velocemente alle mancanze del sommelier.

Ecco qui le indicazioni che ti consigliamo di seguire:

<b><i>Prosecco e Spumanti Metodo Charmat</i></b>	<b><i>8-10 °C</i></b>
<b><i>Franciacorta e Spumanti Metodo Classico</i></b>	<b><i>12-13 °C</i></b>
<b><i>Vini Bianchi Secchi in Acciaio</i></b>	<b><i>11-12 °C</i></b>
<b><i>Vini Bianchi Secchi Barricati</i></b>	<b><i>12-13 °C</i></b>
<b><i>Vini Rosati</i></b>	<b><i>13-14 °C</i></b>
<b><i>Vini Rossi</i></b>	<b><i>16-17 °C</i></b>
<b><i>Vini Passiti</i></b>	<b><i>13-14 °C</i></b>





### **Ti consigliamo**

Abbiamo selezionato dei vini rosati diversi per territorio e caratteristiche, scelti fra le principali zone viticole italiane, tutti interessanti e perfetti da portare in vacanza con te!

Rosso rubino tenue tendente al rosato, con una spuma fine e persistente con intense note di violetta e di frutti di bosco. **Ecco il Lambrusco di Sorbara Sant'Agata di Patrinieri.**

Un Sorbara in purezza, vino rosso frizzante di bella freschezza e vitalità, rifermentato secondo il metodo

Charmat, viene infatti lasciato macerare per 2 giorni in acciaio a contatto con le bucce prima di una fermentazione naturalmente in autoclave.

Cambiando completamente territorio, vi portiamo in Sicilia ad assaggiare il **Rosè di Planeta**: i profumi freschi di fragola lo rendono un vino perfetto per i tramonti estivi, per le buone compagnie ad anche con gli aperitivi con tapas, pesce crudo, insalate fresche. Dopo la pigiatura e l'invio in pressa soffice, viene effettuata una

breve macerazione di 1-2 ore per raggiungere la perfetta estrazione di colore; il mosto decanta e fermenta poi in vasche di acciaio a 15°C.



Lambrusco Sorbara "Sant'Agata"  
Patrinieri - 11,90 €

Per Lagrein il rispetto delle tradizioni è fondamentale. Alois Lageder con il **Lagrein Rosé** la casa vinicola vuole sottolineare il suo legame con il passato, realizzando però un prodotto in grado di dettare tendenze fra gli appassionati di vino rosato. Le uve si trovano a 300 metri sul livello del mare, in vigneti selezionati nella zona di Bolzano e Greis ed Ora. Il vino, da servire a 12°C è ideale a tutto pasto, esalta con eleganza antipasti saporiti, piatti a base di pesce affumicato e carni bianche.

Dalla Toscana abbiamo selezionato il **Bolgheri Rosato della Tenuta Guado al Tasso**. Già il nome ricorda l'amore della Famiglia Antinori per la storia della sua regione e, in questo caso, della costa toscana. Scalabrone infatti prende il nome da un vecchio bandito vissuto in questo territorio ad inizio '800, definito una sorta di Robin Hood italiano che assaltava le navi dell'antico portocanale di Bolgheri. È un vino fresco e sapido, piacevolmente aromatico e fruttato, intenso e ricco, con piacevoli note di frutta rossa, di ciliegia in particolare, delicati sentori di erbe aromatiche.

Il monovarietale di **Pinot Nero Rosanoire di Cantrina** rappresenta invece una vera perla della produzione lombarda di rosati: vengono prodotte soltanto 6.500 bottiglie di questo vino particolarmente leggiadro e suadente, con netti aromi fruttati di fragoline di bosco, ciliegia e lampogni, mandarino e pescanoce. Questo vino nasce sulle colline della sponda bresciana del lago di Garda. Il metodo di coltivazione è quello della lotta integrata, che esclude quindi ogni uso di sostanze chimiche: le lavorazioni in vigneto vengono svolte in maniera naturale.



Sicilia Rosé  
Planeta - 12,90 €



Lagrein Rosé  
Alois Lageder - 12,90 €



Bolgheri Rosato "Scalabrone"  
Tenuta Guado al Tasso - 14,90 €

Deve invece essere servito a 6-8°C e possibilmente con salmone affumicato, antipasti di pesce, tartare di tonno, sushi e sashimi, il **Pinot Grigio Rosè La Jara**. **Si tratta di un esempio di vino rosato biologico**, realizzato alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene in splendide terre, nelle immediate adiacenze delle "Grave di Papadopoli". Al naso si percepisce un bouquet fruttato con una interessante percezione di ribes, uva spina e pompelmo rosa. In bocca si presenta fresco, fruttato con spuma morbida e persistente.

Un uvaggio composta da 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero per realizzare questo vino estremamente vibrante ed avvolgente.

**Il Franciacorta Rosè Bokè** è uno dei prodotti più importanti dell'azienda bresciana. La vinificazione avviene in acciaio e prevede minimo 36 mesi di affinamento sui lieviti permettendo alle due uve di unire le proprie qualità nella sintesi che si trova nel calice. **L'Azienda Agricola prende il nome dalla località Villa**, ad est della Franciacorta. La storia di Villa Franciacorta ha inizio negli anni '60 quando il fondatore Alessandro Bianchi iniziò a studiare i terreni

interessati per poi iniziare a produrre a metà anni 70. Oggi l'azienda produce circa 300 mila bottiglie all'anno provenienti dai 37 ettari, grazie ai quali si producono solo ed esclusivamente prodotti millesimati.

**"Come le donne di Klimt disegnate dal colore, che è il tratto inafferrabile, delicato e costante della loro essenza"** così **Bellavista** descrive il suo **Franciacorta Rosè**, prodotto in quantità davvero limitate. Si tratta di una Cuvée realizzata dopo più di 30 selezioni di vendemmia alcune delle quali fermentano in piccole botti di rovere bian-



Pinot Nero "Rosanoire"  
Cantrina - 14,90 €





co. 62% Chardonnay e 38% Pinot nero questo rosato ha note molto armoniche, con un elegante fondo di ribes nero e mandorla dolce e si eleva nelle cantine lombarde per almeno 5 anni.



Pinot Grigio Rosé  
La Jara - 11,90 €



Franciacorta Rosé "Bokè"  
Villa - 24,90 €



Franciacorta Rosé  
Bellavista - 47,90 €

signorvino.com

