



VINI E COCKTAIL

# L'alfabeto dei rosé: 25 etichette

# speciali per brindare a Ferragosto

Freschi, profumati, rasserenanti, i vini rosati sono i più richiesti sulle tavole estive, anche per la grande festa del 15 agosto

DI ANNA MAZZOTTI

14 AGOSTO 2021

Sarà per il colore  
rosa cangiante che  
ricorda la bella  
stagione, le  
vacanze, i pranzi e  
le cene informali in  
giardino o in riva al  
mare, i picnic in  
campagna e i  
tramonti  
provenzali. E sarà  
anche per quei  
fragranti sentori di  
frutta matura, di  
ciliegie, di rosa,  
viola o glicine che  
sprigionano dal  
bicchiere e ti

trasportano in un  
viaggio sensoriale.

**Quella dei vini  
rosati non è  
certo una moda  
passeggera:**

hanno conquistato i  
wine lover di tutto il  
mondo, sono  
glamour, seducenti,  
rasserenanti e sono  
anche molto  
instagrammabili.

**Non c'è dubbio,  
l'estate è rosa.**

Fermi o sparkling,  
così freschi, leggeri  
e profumati  
risolvono spesso il  
dilemma tra servire  
un bianco o un  
rosso perché **si  
abbinano con  
grande facilità,  
dall'antipasto ai  
formaggi**, con  
pesce crudo e cotto,  
carni bianche e a  
volte anche rosse,  
salumi, insalate  
elaborate, pizza  
gourmet. Senza

trascurare il  
momento  
dell'aperitivo, un  
vero *pink moment*  
soprattutto tra i  
giovani.

Assaggiando vari  
rosé si intraprende  
anche una continua  
scoperta di vitigni  
che generalmente  
sono votati alla sola  
produzione di  
grandi rossi, come  
Sangiovese, Merlot,  
Sirah, Nero d'Avola,  
Nerello Mascalese,  
ma che con la  
giusta tecnica e un  
breve contatto con  
le bucce danno vita  
a nuove etichette  
sorprendenti.

I vini rosati italiani  
sono moltissimi,  
ormai quasi tutte le  
aziende vinicole ne  
hanno inserito  
almeno uno nella  
loro produzione.

**Seguendo un  
ordine alfabetico**

**ne abbiamo  
selezionati 25 tra  
i migliori, molto  
diversi per  
provenienza,  
vitigno e colore,  
alcuni nuovissimi,  
altri già diventati  
icona della loro  
cantina (**Guarda  
la gallery in  
alto**). Dunque il  
motto dell'estate  
potrebbe essere  
«**Drink & Think  
pink**», per vivere  
all'insegna della  
spensieratezza.**

***Foto in alto di  
Adoke Stock***



1/25

# A, Fattoria Aldobrandesca dei Marchesi Antinori, Toscana

Un rosato sorprendente che nasce nel sud della Maremma toscana, sui terreni di origine vulcanica di Sovana. Si chiama, A come Aldobrandesca, e come **Aleatico**, l'antica varietà toscana di uva coltivata fin dai tempi degli etruschi. Colore rosa corallo tenue, è un vino dal carattere sofisticato ed elegante, dal gusto fresco e sapido e dal fragrante bouquet di bacche di bosco, pompelmo rosa, con sentori di albicocca e melograna. Da aperitivo o da abbinare a piatti di cucina mediterranea.



2/25

## Bolle di Borro, Il Borro, Toscana

Rosé Metodo  
Classico da uve

### **Sangiovese**

selezionate da uno  
specifico vigneto  
della Tenuta il Borro,  
nel cuore della  
Valdarno. Una  
maturazione sui lieviti  
di 60 mesi permette  
a questo vino di

esprimere al meglio  
la sua eleganza:  
perlage fine e  
persistente, una  
texture avvolgente,  
setosa, con una vena  
acida tipica del  
Sangiovese, note di  
crosta di pane e  
frutta. È ideale come  
aperitivo o a tutto  
pasto, con piatti  
raffinati di mare e di  
terra.



3/25

## Calanica Duca di Salaparuta, Sicilia

Terre siciliane Rosato  
Igt fa parte della  
linea Calanica della



cantina siciliana Duca di Salaparuta, nel palermitano. Color rosa cipria, è fresco, brioso, dai sentori di agrumi e pesca bianca e note balsamiche. Un vino immediato, da bere giovane, come aperitivo in riva al mare, accompagnato da piatti di pesce, anche crudo, e primi della tradizione dell'isola. I



4/25

## Donnafugata Sul Vulcano, Sicilia

Sul Vulcano, Etna  
Rosato Doc è un vino  
puro, fragrante,

nitido e insolito, che  
esprime l'energia de  
terroir, come del  
resto tutti i vini della  
celebre cantina  
Donnafugata.  
Ottenuto da uve di  
**Nerello Mascalese**,  
è color rosa tenue,  
fresco e minerale, e  
rivela delicati sentori  
floreali, note di susina  
e pompelmo rosa.  
Perfetto con crudi di  
crostacei, verdure,  
formaggi freschi,  
carni bianche e  
cucina fusion.



5/25

## Epatta Rosato Fortulla,

## Toscana

Un vino biologico che nasce da vigneti immersi nella macchia mediterranea, a Castiglioncello, in una zona che grazie al Progetto Bioitaly della Direttiva Europea Habitat è stata riconosciuta «sito di interesse Nazionale» per la sua preziosa biodiversità. Il nome, Epatta, deriva dalle fase lunari della meridiana, raffigurata anche in un affresco sulla facciata di Casale del mare, relais di campagna all'interno della tenuta. Rosato di Toscana IGT Biologico di **Cabernet Franc e Caberbet Sauvignon**, colore rosa tenue come le tamerici tipiche della macchia toscana,

sprigiona profumi di  
pompelmo rosa,  
fragoline di bosco e  
rosa canina. Fresco,  
sapido, intenso, si  
abbina a pesce crudo  
e crostacei, primi  
piatti, salumi e  
parmigiano.



6/25

Frescobaldi  
Leonia Rosé  
Pomino Brut  
Millesimato, Toscana

Solo uve di **Pinot**  
**nero** danno vita a  
Leonia Rosé Pomino

Brut Millesimato, uno  
spumante  
dell'antichissima  
cantina Marchesi  
Frescobaldi.  
Armonioso e  
complesso, color rosa  
con riflessi buccia di  
cipolla brillante, è un  
vino fragrante e  
morbido, fresco e  
cremoso, dalle note  
di frutti rossi e di  
albicocca  
accompagnate da  
sentori di pompelmo  
rosa, brioche e  
spezie. Ottimo come  
aperitivo o a tutto  
pasto, con piatti a  
base di pesce, sushi,  
crostacei e frittura di  
mare.





7/25

## Giulio ferrari Rosé Trentodoc Riserva del Fondatore 2008, Trentino

Intenso, vibrante,  
prezioso, è la versione  
rosé, a base di **Pinot  
nero** di montagna (e  
una piccola  
percentuale di  
Chardonnay) dello  
spumante top  
dell'azienda trentina,  
Giulio Ferrari. Prima  
di essere messo sul  
mercato riposa  
almeno 10 anni sui  
lieviti selezionati in  
proprie colture. Color  
salmone con bagliori  
ramati, è uno  
spumante complesso,  
profondo, strutturato,  
ricco e potente, che  
sprigiona sentori di  
confettura di rosa

canina e agrumi, fiori  
e agrumi, note  
speziate e minerali.  
Prodotto in un  
numero molto  
limitato di bottiglie, lo  
si trova nelle migliori  
carte dei vini di  
ristoranti ed enoteche  
e nei rivenditori  
specializzati. È un vino  
da grandi occasioni,  
assolutamente da  
provare.



8/25

## Hofstätter Barthenau Brut Rosé, Alto Adige

Una piccola  
produzione di sole  
300 bottiglie  
Magnum per lo

spumante Metodo  
classico Brut Rosé  
Barthenau Hofstätter,  
che nasce dalle viti  
settantenni di **Pinot  
nero** di Vigna  
Roccolo. Il vino  
rimane sui lieviti  
almeno 70 mesi.  
Color rosa corallo,  
fine ed armonico, si  
annuncia con profumi  
freschi ed esuberanti  
di frutti di bosco e  
ciliegie. È un grande  
aperitivo, ma indicato  
anche a tutto pasto,  
per una cena a base  
di pesce, formaggi o  
specialità trentine.



9/25



# Il Pumo Rosato Salento I.G.P.San Marzano, Puglia

È un vino di ottima  
beva, lineare,  
fragrante, ottenuto  
da sole uve

## **Negroamaro.**

Prende il suo nome, Il  
pumo, da un oggetto  
decorativo che in  
Puglia adorna balconi  
e corrimano di  
antiche scalinate.

Con il suo profumo  
intenso di ciliegia,  
rosa e melagrana, è  
un vino di buon  
corpo, fresco ed  
equilibrato, indicato  
per accompagnare  
antipasti all'italiana,  
zuppe di pesce,  
insalate estive,  
formaggi giovani o  
leggermente  
stagionati.





10/25

## JeT Castello di Montepò, Toscana

Toscana Rosato IGT,  
lieve, fruttato, di  
grande piacevolezza,  
è un rosato ideale da  
servire a una cena  
informale tra amici, in  
una sera d'estate.

Ottenuto dalla  
vinificazione in bianco  
di sole uve

**Sangiovese** coltivate  
nei vigneti di  
Scansano (Gr) della  
Tenuta Castello di  
Montepò di Jacopo  
Biondi Santi, è color  
rosa tenue, sapido e  
armonico, dai freschi  
aromi di fiori bianchi  
e lievi sentori di frutta

rossa. Perfetto con  
crostacei e piatti di  
pesce, formaggi  
freschi e carni  
bianche.



11/25

## Kettmeir Athesis Rosé, Alto Adige

Lo spumante Rosé  
Brut Athesis di  
Kettmeir, storica  
cantina immersa nei  
vigneti altoatesini del  
Gruppo Santa  
Margherita, è  
ottenuto da uve **Pinot**

**Nero e Chardonnay.** Color rosa tenue con riflessi pesca, è vivace, dinamico, fresco e cremoso, profuma di fiori rossi, frutti di bosco e spezie dolci, con delicati sentori di lievito. Da aperitivo o da abbinare a tutto pasto a piatti di mare e a ricette di cucina orientale e speziata.



12/25

**Le Rose  
Regaleali Tasca  
D'Almerita,  
Sicilia**

Il nome richiama i sentori floreali della rose coltivate da sempre nella Tenuta Regaleali al centro della Sicilia, nell'antica Contea di Sclafani. Rosato da uve **Nerello Mascalese**, è un vino che unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi. Color rosa brillante, profuma di lampone, fragola, ciliegia e more, e naturalmente di aroma di rosa. Fragrante, fresco, caratterizzato da una buona acidità, si abbina a pesce, crostacei, piatti di verdura, formaggi.





13/25

## Manzoni Rosa, Ca di Rajo, Veneto

Il Manzoni Rosa  
Millesimato Extra Dry  
della cantina  
trevigiana Ca' di Rajo  
è ottenuto da uno dei  
vitigni più rari al  
mondo. Il Manzoni  
Rosa è un autoctono  
raro coltivato a  
Bellussera, metodo di  
allevamento della vite  
oramai quasi  
introvabile. Le viti,  
che producono  
grappoli dagli acini  
rosa, erano nate  
grazie alle  
sperimentazioni del  
prof. Manzoni, che  
tentò un  
miglioramento  
genetico incrociando  
Traminer e Trebbiano.  
È un vino delicato e  
raffinato, ben

strutturato e  
armonioso, dalle note  
fragranti di frutti di  
bosco, agrumi, rosa  
passita e albicocca.  
Perfetto per  
l'aperitivo o con  
antipasti leggeri,  
piatti a base di  
verdure e frutti di  
mare, formaggi  
freschi. Da provare  
con gli asparagi.



14/25

## Nino Franco Faive Rosé Brut, Veneto

Faive della cantina  
Nino Franco di  
Valdobbiadene è il  
nome di questo  
spumante Rosé Brut

che in dialetto veneziano indica le scintille rosse e dorate di un falò. Dunque un vino scintillante, leggero, fresco e secco, prodotto con 80% **Merlot**, 20% e **Cabernet Franc**. Color rosa antico, ha un bouquet caratterizzato da profumi floreali e sentori fruttati, con sfumature minerali. È perfetto con salumi, funghi e zuppe di pesce o verdure.



15/25



## Olmo Antico, Marty 72, Lombardia

Uno spumante nato  
dalla visione di Paolo  
Baggini,  
appassionato di vini  
rosé, che si era  
ripromesso di creare  
un prodotto che  
diventasse il simbolo  
della sua terra,  
l'Oltrepò Pavese.  
Dopo tanta ricerca, è  
nato Marty 72  
Metodo classico, solo  
magnum, a base di  
**Pinot nero, Pinot  
meunier e  
Chardonnay**, gli  
stessi vitigni  
tradizionali dello  
champagne. Un vino  
raffinato, con sentori  
di fragoline di bosco,  
delicato e persistente,  
indicato come  
aperitivo speciale ma  
anche a tutto pasto,  
con pesce crudo e  
carni bianche.



16/25

## Planeta Rosé, Sicilia

Dalla cantina siciliana Planeta, nei dintorni di Menfi, un rosé ottenuto da 50% **Nero d'Avola** 50% **Syrah**. Nel colore racconta le sfumature dei tramonti d'estate sull'isola; la freschezza e il profumo di fiori e frutta, dove spicca la fragola, lo rendono un vino friendly, di facile beva. Vivace, leggero, sapido, è

adatto per un  
aperitivo da  
accompagnare con  
tapas, pesce crudo,  
sushi, o anche solo  
con frutta di stagione.



17/25

**Quinto Passo  
Modena Rosé  
Spumante Doc  
Chiarli, Emilia  
Romagna**

Dalla terra del  
Lambrusco, Quinto  
Passo Modena Rosé

Spumante Doc, un **Sorbara** in purezza dal clone storico selezionato dalla famiglia Chiarli, che ha scelto le migliori uve delle proprie tenute per creare spumanti Metodo classico. Colore rosa tenue, dagli aromi ben definiti di frutta rossa e note di liquirizia, è un vino di di grande freschezza, buona acidità, morbido e profumato con note minerali e finale dagli aromi leggermente speziati. Come aperitivo o con piatti della tradizione del territorio.





18/25

## Rosa dei Masi, Veneto

Dalla celebre cantina produttrice di Amarone, Rosa dei Masi, Rosato Trevenezie IGT, fresco e fruttato, complesso ed elegante, nuova interpretazione dei rosati grazie alla Masi Expertise nell'utilizzo di uve anche leggermente appassite. Prodotto con uve **Refosco**, è color rosa salmone, caratterizzato da profumi intensi di frutta rossa, lampone

e ciliegia selvatica.  
Morbido e vivace, è  
adatto per un  
aperitivo o da servire  
con antipasti,  
crostacei, frutti di  
mare e paste con  
sughi leggeri.



16/01/22

17/25

## San Michele, Equilibrista, Lombardia

È uno dei vini biologici prodotti dalla Cantina San Michele a Capriano del Colle, in provincia di Brescia, prodotto con **Marzemino, Merlot, Sangiovese** e altre uve autoctone a bacca rossa.

Colore rosa intenso e luminoso, fresco, delicato, sapido, è caratterizzato da note fruttate e di agumi. È consigliato in abbinamento con la pizza, il pesce di Lago, fajitas e piatti della cucina orientale come il pollo Tandoori.





20/25

## Tenuta Moriano Cortesia, Toscana

Rosato Igt Toscana,  
ottenuto da uve  
**Sangiovese** nella  
terra del Chianti, a  
Tenuta Moriano. Un  
vino fresco,  
immediato,  
piacevolmente  
aromatico, con note  
di frutta fresca come  
ciliegia, fragola e  
melone. Rotondo,  
pieno con finale  
sapido ed armonico,  
è consigliato come  
aperitivo o per  
accompagnare un



pranzo a base di  
salumi e formaggi  
toscani, panzanella,  
pesce e pappa al  
pomodoro.



21/25

## Uberti Francesco I Franciacorta, Lombardia

Dedicato al grande  
re di Francia,  
Francesco I, lo  
spumante rosé della  
famiglia Uberti è  
elegante, avvolgente,  
morbido,  
piacevolmente  
fruttato. Rosé brut da

uve **Chardonnay** e **Pinot nero** da vigneti a sola conduzione biologica, trascorre un periodo di oltre 24 mesi sui lieviti ed in seguito alla sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio. Rosa confetto con riflessi aranciati, è soffice, intenso, piacevolmente fresco e persistente, con profumi fruttati di fragola, pompelmo e cannella. Si abbina a piatti di pesce e a base di carne bianca.



22/25

## Valle dell'Acate Rosato Bellifolli, Sicilia

Rosato Igt Terre  
Sicilianedella linea  
Bellifolli di Valle  
dell'Acate, cinque vini  
«meravigliosamente  
siciliani», come li ha  
definiti Gaetana  
Jacono, titolare della  
cantina: «freschi e di  
grande bevibilità che  
sintetizzano il  
carattere e i contrasti  
siciliani: la bellezza e  
la follia, la luce e  
l'ombra, il mare in  
burrasca e la camera  
dello scirocco».

Questo rosato da uve  
**Frappato** è un vino  
immediato, molto  
apprezzato dai  
winelover più giovani.  
Leggermente fruttato,  
profuma di rosa,  
melagrana e frutti  
rossi. Elegante, fresco  
e sapido, intenso e

vigoroso, è ideale da  
abbinare a pesce  
crudo, crostacei,  
formaggi freschi.



23/25

## Y, Pasqua Vini, Veneto

Y rappresenta  
l'espressione più  
potente del progetto  
Il Minutes, il primo  
rosé presentato dalla  
cantina 4 anni fa,  
riconosciuto come  
antesignano di uno  
nuovo stile fra i rosati  
italiani. Il nome vuol  
significare una  
personalità semplice

e complessa al  
contempo, come  
struttura e  
delicatezza, frutto e  
cremosità, che  
convergono in un  
punto e trovano un  
equilibrio. Elegante e  
armonico, dagli  
aromi di frutta rossa,  
agrumi e fiori bianchi,  
nasce da uve  
**Corvina,**  
**Carménère e**  
**Trebbiano di**  
**Lugana** della zona  
del Lago di Garda, in  
parte dalla  
vinificazione con  
spremitura soffice  
delle uve a bacca  
rossa, in parte da una  
macerazione sulle  
bucce a bacca  
bianca per 8/10 ore.  
È indicato per un  
aperitivo ricercato,  
una cena trendy e  
casual, con pesce,  
pizza gourmet, salumi  
e formaggi.





24/25

## Elena Walch 20/26, Alto Adige

Da una delle migliori cantine dell'Alto Adige, Elena Walch, produttrice di vini che si distinguono per eleganza e per longevità.

Denominazione

Vigneti delle Dolomiti

IGT, fatto con uve

**Lagrein, Merlot e**

**Pinot nero**, è color

rosa cerasuolo

brillante, fresco,

equilibrato e intenso,

dal bouquet di frutti

rossi, specie di

ciliegia. Ideale come

aperitivo, da

abbinare a primi e

secondi piatti leggeri  
di pesce e di terra.

25/25

Zinzula,  
Masseria  
Altemura,  
Puglia

Dal cuore del  
Salento, Zinzula, un  
**Negroamaro** Rosato  
del Salento di  
piacevole beva,  
fresco, fragrante,  
sostenuto da una  
bella acidità, sapido  
e minerale. Colore  
delicato, rosa cipria,  
ha un bouquet  
ampio, dai sentori di  
rosa canina, fragola,

amarena pepe rosa e  
zenzero. Consigliato  
per accompagnare  
piatti leggeri, a base  
di pesce, orecchiette  
e formaggi freschi.