Brut rosé, via a tutto pasto

premium-n-14-calice-degustazione-vini-rose-44-cl-extra-big-174131-3d96d375

Versatile, di carattere, capace di esprimere uno spettro gustativo più ampio. Visto fuori dai canoni imposti dalla moda, lo spumante brut rosé si scrolla di dosso l'abito stretto di vino da aperitivo fashion, dedicato a chi vuol distinguersi, anche cromaticamente, dalla massa dei bevitori di bianco. Posizione, quest'ultima, che appiattisce questo vino in una nicchia che ne limita il raggio d'azione, lo costringe a mortificare la sua natura, conferitagli dalle uve nere che ne sono ingrediente principale. Il brut rosé, quindi, non è vino da casa delle bambole, sa farsi trovare pronto in più di un abbinamento e, spesso, sa reggere pairing che spazzerebbero via ogni bianco.

ABBINAMENTI PIÙ AMPI

Certo, sul mercato esistono diversi tipi di rosé, non tutti con un profilo qualitativo degno di nota. Ma se prendiamo in esame quelli realizzati con il metodo classico, con la rifermentazione in bottiglia, troviamo etichette che non si scompongono accompagnando a tutto pasto, che possono reggere l'impatto con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati, che sanno esaltare la cucina di mare e quella di terra, con un'eleganza e un'allure che non è frutto solo dell'accattivante colorazione, ma che è espressione di lunghe permanenze sui lieviti, di passaggi in legno, di un bouquet profondo e ampio, capace di evocare suggestioni raccolte in un ventaglio più ampio.

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2006

Ca' del Bosco www.cadelbosco.com/it/

Caratteristiche

Franciacorta Rosé Riserva da uve 100% Pinot Nero vinificate in rosa, fermentate in legno di rovere. Otto anni di affinamento sui lieviti, dosaggio alla sboccatura pari a 2 grammi/litro di zuccheri

Abbinamenti

arrosti, formaggi stagionati

TRENTODOC MASO MARTIS BRUT ROSÉ MILLESIMO 2011

Maso Martis www.masomartis.it

Caratteristiche

da 100% uve Pinot Nero, affina 36 mesi sui lieviti in bottiglia, con remuage manuale. Ha colore rosa deciso, profumo intenso con sentori di piccola frutta e nota di lievito, con perlage di bollicine sottili e molto persistenti

Abbinamenti

antipasto, aperitivo, piatti a base pesce

MARRAMIERO ROSÉ METODO CLASSICO

Marramiero www.marramiero.it

Caratteristiche

da uve Pinot Nero e Chardonnay, macerazione delle bucce per 24 ore, fermentazione in inox e rifermentazione in bottiglia con affinamento di 36 mesi. Colore rosa luminoso. Il suo profumo è intenso, fruttato con note di crosta di pane e sfumature minerali. Il sapore è sapido, equilibrato, armonico con richiami evidenti di frutta

Abbinamenti

aperitivo o vino da tutto pasto

RUGRÈ ROSATO

La Scolca www.lascolca.net/it

Caratteristiche

da uve Cortese e Pinot Nero (3/5%), rifermentate in autoclave con un veloce passaggio sulle bucce ha colore di ciliegia, profumo fresco con note floreali e un gusto pieno, armonico e persistente.

Abbinamenti

ideale come aperitivo e per pranzi leggeri, indicato anche per il dopo cena

BELLAVISTA FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÉ

Terra Moretti www.bellavistawine.it

Caratteristiche

da uve Pinot Nero, colore rosato tenue, profumo con sentori di fragoline di bosco appena colte e petali di rosa. In bocca è avvolgente e setoso, fresco e di buona struttura.

Abbinamenti

antipasto, crudità di pesce, risotti, carni bianche in umido

(Pietro Cinti)