



## Rosato– Sicilia Doc Lumera 2016 Donnafugata

In pieno stile Donnafugata, questo vino ha un nome e un'etichetta poetica. Lumera è la protagonista di una poesia siciliana che celebra l'amor cortese. Rosato fruttato e di struttura, Lumera 2016 è ottenuto dal mélange di varietà autoctone siciliane come Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero. Un vino piacevolissimo dal colore rosa brillante, bouquet fragrante con note fruttate di fragoline di bosco e melograno, con sentori floreali di violetta. Fresco e sapido, con persistenza delle note fruttate.

**Abbinamento:** da aperitivo o abbinato ad insalate di mare, verdure e formaggi, crudi di crostacei.

**Prezzo:** 10/12 euro.

## La vie en rosé: 32 bottiglie da stappare quest'estate (dai 5 a 350 euro)

di ANNA MAZZOTTI

È versatile, allegro, profumato, adatto in ogni situazione e stagione. Da nord a sud, le migliori proposte da 5 a 350 euro di vino rosato fermo e di spumanti. Con uno sguardo ai grandi champagne

Il Rosé non è un vino da donne – che gli uomini (mi riferisco ai non esperti) se ne facciano una ragione – ma è trasversale: può piacere a tutti. Nonostante questo, **offrire un bicchiere di bollicine rosé di qualità, con quel colore seducente e il perlage vivace, profumato di fiori, frutta e spezie, può aiutare davvero a rompere il ghiaccio.**

Il rosé, o rosato, è **un vino molto versatile**, sempre più apprezzato dai consumatori italiani ma anche nel resto del mondo perché, in fondo, è sempre il momento giusto per aprire una bottiglia: anche solo per portare un'allegria nota di colore in una giornata storta o grigia.

**Le sue possibilità di abbinamento sono infinite:** può essere bevuto molto fresco d'estate o accostato a piatti autunnali e invernali, va bene come aperitivo, è ideale nei cocktail con la frutta estiva o nelle stagioni fredde con il melograno, può accompagnare piatti di pesce, di carne, fritti, zuppe e anche molti dessert.

È pure molto piacevole abbinato alla pizza, soprattutto se si tratta di un rosé spumante o

champagne: ormai il binomio pizza & bollicine è diventato un must.

Un ulteriore vantaggio nel scegliere un rosé? Se volete portare **una bottiglia di vino a una cena tra amici** e non sapete cosa c'è in menu, sarà la soluzione ideale perchè di facile abbinamento.

Quello dei vini rosé è davvero un affascinante universo da scoprire: a partire dalla **sfumature del colore**, dal tenue buccia di cipolla al rosa antico, al salmone, al ciliegia o al corallo, alle uve da cui viene ricavato: dal più tradizionale Pinot Nero a quelle solitamente utilizzate per ricavare grandi rossi, come il Sangiovese e il Negramaro.

**Anche i prezzi sono molto variabili:** si possono trovare vini gradevoli a partire da pochi euro per arrivare a grandi, preziosi champagne. Ormai sono numerosissime le aziende vinicole di tutta Italia che si sono avventurate nella produzione di rosati sia fermi sia in versione spumante.

**Da Nord a Sud, con uno sguardo anche Oltralpe, ecco una scelta di trentadue vini con prezzi variabili da 5 a 350 euro ( guarda la gallery fotografica) e gli accostamenti consigliati.**