

<https://robbreport.it/9-migliori-vini-rose-da-bere-questestate/>

I 9 migliori vini rosé da bere quest'estate

Migliori vini rosé , i 9 da bere quest'estate | Robb Report Italia | 9 migliori vini rosé da bere quest'estate
Negli ultimi anni si è verificato un vero e proprio cambiamento di paradigma nella percezione del vino rosé, ecco i migliori provenienti da tutto il mondo.



Bottiglie straordinarie dei migliori vini rosé provenienti dalle regioni più vocate del mondo.

Negli ultimi anni si è verificato un vero e proprio cambiamento di paradigma nella percezione del vino rosé, passato dall'essere una bevuta estiva economica a una categoria enologica di tutto rispetto. Il rosé è diventato una delle scelte più popolari tra i consumatori, e con l'aumento delle temperature, non è un segreto che, per rinfrescarsi, si scelga spesso un buon vino dalle sfumature rosa.

Migliori vini rosé: tra lusso, complessità e formati speciali

Certo, esistono molti rosé di primo livello prodotti in massa, ma numerosi vini rosati ben realizzati sono ormai entrati a far parte del segmento di lusso. I migliori, spesso, vengono affinati in botti di legno per sviluppare ulteriori aromi, complessità e struttura. Se servito alla giusta temperatura, il rosé può essere rinfrescante e persino rigenerante, ma, essendo prodotto da uve a bacca rossa, presenta una struttura e una complessità superiori rispetto a molti vini bianchi. Inoltre, molti rosé vengono commercializzati in bottiglie di grande formato, ideali per dare il via a una festa: alcune delle proposte sono infatti disponibili in magnum, doppio magnum e formati ancora più grandi.

I quattro metodi di produzione da conoscere

Esistono quattro metodi per produrre vino rosato da uve rosse: pressatura diretta, saignée, vin gris e persino l'assemblaggio di vino bianco e vino rosso. Nel frattempo, ecco nove rosé che accompagneranno l'estate.

Le scelte di Robb Report dei migliori rosé

• Miglior rosé in assoluto: Domaines Ott 2024 Château de Selle Rosé Coeur de Grain Côtes de Provence • Miglior rosé italiano: **Donnafugata** 2024 Dolce & Gabbana Rosa Sicilia • Miglior rosé spagnolo: Clos Mogador 2021 Rosat Gratallops Priorat • Miglior rosé corso: Clos Canarelli 2023 Corse Figari Rosé Corsica • Miglior rosé della Borgogna: Pierre-Yves Colin-Morey 2023 Rosé de Pinot Noir Bourgogne • Miglior rosé di Bandol: Domaine Tempier 2023 Bandol • Miglior rosé di Sonoma: Flowers 2023 Sonoma Coast Rosé Sonoma County • Miglior rosé del Languedoc: Clos du Temple 2021 Languedoc Cabrières Languedoc • Miglior rosé di Carneros: Robert Sinskey 2023 Pinot Noir of Vin Gris Los Carneros

Miglior rosé in assoluto: Domaines Ott 2024 Château de Selle Rosé Coeur de Grain Côtes de Provence

Domaines Ott è stato fondato nel 1896 da Marcel Ott, originario dell'Alsazia, che si recò in Provenza per acquistare vigneti abbandonati e a buon mercato devastati dalla fillossera. Avviò subito un'opera di rigenerazione estirpando le viti malate, sostituendole con piante sane, e iniziò a coltivare uve e produrre vino. La sua eredità è oggi portata avanti da Jean-François Ott, che segue le sue orme producendo alcune delle bottiglie più ambite della regione. Questo rosé straordinario si presenta nel calice con un elegante colore salmone e sprigiona aromi invitanti di mela, fiori di ciliegio e caprifoglio. Al palato risulta ampio e generoso, con note di melagrana, mela Winesap e scorza di mandarino. 75€

Vino rosé italiano: **Donnafugata** 2024 Dolce & Gabbana Rosa Sicilia

Frutto della collaborazione tra la famiglia Rallo, giunta alla quinta generazione di viticoltori con **Donnafugata**, e la maison di moda Dolce & Gabbana, questo vino rosato dal tenue colore rosa pallido è ottenuto da uve coltivate sul versante settentrionale dell'Etna. Viene proposto in un'elegante bottiglia e confezione disegnata da D&G, e sprigiona aromi di gelsomino, fragola, melagrana e fiori di caprifoglio. Al centro bocca si distingue per la sua leggerezza e freschezza, sostenute da un'acidità vivace e da note gustative di ribes rosso, fiori di agrumi, pesca bianca e albicocca appena affettata. 53€

Miglior rosé spagnolo: Clos Mogador 2021 Rosat Gratallops Priorat

Questo affascinante rosé è prodotto nella regione del Priorat, nel nord della Spagna. È ottenuto da un blend di tre varietà: Garnacha (Grenache), Macabeo (Viura) e Cariñena (Carignan). Mantiene un brillante colore salmone dopo un affinamento di 18 mesi in una botte di rovere da 2.000 litri di dieci anni. Il bouquet si distingue per un profilo più sapido che fruttato, con sentori di aria marina, salumi, brodo di manzo

ed erbe secche mediterranee, seguiti da una fugace nota di lampone rosso in chiusura. Si abbina perfettamente con jamón e chorizo affettati finemente grazie alle sue note saline bilanciate da una piacevole acidità, con sapori di albicocca disidratata e pesca gialla. La produzione è limitata a sole 3.000 bottiglie. 53€

Miglior vino rosé corso: Clos Canarelli 2023 Corse Figari Rosé Corsica

Clos Canarelli si trova sull'isola di Corsica, tra i comuni di Figari e Bonifacio. Dispone di 38 ettari di vigneti coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica dal 2002 e biodinamica dal 2006. Il vigneto di Figari si estende a 1.200 metri di altitudine alla base del Monte Omu di Cagna, mentre quello di Bonifacio è situato sopra il Mediterraneo, vicino alle falesie. Ciascun sito apporta una caratteristica distintiva al vino: Figari conferisce potenza e finezza, Bonifacio freschezza e mineralità. Questo splendido rosé è composto per il 50% da Sciaccarellu, per il 30% da Niellucciu e per il 20% da Grenache. Presenta aromi e sapori di lampone, ribes rosso e susina rossa, con un accenno speziato nel finale. 48€

Rosé della Borgogna: Pierre-Yves Colin-Morey 2023 Rosé de Pinot Noir Bourgogne

Pierre-Yves Colin e sua moglie Caroline Morey hanno fondato il loro domaine nel 2005, dopo che Pierre-Yves lasciò la cantina di famiglia Domaine Marc Colin. Oggi l'azienda è affiancata dai figli Clement e Mathis. Oltre a produrre eccellenti vini bianchi e rossi di Borgogna, realizza anche questo delizioso rosé da uve Pinot Noir. Di un tenue rosa pallido nel calice, sprigiona aromi di vaniglia, ciliegia e fragola, che si trasformano in intensi sapori di lampone rosso, ciliegia-vaniglia e scorza d'arancia candita al palato. 37€

Miglior vino rosé di Bandol: Domaine Tempier 2023 Bandol

Lucie Tempier sposò Lucien Peyraud nel 1936 e si trasferì a Domaine Tempier nel 1940. Su invito dei signori Roethlisberger e Perrone, Lucien entrò a far parte dell'Associazione per la Promozione dell'Etichetta di Origine di Bandol e della sua Commissione per la Degustazione e il Controllo Qualità. I vini di Domaine Tempier sono da allora apprezzati e ricercati dai collezionisti. Questo rosé gustoso è un blend di 55% Mourvèdre, 25% Grenache e 20% Cinsault, con profumi di lampone rosso, susina rossa e fragola, e sapori di ciliegia-vaniglia, confettura di fragole e scorza di mandarino, il tutto avvolto in una guaina di vibrante acidità. 46€

Miglior rosé di Sonoma: Flowers 2023 Sonoma Coast Rosé Sonoma County

Flowers è stata fondata da Walt e Joan Flowers poco più di 25 anni fa, quando iniziarono a coltivare Chardonnay e Pinot Noir nella Sonoma Coast, su vigneti ad alta quota situati tra i 335 e i 580 metri di altitudine. A meno di tre chilometri dall'Oceano Pacifico, questi vigneti godono di giornate calde e soleggiate e notti

rinfrescate da brezze marine. Il rosé Sonoma Coast di Flowers si presenta con un tenue colore rosa pallido e offre aromi di caprifoglio, fragola, scorza di agrumi e gelsomino, che si trasformano in sapori di lampone rosso, infuso di rosa canina e susina rossa. I sapori sono esaltati da un'acidità brillante e da una mineralità ben definita al centro bocca, con un tocco salino nel finale. 39€

Miglior vino rosé del Languedoc: Clos du Temple 2021 Languedoc Cabrières Languedoc

Gérard Bertrand e il suo team hanno creato un rosé straordinario a Cabrières, considerata da molti la culla del vino rosato. Il vigneto Clos du Temple è composto da undici piccoli appezzamenti collinari lavorati esclusivamente con cavallo, aratro e interventi manuali secondo i principi biodinamici e lunari. La bottiglia è disegnata per rappresentare geometricamente un tempio, con una base quadrata, lati cilindrici e una cupola sulla sommità. Il vino al suo interno è davvero notevole, con aromi e sapori di uva spina, albicocca, pesca bianca ed erbe mediterranee essiccate. 156€

Rosé di Carneros: Robert Sinskey 2023 Pinot Noir of Vin Gris Los Carneros

Il team enologico di Robert Sinskey è stato tra i pionieri in California nell'adozione di pratiche rigenerative e sostenibili. I vigneti vengono coltivati secondo principi biologici e biodinamici sin dal 1991 e oggi portano la certificazione CCOF (California Certified Organic Farmers). L'enologo, da diversi decenni, è Jeff Virnig, che continua a produrre vini di eccellente qualità anno dopo anno. Questo vino è classificato come "vin gris", termine francese utilizzato per indicare rosé molto pallidi, ma una volta versato nel bicchiere si mostra decisamente rosato. Presenta aromi di pesca bianca, guava e scorza d'arancia candita, che si evolvono al palato in note di petali di rosa, petali di violetta schiacciati, lampone rosso e fragola. 38€

Quali sono le differenze tra i rosé delle varie regioni?

I vini rosé possono essere prodotti praticamente da qualsiasi uva a bacca rossa. Molti rosé californiani sono ottenuti da Pinot Noir, mentre in Spagna si utilizza prevalentemente la Garnacha. In Francia, invece, si possono impiegare Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault e Mourvèdre, mentre in Italia sono comuni Sangiovese e Nerello Mascalese .

Esistono fondamentalmente quattro tecniche per produrre un vino rosato. La prima, la più semplice, è l'assemblaggio di vino bianco e vino rosso, ma questa pratica non è generalmente consentita nella maggior parte delle regioni vinicole. La seconda tecnica consiste nel produrre un vin gris (letteralmente "vino grigio"), che prevede un tempo di macerazione molto limitato, ovvero un contatto minimo del mosto con le bucce.

Il terzo metodo si basa su una pressatura molto delicata delle uve, seguita da una brevissima macerazione. Molti dei rosé più rinomati della Provenza vengono prodotti con questa tecnica. La quarta modalità è il metodo saignée (in francese “sanguinamento”), che comporta la pigiatura delle uve rosse e la successiva separazione di una parte del mosto più chiaro per produrre il rosato. Un effetto secondario di questa tecnica è che il mosto restante, più concentrato, viene utilizzato per produrre un vino rosso più intenso.

Come andrebbe bevuto il vino rosé?

Si consiglia di gustare il rosé in un calice ampio, con coppa profonda in stile Bordeaux, che favorisce la liberazione e la percezione degli aromi. Questo tipo di bicchiere consente inoltre al vino di aprirsi e mettere in evidenza i suoi sapori. Il rosé andrebbe servito a una temperatura compresa tra i 7 °C e i 10 °C. Se conservato in una cantina o frigorifero climatizzato, è opportuno raffreddarlo ulteriormente in frigorifero o in un secchiello con ghiaccio per circa venti minuti prima del servizio.

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report [Iscriviti](#)

Share

RELATED POSTS

[Questo Supertuscan è un vino straordinario che merita di essere scoperto](#)

[7 eccellenti Brunello di Montalcino 2020 da bere adesso](#)

[Una storica cantina della Napa Valley è stata rilanciata con successo](#)

POST RECENTI