

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

ORTO D'ESTATE

La grande bellezza
(e bontà)

Insalata
di fusilli integrali
con ricotta,
fagiolini e
olio aromatico
alla menta

+
più di
90
idee light

CUCINARE... IN FRIGO

Dolci meravigliosi
e freschissimi

LE SPEZIE...

Magia di paesi lontani

VITAMINA C IN CUCINA!

Le ricette giuste per preservarne
efficacia e bontà!

Le 15 tecniche di cucina fondamentali

A cosa servono e perché fanno la differenza
tra il successo e il fallimento di una preparazione

Inoltre

Le 10 regole d'oro
per un barbecue
a regola d'arte

Il cestino della
spesa di giugno

Pesca Nettarina
di Romagna IGP

Olio d'oliva, un vero
toccasana

Miglior crudo o cotto?

Cucinare con i bambini



LUNASIA EDIZIONI

Prima immissione: 10/06/2021



Prosecco DOC Rosé

Un nuovo vino rigorosamente Millesimato

gustoSano

Eccellenze italiane



Questo rosé rappresenta l'evoluzione di un vino già famoso nel mondo: il Prosecco DOC. Un successo frutto di tradizioni secolari e saperi antichi, uniti alla vocazione enologica di un territorio per molti aspetti unico al mondo, a cavallo tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia

RAPPRESENTA UN MODO NUOVO E DIFFERENTE DI VIVERE L'INCONTRO, LA CONDIVISIONE, I MOMENTI DI RELAX, LA SOCIALITÀ IN GENERALE. IL SUO COLORE EVOCA GIÀ UNA PERSONALITÀ ORIGINALE CHE SA MUOVERSI IN OGNI AMBIENTE CON SORPRENDENTE CLASSE ED ELEGANZA.

Con l'approvazione in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 28 ottobre 2020, si è concluso il percorso comunitario per il riconoscimento della tipologia Rosé che permette di esportarlo nei mercati esteri, oltre al consumo nazionale. Il Consorzio di Tutela si aspetta di dare uno sviluppo virtuoso alla denominazione grazie a un prodotto di elevata qualità, che esprime al meglio i fattori ambientali e quelli umani che caratterizzano il territorio di produzione.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE E DIVERSI DOSAGGI

Sul collarino di ogni bottiglia è applicato un contrassegno che garantisce qualità e autenticità. Questo Rosé nasce dal connubio

tra uve Glera, minimo al 85%, come indicato dal Disciplinare, e Pinot Nero vinificato in rosso tra il 10% e il 15%, che conferisce maggiore struttura rispetto alla versione bianca.

La spumantizzazione avviene con fermentazione naturale in autoclave, una sosta sui lieviti di almeno 60 giorni che dà un perlage fine e persistente. Inoltre si fregia del titolo "Millesimato", poiché sempre e solo prodotto con almeno l'85% di uve della stessa annata, caratteristica riportata in etichetta. È realizzato in diverse versioni, dal raro Brut Nature all'Extra Brut, dal Brut sino all'Extra Dry.

CINQUE PRODUTTORI RACCONTANO LA LORO INTERPRETAZIONE

"Il nuovo Prosecco Rosé, parte integrante della denominazione Prosecco DOC, ha destato grande interesse sul mercato. Il nostro Brut mantiene inalterata la freschezza e la versatilità del Prosecco. Ha origine da un uvaggio di Glera al 85% e di Pinot Nero per il 15%. Le sue uve regalano al vino il colore rosato, un perlage più consistente e una maggiore complessità

aromatica. La nostra azienda produce anche un Prosecco DOC Rosé Premium Bottega Pink Gold, che si caratterizza per la scelta di uve Glera provenienti da zona collinare per la spumantizzazione, dove ai due vini è aggiunta un'aliquota di mosto, per una fermentazione più lunga. Abbiamo scelto un'immagine d'impatto con una bottiglia di colore rosa, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione", commenta Sandro Bottega, dell'omonimo brand.

"Il dosaggio Extra Dry - spiega Graziana Grassini, consulente enologa di Giusti Wine - è stato scelto guardando al mercato. L'obiettivo era uno spumante da aperitivo, piacevole, profumato, comunque complesso, morbido, con la presenza della sensazione acida ottimamente mitigata da quella dolce. A livello tecnico ci siamo preoccupati anzitutto della qualità delle uve, dell'ideoneo stato di maturazione e per il Pinot Nero, prima di tutto, del clone, che a suo tempo è stato scelto proprio pensando alla produzione dei vini rosati. È stato vinificato in rosso, ma a bassa temperatura, per esaltare il profumo e la

freschezza. Si è cercato di unire il bianco al rosso prima possibile, per sfruttare al massimo la permanenza sur lie al fine di stabilizzare meglio il colore. Fattore di rilievo dell'intero processo di trasformazione è l'alta tecnologia offerta dalla cantina nuova, progettata per dare vini di alta qualità."

"Da anni abbiamo intrapreso il cammino di sostenibilità e riconoscibilità del nostro brand. Nei nostri vini è contenuto tutto l'impegno che da oltre 140 anni poniamo nella valorizzazione del territorio. Un impegno che quest'anno ha contribuito all'arrivo di una nuova etichetta, il Serenitatis Prosecco DOC Rosé Treviso Brut. Rispetto del territorio, qualità senza compromessi e tradizione sono gli elementi che hanno forgiato il nuovo vino. 'The Future is Rosé', questo è il claim del nuovo vino che diventa simbolo di rinascita e ottimismo per il futuro. Un vino dal perlage fine e persistente, equilibrato e versatile, per questo adatto a diversi abbinamenti", spiega Alberto Serena, AD di Montelvini.

"Il prosecco DOC Rosé - ci racconta Pierluigi Bolla, Presidente Valdo Spumanti - è la più importante novità nel mondo del vino degli ultimi anni: riassume in sé due trend di successo mondiale: il Prosecco e il Rosé. È una novità che ci sta dando grandi soddisfazioni qualitative e quantitative. Il nostro Rosé, distribuito nella GDO in Italia e all'estero, mantiene tutte le caratteristiche tipiche del Prosecco: leggerezza, versatilità e il profumo tipico con sentori di mela, a cui si aggiunge il sapore dei frutti di bosco del Pinot Nero, che riteniamo non debba superare il 10%. Inoltre, presenteremo a fine giugno il Prosecco DOC Rosé La Maredana, destinato al canale Ho.Re.Ca., che utilizza solo le uve provenienti dall'omonima tenuta, nell'area a confine tra Veneto e Friuli."

"Il Prosecco DOC Rosé è uno spartiacque che non cambia la realtà, ma la riconosce e le dà dignità, forte del trend che vede i rosati italiani al centro del panorama mondiale. Un ampliamento dell'universo del Prosecco DOC che corrisponde a quello nostro di Vigneti Le Monde, la cui gamma si è arricchita di questa nuova etichetta che ha la freschezza della Glera con la raffinatezza e la profondità del Pinot Nero. Questo vino parla profondamente del territorio e della cantina stessa, della voglia di portare nel mondo il Friuli, dell'essenza giovane e dinamica di un'azienda che investe su se stessa. Nato da agricoltura integrata, porta nel bicchiere un risultato schietto, decisamente di alta fascia dal punto di vista qualitativo", asseriscono Alex e Marta Maccan della proprietà.

5

INTERPRETAZIONI TRA DIVERSI DOSAGGI

Bottega - Godega di Sant'Urbano (TV)

Pink Gold Prosecco DOC Rosé Brut Millesimato 2019

Glera e Pinot Nero sono coltivati su terreni argillosi di origine alluvionale, ricchi di minerali. La Glera dopo diraspatura, pressatura soffice, fa la prima fermentazione in acciaio con aggiunta di lieviti selezionati. Il Pinot Nero dopo diraspatura, pressatura soffice, macerazione prefermentativa con le bucce per estrarre il colore, vede il mosto separato dalle bucce e fatto fermentare. Dopo un rosa madreperla, un perlage fine e persistente, ha note olfattive con sentori di gelsomino, fiori di sambuco e bocciolo di rosa, poi fruttati di pera e pesca a polpa bianca con note speziate e sottobosco sul finale. All'assaggio è fresco, lievemente sapido, con una complessità analoga a quella olfattiva.



Giusti Wine - Nervesa della Battaglia (TV)

Rosalia Prosecco DOC Rosé Extra Dry Millesimato 2020

La Glera (90%) e il Pinot Nero (10%) sono coltivati su terreni argillosi, con sabbie grossolane e ciottoli. La Glera dopo diraspatura, pressatura soffice in atmosfera di azoto e fermentazione del mosto, matura sulle fecce fini per 3 mesi. Il Pinot Nero dopo diraspatura-pigiatura soffice, fermentazione, pressatura e malolattica spontanea, matura in acciaio. Dopo un colore rosa fiore di pesco, ha profumi piacevoli dalla pesca noce alla ciliegia rosa, fino alla mela Golden e profumi floreali. In bocca inizialmente si rivela fresco su fondo sapido, con una percezione di polposa morbidezza e un aroma di pesca matura. Ha un gusto secco, intenso ed elegantemente lungo.



Montelvini - Volpago del Montello (TV)

Collezione Serenitatis Prosecco DOC Rosé Treviso Brut Millesimato 2020

I grappoli di Glera, all'85%, sono vinificati con pressatura soffice e con fermentazione a temperatura controllata. Quelli di Pinot Nero (al 15%) sono raccolti precocemente per limitare il grado alcolico e i tannini. Dopo un rosa tenue, un perlage fine e persistente, ha profumi delicati di fiori di glicine e frutta a pasta bianca, unitamente a piccoli frutti rossi come ciliegia e ribes. All'assaggio il vino è armonico con un giusto equilibrio tra la freschezza delle uve Glera e la leggera struttura conferita dal Pinot Nero con un accenno sapido, risultando cremoso e persistente in bocca.



Valdo - Valdobbadiene (TV)

Oro Puro Prosecco Rosé DOC Brut Millesimato 2019

La storica etichetta Oro Puro si tinge di rosa in questo spumante dove la Glera incontra le migliori uve di Pinot Nero, presente circa al 10%. La sua etichetta s'ispira al merletto Veneziano, simbolo della tradizione artigianale locale, sinonimo di eccellenza in tutto il mondo, fatto con pazienza, dedizione e abilità. Rigorosamente Millesimato in tutto il mondo, fatto con una rifermentazione in acciaio con Metodo Martinotti, per almeno 60 giorni. Il colore rosa tenue è estremamente raffinato, la spuma è persistente. I profumi sono invitanti e ricordano le note della mela e di piccoli frutti rossi. All'assaggio è delicato, con una buona acidità, piacevolmente armonico e con un finale lungo ricco di sensazioni fruttate.



Vigneti Le Monde - Prata di Pordenone (PN)

Prosecco DOC Rosé Extra Brut Millesimato 2020

Per la vinificazione la Glera ha una pressatura soffice proteggendola dall'ossidazione. La prima fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata. Per il Pinot Nero la vinificazione è classica in rosso. Dopo un colore rosa tenue brillante, dal perlage fine e persistente, ha un bouquet ricco di rimandi a piccoli frutti rossi che spaziano dalle fragoline di bosco a ribes, lamponi, ciliegie e note floreali. L'attacco in bocca è fresco, piacevolmente vivace, con una persistenza a lungo sul palato e un ritorno fruttato.

