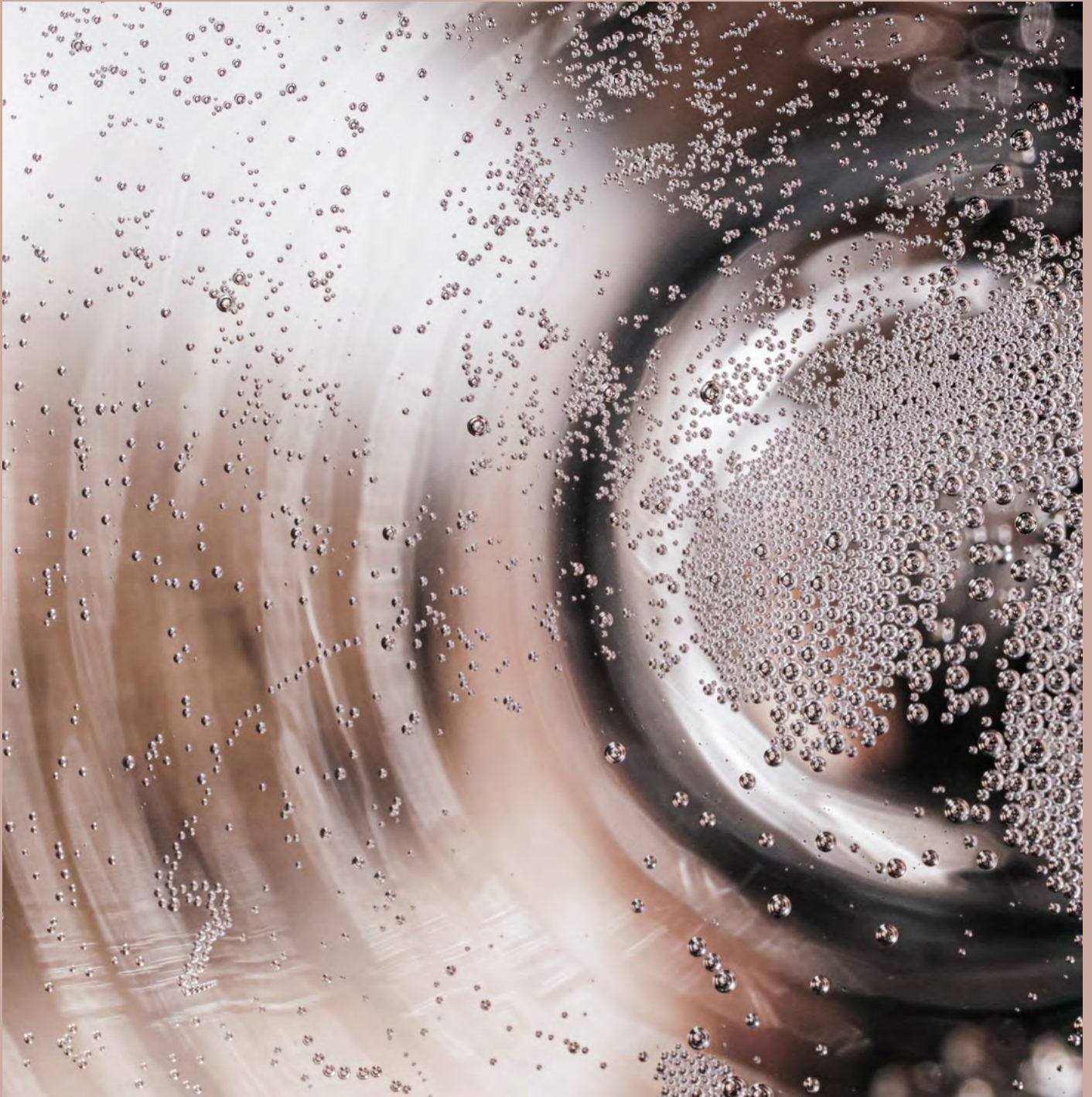




trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

**SPECIALE
ROSATI**



VIAGGIO NELL'ITALIA DEI ROSATI

LE NUOVE ETICHETTE
DELL'ANNO

ANTEPRIMA GUIDA
VINI
D'ITALIA
2023

ASTI	12-14 settembre	ENOTECA LA CANTINA
TORINO	15 settembre	CASA DEL BAROLO
TORINO	13-15 settembre	ROSSORUBINO
BORDIGHERA	17 settembre	EURODRINK WINE
GENOVA	13-16 settembre	ENOTECA DELLA FOCE
MILANO	16-17 settembre	ENOCLUB
	12 settembre	WINERIA
PADOVA Campodarsego	15 settembre	OSTERIE MODERNE
TRENTO	15 settembre	ENOTECA GRADO 12
BOLOGNA	15 settembre	ENOTECA ITALIANA
LUCCA	17 settembre	ENOTECA VANNI
FIRENZE	15 settembre	ENOTECA ALESSI DAL 1952
	15-16 settembre	ENOTECA VIGNOLI
ROMA	12 settembre	LUCANTONI
	16 settembre	TRIMANI
	14 settembre	ENOTECA BUCCONE
PORTO S. GIORGIO (FM)	17 settembre	ENOTECA PASQUALE GIULI
PERUGIA	12, 14, 16 settembre	ENOTECA GIÒ
NAPOLI	12 settembre	SCAGLIOLA
	13-14 settembre	ENOTECA CONTINISIO
AVELLINO	16 settembre	DE PASCALE
LECCE	15 settembre	WINE&MORE
BRINDISI	13-16 settembre	ENOTECA ANELLI
PALERMO	14-15 settembre	VINOVERITAS
CAGLIARI	14 settembre	CUCINA.EAT

IL FUTURO È ROSA, MA L'ITALIA PUÒ FARE DI PIÙ



L'aumento del consumo dei rosati è uno dei fenomeni più evidenti degli ultimi anni. Dal colore accattivante e dal gusto raffinato e al tempo stesso fresco e disimpegnato, la declinazione in rosa del nettare di Bacco non è più solo un prodotto associato prettamente all'universo femminile ma una vera e propria icona di lifestyle in grado di conquistare oggi un pubblico più ampio ed eterogeneo. Nell'ultimo decennio l'evoluzione in rosa del vino è riuscita a ritagliarsi uno spazio sempre più significativo sui mercati grazie all'exploit dei vini rosa francesi, capaci di trainare questa evoluzione a livello globale, e con gli Stati Uniti che hanno contribuito notevolmente alla crescita della tipologia (+130% nel primo mercato importatore della categoria al mondo). Anche il Made in Italy rosato sta vivendo un momento positivo, tuttavia non è ancora riuscito a crescere abbastanza rispetto alle proprie potenzialità. **Basti pensare al gap attualmente non colmato con la Francia, in particolare negli Usa dove i rosé d'Oltralpe rappresentano il 50% delle vendite di vini fermi a volume e a valore mentre la quota per l'Italia è di appena il 3,5%.** Segnali più incoraggianti, secondo l'Osservatorio di Unione italiana vini, arrivano invece dal Regno Unito, dove il Prosecco rosa - di fatto introdotto sul mercato lo scorso anno - ha registrato nel primo semestre del 2022 un venduto di oltre 5 volte superiore rispetto a quello dei vini fermi, complice anche una produzione che nel 2021 ha raggiunto quota 71 milioni di bottiglie contro i 16 milioni del 2020. Buone premesse anche dalla Germania, dove i rosati sono l'unica categoria a segnare un valore in crescita nei primi sei mesi dell'anno.

I vini rosati del Belpaese si trovano ora a metà del guado: in un contesto dove si registrano passi in avanti non bisogna mollare la presa, puntando a investimenti volti al miglioramento della qualità strutturale della produzione. In Italia ci troviamo infatti di fronte ad una situazione particolarmente frammentata dove le realtà più strutturate - ad esempio quelle gardesane, pugliesi o abruzzesi - si alternano a una moltitudine di aziende dai volumi irrisori. Una frammentazione che non aiuta a far fronte alla richiesta crescente della domanda internazionale come si evince dall'analisi dell'offerta tricolore: **solo il 2% dei rosati fermi supera il tetto dei 5 milioni di bottiglie**, mentre quasi il 75% non riesce a superare le 100mila bottiglie.

Paolo Castelletti, segretario generale Unione italiana vini

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni, Paolo Castelletti,

Andrea Terraneo

progetto grafico

Chiara Buosi,

Maria Victoria Santiago

impaginazione

Marina Proietti

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco

06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

LUCI, OMBRE E SFUMATURE DEL ROSATO



a cura di Gianluca Atzeni

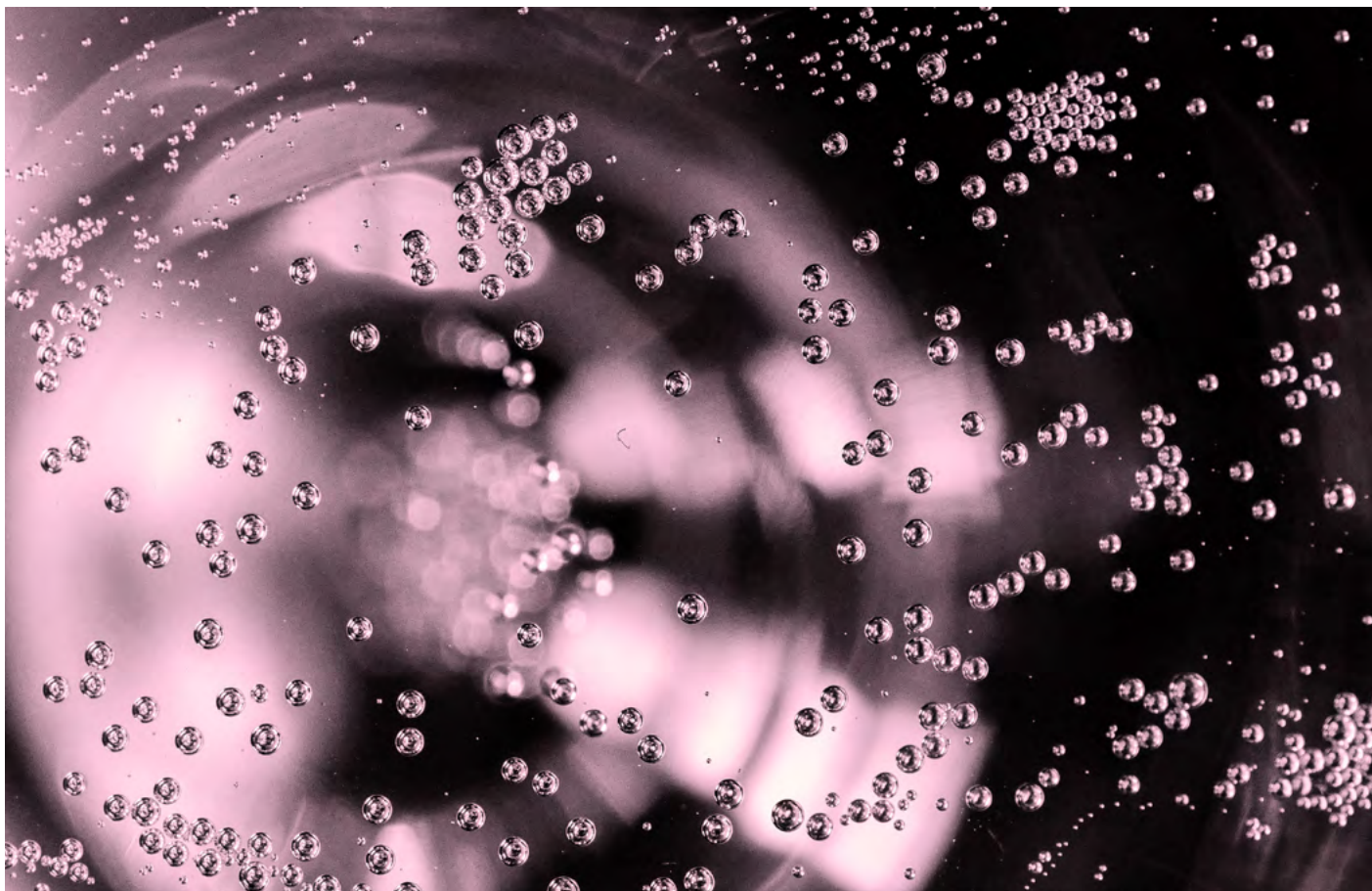
Valtènesi, Cerasuolo d'Abruzzo, Cirò, Prosecco Doc, Chiaretto di Bardolino, Castel del Monte, Salice Salentino. L'Italia dei rosati a denominazione è in gran fermento e l'estate 2022 rappresenta il momento più opportuno per consacrare questa tipologia, consumata attualmente in 24 milioni di ettolitri nel mondo, con previsioni di deciso aumento fino al 2035, stando alle stime del +50 per cento rilasciate dall'Osservatorio mondiale dei rosé.

L'onda rosa che da almeno dieci anni ha investito il settore vitivinicolo, spinta sia dalla grande crescita della Provenza nei mercati anglosassoni sia dalle mode lanciate dai colossi globali del beverage, non pare essere stata scalfita dagli effetti della crisi economica scaturita dalla pandemia. Il boom di presenze turistiche che l'Italia sta registrando in questi mesi è di buon auspicio per tutti quei distretti che intendono mettere in mostra le eccellenze del Made in Italy a un pubblico gradualmente più educato rispetto alla tipologia dei vini rosa e più aperto a sperimentare prodotti da uve autoctone, che rappresentino per loro una novità enogastronomica.

L'offerta italiana di vino rosé è estremamente variegata ed è andata affinandosi col passare del tempo. **I volumi prodotti annualmente si aggirano intorno ai 2 milioni di ettolitri**, molti meno rispetto a 10-15 anni fa,

ma questo calo va di pari passo col miglioramento qualitativo della proposta enologica. I più importanti Consorzi di tutela, dal Garda alla Puglia, passando per l'Abruzzo, hanno deciso di investire su vini di qualità più alta. E il mercato ha premiato questa scelta coraggiosa. Lo si evince, da un lato, dal fatto che gli analisti internazionali collocano i vini italiani in una fascia di prezzo medio-alta. E, da un altro lato, dai numeri che le varie Dop stanno registrando negli ultimi anni.

Sul Garda, ad esempio, il grande lavoro svolto dal Consorzio del Bardolino per la valorizzazione del Chiaretto, attraverso la ben nota pink revolution, sta portando i volumi di Chiaretto (9,4 milioni nel 2021, quasi ai livelli pre-crisi) così in alto da prefigurare, a breve, lo storico sorpasso sulla tipologia rossa finora dominante, il Bardolino. La sponda bresciana del Garda, culla della Doc Valtènesi, capace di crescere in dieci anni di oltre il 10% annuo fino al record di 2,1 milioni di bottiglie nel 2021, ci ha sorpreso positivamente con la notizia che il piccolo Consorzio di tutela è gemellato coi giganti francesi della Provenza per promuovere assieme le rispettive Dop in Europa. Un riconoscimento del lungo lavoro fatto sulla qualità dai produttori di un'areale che dedica ai rosati ben 600 ettari di vigneto sui circa 860 rivendicati a Doc. Che dire, poi, della Doc Prosecco rosé? L'esordio, un anno e mezzo fa, della nuova tipologia ha spostato ulterior-



mente l'attenzione del mondo sui rosati italiani. Il Consorzio, che punta nel 2022 a toccare quota 70 milioni di bottiglie, anche in questo caso ha scelto di alzare l'asticella qualitativa del blend di uva glera e pinot nero. Anche in Abruzzo, il Consorzio sta facendo sul serio. La Doc Cerasuolo, fortemente identitaria e al terzo anno di crescita consecutiva (65mila/hl nel 2021), potrà fregiarsi della menzione "Superiore" all'interno del nuovo disciplinare delle Doc Abruzzo. E buoni segnali arrivano dalla Calabria, con la Doc Cirò, e dalla Puglia, sia da Castel del Monte colla del Bombino nero Docg (nicchia da 300mila bottiglie), sia dal distretto del Salice Salentino (9 milioni di bottiglie tra Igt Salento rosato e Doc Salice).

Per i rosati italiani, dunque, il momento è quantomai propizio. L'estate è una grande occasione di visibilità ma occorre allargare la visione, anche alla luce della stagionalizzazione dei consumi di questa tipologia. C'è bisogno, tuttavia, di strutturare una strategia promozionale unitaria. I Consorzi delle Dop, da tempo, hanno chiesto a livello istituzionale l'adozione di un codice di nomenclatura combinata che sarebbe utile per tracciare, a livello delle Dogane, gli andamenti del mercato e pianificare il futuro. Sarebbe un passo concreto per sostenere una filiera che, decisamente, se lo merita.



CALENDAR 2022/2023

2022

OCTOBER

15-16 ROME - Italy	trebicchieri 2023 premiere
25 TOKYO - Japan	trebicchieri
28 SEOUL - Korea	Top Italian Wines Roadshow

NOVEMBER

13-20 USA/CARIBBEAN	WINE SEA WORLD CRUISE
21 MIAMI - USA	Italian Wines 2023
23 SAO PAULO - Brazil	Top Italian Wines Roadshow

DECEMBER

01-03 NEW DELHI - India	trebicchieri Explorer - Vinexpo Special
-------------------------	---

2023

JANUARY

26 CAPE TOWN - South Africa	Top Italian Wines Roadshow
30 STOCKHOLM - Sweden	trebicchieri

FEBRUARY

01 OSLO - Norway	trebicchieri
03 COPENHAGEN - Denmark	Vini d'Italia
PRAGUE - Czech Republic	Vini d'Italia
ZURICH - Switzerland	Vini d'Italia
14 PARIS - France	trebicchieri - Vinexpo Special
23 LONDON - U.K.	trebicchieri

MARCH

01 LOS ANGELES - USA	trebicchieri
03 SAN FRANCISCO - USA	trebicchieri
08 NEW YORK - USA	trebicchieri
10 CHICAGO - USA	trebicchieri
16 MUNICH - Germany	trebicchieri
18 DUSSELDORF - Germany	trebicchieri - Prowein Special

APRIL

02-05 VERONA - Italy	trebicchieri - Vinitaly Special
18 MIAMI - USA	Top Italian Wines Roadshow
20 AUSTIN - USA	Top Italian Wines Roadshow
25 MEXICO CITY - Mexico	Top Italian Wines Roadshow
27 BOGOTÁ - Colombia	Top Italian Wines Roadshow

MAY

16 SYDNEY - Australia	Top Italian Wines Roadshow
18 MELBOURNE - Australia	Top Italian Wines Roadshow
23-25 SINGAPORE	trebicchieri - Vinexpo Special
HO CHI MINH - Vietnam	Top Italian Wines Roadshow

JUNE

VANCOUVER - Canada	trebicchieri
MONTREAL - Canada	trebicchieri
TORONTO - Canada	trebicchieri

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com

CONSUMI DI ROSATI VERSO LA DESTAGIONALIZZAZIONE



Nel periodo corrente i rosati stanno sempre più acquisendo preminenza nelle scelte di consumo, soprattutto rispetto ai vini rossi e, in parte, anche ai vini bianchi, considerati preponderanti sulle tavole estive italiane.

Per il trend di consumo nel centro e nord Italia si parla immancabilmente dei rosati valtesesi, il Valtesesi Chiaretto o Chiaretto del Garda, e della zona di Bardolino in primis, seguiti dal Lagrein-rosato. Risulta importante anche la curiosità dei consumatori nello sperimentare vini rosati che arrivano anche da altre regioni e dai territori francesi. I trend storici, che propendevano per i vini rosati leggeri al nord e per i rosati salentini al centro-sud, si confermano essere stati dei veri propulsori per il fenomeno Prosecco rosè. Fenomeno che ha portato anche altri spumanti rosè italiani in una gamma di prezzo più vicina allo champagne e ai metodi classici. Particolarmente apprezzate le Bollicine Pinot Nero, seguite in primis dalle bolle prodotte nell'Oltrepò Pavese e dal Franciacorta. Si parla anche di un maggiore aumento di vendite per la tipologia Etna rosato Doc; costanti e buone le vendite per il Salento rosato. Tanti i vitigni autoctoni, Cesanese spumantizzato, Montepulciano e Sangiovese che stanno destando un buon interesse da parte dei consumatori. **Da considerarsi in calo i rosati da vitigni internazionali o di zone non vocate.**

Un altro aspetto importante da tenere in conto è la tendenza dei consumatori a ricercare il consiglio dell'enotecario e l'interesse verso gli abbinamenti con la parte food. In particolare, sono le giovani generazioni ad essere coinvolte: con pochi pregiudizi e desiderosi di farsi guidare. Si delinea, così, una maggiore abitudine a un consumo di vino rosato a tutto pasto e in diverse occasioni. Il rosato incontra il gusto di tutti i commensali, si abbina facilmente alla nostra gastronomia ed è molto gradevole, oltre alla tradizione del territorio nel consumo di questa tipologia. Il pubblico maggiormente ricettivo è sicuramente il consumatore under 35. Il rosè rientra in un trend che trascina il consumo anche dei vitigni autoctoni, come dimostrano le risposte dei soci Vinarius in diverse realtà italiane.

Analizzando nello specifico, si evince come il consumo dei vini rosati sia ancora tendenzialmente stagionale, con un aumento che sicuramente coincide con i mesi estivi, ma **va di certo considerato come stia sempre più diventando un vino da tavola che prescinde dalle stagioni.** Un trend in crescita che arriva dal profondo lavoro di comunicazione proposto da enoteche e aziende, volto a superare il consumo dei vini rosati legato alle mode del momento per aprire un percorso verso un consumo maggiormente legato a un cambio di cultura e ad una conoscenza più approfondita del prodotto.

Andrea Terraneo, presidente di Vinarius

AGRICOLE VALLONE

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Iniziammo alla fine degli anni '70, rifacendoci alla consuetudine locale del vino "Lacrima", ottenuto con il metodo del salasso.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Sicuramente – si passi il termine – i post boomer, quindi Gen X, fascia di età dai 30 ai 50 anni, con un'attenzione particolare al genere femminile. L'obiettivo di fondo è creare un'identità accettabile anche dai millennial e dalla Z "zombies" Gen.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

Diventa sempre più chiara l'occasione di consumo anche non correlata con i pasti. In passato, vi era una diffusa diffidenza nei riguardi del vino rosato "non provenzale". Oggi, il rosato pare stia acquisendo una dignità propria.

Un vostro "aneddoto in rosa".

A partire dall'annata 2021 il nostro Tenuta Serranova rosato Susumaniello, insieme ad altre etichette, è stato certificato "vegan".



❖ Agricole Vallone - Lecce - agricolevallone.com



Storia e filosofia aziendali

La storia dell'azienda Vallone è il racconto di una famiglia che, perseguendo una passione, ha impegnato tutte le risorse e la tenacia per veder crescere il proprio progetto enologico e che, dalla seconda metà del secolo scorso, attraverso numerosi passaggi generazionali, ha contribuito a cambiare la percezione del vino pugliese in Italia e nel mondo.

20

ettari vitati

700mila

bottiglie prodotte

104mila

bottiglie di rosato prodotte

Oggi, l'azienda Vallone, una realtà produttiva di 500 ettari suddivisi in 3 tenute nei comuni di San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico e Carovigno, continua a man-

tenere quell'obiettivo originario di identità, allineandolo, con la giusta alchimia, al più moderno approccio stilistico ed enologico. Per la famiglia, è sempre piacevole immaginare un'ideale vicinanza con chi abitualmente sceglie le etichette Vallone: accomunati da uno stile di vita dove trovano spazio piccoli piaceri esclusivi, coinvolgenti e appaganti quanto un calice di ottimo vino.



TENUTA SERRANOVA - SALENTO SUSUMANIELLO ROSATO IGP '22

Rosa tenue brillante. Spiccano, al naso, sentori fruttati di lampone, ribes e mora. Il sorso è rinfrescante, sapido, corrispondente alle note olfattive. Morbido e piacevole, è ottimo come aperitivo e ben si accompagna a piatti di pesce o carni bianche.

ALBINO ARMANI

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Abbiamo prodotto il nostro primo rosato negli anni '90, principalmente per riproporre sul mercato la Schiava, uno dei vini "simbolo" della Valdadige e per molto tempo fra quelle varietà autoctone che riuscivano – tra le altre – a sostenere un territorio per noi fondamentale.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Ad oggi, il nostro target per il rosato è sempre più eterogeneo, uno dei "punti d'ingresso" che i nuovi consumatori utilizzano per entrare in contatto con il nostro brand e scoprirne la complessità. Specialmente gli statunitensi, alla ricerca di un'alternativa ai rosati francesi, trovano nella nostra declinazione di rosato una porta per un mondo che dopo, solitamente, non abbandonano più.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

È di certo un segmento sempre più presente sul mercato e le aziende rispondono alle richieste del consumatore. Il consumo dei rosati è in costante crescita e non è più relegato a una nicchia chic o prevalentemente femminile: l'idea sempre più associata a questi vini è di freschezza e convivialità. Per quanto riguarda la nostra produzione "rosa", dal rosato della Vallagarina al Prosecco Rosé fino al Pinot Grigio ramato Colle Ara, non possiamo non notare come il Prosecco Rosé, dalla sua nascita nel 2020, abbia riscosso un enorme successo di critica e di consumo internazionale, primi fra tutti Germania, Svizzera e Russia che hanno apprezzato la nostra bollicina prodotta tra Sequals e Lenstars, in Friuli. Non possiamo, quindi, non collegare il consumo del nostro rosato al lifestyle e a una fascia di consumatori prettamente giovane (25-40 anni). In Italia, il consumo è più contenuto, ma il trend lentamente cresce anche a livello nazionale.



PROSECCO ROSÉ DOC EXTRA DRY MILLESIMATO

Un Prosecco Rosé Doc millesimato (2020), extra dry, fermentato naturalmente con oltre 60 giorni di sosta sui lieviti:

l'unione perfetta dello slancio fruttato della glera e la struttura decisa conferita dal 10% di pinot nero.

Perlage fine, complessità aromatica, grande freschezza e persistenza. Il gioco aromatico fra le note fruttate classiche del Prosecco e le leggere speziature amaricanti date dal pinot nero, rendono il Prosecco Rosé un vino versatile ed eclettico che si presta a molteplici abbinamenti col cibo: dagli antipasti a piatti di pasta leggeri, ai risotti alle verdure, alle zuppe di pesce, alle carni bianche, ai funghi saltati in padella, senza dimenticare i formaggi freschi e di media stagionatura.



❖ Albino Armani - Dolcè - Verona - albinoarmani.com



Storia e filosofia aziendali

“Lasciare la terra in condizioni migliori di come l'abbiamo trovata”, riassume perfettamente l'approccio produttivo della Albino Armani. Per oltre quattrocento anni, questo valore è stato tramandato di padre in figlio. Dalla volontà di “conservare per le generazioni future” vengono molte delle scelte produttive dell'azienda, a partire dallo studio e dalla valorizzazione delle varietà autoctone ancestrali, iniziate in

Valdadige negli anni '80, tradizionalmente usate nei tagli ma che tra gli anni '60 e '80 sono state progressivamente abbandonate, rischiando l'estinzione.

Grazie a questo lavoro oggi i consumatori possono apprezzare in purezza vini della tradizione locale, provenienti uve indigene come il Casetta, “Foja

370

ettari vitati

1,5 milioni

bottiglie prodotte

13mila

bottiglie di Rosato fermo

25mila

bottiglie di Prosecco Doc rosè

Tonda” o la Nera dei Baisi, coltivata nella “Conservatoria”, un vigneto che costeggia la cantina di Dolcè. Qui è raccolta una collezione di 13 “vitigni reliquia” appartenuti al patrimonio ampelografico della Vallagarina trentina e veneta e sulle quali, in collaborazione con Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ogni anno vengono portati avanti studi, ricerche, selezioni e micro-vinificazioni. L'attrazione per le varietà indigene si estende anche nell'Alta Grave Friulana, a Valeriano, dove è in corso il progetto Terre di Plovia.

Da ultimo, l'amore per il territorio e l'approccio sostenibile hanno portato dal 2019 i vigneti di proprietà alla certificazione Sqrpi di produzione integrata.



BATASIOLO

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Micò, appena uscito sul mercato, è il nostro primo rosato. Nel nome, urge sottolinearlo, è racchiuso il senso del suo esserci nel panorama vitivinicolo, in dialetto locale significa infatti “anche io”. Questo per dire che, in una zona vocatissima per terroir e tradizione legata ai grandi rossi, si produce da oggi anche un rosato di tutto rispetto. Spirito territoriale e progresso tecnico si celano in ogni bottiglia. Ebbene sì, un rosato che esprime una delicatezza ma anche una forza interiore capaci di distinguerlo dalla facile beva di tanti “fratelli” apparentemente simili. Qui i vitigni piemontesi fanno la loro parte, esplorando derive insolite ma assai efficaci.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

La Batasiolo è sempre stata attenta alle richieste del consumatore e a codificarne le tendenze e i gusti ed è per questo che ha cercato di portare avanti un progetto che facesse uscire il vino rosato dal cliché dell'aperitivo, che lo vedeva oramai relegato da lungo tempo. Il vino rosato, infatti, spesso non è stato ben compreso, ha senza dubbio sofferto per essere stato associato o declassato a “vino da spiaggia” e questa interpretazione disinibita ha accumulato negli anni detrattori. Il rosato è oggi un vino sempre più richiesto non solo da un pubblico femminile e in alcuni periodi dell'anno ma ha acquistato fama e trasversalità grazie anche alla sua grandissima versatilità gastronomica, abbracciando piatti internazionali di ogni genere. Se da un lato il vino rosato ha innato quel non so che di femminilità e seduzione, dall'altro ha un carattere deciso, pronto a mettere in discussione un qualsiasi piatto in abbinamento, anche quello più sostanzioso. Inoltre, è sempre più apprezzato all'estero perché ci sono meno codici, meno appellazioni, meno categorie dei vini bianchi e rossi che spesso lasciano leggermente stordito il consumatore. Nell'epoca in cui l'informazione digitale, attraverso applicazioni, social e blog sul vino, non è solo riservata ai professionisti del settore, la comunicazione attorno all'universo enoico è cambiata sensibilmente. Oggi è rivolta a un target molto più ampio, composto da Baby Bommer, Generazione X e Millennials che hanno aperto un dibattito abbastanza scottante, all'interno del dialogo del vino, che vede rivaleggiare i gargarismi di milioni di esperti sommelier (che si sono arrogati il diritto di decidere o di promuovere un vino piuttosto che un altro), rispetto alla curiosità dei neofiti protesi solo ad assaggiare.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

Il mercato del vino è sempre ricco di sorprese. Il Piemonte è tradizionalmente terra dei grandi rossi ma, negli ultimi tempi, grazie alla crescita di bianchi d'eccellenza, anche i rosati hanno iniziato la loro ascesa sui mercati internazionali. Stupiscono per freschezza, morbidezza e per il loro colore tipico.





Storia e filosofia aziendali

La famiglia Dogliani ha fondato l'azienda vitivinicola Beni di Batasiolo nel 1978 e, da oltre 40 anni, segue la filiera di produzione del vino dai terreni di proprietà fino alle lavorazioni e maturazione

in cantina. I vigneti Batasiolo sono immersi nelle Langhe, un paesaggio unico al mondo che nel 2014 è stato dichiarato patrimonio dell'Unesco. Batasiolo in questi territori ha la proprietà di oltre 130 ettari dove, con amore e passione, coltiva

130
ettari vitati

2,5 milioni
bottiglie prodotte

7mila
bottiglie di rosato prodotte

l'arte millenaria della produzione del vino. Ogni giorno vengono uniti l'esperienza, la tradizione e la ricerca per realizzare vini dal sapore autentico che esprimono l'essenza del Piemonte.



MICÒ - PIEMONTE DOC

Colore rosa tenue di grande luminosità, questo vino – nato dall'incontro tra nebbiolo e barbera- offre aromi di amarene e fragole, acqua di rose e rimandi floreali di glicine, avvolti da un'ampia sponda minerale. Sensazioni morbide al palato, ma vivaci, fresche e succose al tempo stesso. Assaggio vibrante, di buona corrispondenza gusto-olfattiva, rivela una lunga scia sapida modulata su piacevoli ritorni di fragoline di bosco. Come abbinarlo? Dall'antipasto ai primi piatti di pesce fino ad arrivare ai formaggi a pasta molle e alle verdure.

CARVINEA

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Fino al 2010 la produzione era limitata a due referenze in purezza, rispettivamente di aglianico e montepulciano e a due distinte referenze degli stessi vitigni in blend con petit verdot. L'idea di produrre il primo vino rosato è scaturita dalla eccezionale qualità di quell'annata delle uve montepulciano, che suggerì una sperimentale riduzione dei tempi di contatto con le bucce: nacque così MerulaRosa, che nello stesso anno vinse la Medaglia d'oro al Secondo Concorso Nazionale dei vini rosati.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Un target di consumatori che san apprezzare il valore delle cose vere!

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

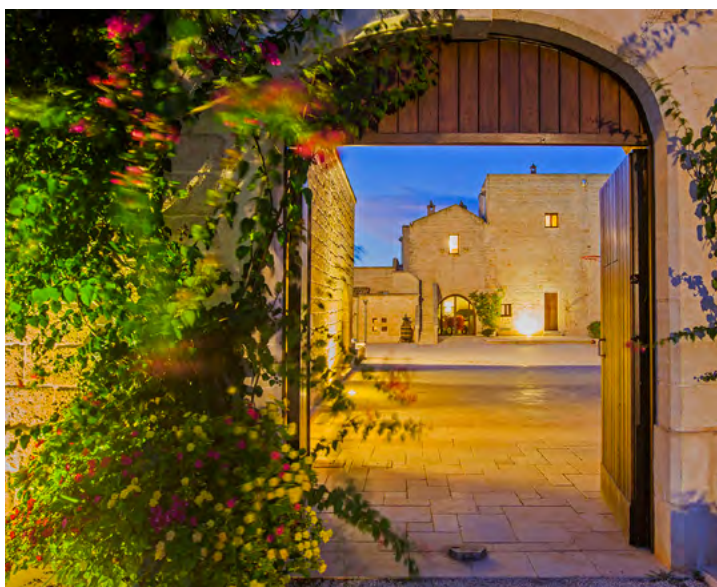
I rosati sono vini ad ampio spettro; possono accompagnare mille piatti della cucina nostrana, o fare da preludio come aperitivo ad un gioviale pranzo o ad una cena importante. Piacciono proprio a tutti e questo apre una prospettiva di mercato con tendenza in espansione.

Un vostro "aneddoto in rosa".

Senza fare i nomi, per non generare imbarazzo, eravamo a cena con un gruppo di dodici personaggi, i più importanti in assoluto provenienti da ogni parte del mondo enologico.

Come aperitivo il ristorante propone OttoRosa per accompagnare una serie di stuzzichini davvero fantasiosi. Ad un certo punto sento "oh, si c'est rose, c'est vraiment bon!"

Fui contento dell'autorevole esclamazione, ma arrivai a commuovermi quando tutti tutti, vollero proseguire l'intera cena con il mio OttoRosa, frutto della mia passione, della mia terra e della scienza di Riccardo Cotarella.



❖ Carvinea - Carovigno - Brindisi - carvinea.com



Storia e filosofia aziendali

Storia semplice e recente quella di Carvinea, iniziata con il riaffiorare di antichi ricordi d'infanzia di Beppe di Maria. Ricordi delle vendemmie festose e dei profumi dei mosti di inebriante bellezza.

10
ettari vitati

70mila
bottiglie prodotte

5mila
bottiglie di rosato prodotte

Negli anni 2000 la ormai irrefrenabile passione portò all'acquisto della Masseria "Pezze d'Arena" del 1504, antica proprietà dei Principi Dentice di Frasso. Nacque così Carvinea, nome medievale dell'odierna Carovigno, nell'alto Salento.

La collaborazione con Riccardo Cotarella ha espresso tutto il pregio che oggi viene riconosciuto ai vini Carvinea.



OTTOROSA - SALENTO ROSATO IGP

Rosa corallo, limpido e brillante, è un omaggio alla varietà autoctona Ottavianello e alla sua patria pugliese nella città di Ostuni. Grintoso e con toni agrumati, al naso è ampio ed elegante, mentre in bocca è fresco e teso, con una spalla acida che ben sostiene il frutto tipico di questo vitigno. Il finale è setoso e persistente con ritorno di sentori iodati. L'annata 2020 ha conquistato i Tre Bicchieri del Gambero Rosso e i degustatori lo hanno trovato uno dei migliori rosati pugliesi dell'anno.



CAVIT

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Possiamo dire da sempre. Già negli anni '70, Cavit produceva vini rosati da vitigni tipici del territorio: il Trentino, infatti, ha diverse varietà che si prestano egregiamente alla vinificazione in rosato, come ad esempio la schiava, il teroldego e il lagrein.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Il target è sempre più ampio: non solo giovani, donne o semplici wine lover, ma anche intenditori e pubblico esperto.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

Negli ultimi anni si sta consolidando una tendenza sempre più positiva per i rosati, in particolar modo nella versione spumante. Come spesso accade, questo trend ha avuto origine a livello internazionale, espandendosi poi anche in Italia, con una crescita che riguarda sia i vini che gli spumanti.

Un vostro "aneddoto in rosa".

In Trentino, negli anni '70, la Schiava veniva principalmente vinificata in rosso, in seguito è cresciuta sempre di più la vinificazione in rosato di questo vitigno autoctono molto diffuso in tutta la regione.





Storia e filosofia aziendali

Cavit è una realtà esemplare di Consorzio di secondo grado. Situata nel cuore del Trentino, a Ravina di Trento, riunisce 11 cantine sociali da cui riceve e seleziona le materie prime prodotte, controllando ogni fase, dalla raccolta alla commercializzazione. La storia di Cavit inizia nel 1950 quando alcuni viticoltori si associano per valorizzare meglio insieme i vini della tradizione trentina. Oggi, il Gruppo Cavit è tra i principali protagonisti del settore in Italia ed eccelle sui mercati internazionali con una quota export del 75% dell'intera produzione. Cavit firma una gamma di vini che esprimono tutte le varietà del patrimonio vitivinicolo trentino: dallo Chardonnay al Pinot grigio, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau, dal Pinot Nero al Marzemino e ai vini spumanti metodo classico Trentodoc. Motivo di orgoglio del sistema Cavit è PICA, acronimo di Piattaforma Integrata Cartografica Agrivitticola: inaugurata

6.350

ettari vitati

70 milioni

bottiglie prodotte

6mila

bottiglie prodotte
di Valdelac Cuvée Rosé

nel 2010 da Cavit in collaborazione con due dei migliori centri di ricerca del Trentino, PICA è un progetto nato con l'obiettivo di assicurare la migliore gestione e resa delle coltivazioni. Sotto la regia di Andrea Faustini, enologo, coordinatore e responsabile scientifico del team agronomico Cavit, il progetto PICA viene costantemente implementato.

VALDELAC CUVÉE ROSÉ - IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Valdelac Cuvée Rosé è un vino rosato che nasce dall'unione di due varietà autoctone di grande tradizione nella provincia di Trento. La Schiava è coltivata in Trentino da tempo immemore e citata

fin dal 1300. Il Teroldego,

varietà autoctona per eccellenza di cui si trovano testimonianze scritte fin dal XV secolo, è coltivato nel campo Rotaliano. Colore rosato tenue, vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato; corpo

leggero ma di buona persistenza e

sapidità. Vino molto versatile, si adatta bene ai primi a base di pasta, ai secondi leggeri e a formaggi non stagionati. Servire a una temperatura tra 10 e 12 gradi.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Abbiamo iniziato all'inizio degli anni duemila, con la convinzione che la mineralità dei suoli e la freschezza dell'aglianico potessero dare vita a un ottimo rosato, ma anche - e direi soprattutto - per una crescente opportunità commerciale soprattutto (all'epoca) nei Paesi del Nord Europa e Nord America. Fare un rosato "di montagna", per raccontare l'Irpinia, è sempre stato il nostro obiettivo e devo dire che ci siamo riusciti.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Non credo che abbia senso parlare di un target specifico e anche la tradizionale stagionalità del consumo è superata. Però sicuramente è un prodotto più "nelle corde" della generazione under50 perché la "rivoluzione" qualitativa dei rosati (e quindi l'affermazione commerciale su ampia scala) è avvenuta sostanzialmente nell'ultimo ventennio.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

I trend del vino in generale - vitigni autoctoni, ricerca della freschezza e mineralità, l'attenzione alla sostenibilità - sono validissimi anche nel mercato dei rosati, sia in Italia sia all'estero. Quindi se da una parte il modello provenzale "fa scuola", dall'altra c'è spazio per rosati diversi perché figli di vitigni e territori diversi. La categoria sta diventando più ampia e complessa e c'è uno spazio crescente per le "curiosità" di territori meno rinomati.

Un vostro "aneddoto in rosa".

Il nome del nostro Visione è già un aneddoto. Si tratta, infatti, di una delle parole chiave dell'azienda, uno dei grandi insegnamenti - insieme a Coraggio e Determinazione - ricevuto dal nostro grande designer Massimo Vignelli. Ed è uno dei valori fondamentali della nostra azienda che punta sempre a combinare il rispetto dello straordinario heritage del nostro territorio e una "visione" (appunto) profondamente contemporanea del mondo del vino. Il nostro rosé Visione è inoltre il protagonista dell'iniziativa Visionary Chef con la quale supportiamo giovani Chef italiani coraggiosi e, appunto, visionari.





Storia e filosofia aziendali

Fondata nel 1986, Feudi di San Gregorio è la cantina che da trent'anni valorizza i vitigni autoctoni della tradizione campana come il greco, il fiano e l'aglianico. Feudi lavora oggi su 300 ettari di vigneto articolati in oltre 800 particelle - differenti l'una dall'altra per altitudine, esposizioni e pendenze - che la cantina ha studiato singolarmente per valorizzare la bio-diversità del territorio e dare vita a crus straordinari. Prima azienda vinicola del Sud Italia, con oltre 30 milioni di fatturato e un export che copre oltre 50 Paesi nel mondo, Feudi negli anni è diventata il cuore di un gruppo più ampio di cantine sotto il family brand Tenute Capaldo, di cui fanno parte Campo alle Comete a Bolgheri; Basilisco, cantina biologica nel Vulture; DUBL, la linea di spumanti metodo classico da varietà autoctone campane e.

Da maggio 2021 Feudi di San Gregorio è diventata società benefit, inserendo a statuto il proprio impegno a tutelare e valorizzare la bellezza del patrimonio ambientale, sociale e culturale del territorio irpino e della sua comunità. Si è certificata Equalitas nel 2021 e B-Corp nel 2022.



VISIONE - CAMPANIA ROSATO IGT

Prodotto con uve aglianico, si presenta di colore rosa intenso e cristallino. Al naso mette insieme un bouquet di fiori delicati e sensazioni di frutta rossa fresca, dalla fragolina di bosco al lampone, fino a note di ciliegia. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa appena colta. Ottimo per degustazioni di salumi e formaggi freschi e stagionati, è consigliato anche in abbinamento a pizza e focaccia.

LA TORDERA

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Il primo rosato è stato ideato nel 2006 dalla volontà di lavorare in cantina le bacche rosse che producevamo al tempo. Nasce così il Gabry Rosè Brut, un blend di Incrocio Manzoni 13.0.25 (vitigno tipico della zona) e Merlot tutto vinificato in bianco, con leggera macerazione. Nel 2021 inseriamo anche il nostro Tor sè Prosecco Rosé DOC Treviso, un bellissimo connubio tra la Glera leggera e fruttata con 10% di Pinot Nero che con il suo fruttato di bacca rossa dona una nota nobile ed elegante allo spumante. Ad oggi produciamo quindi due spumanti rosati molto diversi e ne siamo molto fieri perché sono proprio come li abbiamo immaginati quando sono nati.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Nonostante l'immaginario collettivo collochi il consumo del rosé in uno scenario femminile, sia il Gabry Rosé Brut che il Tor sè Prosecco Rosé DOC Treviso Brut sono apprezzati indistintamente da uomini e donne, entrambi alla ricerca di spumanti fruttati e intriganti.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

Quello che abbiamo sperimentato negli ultimi anni è una nuova tendenza a ricercare spumanti rosati di qualità. Se fino a qualche anno fa lo spumante rosé veniva "snobbato" perché considerato da molti di scarsa qualità, grazie a un rinnovato interesse in questi vini oggi possiamo affermare che il pubblico cerca spumanti eleganti, sia nel colore che negli aromi, con una spiccata adattabilità dall'aperitivo al dolce.

Un vostro "aneddoto in rosa".

La nostra azienda, da sempre impegnata nella produzione di spumanti con basso contenuto di solforosa, si è trovata a fare una scelta in vendemmia nei locali della cantina. Producevamo fino al 2006 un vino rosso da bacca merlot e cabernet, ma da quando in cantina abbiamo deciso di non aggiungere solforosa in fase vendemmiale diventava pericoloso avere del rosso, soprattutto nel caso di fermentazione malolattica.

Da questa esigenza abbiamo concordato con nostro fratello Paolo, enotecnico dell'azienda, di provare a vinificare il merlot in bianco insieme all'incrocio manzoni 13.0.25 che producevamo in piccole quantità. È nata quindi la Cuveè di Gabry rosé quasi per esigenza, uno spumante aromatico intrigante di grande successo.





Storia e filosofia aziendali

La cantina La Tordera ha sede a Vidor nel cuore della denominazione Valdobbiadene Conegliano Prosecco Superiore Docg, tra Venezia e le Dolomiti. Qui, da più di un secolo, la famiglia Vettoretti - oggi alla guida c'è la quarta generazione, Gabriella, Renato e Paolo con i genitori - trasforma le sue uve in eleganti spumanti Valdobbiadene Docg.

70
ettari vitati

1,3 milioni
bottiglie prodotte

115mila
bottiglie di rosato prodotte

La filosofia aziendale si concretizza nel claim "Natural Balance", ovvero la costante ricerca di sostenibilità in un ciclo chiuso dal vigneto alla bottiglia. La famiglia Vettoretti, segue infatti direttamente ogni fase

della lavorazione, garantendo qualità e attenzione green ad ogni passaggio. La cantina, per esempio, è stata una tra le prime a ottenere la certificazione CasaClima Wine. Oggi l'azienda opera nel canale Horeca in Italia ed esporta i proprio spumanti in oltre 35 paesi nel mondo.



TOR SÉ - PROSECCO DOC ROSÉ TREVISO MILLESIMATO

Dalla sapiente unione tra pinot nero e glera nasce questo Prosecco rosato. Ricco di sentori fruttati e floreali. Le uve glera vengono vinificate in bianco mediante pressatura soffice, decantazione statica del mosto. Le uve di pinot nero vengono diraspate e pigiate, vinificate con macerazione prefermentativa a freddo. Dopo l'assemblaggio avviene la seconda fermentazione. Il risultato è un vino dal colore rosé lucente con un bouquet che spazia da note floreali di rosa e fruttato di pesca. In bocca si ritrova un ottimo equilibrio tra il frutto e l'acidità e una buona persistenza aromatica. Perfetto come aperitivo, con finger food anche fritti come arancini o tempura.

MARISA CUOMO

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

L'azienda Marisa Cuomo ha iniziato a produrre rosati nel 2008, ispirandosi alla tradizione del territorio della Costa d'Amalfi che già da fine Ottocento produceva vini rosati. In particolare, al lavoro della storica cantina Gran Caruso, prima azienda vitivinicola del territorio e depositaria della licenza numero uno per l'export di vini italiani.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

Ci rivolgiamo alla ristorazione medio-alta. L'azienda ha scelto di non produrre vini di largo consumo. I nostri rosati si sposano bene alle cucine di pesce, con un target di buoni conoscitori di vino, giovani, meno giovani e donne.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

Il consumatore moderno predilige un bere fresco, sulla scorta del successo delle bollicine. E i vini devono accompagnare questa tendenza gustativa che cerca acidità, piacevolezza, lunghi finali e persistenza. Nel 1995, quando è nata la Doc Costa d'Amalfi, i vini erano troppo acidi e squilibrati. Per ovviare al problema, abbiamo azzerato le fermentazioni malolattiche sui rosati.

Ci sono stati cambiamenti anche sul colore. I primi rosati (da piediroso e aglianico) richiamaavano la storia contadina ed erano più vicini ai cerasuoli. Tuttavia, i trend del mercato erano già orientati, su influenza francese, verso colori rosa scarichi. Un trend confermato anche dai numerosi turisti che scelgono la Costiera amalfitana e chiedono vini più vicini al colore del petalo di rosa. Noi ci siamo adeguati, eliminando le macerazioni e facendo in modo che le uve vadano direttamente in pressa dove avviene una soffice spremitura, acquisendo, in tal modo, un gusto più garbato. È chiaro che chi è rimasto ai vini di 20 anni fa oggi perde mercato.

Un vostro "aneddoto in rosa".

Durante una delle tante fiere a cui abbiamo preso parte, spesso ci veniva chiesto come mai non producessimo i rosati. In una di queste manifestazioni, incontrai Annibale Toffolo, storico direttore della rivista Taste Vin. Mi disse: "Se non produrrete un rosato sarete penalizzati dal mercato". Lo abbiamo ascoltato e abbiamo ripreso a produrre nel 2008. Oggi oltre il 10% dei nostri volumi è composto da vino rosato. L'episodio ci fece anche capire che avevamo sbagliato a non farlo prima.





MARISA CUOMO ROSATO - DOC COSTA D'AMALFI

Ottenuto dai vigneti delle zone Cetara e Raito, il Costa d'Amalfi Rosato di Marisa Cuomo è ottenuto dai vitigni aglianico, piedi rosso e tintore, coltivati con sistema a pergola su un terreno caratterizzato da roccia dolomitica calcarea. I vigneti sono esposti a sud e la loro altitudine varia da 100 a 250 metri su livello del mare. La vinificazione avviene in acciaio così come la maturazione (per 4 mesi).

Il Costa d'Amalfi Rosato ha un vivace colore rosa e un profumo intenso di ciliegia, ribes rosso e melograno, insieme a essenze della macchia mediterranea. Strutturato e armonico al gusto, si distingue per la sua lunga persistenza. Si abbina bene ai piatti a base di pesce.



Storia e filosofia aziendali

Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende su 10 ettari nella costa di Furore, lungo la Costiera Amalfitana, in provincia di Salerno. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza e

umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia, danno vita a vini stimati in tutto il mondo. Andrea e Marisa, con l'enologo Luigi Moio e i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana.

20
ettari vitati

200mila
bottiglie prodotte

24mila
bottiglie di rosato prodotte

Ferraioli, discendente da un'antica famiglia di vinificatori locali, nel 1980 acquista il marchio Gran Furor Divina Costiera (nato nel 1942 per accompagnare la vendita dei vini della Costa di Furore) per produrre un vino di qualità, recuperando i segreti dei suoi avi e la secolare tradizione vinicola del suo paese natio. Insieme alla moglie Marisa, inizia un'avventura imprenditoriale che si confonde col legame familiare che li unisce.

SAN MARZANO

Quando e perché avete iniziato a produrre rosati?

Sin da principio. La produzione di rosati in Salento è tradizione antica. Un tempo carico di struttura e colore, adesso sospinto da esigenze di morbidezza ed eleganza. San Marzano ha in questo campo innovato, prediligendo da sempre versioni eteree, con una minore impostazione tannica e introducendo il rosato a base di Primitivo accanto allo storico rosato di Negroamaro, e ora anche quello di Susumaniello con il nuovo Amai, il rosé che ha inaugurato l'estate 2022.

Qual è il vostro target di consumatori per questa tipologia?

L'effetto "lifestyle" per questa tipologia di vino conta molto, raggiungendo quasi l'appeal degli Champagne, tant'è che i rosé sono stati soprannominati gli Champagne dei Millennials. Chiaramente i confini anagrafici del nostro target non sono così netti, è più l'occasione di consumo che si va definendo meglio, complice la versatilità propria del prodotto che lo rende molto richiesto durante l'aperitivo, proprio accanto alle bollicine.

Quali sono, dal vostro punto di vista, le più recenti tendenze nel mercato dei rosati?

Il trend dei consumi è in continua crescita ed è per noi motivo di orgoglio che nel mondo il rosato da queste terre sia riconosciuto, accanto ai provenzali, come sinonimo di qualità. Proprio la qualità, unita però ad un consumo più casual, è a nostro parere la tendenza più interessante nel mercato dei rosati, condizione che fa sì che l'asticella si alzi a livello produttivo e che nascano sempre più rosati di fascia alta. In qualità di produttori pugliesi che hanno tanto da dire su questa tipologia le cose si fanno sempre più interessanti...

Un vostro "aneddoto in rosa".

Per San Marzano questa è proprio l'estate dei rosati. A voler rimarcare il fatto che per noi è una vera e propria tradizione produttiva, e in pieno contesto di festeggiamenti legati al sessantesimo compleanno della cantina, oltre al già citato Amai, il rosé di Susumaniello, è appena uscito Sessantanni Rosé, un'edizione limitata per celebrare un importante traguardo per San Marzano, il traguardo che porta il nome del vino icona dell'azienda, il rosso Sessantanni Primitivo di Manduria Dop.





AMAI SUMANIELLO ROSÉ - SALENTO IGP

Colore rosa tenue di una bella vivacità fa presagire un bouquet fresco e multi-faccettato: fiori di campo, piccoli frutti rossi, arancia sanguinella, sottofondo di macchia mediterranea con lievi note di tè verde e miele di acacia. Al palato è fine ed elegante, con un ottimo equilibrio tra leggero calore e nota acido/sapida. Vino di una certa versatilità, si abbina ai piatti lievemente strutturati della cucina di terra così come a quella di mare e vegetariana. Accompagna piacevolmente anche un aperitivo a base di formaggi e salumi di lieve stagionatura e sapidità.



Storia e filosofia aziendali

Cantine San Marzano nasce nel 1962 quando 19 vignaioli di San Marzano di San Giuseppe (Taranto) si uniscono per dare valore aggiunto al proprio lavoro. Oggi è una realtà che conta circa 1.200 viticoltori per oltre 1.500 ettari di vigneto. L'attività della

cantina si svolge nella sede di San Marzano di San Giuseppe, nel cuore dell'area di produzione del Primitivo di Manduria Dop, e si avvale di impianti moderni e tecnologicamente avanzati. Cantine San Marzano ha puntato sulla tutela e la valorizzazione del patrimonio delle "vecchie vigne" ad alberello, e su una costante ricerca di eleganza e pulizia degustative. L'etichetta icona di San Marzano è Sessantanni Primitivo di Manduria Dop, un vino

essenza della filosofia dell'azienda e che racconta il legame tra la storia millenaria della viticoltura locale e la moderna enologia.

1500
ettari vitati

10 milioni
bottiglie prodotte

900mila
bottiglie di rosato prodotte

Le grandi cantine della Basilicata

AZIENDA AGRICOLA
DONATO D'ANGELO®



VIA PADRE PIO, 10 | 85028 RIONERO IN VULTURE (PZ) | WWW.DONATODANGELO.IT | 0972 724602

Figura emblematica dell'Aglianico del Vulture, Donato D'angelo ha da sempre dedicato la sua vita al vino, testimoni le sue quasi cinquanta vendemmie. Una volta diplomatosi e dopo diverse esperienze nel Nord Italia, ritorna nella sua terra per dedicarsi completamente al suo vitigno, l'Aglianico del Vulture. Convola a nozze con Filomena Ruppi, anche essa enologa e proveniente dal contesto enologico pugliese. Saranno anni di grandi successi e soddisfazioni ed entrambi, dopo anni trascorsi nell'azienda storica del Vulture, decidono di dar vita nel 2001 ad un nuovo progetto imprenditoriale, nasce così l'Azienda Agricola Donato D'Angelo.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Aglianico del Vulture Calice '19

Dal colore rubino che volge al granato con l'invecchiamento. Al naso spiccano i frutti di bosco tipici del vitigno. Note di tabacco e pepe nero fanno da sfondo, con sentori di legno non invadenti. In bocca è pieno, vivace di tannini da giovane e si arrotonda fino ad una eccezionale armonia con gli anni. Si presta ad abbinare a carni bianche e rosse.

Aglianico del Vulture Donato D'Angelo '19

Rubino intenso che volge al granato con l'invecchiamento. Al naso spiccano frutti rossi maturi e note speziate. In bocca è pieno, con struttura tannica fine e complessa. Caldo, lungo e persistente. Da provare con carni rosse e selvaggina.



Balconara' 19

Da aglianico e cabernet sauvignon si presenta dal colore rubino intenso. Al naso spiccano frutti rossi e note vegetali. In bocca è pieno, mediamente tannico, lungo e persistente. Si presta all'abbinamento con anatra, cinghiale o capriolo.

Le grandi cantine della Basilicata



C.DA SOLAGNA DEL TITOLO | 85022 BARILE (PZ) | WWW.ELENAFUCCIVINI.COM | ☎ 320 4879945

Alle pendici del Monte Vulture, antico vulcano spento, dal 2000 la nostra azienda valorizza i vigneti di Aglianico del Vulture; vigneti antichi di età compresa fra i 55 e 75 anni d'età impiantati ad oltre 600 metri di quota. La nostra viticoltura si basa sul massimo rispetto dell'ambiente e della natura, lavorando in regime di biologico, concentrando tutti i nostri sforzi in un unico vino: Titolo un Crù in purezza, la ricerca senza compromessi della qualità e della massima espressione del nostro terroir unico.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Aglianico del Vulture Titolo '19

Colore rubino intenso con riflessi granati, profumo ampio e complesso, minerale decisamente fruttato, con sensazioni di ciliegia e confettura di frutta. Sapore secco e caldo, ampia struttura e persistenza aromatica. Vino di spiccata personalità, destinato a un grande futuro. È particolarmente indicato per abbinare arrostiti e in generale tutti i secondi piatti di carne.

Titolo Pink Edition '20

Intenso e dal colore vivace, al naso ha sentori citrini, di fragola e fiori bianchi. In bocca è minerale, saporito e di grande armonia. È ottimo abbinato a gustose grigliate miste, alle lasagne al forno con ragù di carne, ai cheeseburger ed ai burrito, al filetto di manzo con contorno di funghi.



Aglianico del Vulture Amphora '18

Profumo ampio e complesso con nitidi sentori speziati di pepe e confettura di frutta, ribes e tabacco. Grande persistenza aromatica e lungo finale. È un vino che chiama la carne, bianca ma soprattutto rossa: si abbina perfettamente con carni al forno e alla griglia e con la selvaggina.