

I migliori vini rosati italiani e gli abbinamenti consigliati



I migliori vini rosati italiani si suddividono in **tre tipologie**: fermi (o tranquilli), frizzanti e spumanti. In generale, i vini rosati sono molto freschi e profumati. Prima di entrare nel dettaglio, però, ci sembra d'obbligo un breve chiarimento sull'origine di questo particolare tipo di vino.

Perché i vini sono di colore rosa? Innanzitutto sfatiamo una convinzione comune: i vini "rosati" *non* sono il risultato di una miscela fra vino bianco e vino rosso, pratica peraltro illegale in Italia.

Il colore rosato di questi vini, infatti, deriva dall'uso di una **particolare tecnica** di vinificazione: le bucce dell'uva vengo lasciate a macerare direttamente sul mosto per un periodo variabile da poche ore ai due giorni. E' proprio il **contatto prolungato** fra bucce e mosto a determinare il colore rosato del liquido.

Vini "a consumazione rapida". I vini rosati hanno un basso contenuto di **polifenoli** e per questo motivo tendono a perdere velocemente acidità. Questo significa che non sono adatti all'affinamento in bottiglia e devono quindi essere consumati al massimo **entro due anni** dall'imbottigliamento. Oltre i due anni, infatti, anche i migliori vini rosati italiani tendono a perdere in freschezza aromatica e nel loro caratteristico gusto morbido di fiori e frutta.

L'**eccellenza** dei vini nostrani si conferma anche nei migliori vini rosati italiani, fra cui abbondano le etichette Doc, Dop, Igt, Igp e Vsq (Vino spumante di qualità).

La Top 10 dei migliori vini rosati italiani

I migliori vini rosati italiani provengono principalmente da Veneto, Abruzzo, Puglia e Sicilia.

Vini rosati del Veneto

Fra i vini *spumanti* rosati, in Italia la fa da padrone il Veneto. Ecco i più importanti.

- **Bardolino Chiaretto DOC**: vino spumante brut prodotto sulla sponda veronese del Lago di Garda. **ABBINAMENTI**: tagliolini al ragù di coniglio, zuppa di pesce, arrosto di vitello, formaggi di breve stagionatura.
- **Garda Chiaretto DOC**: prodotto nei comuni sul lato orientale del Lago di Garda. **ABBINAMENTI**: filetti di merluzzo alla mugnaia, zuppa di pomodori e tofu, lavarello ai ferri.
- **Bagnoli Rosato Doc**: prodotto nella provincia di Padova, ha un colore tendente al rubino e un sapore leggermente amabile. **ABBINAMENTI**: spatzle, ravioli al radicchio e salciccia, minestre in brodo.

Vini rosati dell'Abruzzo

In fatto di migliori vini rosati italiani, l'Abruzzo è una delle poche regioni con una vera tradizione rosatista e vanta una fama indiscussa anche all'estero. La punta di diamante della "produzione rosa" abruzzese è il Cerasuolo.

- **Cerasuolo DOP:** questo vino deve il nome al suo colore ciliegia (in dialetto abruzzese “cerasa” significa “ciliegia”). Ottenuto dalle stesse uve con cui si produce il Montepulciano d’Abruzzo (il Cerasuolo è una sua variante), il Cerasuolo ha un gusto fruttato, dal sapore secco, morbido e con retrogusto mandorlato. ABBINAMENTI: carni delicate, brodetto pescarese, primi piatti regionali, scamorza, pecorino fresco, salumi.

Vini rosati della Puglia

La Puglia, e in particolare il Salento, è terra di grandi vini rosati italiani.

- **Castel del Monte Rosato DOC:** prodotto nella provincia di Bari, è un vino a tutto pasto, si fa apprezzare soprattutto d’estate. ABBINAMENTI: antipasti di mare, minestre leggere, pesce al forno, carni bianche.
 - **Salice Salentino Rosato DOC:** presente anche nella versione spumante, viene prodotto nella parte settentrionale del Leccese e nasce da uve Negroamaro completate da Malvasia Nera. ABBINAMENTI: primi piatti leggeri, fritti, salumi, carni bianche in umidi leggeri, formaggi a media stagionatura.
- **Negroamaro Rosato IGP:** prodotto nella provincia di Lecce, si distingue per il colore rosa brillante e per il profumo di frutta matura (fragola e ciliegia) e di fiori selvatici. ABBINAMENTI: risotto a base di pesce o verdure, formaggi freschi, tortini di verdure, pesce saporito, uova.

Vini rosati della Sicilia

I vini rosati siciliani raccolgono sempre più riconoscimenti negli ultimi anni.

- **Etna Rosato Doc:** prodotto nella provincia di Catania, si caratterizza per un colore rosato tendente al rubino. ABBINAMENTI: penne, tonno e aceto balsamico; fusilli alle acciughe e tonno; cozze gratinate; piatti a base di pomodoro.
- **Monreale Rosato Doc:** prodotto nel Palermitano, presenta un colore rosa tenue e un profumo fruttato e fragrante. ABBINAMENTI: cozze gratinate, involtini di melanzane su vellutata di zucca, zuppa di cernia.
 - **Nero d’Avola Rosato DOC:** la sua zona di produzione è la Sicilia occidentale, il suo profumo risulta fruttato con note di ciliegia. ABBINAMENTI: piatti leggeri a base di pesce, paste asciutte con sughi delicati, salumi leggeri.