

RUBRICA - Un caldo saluto agli affezionati lettori di Leconotizie e di questa **rubrica sul vino** Made in Italy, visto che nella **stagione estiva** spesso cambiano le nostre scelte dei vini, adeguandosi ad una cucina di stagione più leggera, magari caratterizzata da fantasiosi piatti freddi, mi sembra il momento giusto per parlarvi brevemente di un prodotto fresco e gradevole che ha fatto la sua comparsa sul mercato da un paio d'anni: il **Prosecco Rosè**.

L'ispirazione mi è venuta dopo averlo servito agli ospiti in occasione dell'evento che ha celebrato il 50° anniversario di attività del Salumificio Butti di Valmadrera come degno comprimario ai loro salumi di ottima qualità tra cui, a mio parere, emerge la mitica salsicciotta, protagonista indiscussa di gustosi risotti con la luganega e immancabile negli sfiziosi spiedini grigliati.



Roberto Beccaria

Complimenti davvero allo staff di questa realtà produttiva locale, che non a caso è sulla breccia da 50 anni ed è in continua crescita in virtù di una conduzione che associa familiarità, professionalità e qualità.

Tornando al **Prosecco Rosè** è un prodotto che inizialmente ha fatto storcere il naso ai puristi e ai cosiddetti "intenditori", io stesso ero tra gli scettici, ma ora si sta ritagliando un ruolo di vino simpatico, gradevole e versatile. In effetti per molti addetti ai lavori non era necessario creare una bollicina alternativa in una zona dove già si producono oltre mezzo miliardo di bottiglie all'anno, ma il mercato richiede sempre delle novità e, soprattutto all'estero, i rosati sono particolarmente apprezzati quindi ben venga anche lui!

Da un punto di vista produttivo il **Prosecco Rosè DOP** ha un disciplinare specifico che prevede una base spumante composta dalla classica uva glera per l'85-90 % integrata con Pinot nero vinificato in rosso per il rimanente 10-15% allo scopo di conferirne il carattere e la colorazione rosa.

Se possono interessare altre specifiche, la resa concessa arriva a 135 quintali per ettaro, la gradazione alcolica minima è di 9°, l'elaborazione dello spumante deve avvenire in autoclave in un periodo non inferiore ai 60 giorni e nella versione "millesimato" c'è l'obbligo di indicare l'anno di vendemmia delle uve.

Come sopra accennato, il **Prosecco Rosè è sul mercato dal 2019** quindi non ho alle spalle una storia di tanti assaggi e di esperienze enogastronomiche, per cui mi limito a segnalarvi alcuni prodotti che ho trovato equilibrati e gradevoli.

In generale mi stanno piacendo di più le **versioni "Brut"** rispetto agli **"Extra Dry"** nei quali l'evidente residuo zuccherino tende a mascherare le note fresche e le sfumature fruttate tipiche del pinot nero. Ho trovato deliziosi e onesti il **Brut "Casa Bianca" di Venegazzù** e il **Brut Millesimato "Valternette" di Follador**.

Tra i produttori più affermati mi son piaciuti, anche se piuttosto costosi, il **Brut Millesimato Sorelle Bronca** e quello di **Bosco del Merlo** mentre tra i colossi del Prosecco reputo molto corretti l'**Extra Dry di La Marca** e il **Rosè Brut di Bottega**.

Augurandovi una buona estate e delle piacevoli vacanze anche dal punto di vista enogastronomico, m'è venuta voglia di riassaggiare uno questi rosè stasera a cena, metto subito una bella bottiglietta in frigorifero (meglio due) corro ad acquistare prosciutto e melone e comincio a pregustare... goduria assicurata.

**Assaggiare per credere**  
**Roberto Beccaria**

---

## ARTICOLI PRECEDENTI

3 Giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta della viticoltura eroica e dei suoi grandi vini](#)

23 Aprile - [L'Italia nel bicchiere. Col dessert vini dolci: i consigli dell'esperto](#)

01 Marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini Trento DOC Metodo Classico](#)

20 Gennaio - [L'Italia nel Bicchiere. Scopriamo la "zona rossa" del Valpolicella Superiore Ripasso](#)

## **2020**

30 Luglio - ["L'Italia nel bicchiere"... da bere d'Estate. Alla scoperta dei vini bianchi della Campania](#)

01 Luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Vini rossi d'estate: i consigli di Roberto Beccaria](#)

12 Maggio - [L'Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l'estate](#)

6 Marzo - ["L'Italia nel bicchiere". Syrah: vitigno "esotico" che regala vini eccellenti](#)

10 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile](#)

## **2019**

16 Dicembre - [L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

## **2018**

22 - novembre - [L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)

24 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)

11 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate](#)

25 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau\*\*](#)

4 aprile - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer\*\*](#)

13 febbraio - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi\*\*](#)

06 gennaio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner\*\*](#)

## **2017**

12 dicembre - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute\*\*](#)

20 ottobre - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta\*\*](#)

9 settembre - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire\*\*](#)

17 luglio - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?\*\*](#)

27 giugno - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco\*\*](#)

6 giugno - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Cirò di Calabria\*\*](#)

16 maggio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere": un "tuffo" nei vini maremmani\*\*](#)

27 aprile - [\*\*L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano\*\*](#)

11 aprile - [\*\*L'Italia nel bicchiere. "Pas Dosè", lo spumante che piace sempre più\*\*](#)

11 marzo - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire\*\*](#)

## **2016**

12 dicembre - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Natale a tavola: ecco quali vini scegliere\*\*](#)

- 15 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli "uvaggi" e le sue eccellenze](#)
- 18 ottobre - [L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà](#)
- 26 settembre - ["L'Italia nel bicchiere". Lagrein, dall'Alto Adige un "Signor" rosso](#)
- 7 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)
- 13 agosto - [L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)
- 18 luglio - [L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana](#)
- 28 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)
- 7 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina](#)
- 21 maggio - ["L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)
- 22 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco](#)
- 1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)
- 15 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)
- 17 febbraio - [L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)
- 20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)
- 4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

## **2015**

- 9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)
- 5 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano](#)
- 16 ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)

- 30 settembre - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?\*\*](#)
- 15 settembre - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans\*\*](#)
- 2 settembre - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo\*\*](#)
- 30 luglio - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio\*\*](#)
- 17 giugno - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"\*\*](#)
- 3 giugno - [\*\*L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati\*\*](#)
- 24 maggio - [\*\*L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige\*\*](#)
- 9 maggio - [\*\*L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti\*\*](#)
- 21 aprile - [\*\*"L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera\*\*](#)
- 1 aprile - [\*\*L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro\*\*](#)
- 26 marzo - [\*\*L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane\*\*](#)
- 24 febbraio - [\*\*Viaggio nel mondo dei Passiti\*\*](#)
- 13 febbraio - [\*\*Il riscatto dei "Vitigni Poveri"\*\*](#)
- 27 gennaio - [\*\*Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo\*\*](#)
- 16 gennaio - [\*\*Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria\*\*](#)