



INTRAVINO.COM – 5 AGOSTO 2019

“Se son rosè fioriranno”: 10 vini toscani da passarci l’estate

di Andrea Gori

Mai saputo prima che Umberto Tozzi fosse un'icona gay. Almeno finché Leonardo Romanelli non mi ha invitato a presentare il [Manuale di Conversazione sui Vini Rosa](#) alla sua manifestazione “**Se son rosè fioriranno**”. L'idea di due uomini sul palco vestiti di rosa pare divertente e serve alla bisogna per spiazzare e coinvolgere le oltre cento persone accorse per rinfrescarsi in una torrida serata di luglio fiorentino. Dalle casse non esce Tozzi ma una manciata di vini rosa toscani, regione che non ha storia e tradizione (se si eccettua la minuscola produzione del Vin Ruspo a Carmignano) per i rosa ma che sta decisamente rimontando nella produzione e preferenze dei consumatori. Se c'è un trend che spinge e convince, noi toscani non ci tiriamo mai indietro!

Colle Di Bordocheo – Sestilia, Rosato IGT Toscana 2018

Da Lucca, uve canaiolo in regime biologico, profumo di camelia, bergamotto, fragole e mirtillo. Bocca con struttura intrigante, erbe aromatiche, ritmo acido e freschezza con idea fruttata e tannica appena accennata sul finale. Da bersi su formaggi freschi anche caprini. **86**

Conte Guicciardini Castello Di Poppiano – Rosato della Costa, Costa Toscana IGT 2018

Vinoso di uva fresca, alloro, acqua di ciliegia, confetti e cipria, ribes rosso più acidulo, bocca di corpo medio e fresco chiude sapido non agilissimo. Ideale con una pizza margherita. **86**

Fattoria Di Magliano – Illario, Maremma Toscana Rosato DOC 2018

Biologico, note di elicriso, viole e piccantezze assortite, zenzero e sale, bocca agile, sapida molto provenzale, corpo agile, lieve e divertente. Ottimo sul grasso degli affettati toscani... **86**

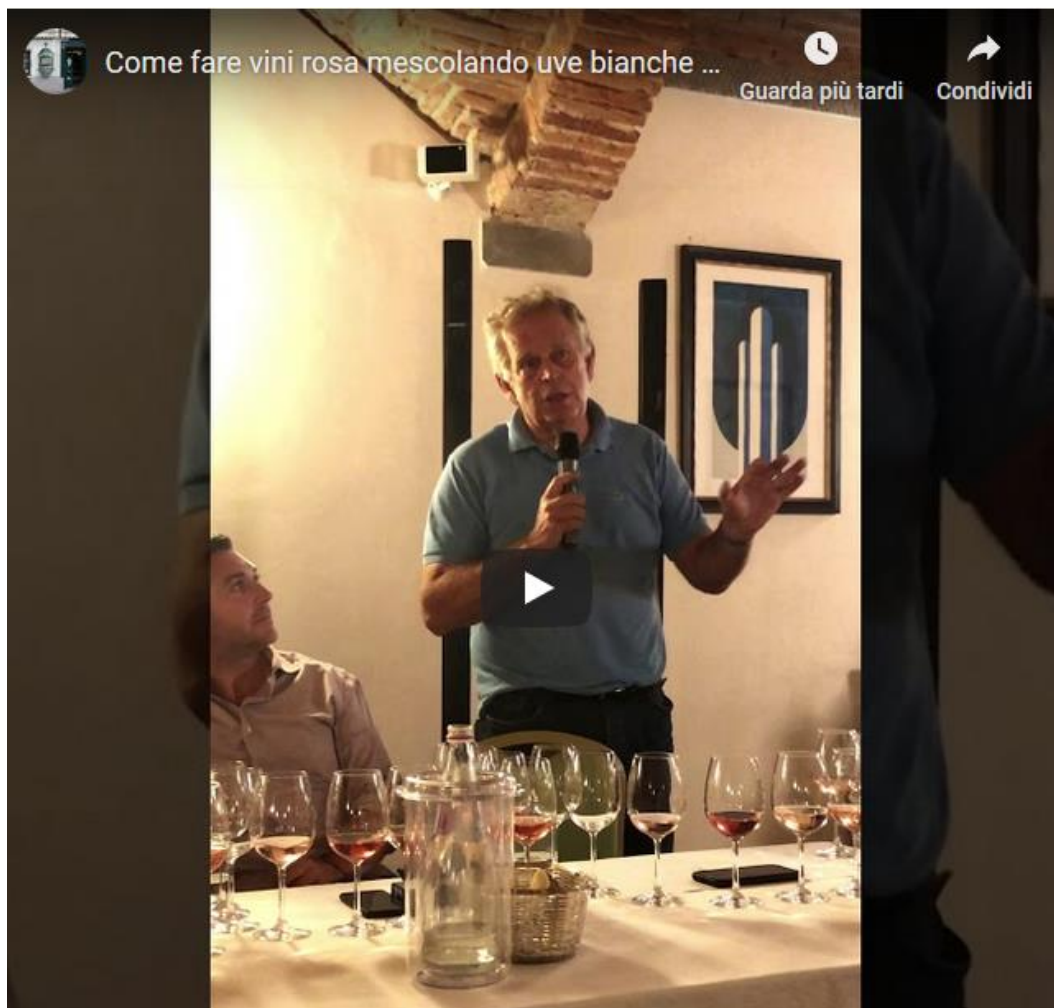
Fattoria Fibbiano – Sofia, IGT Toscana Rosato Biologico 2018

Da uve Sangiovese. Deciso ricco, nota di viola, rosa, zenzero e talco. Bocca forzata e saporita che chiude su toni amarognoli e verdastri con bella originalità al palato, dove corpo, vinosità e struttura hanno un bel ruolo. Ottimo sul tonno alla griglia. **89**

Frescobaldi – Alie 2018

Da syrah (ricco di antociani molto colore viola) e vermentino da vendemmie in epoche diverse, ruffiano e solare, energia e struttura, intensità, aromi balsamici poi talco, timo e tabacco, erbe aromatiche, frutta bianca, albicocca poco matura. Bocca equilibrata, densità immediata poi tenuta e spina acida fantastica su retrogusto fruttato. **90**

FAMIGLIACECCHI



Link al video: <https://www.youtube.com/watch?v=Ye7Oc4-7G5c>

Nota a margine: non fate la faccia strana leggendo che un rosa si ottiene da uve bianche e rosse mescolate insieme. Avete sempre sentito dire che è impossibile mescolare rosso e bianco per ottenere rosa se non in Champagne e in effetti è così! Ma la regola vale per la possibilità di mescolare vini, se la miscelazione è a livello di uve o mosto, è sempre possibile.

I Balzini – I Balzini Pink Label 2018

Da sangiovese e merlot. Naso di vaniglia e confetto, mandorle, bocca esile e sapida con un tocco di alcol, finale acidulo ma ben equilibrato, saporito e scattante a metà tra modello provenzale e italico. **86**

Il Colombaio Di Santa Chiara -Cremisi Toscana Rosato IGT 2018

Da uve sangiovese. Intenso e colorato, sa di lamponi e fragole, zenzero e rabarbaro. L'elemento salino arriva forte e chiaro, ottimo su torte salate e salame toscano. **87**

I Veroni – Rosé Vino Rosato IGT Toscana Biologico 2018

Da uve sangiovese, quasi un vino rosso mancato, molto chiaro più che rosa. Odora di prugne, confetti e viola, amarena, ginepro, tabacco. Ha tannino lievissimo che anima una bocca piacevolissima: su tagliolino con porcini e piatti untuosi. **86**

FAMIGLIACECCHI

Tenuta Il Palagio – Beppe, Rosato 2018

Il rosa secondo Sting è un sangiovese, canaiolo e colorino dal Valdarno. Delicatissimo, diafano, viole, rose, camomilla e melograno, lieve agrume. Bocca scattante sottile con verve e brio, sbarazzino quanto serve. **88**

Val Delle Rose – Litorale, Rosato Maremma Toscana DOC 2018

Siamo a Poggio la Mozza nata nel 2006, da sangiovese solo 6.000 bottiglie. Arancio giallo e mandarino tardivo, confetto, mandorle, ribes rosso e tocchi di mirtillo, acidità e salinità bellissime. Abbinamento con rollè di tacchino. **89**

Dalla degustazione emergono tanti aspetti interessanti a partire dalla grande diversità di approccio in una regione dove la tradizione non comanda. Il modello provenzale è sempre forte e riconoscibile e quando ce ne si allontana è sempre impervio e difficile. Per quanto criticabile, fare un rosè esile, sapido e “carino” sullo stile Costa Azzurra è rassicurante e remunerativo anche se non è così facile come si potrebbe pensare a cominciare dalla stabilizzazione del colore.

Gli altri stili appaiono sempre un poco più rustici con idea di selvatico e con punte di aggressività molto piacevoli in abbinamento e a tavola, ma difficili da immaginare a bordo piscina. C'è spazio per riconsiderarli e dire qualcosa di italiano in materia e i prossimi anni saranno decisivi per capire se riusciremo ad andare da qualche parte, anche se non è dalla Toscana che verranno i migliori rosati. Non tanto per le caratteristiche delle uve o per la bravura dei vignaioli, quanto per il fatto che non sarà mai la tipologia principale di vino prodotta in una azienda e le energie dedicate alla produzione dei vini rosa sarà sempre residuale.