



La via in rosa tra collina e mare

L'estate ti fa pensare a un aperitivo sulla spiaggia, a una cena davanti al mare o in uno chalet delle Dolomiti. Servono vini di grande piacevolezza, quali rosati e bollicine. In passato, i rosati si ottenevano mescolando bianco e rosso, oggi è proibito, ma qualcuno pensa che sia ancora così. Il colore dei vini rossi deriva dal contatto delle bucce con il mosto in fermentazione che dura diversi giorni. Per ottenere un vino rosato si usano uve rosse e si separano le bucce in anticipo. Dopo 6-12 ore si usa la definizione "vino di una notte", dopo 24 "vino di un giorno", il massimo consentito è di due giorni. Si spazia dal rosa tenue al cerasuolo, sino al chiacchetto. E qui presentiamo un rosato fermo di mare e una bollicina di collina.

COLLINA - I DORIA DI MONTALTO

Tra le colline dell'Oltrepò Pavese, la famiglia Doria si occupa di vini e di ospitalità dal 1800. Davide e Andrea gestiscono un'azienda di gran valore ambientale, tanto da essere scelta come sede del Fai-Oltrepò. Il pirrotecnico enologo Daniele Manini concepisce che la lavorazione delle uve avvenga secondo logiche bio e nutraceutiche e predispone che si instauri una collaborazione forte tra uomo e natura. Abbiamo scelto per voi **AD brut metodo classico da uve Nebbiolo con 36 mesi sui lieviti**, una splendida bollicina di un rosa tenue e dal gusto pieno e molto piacevole. Ottimo a tutto pasto, a noi piace con polipo e patate. I Doria di Montalto, Località La Colombina 1 Montalto Pavese (Pavia). www.vinidoria.it



MARE - POGGIO AL TESORO

Bolgheri e il mare della Costa degli Etruschi hanno un fascino unico. La Famiglia Allegrini è arrivata qui dalla Valpolicella, attratta dal potenziale di questa zona e produce vini che esprimono il carattere di questa magnifica terra. Abbiamo scelto Poggio al Tesoro perché il suo rosato richiama la tradizione bolgherese di 20 anni fa e valorizza il territorio con la sua finezza. Vi proponiamo **Cassiopea, Bolgheri Rosato Doc** da uve Cabernet Franc 70% e Merlot 30%. Si tratta di un vino elegante, fresco e piacevole, che spicca per personalità e colore: è ideale per un aperitivo in riva al mare o abbinato a un caciucco o a tagliatelle con i funghi in uno chalet di montagna. Poggio al Tesoro, via del Fosso 33 - Donoratico Castagneto Carducci (Livorno). www.poggioaltesoro.it

