



Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Quarta tappa: la Toscana (Parte 2)

Dedichiamo una seconda parte al viaggio in rosa in Toscana, la regione dei grandi rossi “blendizzati” italiani

Dalla Maremma lungo la Costa Toscana fino alle Terre di Pisa, nella prima parte “toscana” del nostro **viaggio tra i rosati Italiani (QUI)**, abbiamo raccontato le **sfumature rosa di questa bella regione**, giovane nell’esplorazione di questo ramo dell’enologia e proprio per questo motivo curiosa. Tanto curiosa da regalare **referenze molto diverse fra loro**, da quelle più recenti a quelle che invece affondano la loro identità in una cultura vecchia di secoli.

Viaggio tra i rosati toscani, la seconda parte del viaggio

Ecco allora che, un po’ per completezza, un po’ per nostra stessa curiosità, dedichiamo una **seconda parte al viaggio in rosa in Toscana**, la regione dei grandi rossi “blendizzati” italiani.



La mappa delle cantine selezionate per l'articolo (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Il Borro: Borrerosa IGT Toscana Rosato

Il nuovo itinerario inizia nel **Valdarno Superiore**, in provincia di Arezzo: ci troviamo presso **Il Borro**, oggi, grazie anche all'[intervento della famiglia Ferragamo](#), un bellissimo esempio di borgo medievale recuperato, trasformato in resort di lusso, all'interno del quale prende vita la cantina vitivinicola. E in una **produzione bio per vitigni autoctoni e internazionali** trova spazio anche una punta di rosa: si tratta del **Borrerosa IGT Toscana Rosato**.

L'azzurro della bottiglia e l'etichetta con al centro una grande conchiglia, richiamano quel periodo preistorico in cui queste terre erano sommerse. Un racconto che rivive anche e soprattutto nella **distintiva mineralità di questo vino**: un rosato dal sorso fresco, si chiude in una bella nota sapida, preparando il fortunato degustatore ad un altro sorso. Le durezze in questo caso trovano il loro equilibrio nelle note di fragola e ribes date dal vitigno, un Sangiovese 100%. **Info:** www.ilborrowines.it

Tenuta Belguardo: Belguardo Rosé Toscana IGT

Sempre **Sangiovese ma al 50%**, con l'altra metà data dal vitigno internazionale **Syrah**: questo l'uvaggio del **Belguardo Rosé Toscana IGT**. Siamo dalla parte opposta della regione, presso **Tenuta Belguardo**, il progetto enologico della **famiglia Mazzei in Maremma Toscana**. Una famiglia che nel mondo del vino ha stanziato la sua impronta e che qui, tra Grosseto e Montiano,

produce vini caratterizzati da un microclima unico, influenzato dalla brezza del mar Tirreno.

Il risultato è **un vino sì intenso e fresco**, figlio del Sangiovese, **ma con una propria morbidezza** data dal blend col Syrah. Un vino che, vista anche l'esperienza dei Mazzei, ha avuto modo di crescere e migliorarsi – la prima annata è del 2007. Il risultato è un calice armonico, dove naso e palato si rispecchiano l'uno nell'altro: intensità, sentori di fiori di ciliegio e frutti rossi, poi freschezza e morbidezza a culminare in un finale piacevolmente sapido. Un vino consapevole.

Info: mazzei.it



Il Borro e Tenuta Belguardo.

La storia del Barco Reale di Carmignano Rosato

Ci si può muovere ancora più indietro rispetto al 2007... Anche di centinaia di anni. Ebbene sì, perché il rosa in Toscana, se parliamo di vino in bottiglia controllato e regolato da discipline, è più recente rispetto ad altre regioni, ma la sua produzione e il suo consumo in senso più ampio possono ritrovarsi anche nei secoli della mezzadria.

A riportarci a questa lontana tradizione è il **Barco Reale di Carmignano Rosato**, conosciuto anche come Vin Ruspo.

Torniamo indietro nel tempo, a quando i contadini trasportavano sui carri l'uva ammostata nei tinelli. Prima che questa arrivasse in fattoria, dopo una sosta notturna sull'aia, gli stessi contadini

spillavano una o due damigiane di mosto vergine, che fermentando dava vita a un vino fresco e piacevole. Ecco che, con qualche miglioria, è identica la tecnica che si segue anche oggi: poche ore dopo la vendemmia, il 5-10% del mosto che poi darà vita al Carmignano viene spillato dal fondo dei tini, poi chiarificato e nel giro di uno o due giorni travasato per la fermentazione.

I risultati? Li troviamo nella provincia di Prato, tutti differenti tra loro: sì, perché una tecnica tradizionale non comporta che i vitigni utilizzati siano gli stessi (naturalmente).

Tenuta di Artimino: Vin Ruspo

Un primo esempio lo troviamo tra i filari di [Tenuta di Artimino](#), storica proprietà vicina a Carmignano, che – ricordiamolo – comprende anche la famosa villa medicea **La Ferdinanda**, oggi Patrimonio Unesco.

Un blend 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Grenache, il **Vin Ruspo di Artimino** è stato vinificato per la prima volta nel 1990. Si presenta alla vista con un **colore rosa tenue e al naso con sentori di fiori bianchi e fragoline di bosco**. L'impatto è al palato: un gusto diretto e deciso porta questo vino ad essere prima avvolgente e intenso, lasciando però in bocca, a sorso avvenuto, un retrogusto fresco e piacevole. **Info:** www.artiminowines.com

Barco Reale di Carmignano Rosato Doc di Fattoria Ambra

Un palato così, deciso, intenso, a ricordare quella tradizione contadina (ovviamente lavorata e resa più elegante), lo si ritrova anche in altri Vin Ruspo della zona. Pensiamo al **Barco Reale di Carmignano Rosato Doc di Fattoria Ambra**, 70% Sangiovese, completato con Canaiolo Nero, Cabernet Franc e Ciliegiolo in uguale percentuale: un colore rosa buccia di cipolla che cela al naso ciliegia e sentori agrumati; il palato anche qui deciso e intenso si chiude in un finale che ricorda la mandorla. **Info:** www.fattoriaambra.it

Vin Ruspo della cantina Il Sassolo

Aumenta la percentuale di Sangiovese (90%) rispetto a un 10% di Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon nel **Vin Ruspo della cantina Il Sassolo**. Siamo a sud-est rispetto ad Artimino, ma a breve distanza. Un **vino di media struttura** che al naso ricorda anch'esso sì i frutti rossi freschi, insieme a pompelmo rosa e melagrana. Sensazioni queste che, dopo un bel sorso "contadino e convinto", si ritrovano persistenti in bocca. **Info:** www.consorziovicarmignano.it



Tenuta di Artimino, Fattoria Ambra e Il Sassolo.

Vin Ruspo di Capezzana

Un retrogusto così fruttato dopo un sorso morbido e intenso rivive anche nel **Vin Ruspo di Capezzana**: siamo ancora a sud rispetto ad Artimino, ma vicini, in una **tenuta la cui storia risale non meno che all'804 d.C., quando era monastero** – si tratta di una delle aziende vinicole più antiche della Toscana.

In commercio Capezzana ha ora anche la sua annata 2022 – i rosati, in generale, vengono pensati dalle cantine per essere consumati in un anno – che mantiene comunque un'ottima acidità. 80% Sangiovese, è un blend con un 10% di Cabernet e un 10% di Canaiolo. **Info:** capezzanawineshop.it

Vin Ruspo di Castelvechio

Chiude la serie di Vin Ruspo degni di nota all'interno della denominazione – capaci, assaggiandoli, di dare una panoramica completa di questa tipologia di vino rosa – quello di **Castelvechio**, composto da 70% Sangiovese insieme al 20% di Cabernet Sauvignon e al 10% di Grenache. **Un ben riuscito esempio**, anch'esso, di vino a media struttura, assaggio intenso e buona acidità, con note di frutti rossi tra cui fragola e ciliegia a farla da padrone nel corredo aromatico. **Info:** www.tenutacastelvechio.it

È evidente il saper fare squadra, un valore vivo e frequente nella Toscana del vino. **Cantine come queste appena citate**, in rappresentanza del più ampio numero di referenze di Vin Ruspo, **sono unite all'insegna della tradizione storica del vino rosato toscano**. Altre invece si raccolgono sotto un territorio e questo stesso territorio lo promuovono per mezzo dei loro vini: pensiamo alle **aziende di Suvereto Wine**, che condividono un terroir unico, nel cuore della rinomata Costa degli Etruschi.



Capezzana e Castelvechio.

Suvereto Wine, i rosati nel cuore della Costa degli Etruschi

Eliseo – Rosato Costa Toscana IGT di Gualdo del Re

A est di Suvereto, sulle colline che circondano il borgo, a circa 100 metri sopra il livello del mare, prende vita **Eliseo, rosato Costa Toscana IGT della cantina Gualdo del Re**. Un **Aleatico 100%** che permane per poco sulle bucce, passa 4 mesi in acciaio e poi altri 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Il risultato è un vino rosa tenue e brillante, note di ciliegia e altri frutti rossi, com'è tipico del vitigno al naso, freschezza e naturalmente sapidità al palato. Piccola curiosità, il packaging: «*La nuova etichetta è stata creata partendo dalla raffigurazione del viale alberato che conduce alla sede aziendale di Gualdo del Re*», ha spiegato l'enologo **Barbara Tamburini**. Info: gualdodelre.it

Alma Rosé IGT Costa Toscana, di cantina Rigoli

Da est a nord di Suvereto, facciamo tappa a **Rigoli e Monte Solaio**. Prima, in una zona collinare che offre panorami sia sulla campagna che sul mare relativamente distante, la **cantina Rigoli e il suo Alma Rosé 100% Sangiovese. Toscana IGT**, il vino rosa di Rigoli si presenta rosa brillante, un naso interessante e molto intenso connotato dai frutti rossi tipici del Sangiovese. Un vino che prima di venire messo in commercio affina in bottiglia per almeno tre mesi, che si presenta **elegante al momento dell'assaggio**. Info: rigolivini.com

Sarosa IGT Costa Toscana, di cantina Monte Solaio

Non distante dai vigneti che danno vita all'Alma Rosé, i filari di Monte Solaio: siamo a nord Ovest del territorio di Suvereto, nelle colline più alte che si affacciano verso le zone rurali circostanti. Cambia la zona, cambiano anche i vitigni: il **Sarosa IGT Costa Toscana** è figlio di un blend tra l'internazionale Syrah e l'autoctono Pugnello. Il rosa intenso, la buona struttura e i profumi di amarena in un bouquet aromatico complesso sono figli di questa varietà autoctona unica nel suo genere: ben accompagnano la morbidezza e la rotondità del Syrah. Un vino accattivante. Info: www.montesolaio.com



Gualdo del Re, Rigoli e Monte Solaio.

Sysa IGT Toscana rosato, di cantina Terradonnà

Da qui ci si sposta più ad ovest, arrivando ai cancelli della **cantina Terradonnà**, in una zona collinare che si estende verso il mare. Sysa il rosato dell'azienda, un **blend** (evocativo il nome del vino) **tra Sangiovese e Syrah**. Figlio di uve rosse raccolte a giusta maturazione ma ancora con una buona acidità, viene realizzato con un colore fine e provenzale, in linea con il trend rosa d'Oltralpe, ma allo stesso tempo con un buon corpo e una buona persistenza. Il risultato è un **bouquet di sentori complesso**, dalla rosa alla fragola di bosco fino a un accenno di speziato. La sapidità data dalla zona e la freschezza delle uve vengono equilibrate nel sorso dalla rotondità del Syrah e dal corpo del Sangiovese. Un vino ragionato e convincente. **Info:** terradonna.it

Aurora Toscana IGR biodinamico, di cantina TerraVita

Sempre Sangiovese in blend, completato però da uve Alicante nero, l'**Aurora della cantina TerraVita**, un **Toscana IGT biodinamico**. Stavolta siamo a sud del territorio di Suvereto. Qui ci imbattiamo in qualcosa di diverso, a dimostrazione che un territorio comune non sempre dà simili risultati, anzi. Un **rosato dal bouquet aromatico più maturo e dalla freschezza e dalla sapidità più "levigate"**, complice l'affinamento tra i 7 e i 10 mesi in cemento (a cui se ne aggiungono 6 in bottiglia). **Info:** <https://www.tenutaterravita.it/>

Isy Rosé, di cantina La Fralluca

Il “tour” del territorio di Suvereto si conclude a sud-est, con la cantina La Fralluca e il suo **Isy Rosé**. Un **100% Syrah** che passa 6 mesi in acciaio e 1 in bottiglia e che, in fase di degustazione, sprigiona tutti i sentori tipici del vitigno, portando con sé al momento del sorso freschezza in equilibrio con una buona rotondità. **Info:** www.lafralluca.com



Terradonnà, Terravita e La Fralluca.

Scopri la nostra selezione dei rosati di altre regioni

Data di creazione

16/09/2024

Autore

marco-digiovanni