

# Prosecco Doc di Ca' di Rajo Rosé: elegia dell'eleganza effervescente

scritto da Riccardo Isola | 09/12/2020



**Prosegue la nostra immersione tra la novità enologica di questo 2020, il Prosecco rosé. Questa volta siamo a San Polo di Piave (Tv) dove freschezza e delicatezza di sorso caratterizzano l'imprinting enologico**

In un periodo come quello che stiamo attraversando, la **briosità e sbarazzina finezza** di un calice di vino non può che aiutare a rendere meno pressanti routine pandemiche. In più se aggiungiamo la curiosità di farsi raccontare la storia, tutta da scrivere, di un prodotto che sta iniziando i suoi primi, concreti, veri e riconosciuti passi nel mare magnum del mercato enoico nazionale e internazionale, quella del Prosecco... allora la sfida è ancora più entusiasmante. Si badi bene, questa non è una provocazione o un'affermazione da neofita del vino, chiariamolo subito, perchè in questo caso stiamo parlando della versione Rosè.

Siamo così capitati all'assaggio di una **interpretazione trevigiana**. Si tratta quella a firma di **Simone, Fabio e Alessio Cecchetto**, titolari della cantina "Ca' di Rajo" di San Polo di Piave (Tv). Si tratta del **Prosecco Doc Treviso Rosé millesimato 2019**, realizzato in versione Brut (grado zuccherino dichiarato di 8 grammi).

## **Prosecco Doc di Ca' di Rajo Rosé: eleganza e finezza**

L'interpretazione di questo Prosecco Doc Treviso Rosé Millesimato ci ha colpito per **due particolari caratteristiche**: l'eleganza della tessitura aromatica e la finezza sensuale del suo bouquet. Il tutto sorretto, anche nel vero senso della parola, da **educatissime catene di perlage** che accarezzano sorsi filiformi che sanno di agrume, di litchi, di piccoli frutti rossi non ancora maturi con quella sferzata, inedita, che a noi ricorda la [bacca di Goji](#).

È **sicuramente un vino da brindisi**, da aperitivo, da convivialità. Figlio di madre nobilissima di questa terra, la Glera, e di un padre che esprime una delle forme più eleganti in ambito spumantistico, il **Pinot noir**, trova la sua culla in autoclave dove esegue un metodo Charmat lungo (90 giorni) che dona personalità cromatica e gustativa vitale ed espansiva. Il tutto provenendo da terreni, posti a 30 mslm il cui impasto è composto da argille, sabbie a tratti anche ghiaie.

## **DiVini connubi d'arte**

È il tratto astratto, contemplativo ed espressivo della contemporaneità minimalista della pittrice statunitense Agnes Martin che secondo noi si riverbera in questi sorsi, soprattutto nell'opera del 1976 "Praise".