Prosecco Doc di Ca’ di Rajo Rosé: elegia dell’eleganza effervescente

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

Prosecco Doc Treviso Rosé millesimato 2019 (Foto © La Gazzetta del Gusto).

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

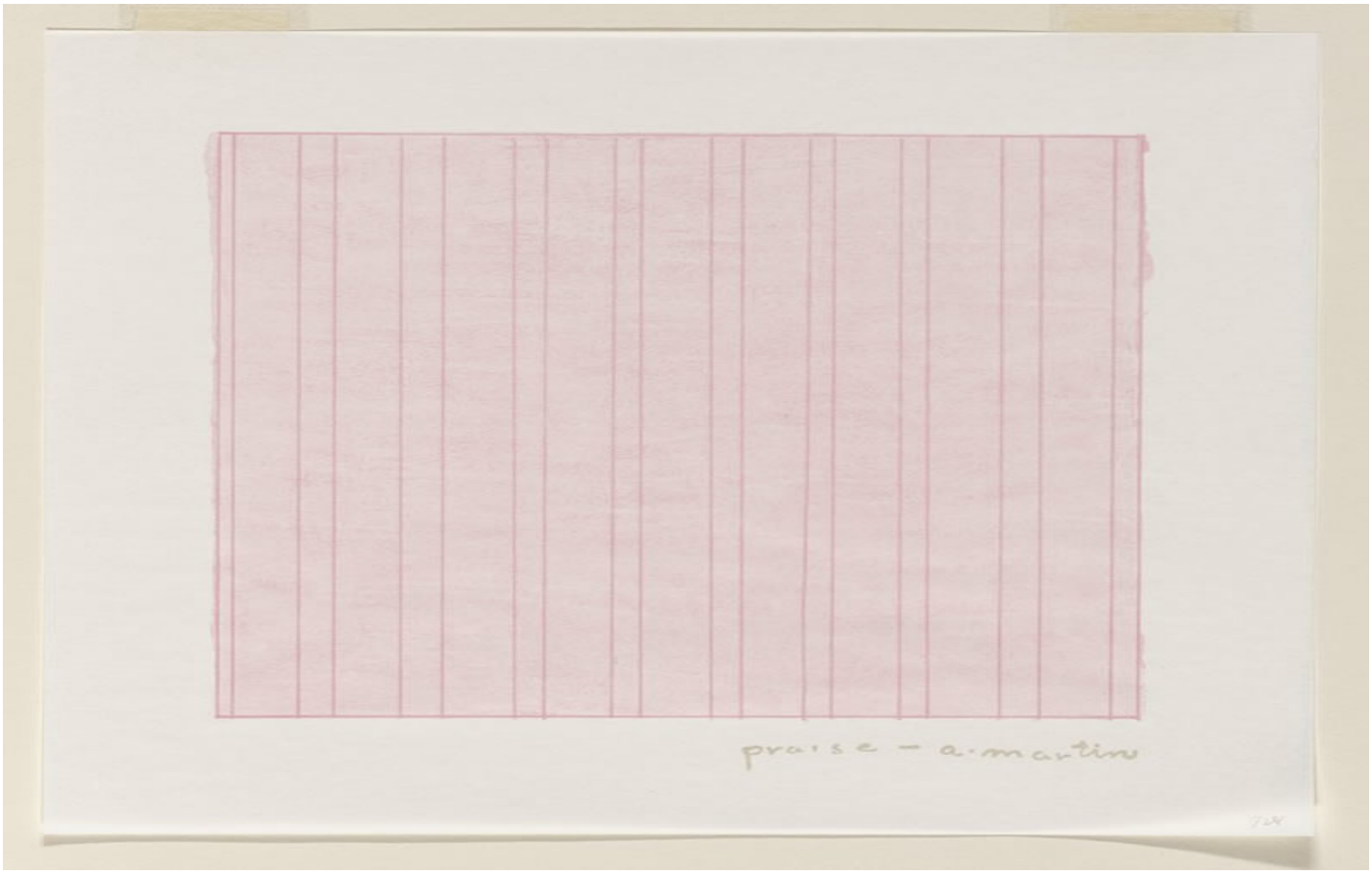
L'interpretazione di questo Prosecco Doc Treviso Rose? Millesimato ci ha colpito per **due particolari caratteristiche**: l'eleganza della tessitura aromatica e la finezza sensuale del suo bouquet. Il tutto sorretto, anche nel vero senso della parola, da **educatissime catene di perlage** che accarezzano 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”.



“Praise” di Agnes Martin, 1976.

Data di creazione
09/12/2020
Autore
riccardo-isola