



Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Quinta tappa: la Campania

Nel suo vastissimo e apprezzabile mondo vitivinicolo, la regione rivela sorprese anche nei vini rosati, con cantine che sperimentano da tempo con referenze di notevole complessità e interesse.

Si passa dall'**Irpinia** alla **Costa cilentana**, dai **Campi Flegrei** alla **Costiera amalfitana**. Tutte mete obbligate per un turismo desideroso di farsi coccolare da panorami imbattibili e dalle chicche della tradizione gastronomica regionale. Ma anche per quanto riguarda il vino, la **Campania** non delude: dai blasonati **Fiano**, **Greco** e **Falanghina** per i bianchi, a chicche più di nicchia – ma sempre più ricercate – come **Piedirosso** e **Coda di Volpe**, fino a rarità come gli autoctoni **Biancolella** e **Sciascinoso**. Anche se il principe indiscusso è lui, l'**Aglianico**.



Vini rosati della Campania: 7 etichette sorprendenti

Un **vastissimo mondo vitivinicolo** che va apprezzato in tutte le sue sfumature, anche quelle in rosa, forse meno note ma ricche di interessanti sorprese. La Campania non è una regione che ad oggi ha fatto del **vino rosato un suo portabandiera**, ma diverse sono le cantine che stanno già sperimentando da tempo questa soluzione “nel mezzo”, regalando referenze di notevole complessità e interesse.

Mille880 della Cantina Bianchini Rossetti, Casale di Carinola

E ad aprire questo percorso di scoperta, che inizia dal nord della regione, è proprio uno dei vitigni principe della Campania, **l'Aglianico**, che vinificato in rosa dà vita al **Mille880** della **Cantina Bianchini Rossetti**. Siamo in provincia di Caserta, precisamente a **Casale di Carinola**. Siamo all'interno di una realtà suggestiva, scavata nel tufo, a 300 metri sopra il livello del mare. Una tappa più che consigliata ai wine lover in viaggio nel Sud Italia: una splendida vista sulle isole di Ischia e Capri è solo l'antipasto, che apre ad una produzione vinicola ampia, all'interno della quale si annovera anche il Falerno, uno dei vini più antichi d'Italia.

Prodotto in sole 6mila bottiglie, il Mille880 Campania Rosato IGP affina in acciaio inox per 12 mesi

(anche oltre a seconda dell'annata) e poi per altri 3 mesi in bottiglia. Mantiene quelle note di frutti rossi tipiche dell'Aglianico, ma si rivela fresco e vivace in bocca, con quella chiusura minerale data principalmente dal suolo vulcanico. Un vino consapevole, equilibrato, nato da idee chiare ed esperienza. **Info:** www.bianchinirossetti.com



Mille880 di Cantina Bianchini Rossetti e Vita Nuova di Cantina Cautiero.

Vita Nuova Campania IGT, l'Aglianico di Cantina Cautiero

Un vitigno come l'Aglianico ha le sue caratteristiche distintive, ma cambiando tipologia di suolo, distanza dal mare e zona, le differenze si sentono: un esempio lo si ha con il **Vita Nuova** di **Cautiero**.

Da Caserta ci si sposta nell'**entroterra campano**, precisamente a **Frasso Telesino**, in provincia di Benevento. Qui, nel cuore del Sannio, da terreni principalmente argillosi, nasce il **Vita Nuova Campania IGT**, un rosato bio dal colore quasi cerasuolo, lontano dalle mode e rispettoso della terra.

Se si è alla ricerca di un rosato sì meno minerale, causa la distanza dal mare e la carenza di suoli vulcanici, ma territoriale, naturale, strutturato e avvolgente, il Vita Nuova è la risposta. Merito di Fulvio e Imma che hanno recuperato terreni abbandonati dando vita ad un'azienda vitivinicola "su misura", creata per ridare ossigeno a quelle tradizioni che i nonni hanno insegnato loro. **Info:** www.cautiero.it

Fonsé, il rosato dell'azienda Fonzone

E l'Aglianico in [Irpinia](#)? Su tutti, il **Fonsé**, il rosato dell'azienda **Fonzone**. Ci spostiamo ancora più a sud, rimanendo nell'entroterra campano. Qui, da uve raccolte nelle zone più fresche del colle di Paternopoli (AV) e grazie alla "mano" dell'enologo consulente **Luca D'Attoma**, nasce un Aglianico 100% Irpinia Rosato Doc che in parte fermenta in acciaio, in parte vinifica in barrique. Il risultato è un vino fresco, pieno e di grande sapidità, ma che si contraddistingue anche per eleganza e complessità grazie al passaggio in barrique.

I sentori, floreali e di frutta a bacca rossa, con note leggermente agrumate e qualche cenno di frutta esotica, rendono comunque questo rosato versatile ideale sia per piatti a base di pesce, carni bianche o formaggi. Un vino avvolgente, una referenza che nel mondo dei rosati può fare la differenza. **Info:** www.fonzone.it

Diventa facile trarre conclusioni a questo punto: un vitigno principe, come l'**Aglianico**, di cui la Campania è esperta e saggia produttrice, riesce a divenire, a seconda delle condizioni pedoclimatiche e del talento dell'enologo, un vino sempre differente, con sentori, morbidezze e durezza bilanciate in un equilibrio unico e personale.



Altre tre espressioni della Campania "in rosa".

L'Aglianico in rosa di Mastroberardino e di Feudi di San Gregorio

All'interno di questa variegata realtà di vini rosati della Campania si possono trovare chicche come quelle elencate sopra o referenze più blasonate. Tra queste, indubbiamente, vanno citate il **Lacrimarosa** Irpinia Rosato Doc di **Mastroberardino** e il **San Greg** di **Feudi di San Gregorio**.

Il primo è frutto di uve Aglianico raccolte da vigneti circa 400 metri sopra il livello del mare. Un colore rosa tenue cela un bouquet delicato, dove quei noti frutti rossi del vitigno, dalla fragola al lampone fino alla prugna, si sprigionano al naso e si ritrovano anche all'assaggio, morbido e fragrante. Info: mastroberardino.com

Il **San Greg**, dopo i quattro mesi di maturazione in acciaio, si presenta in bottiglia vestito di un rosa intenso e cristallino. Anche qui non mancano note di fragoline di bosco e lampone, accompagnate da fiori freschi. In bocca la frutta rossa ritorna decisa, con quell'immane freschezza che è propria dell'Aglianico in rosa. Info: www.feudi.it

Munazei Rosato di Casa Setaro

Tuttavia – perché c'è un tuttavia – l'Aglianico non è il solo vitigno campano a dare vita a grandi rosati. Per scoprire quali altri vitigni sanno regalare prodotti differenti ed eccellenti, ci si può spostare maggiormente verso la costa. A Trecase, in provincia di Napoli, la cantina **Casa Setaro** produce il **Munazei Rosato** da uve 100% **Piedirosso**.

Un vitigno più delicato rispetto all'Aglianico, che nell'interpretazione di Casa Setaro regala lievi sentori di frutta e note floreali. Un colore cerasuolo brillante, il risultato di un affinamento in acciaio per oltre 6 mesi con altri due mesi in bottiglia.

La minor vigoria del vitigno e i terreni vulcanici comportano in bocca una **bella combinazione di freschezza e sapidità**, rendendo così il Munazei Rosato di Casa Setaro, un **Lacryma Christi del Vesuvio Doc**, un vino scorrevole, perfetto per un aperitivo estivo. **Info:** casasetaro.it



Il Munazei di Casa setaro e il Costa d'Amalfi Rosato DOC di Cantine Giuseppe Apicella.

Costa d'Amalfi Rosato DOC di Cantine Giuseppe Apicella

Un altro esempio di rosati da vitigni autoctoni campani diversi dall'Aglianico arriva da Capitignano, in provincia di Salerno. Qui, le **Cantine Giuseppe Apicella** regalano un **Costa d'Amalfi Rosato DOC** da uve **Piedirosso** e **Sciascinoso**. Un blend 60% – 40% figlio tanto del territorio quanto della storia di famiglia, impegnata nella coltivazione di queste terre da diversi decenni.

Per coloro che sono alla ricerca di un vino "differente", il Rosato Apicella offre al naso una piacevole gamma di fiori di sottobosco e di frutta rossa; al palato si presenta vellutato ma con una buona freschezza in chiusura. Mantiene i tratti tipici del rosato come lo immaginiamo, ma è capace di accompagnare una cucina fresca e leggera con un tocco di originalità. **Info:**

www.giuseppeapicella.it

Data di creazione

17/01/2025

Autore

marco-digiovanni