



Un viaggio “in rosa” tutto italiano. Quarta tappa: la Toscana (Parte 1)

La regione dei grandi rossi si è aperta solo di recente ai vini rosati ma sta recuperando velocemente proponendo chicche molto differenti tra loro ma di certo interessanti. Inizia qui la prima parte dell'esplorazione dei vini toscani rosè

Siamo nella **terra del Chianti Classico**, tra le più antiche denominazioni d'origine in assoluto, normata nel 1716 da Cosimo III de' Medici. Siamo nella **terra del Brunello di Montalcino**, considerato uno dei vini più prestigiosi al mondo, apprezzato dai grandi estimatori per la sua capacità di invecchiare decenni. Siamo nella patria del **Sassicaia**, del **Tignanello**, dell'**Ornellaia**, di quei “SuperTuscan” che hanno rivoluzionato l'enologia mondiale negli anni '70. Siamo in Toscana.

Vini rosati Toscana, una tendenza recente

La Toscana è da sempre annoverata per i suoi grandi rossi, rossi di corpo, rossi di struttura, rossi per la maggior parte figli di grandi blend, di grandi intuizioni enologiche.

E il rosa? **In Toscana, il colore principe della nostra rubrica è partito tardi**, ma corre veloce, cerca di recuperare terreno rispetto a regioni più rodate, e propone **chicche molto differenti tra loro**, in una condizione ancora in fieri tale da renderle più che interessanti!

Non pensiamo alle zone del [Chiaretto in Lombardia](#), alle sicure lavorazioni dei vitigni a bacca rossa in Alto Adige, o ancora alla Puglia o all'Abruzzo. **Qui il rosa ha attecchito con molta calma**, spinto principalmente da un trend che cresce e cresce, trascinato dal gusto d'Oltralpe. Un esempio su tutti? **Biondi Santi**, pioniere nella produzione di Brunello di Montalcino, ha presentato il suo primo vino rosa, Iris, al Vintitaly del 2019, 5 anni fa.

Addentriamoci allora, in questo terreno ancora poco definito e noto e proprio per questo così intrigante. Concediamoci qualche etichetta in più per cercare di carpire una direzione regionale-generale.



Le 7 etichette selezionate e l'ubicazione delle cantine produttrici.

Rosato Maremma Toscana Doc di Rocca di Frassinello

Si parlava di proposte recenti? Un esempio è il **Rosato Maremma Toscana Doc di Rocca di Frassinello**, la cui prima annata, il 2022, è stata presentata lo scorso anno al Vinitaly.

Affina in acciaio prima, in bottiglia poi e, al naso e al palato, regala da una parte quei frutti e quei fiori tipici del Sangiovese (in questo caso, 100%), conservando però quella freschezza e quella sapidità “in rosa” che rendono questa referenza ideale per i classici aperitivi in compagnia!

Il colore rosa tenue, in particolare qui, non deve stupire: la cantina nasce infatti da una joint venture tra Castellare di Castellina e Chateau Lafite: questo **fil rouge italo-francese** che caratterizza tutta la produzione lascia la sua impronta anche nella scelta cromatica tipicamente provenzale.

È bene dirlo, per chi non ne avesse contezza: anche le uve di questo vino rosa, come quelle in generale della Rocca di Frassinello, vengono raccolte a mano nei vigneti che circondano la cantina progettata dal grande architetto **Renzo Piano**: una vera perla, da visitare! **Info**:

www.castellare.it

Vivaja – Toscana Rosato IGT 2023 di Badia di Morrone

Lasciamo la Maremma e risaliamo lungo la Costa Toscana, fino alle **Terre di Pisa**: qui incontriamo un altro **rosato Sangiovese in purezza**. Le caratteristiche del vitigno non variano, a cambiare sono i suoli: dalla Maremma, con i suoi terreni tra sabbia, limo, argilla e una buona quantità di scheletro, alle Terre di Pisa, dove i fossili marini danno una spinta sapida ai vini del posto. In questo caso stiamo parlando di **Vivaja**, il rosato di **Badia di Morrone**, IGT 2023. Alla particolare sapidità si accompagnano una buona freschezza, note di fiori e di frutta rossa. **Info**: shop.badiadimorrone.it

Acqua Giusta, Rosato Maremma Toscana Doc di Tenuta La Badiola

Se in due vini 100% Sangiovese ritroviamo comuni le caratteristiche del vitigno ma differenti gli effetti per le diverse condizioni pedoclimatiche, così due vini di uno stesso territorio risentiranno dell'effetto di simili terreni e clima, ma possono presentare grandi differenze se figli di due vitigni differenti.

Ecco infatti, a pochi chilometri più a sud di Frassinello, **Acqua Giusta**, il Rosato Maremma Toscana Doc di **Tenuta La Badiola**. Lasciamo il corpo e il carattere marcato del Sangiovese per avvicinarci a un vitigno noto per la sua morbidezza e la sua rotondità – in particolare nella versione più classica dei suoi rossi -, l'**Alicante o Grenache**, un vitigno particolarmente diffuso in Maremma.

Il suo **colore a buccia di cipolla lucente** cela un naso delicato e piuttosto complesso, che spazia

dalla classica frutta rossa a note e speziate e balsamiche. Nel calice, un **vino che valorizza il territorio toscano** nel suo ampio spettro di varietà, regalando una versione vigorosa ma elegante dell'Alicante, un palato equilibrato e un sorso capace di rimanere. **Info:** www.acquagiustawine.it



Toscana IGT Velarosa by Petra

Un altro bell'esempio di **Grenache 100%** proveniente dalla Maremma è il **Toscana IGT Velarosa by Petra**. Fa parte della linea Belvento, dedicata ai vitigni più emblematici della costa, tra i quali non poteva mancare il Grenache, un omaggio al territorio e alla tradizione in generale del vino rosa – bene ricordare che il Grenache o Alicante è il vitigno principe dei rosati provenzali.

Si comincia con terreni di argilla, sabbia e calcare, poi un breve contatto con le bucce e un affinamento in bottiglia di oltre 3 mesi. Se a questo si aggiungono le caratteristiche di una terra come quella della Maremma, soleggiata e ventosa, ecco che il **Velarosa riassume molto bene le potenzialità del Grenache lungo la costa toscana**: corpo dato dal vitigno, sapidità data dalla peculiare combinazione fra clima e terreno, una grande complessità aromatica, a rendere questa referenza una bellissima chicca in rosa. **Info:** www.petravine.it

RosaMati – Maremma Toscana Doc di Fattoria Le Pupille

Altro vitigno internazionale che bene ha saputo adattarsi alla **zona della Maremma è il Syrah**.

Questo vitigno in purezza dà vita al **RosaMati**, il Maremma Toscana Doc della cantina **Fattoria Le Pupille**. Una scommessa, un atto di coraggio: questo il presupposto che ha mosso Elisabetta Geppetti, titolare dell'azienda vinicola, a dar vita a questo Syrah in rosa.

«Un omaggio alle tante personalità del Syrah, vitigno sfaccettato e imprevedibile, come le grandi donne di Maremma a cui si ispira».

Il **colore è quello del rosa antico e lucente**. Al naso il vino racconta tanto il Syrah quanto il territorio, con note floreali, fragranze di frutti rossi e, a ben cercare, un **interessante nota speziata**. Il sorso avvolge tutta la bocca, in un bell'equilibrio che si chiude con una buona componente sapida.

Scommessa vinta, quella di Elisabetta e della sua Fattoria. **Info:** www.fattorialepupille.it

Syrah, Sangiovese, Grenache: finora solo vini rosa monovitigno. Ma non dimentichiamolo, in particolare nei suoi rossi, la **Toscana è celebre per i suoi blend** perfettamente equilibrati. Ecco che due esempi li troviamo anche nei suoi vini rosa.

Rissoa, il rosato di Tenuta Campo di Sasso

Il primo è un **Toscana IGT** che prende vita nei vigneti di **Tenuta Campo di Sasso**, a ovest della strada che collega Bibbona a Bolgheri. **Rissoa**, in prevalenza Cabernet Franc, ma con una piccola aggiunta di Syrah. Un altro esempio di quanto il rosa in Toscana sia figlio dei nostri giorni: debutta infatti con l'annata 2023.

A rendere questa referenza un "*must to have*" per chi si diletta ad esplorare i vini in rosa della Toscana, sono i richiami salmastri che si intervallano alle note di rosa, albicocca ed erbe aromatiche: una sensazione che evoca insistentemente il mare. La stessa etichetta vi rimanda; lo stesso nome del vino: Rissoa infatti è un mollusco preistorico con una conchiglia dalla forma allungato-conica

Questa presenza salmastra, insieme ad una buona freschezza e ad un finale delicatamente sapido fanno del Rissoa un vino da apprezzare soprattutto per la sua versatilità a tavola. **Info:** www.biserno.it



IGT Il Rosé di Casanova, di Cantina La Spinetta

Bisogna spostarsi leggermente più a Nord Est per un altro blend: l'**IGT Il Rosé di Casanova**, della cantina **La Spinetta**. Siamo in provincia di Pisa: qui La Spinetta – con sede principale in Piemonte – produce diversi rossi, tra cui un Chianti DOCG, un Vermentino e un rosato blend di due varietà. 50% Sangiovese e 50% Prugnolo Gentile, vitigno a bacca rossa autoctono toscano.

Siamo di fronte a un **rosa buccia di cipolla** che al naso stupisce con **note di pesca bianca e fragolina di bosco**. Sangiovese e Prugnolo danno buon corpo al vino, che però si mantiene fresco ed elegante. Info: www.la-spinetta.com.

Scopri la nostra selezione dei rosati di altre regioni

Data di creazione

02/09/2024

Autore

marco-digiovanni