

FOOD & WINE

FOOD & WINE ITALIA.COM

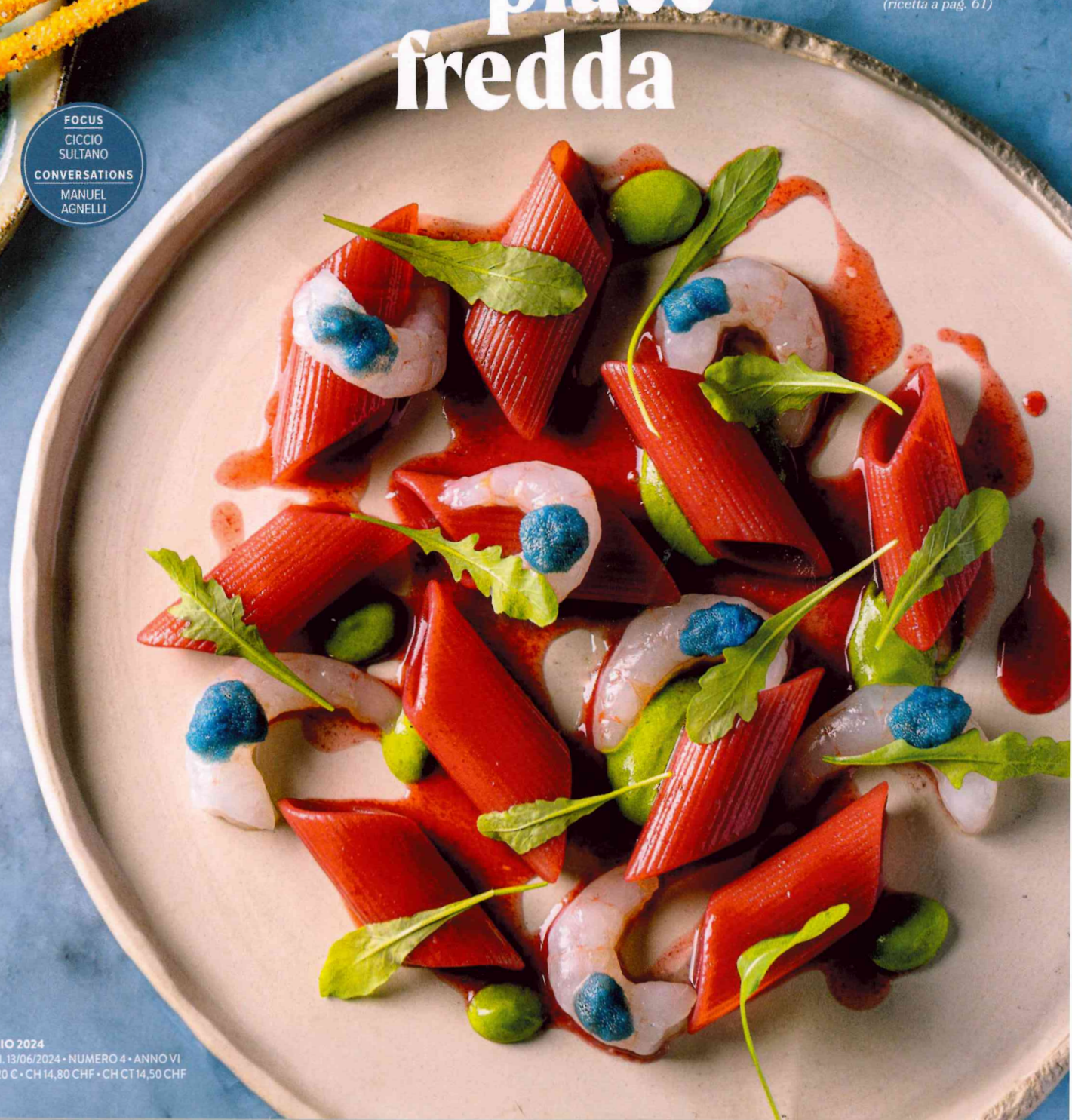
ITALIA

FORMATI, COTTURA, TEMPERATURE, ABBINAMENTI
OLTRE I SOLITI LUOGHI COMUNI SULLA PASTA

A qualcuno piace fredda

*Insalata
di pennoni,
estratto di fragola,
gamberi gobbetti
e rucola dello chef
Daniele Lippi
(ricetta a pag. 61)*

FOCUS
CICCIO
SULTANO
CONVERSATIONS
MANUEL
AGNELLI



6,50 €



Perfezione Rosa. Lo Champagne rosé rende speciale qualsiasi serata.

di Ray Isle

Ultimi anni ha rappresentato il 18% delle esportazioni di Champagne negli Stati Uniti, un bell'aumento rispetto a vent'anni prima, quando era circa il 3%. Nel 2022 se ne sono consumate quasi sei milioni di bottiglie. E, lo ammetto, io stesso ho contribuito parecchio a questa statistica. Diversamente dai vini rosé, in genere prodotti solo da uve a bacca nera, lo Champagne rosé è spesso fatto con una piccola aggiunta di vino rosso (pinot noir o pinot meunier). La quantità varia, così come la tonalità dei vini – dal ramato pallido al color salmone, fino al rosa acceso. Lo Champagne rosé tende ad avere una struttura più ricca e uno stile più opulento. È in genere anche più caro – ma a volte vale la pena scialare, e non solo durante le feste.

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL BRUT

Rosa acceso, questa cuvée facilmente reperibile da uno dei principali produttori di Champagne ha sentori di agrumi, frutti di bosco e fiori in abbondanza, con una nota di caramello in sottofondo che richiama curiosamente lo zucchero filato (senza essere stucchevole).

CHAMPAGNE LANSON LE ROSÉ BRUT

Quanta soddisfazione che dà questa bollicina dalle sfumature salmone e dalla buona acidità: aromi di lamponi maturi e verbena, perlage finissimo, tanta eleganza. Fondata nel 1760, Lanson è una delle maison più antiche della Champagne e rimane a conduzione familiare.

CHAMPAGNE GEOFFROY ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Questo Champagne de vigneron (cioè da un'unica tenuta) usa il metodo saignée, o salasso: le uve rosse vengono macerate sulle bucce, prima della svinatura. Quasi color fragola e ricco di note di frutti rossi, ha un'ottima struttura ed è ideale con hamburger o costolette.

CHAMPAGNE DEHOURS & FILS OEIL DE PERDRIX EXTRA BRUT

Questo Champagne rosa pallido è composto insolitamente dall'83% di pinot meunier, che dona al vino sfumature uniche (e molto piacevoli) di sottobosco e gesso. Una certa sapidità completa le note di arancia sanguinella e lampone. "Oeil de perdrix" significa occhio di pernice, un riferimento al colore del vino.

GOSSET CHAMPAGNE GRAND ROSÉ BRUT

Gosset produce vini nella regione della Champagne dal 1584 (ma solo dal 1700 anche spumanti). La lunga esperienza si nota in questa cuvée rosata morbida e persistente, dal colore arancio-ramato e ricca di note di fiori d'arancio, spezie e talco.

CHAMPAGNE BILLECART- SALMON BRUT ROSÉ

Se c'è una bottiglia iconica, sans année, tra gli Champagne rosé, è proprio questa. Salmone pallido, superbamente aggraziato, bilancia perfettamente note di frutti rossi e agrumi, ed è difficile non rimanerne colpiti (e la famiglia ha l'obiettivo di arrivare al 100% di vigne biologiche entro il 2025: ottima cosa).

CHAMPAGNE BOLLINGER BRUT ROSÉ

Bollinger non aveva ancora prodotto un rosé non millesimato fino al 2008, ma quando l'ha fatto il risultato si è rivelato eccellente, ed è ancora così. Uvaggio di pinot noir (62%), chardonnay (24%) e pinot meunier (14%), ha il tipico stile ricco e di grande struttura della maison, con accenni di pesca e nettarina.