

## Il debutto morbido e profumato del Prosecco en rose

[vinonews24.it/prosecco-rose-degustazione/](https://www.vinonews24.it/prosecco-rose-degustazione/)

December 31, 2020

### **Prime degustazioni della nuova tipologia, in bottiglia con uve da vendemmia 2019. Pronto lo sbarco sui mercati internazionali da Capodanno 2021.**

È nato in piena pandemia, con gran squillare di trombe, e non ha mancato di far scalpore. Il Prosecco Doc Rosé rappresenta una variante decisamente innovativa delle bollicine italiane più vendute al mondo.

Il Consorzio di tutela del Prosecco Doc (11.460 produttori, 1.192 case produttrici e 347 case spumantistiche) approvò a maggio 2019 la modifica del disciplinare di produzione – allineandosi al Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Docg – per aprire la strada alla nuova tipologia, introducendo tra i vitigni utilizzabili anche il Pinot nero per virare sul rosato.

Il Prosecco Rosé può essere **messo in commercio a partire dall'anno successivo alla vendemmia in cui è stato prodotto** – dunque dal Capodanno 2021 – e dopo la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale europea a fine ottobre 2020 è **possibile esportare e commercializzare il Prosecco in rosa anche sui mercati esteri**. Si è potuto però imbottigliare quello realizzato con uve della vendemmia 2019. Appena in tempo per giocare sulle tonalità tra la pesca e il salmone in vista delle festività natalizie.

Ecco allora **alcune note sulle prime bottiglie** che il nostro panel di degustatori ha potuto assaggiare della bollicina rosa destinata a invadere il mondo.

#### **Casalforte – Prosecco Doc Rosé brut millesimato 2019**

Il bel rosa sobrio che mostra nel calice si accompagna ad un morbido perlage, e fa da preludio ad un naso segnato da note di rosa canina. Non mancano richiami ai piccoli frutti come ribes e lampone, in bocca sostenuti da un'evidente nerbo acido. Cremoso e ricco il finale.

#### **Ca' di Rajo – Prosecco Doc Treviso Rosé brut millesimato 2019**

Rosa ghiaccio. La compostezza del perlage rende merito ai novanta giorni di autoclave. Vivo allo sguardo tanto quanto ricco ed equilibrato al naso, con richiami a frutti di bosco, mela e viola. La bocca è ampia, dove le rigide note della sapidità lasciano poi spazio all'alternarsi di sensazioni floreali e fruttate. Un lungo finale pulito conclude adeguatamente questo assaggio.

#### **Ferro – Prosecco Doc Rosé brut millesimato 2019**