



ZENATO®

Pubblicazione: La Repubblica

Luogo: Italia

Data: 18 Agosto 2025

la Repubblica

IL GUSTO

Rosati al bivio: rosa provenzale o ciliegia cerasuolo? I 10 da provare

di Lara Loreti



La Francia è capofila nel consumo, l'Italia eccelle per varietà. E oggi tra moda, tradizione e ricerca rivendica, soprattutto nel Centro-sud, l'identità più genuina dei suoi prodotti

Rosa provenzale con sfumature di cipria e salmone oppure rosso ciliegia con nuance di buccia di cipolla (di Tropea)?

L'interrogativo che investe i rosati italiani non è solo un esercizio di stile da "cromofili" o esteti. È una questione spesso sostanziale, legata al tipo di uva e di terroir, certo. Ma anche all'impronta e allo stile vitivinicolo, oltre che all'obiettivo commerciale, che si vuole dare al proprio prodotto. Se le note provenzali di petali di rosa, marmo, pesca e altri toni tenui hanno conquistato il mercato proprio per il loro saper evocare un modo di bere e di vivere raffinato e leggiadro - tipico del Sud della Francia ma anche di molta costa italiana - i più decisi toni del Cerasuolo d'Abruzzo e dei suoi fratelli maggiori e minori rivendicano orgogliosamente un'identità radicata nei decenni, nei suoli e sulle tavole.

Chiaro Bardolino Doc Zenato

Blend di Corvina 65%, Rondinella 25% e Molinara al 10% da viti che crescono a 100-150 metri sulle sponde del Lago di Garda. Un vino raffinato con aromi di fiori bianchi, lampone e ribes. In bocca delicato, equilibrato, fresco con un finale piacevole e lungo. Il vino Chiaro è frutto di una vinificazione cosiddetta in "rosa". Le uve raccolte, dopo essere dirasate, vengono lasciate in macerazione per qualche ora e poi pigiate con pressatura soffice. Il tutto con la firma della famiglia Zenato, che affonda le radici nella terra da oltre 60 anni. Una passione e una visione imprenditoriale che nasce del suo fondatore Sergio fino alle nuove generazioni, guidate da Alberto e Nadia, con un sogno: attingere dalla terra per creare emozioni.

Prezzo sugli 8-9 euro