

Doppio premio per Cantina di Venosa al Concorso enologico nazionale Rosa Rosati Rosé

16 Luglio 2024

di Redazione



VENOSA – I vini di Cantina di Venosa continuano a raccogliere premi e riconoscimenti a livello nazionale. È notizia di questi giorni, infatti, che ben 2 vini della Cooperativa del Vulture sono stati premiati al Concorso enologico nazionale Rosa Rosati Rosé che si è tenuto a Endine, in

provincia di Bergamo.

Il Verbo Rosato Igp 2023 ha conquistato la “Rosa d’Oro”, con il ragguardevole punteggio di 95/100. Ha ben figurato anche il Baliaggio Rosato Igp 2023, che si è aggiudicato le “Quattro Rose” grazie al punteggio di 89/100.

I due vini premiati verranno anche inserito all’interno della *Guida al Bere Rosa-Le eccellenze dei Vini Rosa* selezionati per il 2025.

Un rosato elegante, moderno, invitante, dai riflessi ramati e il bouquet ampio e fruttato intenso, con sentori di ciliegia, fragola, lampone, Verbo Rosato al palato è fresco e di grande beva ed equilibrio, un vino da tutto pasto e versatile: antipasti, minestre, risotti, carni bianche, formaggi freschi. Ottenuto da aglianico in purezza in vigne giovani di 10-20 anni coltivate a spalliera (3.500 piante/ha; 80-100 quintali/ha) nel territorio di Venosa tra i 400 e i 500 metri slm. Le uve 100% aglianico vengono raccolte a mano nelle prime ore del mattino, nella seconda e terza decade di ottobre, vanno immediatamente in cantina dove il mosto affina in serbatoi inox e in bottiglia per almeno un mese.

Per il Baliaggio Rosato le uve aglianico sono raccolte a mano nella prime ore del mattino in casse da 10-12 kg e poi trasportate immediatamente in cantina, dove avvengono pigiatura, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 15° a 18° C. I vigneti, di età compresa fra i 10 e i 20 anni, si trovano a un’altitudine di 400-550 metri sul livello del mare. La produzione per ettaro è di 8-10 tonnellate.

Si tratta di un vino dal colore rosa cerasuolo vivo, con intriganti sfumature bluastre. Al naso è fruttato intenso, con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone. In bocca è fresco e di grande equilibrio. È un vino da tutto pasto, ottimo in abbinamento con risotti, formaggi freschi e carni bianche.