

Rosé Brut Marramiero

Rosato per devozione

Appena uscito, è stato presentato lo scorso aprile a Vinitaly, è un vino generato dalla passione, per nulla sollecitato dalla moda imperante delle bollicine rosa. Anche chi non conosce l'azienda, assaggiandolo se ne rende immediatamente conto. Va ad affiancare il Brut bianco, nato nel 1997: non sono quindi vini che nascono soltanto da importanti esigenze di gamma, quanto piuttosto dalla sfida e desiderio di fare bene in un mondo che non si può non amare, positivamente condizionati come siamo dalle bollicine d'oltralpe. Riguardo al bianco, chi ci segue sulla guida *Sparkle Bere spumante* sa che si tratta di un vino importante, piazzato già nella prima edizione della guida, nel 2003, tra i migliori d'Italia, quest'anno finalmente 5 sfere, nella ristrettissima cerchia degli spumanti superiori. La sfida in rosa era evidentemente "covata" da anni nel senso che i tre attori principali di questa etichetta, Enrico Marramiero, proprietario, Antonio Chiavaroli, direttore, Romeo Taraborrelli, enologo, da anni si confrontano e assaggiano lotti diversi e finalmente hanno deciso che era arrivato il momento di sboccare e andare in commercio, dopo trentasei mesi di maturazione dello spumante in bottiglia, a contatto con le fecce fini. Un prodotto annunciato da anni che l'eccellente azienda di Rosciano ci ha fatto attendere, ripagando però tutte le aspettative. Un vino in cui la dominante pinot nero (sullo chardonnay) è nitidamente apprezzabile, per un taglio potente e vibrante, e molto elegante. Andiamone a scoprire i segreti: le uve provengono da vigne su terreni tendenzialmente argillosi di medio impasto, in comune di Rosciano, nei dintorni della cantina aziendale; il pinot nero è esposto a nord e pertanto la vigna ha scarsa produzione; le uve sono raccolte in due passaggi per avvalersi di due diversi stadi di maturazione delle bacche, cosa che complica senza dubbio il processo, fornendo tuttavia un parametro di in-

tervento in più. Una volta vendemmiato, le uve sono tenute in macerazione per ventiquattro ore a 10 °C, poi il mosto viene separato e decantato e parte la fermentazione in serbatoi inox. La seconda fermentazione avviene in bottiglia, dove il vino resta per almeno trentasei mesi. Tant'è che nel calice è una bollicina dinamica e di grandi contrasti, loquace e allo stesso tempo austera, leggiadra di frutto e seria di minerali. Insomma un vino che fa onore alla categoria dei rosati.

ROSÉ BRUT

12% vol - € 22,00



Uve: pinot nero 80%,
chardonnay 20%

Bottiglie prodotte: 2.900
www.marramiero.it

Un vino importante, complesso e interessante, grande compagno della tavola. Campione sbocato nella primavera del 2011 che nel bicchiere si presenta di un bel colore buccia di cipolla con riflessi rosa antico, accompagnato da un perlage molto sottile. Il naso è dolce, fine anche se non esuberante nella bella fusione di fiori e frutti tra i quali riconosciamo rosa, sfumature di glicine, lavanda quindi lampone, fragola, ciliegia, melagrana, ribes, pesca e ancora note di frutta secca non tostata come noci, nocciole, pinoli e mandorle (anche in confetto). In seguito note di pasticceria da forno (diplomatico), caramello e golosi sentori di cacao e caffè, tutto sfumato da minerali di scisto e ardesia. La bocca è fresca e morbida, di buon equilibrio, bella trama e corpo importante, ben integrate le note acido-sapide, anche se queste ultime tendono a prendere un po' il sopravvento, certamente per la recente sboccatura. Retrolfatto più goloso con i frutti ancora più dolci che in primo piano raccontano visciola e arancia rossa, fuse con caramello e bon bon. Il finale è piacevolmente agrumato e minerale, anche se la nota fruttata rossa e dolce non smette di raccontarsi. Eccellente con un filetto di ricciola ai funghi porcini e zafferano.

