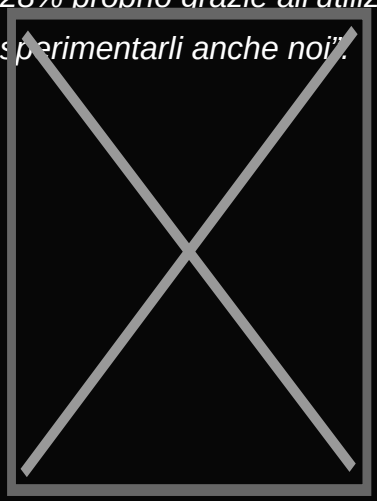
I cocktail al Rosé di Puglia, l’ultima tendenza glamour

logo-bassa-04f751b4

Tempo di estate e quindi di cocktail. Rosita (Campari, Vermouth bianco, gocce di Orange Bitter, Negramaro spumante Rosé Extra Dry) un twist sul Negroni sbagliato, un grande classico da aperitivo; La vie en rose (Campari, spremuta di pompelmo rosa, pepe rosa, lamponi e rosato da Nero di Troia) con note speziate e dolci e il Fior di Vite (Gin, succo di lime, zucchero liquido, sciroppo fiori di sambuco, foglie di menta, Chardonnay spumante brut rosato) dalle note floreali e beverino.

Cosa hanno in comune questi cocktail? Il vino rosato, il prodotto principe pugliese che Puglia in Rosé, la prima associazione di produttori dedicata ai vini rosati di Puglia, ha riproposto in questa nuova versione ‘glamour’ durante il Vinitaly 2018.

“Dagli ultimi dati Ismea - afferma **Lucia Nettis** direttrice di Puglia in Rosé - *ci siamo resi conto che i vini della Francia in particolare di Provenza, nostri veri competitor, hanno aumentato la produzione del 28% proprio grazie all’utilizzo dei loro rosati come base cocktail e, per questo abbiano, deciso di sperimentarli anche noi”.*



Anche i vini rosati di Puglia hanno di che vantarsi: una grande presenza internazionale sul mercato, una moltitudine di vitigni autoctoni presenti sul territorio (25 diverse

tipologie rispetto alle 7 francesi). Forti di questa posizione, hanno deciso anch'essi di anticipare l'arrivo dell'estate con un'ultima tendenza glamour, i cocktail al rosé di Puglia anche perché chi beve i vini rosati sono i Millennials - 18-38 anni - una fascia di consumatori che ama anche l’aperitivo.

“Posso e assicurare che i nostri drink sono davvero buonissimi, dissetanti, fruttati e soprattutto colorati – conlude Nettis - *Provare per credere!”*

Il fenomeno rosato è esploso 10 anni fa e in questi ultimi 5 anni ha subito una crescita esponenziale di circa l’80%. La Puglia è la regione più gettonata e la maggiore produttrice, grazie anche ai suoi vitigni particolari come Negroamaro e Bombino che conferiscono al vino una buona acidità, sentori intesi, fruttati e floreali.