Talking wine: i bianchi di Torre Rosazza di Genagricola

torre-rosazza-1-556b9724

Bianchi_Torre_2Sono cinque: Friulano, Pinot grigio, Ribolla, Sauvignon e Pinot bianco, un vero e proprio team che racconta il fascino enologico di Torre Rosazza, tenuta di Genagricola nei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia. Con la vendemmia 2014, ora in commercio, raccolgono la sfida dell'enologo Riccardo Cotarella, che dalla vendemmia 2014, è entrato come consulente globale sia in vigneto che in cantina per le tenute di Genagricola. Grazie ad una vendemmia anticipata, per avere una migliore acidità, nascono vini più magri di quelli prodotti un tempo, con un ampio ventaglio di profumi aromatici e floreali molto intenso.

"Li abbiamo degustati appena imbottigliati – spiega Francesco Marchese, di Genagricola – ed è stata una grande sorpresa, vini elegantissimi, molto profumati, con una buona acidità che li rende adatti ad un medio invecchiamento". In effetti dopo una discreta maturazione in bottiglia, dimostrano tutto il loro carattere e concentrazione, profumi intensi e deliziosi, un bell'esempio di come dovrebbero essere i vini del futuro friulani.

Torre+Rosazza+(1)Possiamo dire che siano tutti vini "nuovi" perché pensati in vigneto ed elaborati dopo molta attenzione in cantina dal team di Riccardo Cotarella, anche se erano già campioni nel loro mondo, il Pinot grigio ha conquistato i tre bicchieri e il Friulano, altri riconoscimenti da parte di guide e concorsi. Ci ha sorpreso comunque il Pinot bianco, dotato di una grande eleganza e bevibilità, oltre che un bouquet originale dove prevalgono le note minerali su un intenso fruttato. Il Sauvignon, discreto nella sua aromaticità, ma setoso al palato, rinfrescante con un retrogusto minerale intenso. Infine la Ribolla gialla, esplosiva con sentori floreali e fruttati di melone, con leggere note agrumate, grandissima bevibilità.

Un poule veramente vincente a tavola, grazie ai diversi caratteri distintivi, ogni singolo bianco di Torre Rosazza è un vino a tutto pesce. Tutte le bottiglie hanno un nuovo packaging ed etichetta che sottolinea la nuova proposta enologica, che sarà presentata ai ristoratori dalla prossima estate.

Consigliamo agli amanti dei vini bianchi longevi il Pinot bianco e il Friulano, che hanno buone capacità di invecchiamento.

Guido Montaldo. Giornalista, storico, esperto in comunicazione del vino.
redazione@ilbuonodellavita.com