

Ružičasta verzija prosecca koju morate probati

Nakon dugog iščekivanja, napokon je stigao Prosecco DOC Rosé ili ružičasta verzija prosecca. Jer svijet je ljepši uz ružičaste mjehuriće!

Iako tržište već zadnjih nekoliko godina bilježi sve veću potražnju, kako pjenušavih, tako i rose vina, tek je 2020. dozvoljeno da ružičasti pjenušci nose oznaku prosecca. Proizvodnja ružičastih pjenušaca nije novitet na području Friulija i Veneta, gdje se isti proizvode već nekoliko desetaka godina, međutim do sada nisu smjeli imati oznaku "prosecco". Ideja da se proizvede rosé prosecco svakako je potaknuta i od strane ljubitelja ovog pjenušavog vina, koji već dugo iščekuju i roza verziju. Tome je pridonijela i sama situacija na tržištu, gdje su zadnje dvije godine, radi situacije uzrokovane pandemijom, mnogi proizvođači pretrpjeli brojne gubitke, pa bi plasman novog proizvoda sigurno trebao povećati prodaju. Prošle godine u svibnju, konzorciji Prosecco DOC objavio je nadopunu pravila apelacije, a zatim su talijansko Ministarstvo poljoprivrede i Nacionalni odbor za vino prihvatili odluku o proizvodnji Prosecca DOC Rosé.

Da bi pjenušac mogao imati oznaku Prosecco DOC Rosé potrebno je da zadovoljava sljedeće kriterije:

- Za proizvodnju se smiju se koristiti samo autohtona sorta glera (koja mora biti zastupljena 85%) i crni pinot (10 - 15%).
- Dopušteni urod je maksimalno 18 tona po hektaru za gleru, 13,5 tona po hektaru za crni pinot.
- Crni pinot se mora proizvesti kao crno vino i mora dolaziti iz područja Prosecco DOC.
- Prosecco se proizvodi isključivo Charmat metodom, te tijekom sekundarne fermentacije mora odležati u inox tankovima minimalno 60 dana (tijekom toga dobiva kompleksne arome i sitne i delikatne mjehuriće).
- Sve etikete moraju imati oznaku godišta (ili tal. Millesimato).

- Prosecco Rosé DOC se smije pustiti u prodaju od 1.siječnja, za vino iz prethodne godine (minimalno 85% grožđa mora biti iz berbe navedene na etiketi).
- Ovisno o dopuštenom šećeru, može biti u verzijama Brut Nature (jako suhi) ili Extra Dry (lagano sladak).

Odnedavno je u MIVA Galerija vinotekama dostupan i Villa Sandi Prosecco DOC Rosé Millesimato. Villa Sandi je kao jedan od vodećih proizvođača pjenušavih vina u Italiji uvidio golemi potencijal u rosé proseccu i odmah započeo s njegovom proizvodnjom. Kako u svom posjedu već imaju vinograde zasađene raznim sortama, pa tako i crnim pinotom, kod proizvodnje rosé prosecca koriste samo grožđe iz vlastitog uzgoja.

Kod proizvodnje se u mošt dobiven iz glere dodaje udio crnog vina koje je dobiveno kratkom maceracijom crnog pinota. U blend se zatim dodaju selektirani kvasci i onda slijedi kontrolirana fermentacija na 15-16°. Kada je postignuta željena razina alkohola i šećera, fermentacija se prekida i nastavlja se odležavanje na kvascima još minimalno dva mjeseca, nakon čega je prosecco spreman za punjenje u boce.

Prosecco DOC Rosé moći ćete prepoznati po nešto svijetloj roza boji te nježnim i postojanim mjehurićima. Arome mogu varirati od aroma bijelog i žutog voća, poput jabuke i kruške (karakterističnih za gleru), do citrusnih aroma (poput grejpa) te aroma crvenog bobičastog voća (karakterističnih za crni pinot). Odlikuje se svježinom i lepršavošću. Cjenovno je pristupačan, nižih je alkohola (uglavnom oko 11%) i laganiji od ostalih ružičastih pjenušaca na tržištu. Idealan je kao aperitiv, može se dodavati u razne spritzeve i pogodan je za sljubljivanje uz različita jela. Predviđa se da će njegova proizvodnja biti oko 30 milijuna boca godišnje, stoga požurite po svoj primjerak Villa Sandi Prosecco DOC Rosé Millesimata kojeg možete pronaći u MIVA vinotekama i na MIVA [web shopu](#).