Vini rosati: tante sfumature da preservare

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Gennaio 2021



Il vino rosato è diverso nelle diverse regioni e nei diversi mercati, e non esiste una "ricetta magica" per la vinificazione del rosé perfetto. Dal grigio al clairet, la tavolozza dei colori dei vini rosati è molto ampia ed il colore per questi vini ha un impatto innegabile sull'apprezzamento generale da parte del consumatore. Ma qualunque sia la loro sfumatura, i vini rosati saranno sempre vulnerabili alle ossidazioni. Una sensibilità particolare di questo fragile colore che si deve assolutamente proteggere.

Se dovessimo definire i contorni di una possibile "**scena del crimine**" le vittime sarebbero i polifenoli, il colpevole l'**ossigeno** appoggiato dai complici **catalizzatori** e l'arma del delitto la reazione di **ossidazione**. Quale sarà il danno collaterale? Naturalmente dal punto di vista visivo l'**alterazione dei colori** e dal punto di vista sensoriale il **gusto amaro e le perdite aromatiche**.

Quali strumenti abbiamo dunque a disposizione per evitare che si compia questo "delitto"? **Perdomini-IOC**, grazie all'esperienza maturata nei territori più famosi di produzione

di vini rosati (Provence, Champagne, Puglia, Lago di Garda ecc.) ha maturato delle **tecniche** che permettono alle aziende di affrontare al meglio la **produzione di vini rosati di qualità**.

No [Ox] è uno strumento per il controllo dell'ossigeno per mosti e vini rosati: una soluzione naturale e innovativa basata su derivati di chitina (non allergenico, non OGM e di origine v