

Langhe Doc Rossese bianco della linea Josetta Saffirio: un autoctono che sfida le convenzioni

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Agosto 2024



Tra le sinuose colline delle Langhe, la cantina **Josetta Saffirio** coltiva una perla rara nel panorama dei vitigni autoctoni piemontesi, il Rossese Bianco, dal quale nasce il **Langhe DOC Rossese Bianco** della storica linea Josetta Saffirio.

Come una vera testimonianza di resilienza e di eccezionale cura del dettaglio, questo vino si propone da esempio di quanto un vitigno quasi dimenticato possa rivivere e brillare attraverso una filosofia di rispetto, cura e attenzione.

Il **Rossese Bianco**, che affonda le sue radici storiche nelle

Cinque Terre e una rinascita nelle Langhe alla fine dell'Ottocento, è oggi coltivato da pochi arditi viticoltori che vedono in esso non solo un'eredità, ma un potenziale ancora inesplorato. **Sara Vezza**, imprenditrice che ha raccolto il testimone aziendale e che oggi insieme all'imprenditore **Renzo Rosso** e alla holding **Brave Wine** lavora per portare ancora più in alto il nome dell'azienda di Monforte d'Alba è tra questi custodi, e con passione si dedica a valorizzare ogni grappolo dell'antico vitigno.

Un vino bianco che si distingue per la sua straordinaria capacità di invecchiamento e per un profilo gustativo che sfida i confini tradizionali tra i vini bianchi e quelli rossi. La vinificazione è un delicato equilibrio tra tecniche ancestrali e metodi contemporanei: la fermentazione parte nelle fresche vasche d'acciaio e si completa nel silenzio delle botti di rovere, dove il vino matura al ritmo tranquillo della natura.

Visivamente accattivante, il **Langhe DOC Rossese Bianco** si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, arricchito da riflessi verdolini che preannunciano la sua freschezza. Al naso si apre con un bouquet vivace di agrumi e note erbacee che ricordano il Mediterraneo da cui questo vitigno è risalito attraverso l'Antica Via del Sale, mentre il palato è un armonioso incontro di frutti vividi e un'acidità che danza sulle papille, lasciando un finale persistente e leggermente tannico mandorlato.

Un vino che da quest'anno vanta anche una nuova identità visiva, con un'etichetta recentemente rinnovata che simboleggia sia lo spirito innovativo proprio della cantina sia il legame profondo con il territorio delle Langhe. "Abbiamo inserito nelle etichette dei vini della linea *Josetta Saffirio l'Orchidea Selvatica delle Langhe*" afferma **Sara Vezza** "un fiore autoctono scelto come simbolo delle radici che affondano profondamente nel territorio d'origine, interpretando una nuova idea di lusso, dove lo star bene, in un ambiente sano, inclusivo e autentico trova

completa espressione". Un progetto, quello del rebranding delle etichette che celebra l'unione tra la holding Brave Wine voluta dall'imprenditore Renzo Rosso e Sara Vezza, dando forma al nuovo progetto enologico condiviso.

Perfettamente versatile negli abbinamenti, dal pesce ai formaggi stagionati, il Langhe DOC Rossese Bianco di Josetta Saffirio è perfetto per accompagnare un crostino con burro e acciughe. Un invito a riscoprire l'autenticità di sapori che raccontano di passione e dedizione.