

Rosagemma, lo spumante rosé nato dall'isola di Papadopoli

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Luglio 2026



Tenuta San Giorgio presenta Rosagemma, spumante rosé Brut da uve Pinot Nero e Glera coltivate sull'isola fluviale di Papadopoli, formata dai depositi del Piave. Colore rosa pallido, bollicina fine e persistente, profumi di frutta esotica e fiori di campo. Versatile in aperitivo e a tavola, si abbina a piatti di mare e alla cucina internazionale, ideale per le serate estive.

L'estate è il momento perfetto per stappare bottiglie che sanno sorprendere: per accompagnare un aperitivo vista mare, una cena sotto le stelle o un brindisi improvvisato al tramonto, **Tenuta San Giorgio** propone lo **Spumante Rosé Brut Rosagemma**. 70% Pinot Nero e 30% Glera, questo rosato dalla bollicina fine e persistente dà voce ad un territorio unico, lambito da acque di origine dolomitica e che beneficia di

caratteristiche pedoclimatiche straordinarie: si tratta dell'**isola fluviale di Papadopoli**, la più grande d'Italia e tra le maggiori d'Europa, formatasi dai depositi alluvionali del Piave. Un areale oggi ancora incontaminato e poco conosciuto, fatto di ghiaie e sabbie che portano nel calice freschezza, mineralità e intensità di profumi.

Di un accattivante colore rosato pallido, con una nuance caratteristica che ricorda la buccia di cipolla rossa, *Rosagemma* è una danza soave tra percezioni acidule e zuccherine. All'olfatto, aromi di frutta esotica, biancospino e fiori di campo fanno da anticamera ad un interessante retroscenore di piccoli frutti di bosco, esaltati a livello gustativo da eleganti note di frutta estiva. Fragrante e raffinato, questo spumante si caratterizza per una bolla vibrante, sottile e ben amalgamata che sorregge il sorso nella sua completezza.

Il suggerimento del produttore

Il bouquet floreale e fruttato e la spiccata freschezza fanno di *Rosagemma* un vino estremamente versatile. Se l'aperitivo è il contesto ideale per fare sfoggio della sua vivacità, questa bollicina rosé sa esaltare con equilibrio ed eleganza anche primi e secondi di mare, dal baccalà mantecato con polenta bianca della tradizione locale all'intramontabile fritto misto di pesce. Pensando alla cucina internazionale, si sposa molto bene con il gusto esotico dei tacos di gamberi con avocado e lime.

Punti chiave

1. **Origine unica:** le uve nascono sull'isola fluviale di Papadopoli, la più grande d'Italia, formata dai depositi del Piave.

2. **Blend distintivo:** il vino unisce 70% Pinot Nero e 30% Glera per un profilo aromatico complesso e bilanciato.
3. **Profilo sensoriale:** aromi di frutta esotica e fiori di campo si accompagnano a un retrogusto di frutti di bosco.
4. **Bollicina raffinata:** la perlage fine, vibrante e ben amalgamata sostiene il sorso dall'inizio alla fine.
5. **Abbinamenti versatili:** ottimo in aperitivo, si sposa con piatti di mare, fritto misto e cucina internazionale.