

Rohesia Pas Dosé

Quando abbiamo immaginato il progetto Rohesia, sapevamo che il viaggio non si sarebbe fermato a un solo vino. Perché il Negroamaro ha mille volti, e alcuni di questi restano invisibili finché non si osa guardare da un'altra angolazione. Così è nato il Rohesia Metodo Classico Pas Dosé: un rosato spumante da uve Negroamaro, che affina sui lieviti per oltre 60 mesi. Un gesto radicale, ma profondamente coerente.

La sfida era chiara: raccontare un vitigno tradizionalmente associato alla forza, attraverso la lente della finezza. E il Metodo Classico è il modo più sincero per farlo. Nessun dosaggio, nessun trucco. Solo uva, tempo, e silenzio.

Il colore è un rosa antico, luminoso, con riflessi ramati. Il perlage è sottile, continuo. Al naso, note di scorza d'arancia, frutti rossi essiccati, crosta di pane e fiori secchi. In bocca è teso, verticale, con una salinità che scolpisce il sorso e una persistenza che sorprende chi pensa che il Negroamaro non possa essere anche questo: elegante, profondo, essenziale.

Non è uno spumante da aperitivo. O meglio, non è solo quello. È un vino da tempo lento, da tavola pensata, da abbinamenti che valorizzano la sua doppia anima: rosata e spumantistica, pugliese e universale.

Il Rohesia Metodo Classico è il nostro modo di dire che la tradizione non è mai un confine. È un punto di partenza, da cui partire ogni volta con occhi nuovi.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE

VSQ Pas Dosé

UVE

Negroamaro

ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE

Per la preparazione del vino base, le uve raccolte a mano in piccole cassette vengono pressate intere. Dalla svinatura si ottiene poco più del 50% di resa in mosto. La fermentazione avviene in acciaio a 16°C. Il vino affina sur lies per circa 90 giorni a 10°C

TIRAGGIO

Effettuato nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

La rifermentazione in bottiglia e la maturazione sui lieviti durano almeno 60 mesi a temperatura controllata di 15°C. Durante questa lunga fase, le cellule di lievito donano al vino complessità gustativa, finezza del perlage e note terziarie. Il prolungato affinamento sur lattes riduce la presenza di antociani, conferendo al vino una tonalità rosa cipria elegante

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Nessuna aggiunta di liqueur

SERVIRE A

6-8°C



Note di degustazione

COLORE

Rosa cipria tenue, brillante, con sfumature ramate. Il lungo affinamento ha sottratto intensità cromatica, restituendo una tonalità elegante e delicata.

NASO

Fine ed essenziale. Emergono note di scorza d'arancia, melagrana, piccoli frutti rossi disidratati e lievi sentori di crosta di pane. La componente floreale secca e il profilo minerale completano un naso sobrio ma profondo.

PALATO

Verticale, secco, sapido. Il perlage è fine, integrato, mai aggressivo. Il sorso è teso, con ritorni agrumati e una persistenza salina che valorizza la struttura del Negroamaro in versione Metodo Classico. Nessuna concessione al dolce: solo equilibrio, precisione e profondità.

Abbinamenti gastronomici

Elegante e verticale, questo Metodo Classico rosato da Negroamaro si distingue per finezza, sapidità e perlage persistente. La lunga sosta sui lieviti gli dona struttura e complessità, rendendolo perfetto per accompagnare anche tutto il pasto.

Si abbina bene con tartare di tonno, crudi di crostacei, tempura di verdure, risotti delicati e carni bianche in preparazioni raffinate. Ottimo anche con salmone affumicato, carpaccio di spada o capesante grigliate.

Nella cucina salentina

accompagna con eleganza piatti come il polpo alla pignata, le cozze gratinate, la seppia ripiena, il baccalà in umido o le pittule con alici. Ideale anche con formaggi locali a media stagionatura serviti a fine pasto.