



TUSCAN MIXOLOGY

Si chiama FROSE' Dogajolo, è rosa intenso e fa subito estate!

L'aperitivo a base di Dogajolo Toscano Rosato 2016 Carpineto appassiona bartender e chef in tutta Italia



***That's the summer cocktail
che ispira il food pairing gourmet***

Il rosa e tutte le sue sfumature, impazza, trasversale a più generazioni, anche se è di **Millennial Pink** che si parla. E' amato da tutti e dilaga su instagram, quel qualcosa in più che fa scalare la classifica dei like. Libero, rilassante, regala gioia, una *nuance* globale che ben si confà ad un cocktail. Tanto più se a base vino e in un momento in cui tra i vini il rosé sembra avere sempre più appeal.

Vino e cocktail non sono poi così lontani, anzi, alcuni celebri cocktail ne prevedono l'uso da sempre, vini bianchi per lo più e bollicine; la "new entry" del rosato, che intriga sempre di più i Millennials, segna quindi forse anche una nuova tendenza che aggiunge gusto oltre che colore.

"Fuori dall'Italia il rosé viene visto come l'alternativa della stagione calda per potersi godere un vino un po' più strutturato del bianco e ben freddo", ci ricorda **Massimo D'Addezio**, uno dei più noti barman sulla scena italiana, e non solo.

Eataly New York il **Frosé** lo propone unicamente col **Dogajolo Toscano Rosato 2016 Carpineto**. I vini della linea Dogajolo sono tra i più innovativi ad oggi prodotti da Carpineto, l'azienda icona della Toscana dei grandi vini: un'interpretazione originale di concepire il terroir toscano secondo uno stile moderno.

Il Dogajolo Rosato è un vino dalle caratteristiche floreali, in particolare rosa, mirto e fiore di vite, a cui non mancano i profumi fruttati come la mela, il ribes e la marasca. Sentori delicati ed eleganti. Giovane, dall'acidità spiccata, ma anche ampio e deciso, è un buon interprete del territorio, nuova tendenza della mixology più sofisticata quando fa uso dei vini.

Il Frosé è in menu ad *Eataly* e ci rimarrà almeno per tutta l'estate perché è il drink che piace di più in questa stagione, a New York come a Miami, ma anche a Londra presso il cocktail bar della Beaufort House dove è stato lanciato. Grande successo tra gli under 40, piace moltissimo soprattutto per il rito dell'happy hour.

Il nome Frosé, viene da frozen rosé. Fresco, vivace, easy, cool, con una parola sola. E per quanto impazzi in molti locali d'oltreoceano, i più snob amano prepararlo a casa, abitudine ben più chic. La versione newyorchese prevede vodka, Dogajolo Rosato 2016, liquore alla pesca, purè di fico d'India e succo di pompelmo.

Chi però il Frosé lo interpreta by himself opta per una ricetta più easy e probabilmente anche più estiva: unire il Dogajolo rosato con succo di limone, zucchero e fragole, o un altro frutto di stagione, poi metterlo in freezer per sei ore e servirlo guarnito con foglie di menta.

E ancora **Massimo D'Addezio**: "il cocktail lo preferisco nella versione più semplice ma di grande effetto organolettico, visto che si fa macerare la frutta nel vino, quindi gli aggiungiamo profumi primari e non un ulteriore

liquore e il pompelmo che rischia di schiacciare tutto il resto. Il succo di limone è molto mediterraneo e quindi perfetto in questa occasione ma anche il lime meno aggressivo e addirittura del succo di yuzu sarebbero magnifici. Quasi quasi me ne preparo uno..!"

Ottimo da solo, magari sulla spiaggia vista tramonto o su una terrazza in città, ancor meglio a bordo piscina tra i vigneti immersi nelle dolci colline toscane. E considerato che la gradazione alcolica non è alta, e che i sentori sono delicati ed eleganti è l'ideale anche in abbinamento al food come sempre più spesso capita, in particolare per accompagnare dei finger food di crudi di pesce o di carni rosa. Perfetto con qualcosa di leggermente speziato e un tocco di pepe nero. O perchè no, semplicemente con una merenda a base di formaggi e salumi, come *Tuscan Style* esige... a proposito d'interpretazione del territorio!

DOVE BERE il FROSE' Dogajolo a base di Dogajolo Rosato Carpineto

A **Milano**, al **MARE CULTURALE URBANO**, spazio di contaminazioni artistiche aperto alla sperimentazione anche nel bar bistro dove degustarlo nella versione originale più easy e molto estiva, rigorosamente frozen, realizzata dal **barman Moust**. A **Firenze** al **SANTAROSA Bistrot**, dove è una **barlady** a lungo oltreoceano, **Cristina Bini**, ad aver studiato una versione ad hoc, il **DOGAILO Cup**. La ricetta: "Dogaiolo, Liquore alla violetta, Angostura all'arancia, Limone, Succo di rabarbaro, Gazzosa, Lemon grass a guarnire "

A **Roma**, al **MOMA**, a due passi da via Veneto, in versione capitolina, citando cioè un *evergreen* dell'estate, le pesche al vino, e quindi miscelato con le pesche al posto delle fragole. Ecco la ricetta del **PEACH Frosé Dogajolo** del barman del Moma **Giuseppe Gravante**: 2/3 Dogajolo Rosato Carpineto, 1/3 St Germain, Pesche bianche di Poggio Catino, Menta e Lime". E la sera è in carta al ristorante gourmet del piano superiore in abbinamento all'*amuse bouche* degli chef **Roberto Catervi e Andrea Pasqualucci**, tartare di pescato su gelatina di Dogajolo rosato, melone, aria di mandorle e Balsamico affinato 10 anni. Food pairing anche a **Napoli** dove il **BA BAR Officina**, novità modaiola sul lungomare, lo abbina alle tapas di gusto partenopeo e al crudo di pesce. La ricetta **del ROS-Fizz Frosé Dogajolo** della **barlady Valentina Verlezza** prevede:

"60 ml di Rosé Dogajolo Carpineto, 30 ml di succo di limone di Amalfi, 10 ml di Sirop Litchi, 2 gocce di angostura, e infine come top il Ginger Beer" Lo **chef Carlo Spina** invece: "possiamo abbinarci una tapas di cevice di ricciola marinata ai lamponi, fagiolini e perle di alga wakame, oppure un tonno marinato agli agrumi su insalata di quinoa e avocado."

A **Trani**, perla del mediterraneo, in uno dei locali più fashion, il **QUADRA Le Club**, dove il talentuosissimo **barman Tommy Scamarcio** lo propone come omaggio al produttore, pugliese d'origine ma toscano d'adozione, col nome **DANTE Frosé Dogajolo**, un intrigante mix di profumi e sapori di Puglia e Toscana.

Ecco la ricetta: "Dogajolo Rose e Gin Geranium in parti uguali, un pizzico di Sale di Margherita, Succo di Limoni del Gargano, Marmellata di Ciliege della Ferrovia, Zuccheri liquido, Acqua di ceci a sostituire l'albume perché anche i vegani possano berlo ed infine per rendere tutto un po' più morbido Olio Extravergine d'Oliiva, di Andria. Insomma la Puglia e la Toscana in una coppa!"



1967~2017

CARPINETO, consolidata azienda vitivinicola toscana, dal 1967, quando l'azienda fu fondata, ha decuplicato la superficie dei vigneti, da 20a oltre **200 ettari**, per oltre 500 chilometri complessivi di filari, articolati su cinque Tenute o Appodati: **Montepulciano, Montalcino, Gaville (Alto Valdarno), Dudda (Greve in Chianti) e Gavorrano**.

Tra le **top 100 di Wine Spectator**, premiata in particolare per alcuni vini icona come il **Vino Nobile di Montepulciano Riserva (26° posto con un punteggio di 93/100)**, l'azienda ha una produzione che copre tutti i grandi rossi della Toscana.

Era il 1967 quando **le famiglie Sacchet e Zaccheo** fondarono la Carpineto col proposito di produrre il migliore Chianti Classico che il "terroir" potesse offrire. Una rivoluzione vera per quei tempi.

Le due famiglie videro nella Toscana un enorme potenziale, dove poter produrre grandi vini di tradizione applicando le tecniche più all'avanguardia nei processi produttivi e aumentando gli standard qualitativi dell'epoca.

Innovatori per vocazione, Sacchet e Zaccheo, insieme alle nuove generazioni, **Caterina Sacchet, enologa, Elisabetta Sacchet, Francesca Zaccheo e Antonio Michael Zaccheo**, hanno continuato a sperimentare, nel rispetto dei grandi valori storici della Toscana e di una qualità mantenuta su standard molto elevati, con l'obiettivo di tutelare non solo le caratteristiche dei vini ma anche l'ambiente.

Negli anni la Carpineto, che ha mantenuto l'assetto familiare, è cresciuta costantemente fino a diventare un brand dal successo internazionale, affermatasi per l'eccellenza dei suoi prodotti e molto ben posizionata all'estero con un export diretto verso oltre 70 Paesi, Canada e Stati Uniti in testa.

Tre linee di produzione e oltre 30 etichette per una produzione complessiva di 3 milioni di bottiglie. Gran parte della produzione è data da vini delle più prestigiose DOCG della Toscana. Rossi per lo più, Riservedi grande struttura ed estratto, vini estremamente longevi.

Nata 50 anni fa dalla scommessa sui grandi territori vinicoli della Toscana e dal sogno di mettere insieme le 3 denominazioni più importanti della regione, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, oggi è una realtà fortemente rappresentativa della migliore Toscana vitivinicola.

Carisma, stile, grande continuità qualitativa dei vini, riconoscimenti internazionali prestigiosi da scoprire sul territorio, nei vigneti delle 5 Tenute, o Appodati, nei territori più vocati della Toscana.

www.carpineto.com

UFFICIO STAMPA LR COMUNICAZIONE - [laura ruggieri](mailto:laura.ruggieri) - [339/4755329](tel:3394755329) lrcomunicazione@lrcomunicazione.com