DA MONTALCINO AL MONDO
FROM MONTALCINO TO THE WORLD

SARTORI
25 Vendemmie
CORTE BRÀ
AMARONE
2017

Homepage » Collection » Foss Marai: altro che primavera rosé, "primavera Roös"

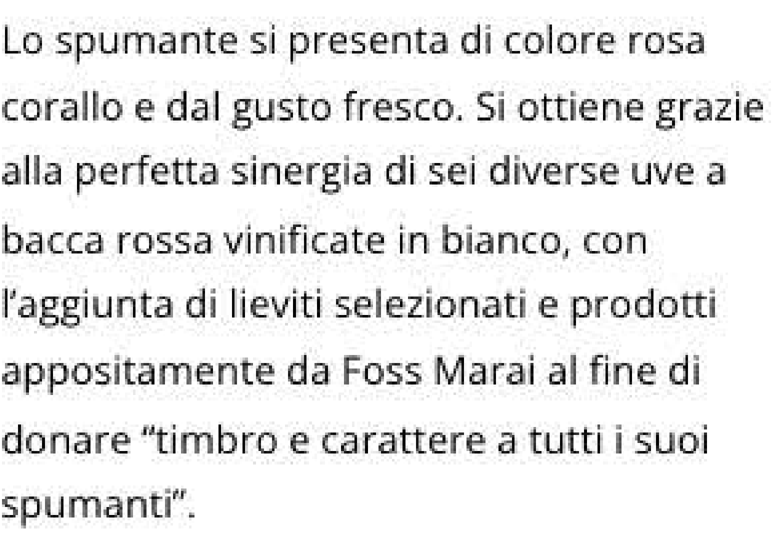
COLLECTION

Foss Marai: altro che primavera rosé, "primavera Roös"

DI LUCA FIGINI | 14 MARZO 2025

CHAMPAGNE JACQUESSON
Cuvée 748

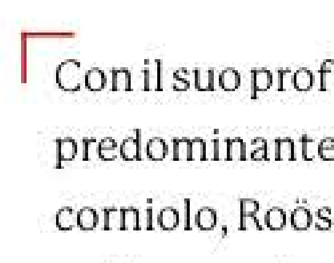
Roös Brut è uno spumante rosato di "alta qualità nato dalla grande esperienza spumantistica della famiglia di Carlo e Adriana Biasiotto", scrive Foss Marai. L'azienda guidata dalla famiglia Biasiotto persegue la volontà di riscoprire e valorizzare i vitigni autoctoni rari e di alto pregio che non erano più in uso. Nel caso del Roös Brut, sono stati ritrovati nei propri possedimenti pugliesi di "Masseria La Sorba", sull'altopiano delle Murge nell'entroterra barese e Patrimonio Unesco.



Lo spumante si presenta di colore rosa corallo e dal gusto fresco. Si ottiene grazie alla perfetta sinergia di sei diverse uve a bacca rossa vinificate in bianco, con l'aggiunta di lieviti selezionati e prodotti appositamente da Foss Marai al fine di donare "timbro e carattere a tutti i suoi spumanti".

I principali vitigni utilizzati, che conferiscono corpo e struttura al vino, sono il Montepulciano, il Bombino Nero e L'Uva di Troia; in misura minore si trovano il Sangiovese, il Cabernet ed il Sagrantino. Roös Brut è un prodotto storico ed appartiene agli "Speciali" Foss Marai, descritte come "etichette uniche, che rappresentano l'impegno dell'azienda nella ricerca e la voglia di sperimentare".

Alla scoperta di Foss Marai: il territorio, la cantina, la famiglia



"Il vino deve essere beverino. Cioè deve piacere appagare e accompagnarsi in modo fresco e naturale ai cibi o intonarsi ai momenti", ci confessa Carlo Biasiotto. Questa è la filosofia con cui, insieme alla moglie Adriana Biasiotto, nel 1986 ha ... Leggi tutto

WineCouture

> Con il suo profumo predominante di fragola e corniolo, Roös Brut offre al palato un retrogusto deciso e fruttato. È ottimo come aperitivo e consigliato in abbinamento ad antipasti, salumi, pesce in zuppa, crostacei e spiedini di frutta.

Roös Brut si presenta con una veste elegante e preziosa, la bottiglia "gioiello" millerighe, ideata e brevettata da Foss Marai nei primi anni Novanta, vincitrice di numerosi premi mondiali dedicati al design ed al packaging. Promosso da un consiglio di esperti, il Club dei Saggi Foss Marai, Roös Brut è uno spumante versatile, perfetto in ogni situazione.

Roös Brut: scheda tecnica

Alcool: 11,5%
Residuo zuccherino:
5-7 grammi/litro (g./l.)
Acidità: 6 g/l
Temperatura di servizio: 6,5-7°C

Roös Brut è disponibile anche nel formato mignon, la bottiglia da 375 ml, una scelta perfetta per chi desidera concedersi il piacere di un ottimo calice di vino, nella giusta misura e senza sprechi. Insieme all'intera collezione delle etichette Foss Marai, lo si può trovare allo shop online.

Masseria La Sorba, l'origine del Roös Brut di Foss Marai

Masseria La Sorba è così descritta da Foss Marai: "Una prestigiosa realtà produttiva avviata vent'anni fa in Puglia dalla famiglia Biasiotto con l'acquisto di una masseria e di diversi vigneti nel Patrimonio Unesco dell'Alta Murgia, terra di vento e di sole, Masseria la Sorba è situata in un paesaggio ancora incontaminato, all'interno di un'area denominata 'Pezza della Sorba' ed è posta a vista della più affascinante costruzione voluta dall'Imperatore Federico II di Svevia: Castel del Monte".

La tenuta è stata risanata attraverso un impegnativo lavoro di rottura e frammentazione della crosta rocciosa, con l'obiettivo di far riemergere il terreno e trovare l'acqua perfettamente pura necessaria ad irrigare le vigne e gli ulivi, cosicché potessero esprimere tutta la loro eccellenza organolettica, senza la necessità di interventi aggressivi.

Il terreno, ricco di tufo e di minerali, conferisce note particolari a vitigni rossi come Montepulciano, Bombino e Uva di Troia ed i prodotti sono quindi caratterizzati da grande mineralità e sapidità, oltre a presentare corpo e struttura.

Foss Marai ha studiato un protocollo di trattamenti che rientri nei criteri del biologico, pur senza certificazione ufficiale: una scelta che sta premiando l'azienda dal punto di vista economico, etico ed ecologico.