

a proposito di vini
VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

I magnifici 14

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del passaggio e della biodiversità del terroir; sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Prosecco Doc Extra Dry Millesimato - Ponte 1948

L'azienda vinicola è tra le più importanti d'Italia con oltre 3.000 ettari di vigneti e riunisce i migliori viticoltori del Veneto da oltre 70 anni. Fresco ed equilibrato al palato, questo prosecco da uve Glera e Chardonnay, con metodo Charmat, è ideale servito con pesce, frutti di mare, crostacei e molluschi (€ 9,50).

Giustino B. Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2022 Ruggeri

A Pasqua la storica cantina di Valdobbiadene presenta queste bollicine premium dedicate a Giustino Bisol, fondatore dell'attuale cantina nel 1950: è un extra dry millesimato complesso e di grande finezza, elegante e gioiale, dal bouquet ampio e complesso; Giustino B. nasce da un'accurata selezione delle uve migliori raccolte nelle splendide colline della Valdobbiadene; servitelo a 5-7° e sarà il compagno ideale per accompagnare il pranzo di Pasqua (€ 19,40).



Montecletha Lessini Durello Doc Riserva Nature - Cantina Montecchia di Crosara

La cantina viene fondata nel 1958; oggi conta circa 700 soci per una superficie vitata di 280 ettari sui Monti Lessini e fa parte del gruppo Cadis898. Questo spumante è ottenuto da uve Durella in purezza con metodo classico: strutturato e complesso, al naso sprigiona note floreali e di frutta esotica. Servitelo a 6-8° come aperitivo o con il baccalà, i salumi del territorio e i pesci saporigli (€ 16,90).

Bianco Sicilia Doc 2021 Serra Ferdinandea

L'azienda siciliana aggiunge alla viticoltura dell'isola un'impronta francese, grazie alla visione comune di due famiglie: Planeta dalla Sicilia e Oddo dalla Francia. Il vino, da uve Grillo e Sauvignon Blanc biologiche, è affinato in legno di rovere per 9 mesi e al naso presenta note di pietra focaia, erba fresca, nespole e grano appena mietuto; da provare con pesci dal sapore deciso: tonno, sgombrò, ricci di mare (€ 25 circa).



Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartize La Rivetta - Villa Sandi

Un vero e proprio cru che nasce in una piccola area collinare Docg di 106 ettari, tra Santo Stefano e San Pietro di Barbozza; dal perlage intenso, fine e persistente e bouquet fruttato con note floreali, al gusto è fresco e asciutto. Si sposa con pesci di scoglio marinati, tartare di salmone o per aprire e chiudere una serata (€ 30 circa).

Friulano Liende 2021 La Viarte

Salvaguardia del territorio, favorendo la flora spontanea ed eliminando il diserbo chimico, e avvio alla conversione biologica certificata sono gli atout dell'azienda; il Doc Friuli Colli Orientali è ottenuto da uve Tocai Friulano, l'affinamento avviene in vasche d'acciaio per 6 mesi, mentre una piccola parte viene affinata in barrique; servitelo a 8-10° in un calice ampio con salumi, torte salate, paste ripiene e pesci al forno (€ 21).

1673 Riserva Trentodoc Cesarini Sforza

Prodotto con le migliori uve Chardonnay provenienti dai vigneti d'altura più vocati della Valle di Cembra, questa Riserva rappresenta la miglior sintesi che il Metodo Classico possa esprimere: un Trentodoc raffinato, di grande carattere, all'olfatto emerge un ampio ventaglio di aromi complessi e avvolgenti in continua evoluzione nel calice; mentre al palato le percezioni di piccola pasticceria e frutta secca si alternano a fresche note agrumate. Il sorso ricco lo rende ideale per un brindisi senza tempo (€ 32 circa).

Guida Brut Millesimato

Foss Marai

Questo Valdobbiadene Docg è la versione più raffinata nella collezione dei Brut dell'azienda: è un vino che proviene dagli storici vigneti delle colline della Valdobbiadene, patrimonio Unesco. La primavera e la Pasqua sono i momenti ideali per apprezzare il perlage di Guida, il bouquet fine e fruttato e il gusto ricco, avvolgente e intenso, di ottima sapidità e persistenza; perfetto con crostacei, tartare di pesce, carni bianche, formaggi e salumi. Super raffinato l'abbinamento con il cioccolato (€ 15,40).

Bràtinis Collio Doc

Gradis'Ciutta

Robert Princic, alla terza generazione di viticoltori nel Collio, nel 2018 ha ottenuto la certificazione biologica. Bràtinis nasce da uve Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon in percentuali diverse, tutte provenienti dalle marne argillose del Collio. Al naso è fresco e complesso, con fragranze che spaziano dai fiori di primavera alla dolcezza dei frutti gialli; al palato è morbido e rotondo, succoso e fruttato. Accompagna antipasti, piatti di pesce, carni bianche e secondi leggeri (€21).

Orpicchio

Villa Dianella

Si è aggiudicato il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso il bianco Igt Toscana, biologico, ultimo nato da un biotipo di Trebbiano recuperato in azienda; affinato in tonneau di rovere francese per 12 mesi, al naso presenta note muschiate e di frutta matura, in bocca è sapido, minerale e persistente perfetto con salumi, pasta e pesce (€ 28).



Springo Green

Le Manzane

Si tratta di un Conegliano Prosecco Superiore Sui Lieviti Docg Brut Nature da uve Glera; di colore giallo paglierino velato per la presenza dei lieviti, ma ravvivato dal perlage fine e persistente, questo Prosecco ha profumo delicato con sentori fruttati e di panificazione. Al palato è fresco, sapido e persistente. Da servire a 5-7° in flûte con soppresa veneta, altri salumi e tartare di ricciola (€15 circa).

Aristos Riesling 2022

Eisacktal Cantina Valle Isarco

Fondata nel 1961, è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige; qui le vigne sono terrazzate al 90% a causa del terreno molto ripido, si può quindi affermare che si tratta di viticoltura eroica. Prodotto da uve Riesling, il vino ha sentori fruttati, è fresco e speziato. Eccelle in compagnia di antipasti, pesce, frutti di mare e cucina asiatica (€ 19,40).

Orfeo Negroamaro Puglia Igp

Il vino simbolo dell'azienda nasce nella cantina di San Donaci, a sud di Brindisi nel Parco del Negroamaro. È qui che affondano le radici della famiglia Leo da 5 generazioni, oggi giunta al successo grazie all'impegno dell'intera famiglia. La raccolta manuale dell'uva avviene alle prime ore del giorno e, dopo la vinificazione in acciaio, la fermentazione avviene in barrique di rovere americano e francese. Dall'intenso colore rosso rubino con riflessi granati, all'olfatto presenta note di spezie, frutti in confettura, frutti di bosco e, sul finale, cacao. Va servito in ampi calici a 18° con lasagne, ragù, carni alla brace (€ 20 circa).



Flétry au Vent

Grosjean

Dal colore caldo e ambrato, inebriante al naso e seducente al palato, questo Passito è una nuova proposta della cantina in Valle d'Aosta: poliedrico e versatile accompagna molti piatti, dal salato al dessert e si sposa alla perfezione con il cibo degli dei: il cioccolato. Il vino rappresenta il territorio montuoso nella sua interezza, infatti è un blend di Gewürztraminer, Moscato bianco, Pinot Gris, Petite Arvine, Amigne e Prie Blanc. Il mosto fermenta e si affina in botti di legno per circa dieci mesi e il vino che ne deriva esprime la territorialità, la freschezza e la mineralità. A differenza degli altri passiti della regione, il Flétry ha bassa alcolicità che ne aumenta la bevibilità (si trova in piccole bottiglie renane da 375 ml, € 24).

