

a proposito di vini  
VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

# I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di **Monica Pilotto**

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



**Terlaner Cuvée Riserva Nova Domus 2020 - Cantina Terlan**  
L'unione nel 2008 delle cantine più antiche dell'Alto Adige, Terlan e Andriano, non ha modificato le differenze, ma ha esaltato i pregi e la specificità del terroir dell'una e dell'altra. Questo Terlaner da uve Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon è vigoroso e ricco di sfaccettature: l'affinamento per 12 mesi avviene in grandi botti di legno e il suo equilibrio ben si presta su caviale, salmone grigliato, fiorentina e parmigiana di melanzane. Servitelo in bicchiere Borgogna a 12-14° (€ 39,70).

**Vanedda Igp Azienda Agricola Cortese**  
È il bianco di punta dell'azienda ragusana, a due passi dal mare. Il Vanedda Terre Siciliane biologico racchiude il suo terroir, la compostità del Grillo e la mineralità del Catarratto fermentati sulle bucce; dopo l'affinamento in botti grandi è pronto per essere servito con piatti di pesce (€ 16).



**'61 Nature Blanc de Blancs 2016 - Berlucchi**  
Il '61 è l'anno di nascita del primo Franciacorta proprio nelle cantine Berlucchi. Il Blanc de Blancs Millesimato da uve Chardonnay in purezza è affinato nelle migliori parcelle in barrique di rovere. Servitelo a 10-12° dall'aperitivo ai piatti marinar, dai risotti alle carni bianche (€ 36).

**Il Mattaglio Specialist Brut Rosé - Cantina della Volta**  
È un Rosé de Saignée (tecnica di lavorazione francese degli Champagne rosé) di grande rarità, ottenuto da uve Pinot Nero in purezza dal vigneto nel versante modenese dell'Appennino Tosco-Emiliano. Fruttato, corposo e profumato, è speciale a tutto pasto (€ 34).



**Aru Monica Isola dei Nuraghi Cantina Atzei - Fantini Wines**  
La cantina è in una valle incontaminata della Sardegna, nell'oristanese, e Aru è il vino di punta pluripremiato, un blend al 50% di uve Monica e Carignano; l'affinamento avviene in barrique e i tannini densi, raffinati e vellutati sono capaci di sfidare costate di manzo e selvaggina o un fondente al cioccolato con almeno il 70% di cacao (€ 25).

**Artume Igt Toscana Gianni Moscardini**  
Nell'alta Maremma, a Pomala (Pi), si vendemmiano le migliori uve Fiano e Vermentino che danno vita ad Artume della linea Terroir, la più pregiata della cantina: questo bianco conquista grazie alle intense note di frutta bianca, vaniglia e spezie, accentuate dall'affinamento in barrique (€ 37).



**Ladaltempo Valdobbiadene Docg - Ruggeri**  
Dietro a questo vino c'è un progetto enologico che sprigiona il potere del tempo: la tradizione del passato, il saper fare del presente, l'innovazione e la sperimentazione del futuro. Il risultato è la più alta espressione del Valdobbiadene Docg grazie al Metodo **Ruggeri**: una lunga e quieta maturazione sui lieviti durata 60 mesi. Al naso prevale il bouquet di frutta bianca, albicocca disidratata, fichi secchi e sentori floreali; al palato risulta sapido e fresco con note di frutta matura. Queste sue caratteristiche lo rendono partecipe di tartare di pesce e crudité di crostacei; risotti alle erbe e canocchie al vapore; fichi e prosciutto, fiori di zucca (€ 50).