

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



Alie 2023 Toscana Igt Frescobaldi

Dal raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino nasce questo rosé giunto alla decima vendemmia: aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e scorze di agrumi si fondono con note di erbe aromatiche, mentre al palato freschezza e sapidità accompagnano aperitivi e pasti in compagnia (€ 15).

Superiore di Cartize Valdobbiadene Docg Foss Marai

Il superiore di Cartize è un'eccellenza ed è prodotto in un'area di soli 106 ettari nella zona storica del Valdobbiadene; qui la produzione è molto limitata per un vino pregiatissimo, ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con struttura aromatica ampia e complessa e profumo intenso di glicine e di rosa (€ 2790).

Quartese Limitless Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Ruggieri

È un'edizione limitata molto apprezzata dagli estimatori di vino di qualità e dai millenials. La nuova etichetta rappresenta i 4 elementi: acqua, terra, fuoco e aria che fanno parte della viticoltura più attenta al terroir. Vinificato in bianco da uve Glera per l'85% più altre varietà del territorio, va servito a 5-7° come aperitivo o con carne bianca, pesce e crostacei (8.000 bottiglie, € 27).

Prosecco Aneri n. 1

Aneri - È un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ottenuto da uve Glera, raffinato, dalla spuma sottile e persistente e dal bouquet floreale con sentori di acacia e fiori campestri. È il vino con cui Barack Obama ha brindato alla sua elezione a Presidente degli Stati Uniti (€ 18).



Bianca di Valguarnera Insolia 2021 Doc - Duca di Salaparuta

Celebra i 200 anni della cantina dedicato all'Insolia, varietà identitaria dell'isola: sontuoso per freschezza e sapidità di fondo, con sentori di frutta matura e agrumi di Sicilia, fermenta in legni di rovere selezionati; di acclata longevità, oltre 20 anni, va servito con pesce, molluschi, crostacei e tonno rosso alla griglia (€ 40).

Simbionte Igt Toscana Bianco Castello di Meleto

Nasce da uve Trebbiano e Malvasia Bianca. I vigneti si trovano nelle due sottozone Meleto e San Piero e, dopo la vinificazione, questo bianco riposa in barrique d'acacia per 15 mesi; il risultato è un vino con finale sapido e persistente che sposa pesce, carni bianche e piatti vegetariani (€ 25).

SP1 Santa Venere

Si tratta di un rosé Metodo Classico con gusto e aroma inconfondibili, che ricordano la Calabria e i suoi profumi; il vigneto sorge nei pressi di Cirò, a 20 m s.l.m. e, grazie al metodo di coltivazione biologica, le qualità specifiche del terroir sono valorizzate al massimo in questo vino. Da vitigno Gaglioppo 100% allevato ad alberello, con rifermentazione in bottiglia per 24 mesi, presenta riverberi brillanti color buccia di cipolla e profumo delicato, fruttato con sentori di frutti di bosco; al palato risulta fine e armonico, con piacevole acidità e persistenza aromatica al retrogusto. Ottimo da servire a tutto pasto, come aperitivo e con piatti di pesce (€ 26).