

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



Valpolicella Superiore Ripasso Doc - Rocca Sveva

All'ombra del castello di Soave (Vr) si trova il borgo medievale Rocca Sveva con le sue suggestive cantine e il vigneto. Qui nasce il Valpolicella Ripasso da uve Corvina, Corvinone e Rondinella "ripassate" sulle vinacce dell'Amarone, poi affinate parte in barrique e parte in botti di rovere. I tannini armonici e setosi lo rendono adatto a pietanze dal sapore intenso; servitelo a 18-20° in ampi calici o baloon (€ 16,90).

Kelter Lagrein 2020 Trentino Doc Riserva - Cavit

I vigneti si trovano a Roverè della Luna e Besenello (Tn), le zone più vocate per il Lagrein. Da queste uve, vendemmiate e selezionate a mano, nasce un rosso dai sentori di frutti di bosco e dal perfetto equilibrio tra un raffinato tannino e una buona acidità; si presta come vino da meditazione o con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati (€ 16).



Superiore di Cartizze Docg Foss Marai

È al vertice qualitativo del Conegliano-Valdobbiadene, spumante unico e reso ancora più sublime grazie all'impiego dei lieviti naturali e autoctoni dell'azienda vitivinicola. Dalla struttura aromatica, ampia e complessa con sentori di frutti bianchi e agrumi e dal finissimo perlage, è ottimo come aperitivo e dall'antipasto al dolce (€ 27,90).

Al+Ma 800 Maso Martis

Al+Ma, ovvero Alessandra e Maddalena Stelzer, segna il debutto delle figlie dei fondatori nell'azienda di famiglia. Questo Müller Thurgau di montagna è giovane e fresco, dalla grande mineralità e dagli intensi sentori fruttati, ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pesce, crudità di mare e carni bianche (€ 18).



Sicut Era Isola dei Nuraghi Igt Vermentino 2021 La Conralta

Vitigni autoctoni e approccio sostenibile sono gli atout della cantina di Palau (Ss). Il Vermentino fermenta in anfore di ceramica microporosa con le bucce, per maturare poi senza bucce in anfore per altri 9 mesi. Ideale con pesce affumicato, alla griglia, carni bianche in umido e pecorino (€ 36).

La Cappelletta Nizza Docg Az. Agr. Cascina Barisèl

Oltre la valle del Belbo, la vista si apre sulle colline di Canelli (At) tra castagni, querce e filari di viti. Qui la tradizione del vino è antichissima e oggi è famosa in tutto il mondo. Cascina Barisèl vede i natali nel 1965 e dal 1985 alla conduzione dell'azienda di famiglia è Franco Penna. La Cappelletta è un Barbera ottenuto da vigneti storici con le migliori esposizioni e la vinificazione è riservata solo alle annate migliori. La maturazione avviene per almeno 24 mesi in piccole botti di rovere; per i sentori di frutti rossi, di viola e di spezie e per le note finali di mora e cacao, ben si accompagna con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati (€ 29).



Sicily Doc Bianco 2020 Serra Ferdinanda - Planeta

Tra macchia mediterranea e boschi a Sambuca di Sicilia (Ag), dall'unione di Grillo e Sauvignon Blanc da viti a gestione biodinamica, nasce un bianco aromatico che affina in legno di rovere per 9 mesi: da spendere su risotti, pesce e crostacei (€ 22).

sale&pepe 57

