Dieci vini (piu uno) da bere ora secondo Esquire

LINK: https://www.esquire.com/it/lifestyle/food-e-drink/a64406859/dieci-vini-da-bere-ora-secondo-esquire/

Dieci vini (più uno) da bere ora secondo Esquire Vera Prada I ponti di primavera che ci attendono nelle prossime settimane ci danno ben più di un'occasione per brindare. Tra i pranzi di Pasqua e Pasquetta, le prime fughe al mare e gli immancabili pic nic in montagna o al lago, serve arrivare preparati. Abbiamo selezionato per voi 10 nuovi vini italiani (più un vino dealcolato) presentati da poco e che ci hanno colpito perché estremamente versatili, capaci cioè di accompagnarci dall'aperitivo al post cena, passando per le prime grigliate e agli gnocchi della domenica. Vini spumanti, vini rossi, vini bianchi, champagne e vini senza alcool perfetti da bere in primavera quando, sia il clima sia le occasioni sociali, richiedono vini spensierati e dalla beva facile. Possibilmente in compagnia. Ecco quali sono e come scegliere il vino giusto per ogni occasione. Cosa portare se ti invitano al pranzo di Pasqua e tocca a te scegliere il vino Se è vero che per fare un ottimo vino, serve un'ottima uva, è altrettanto vero che per scegliere il vino giusto sono sufficienti un paio di accortezze. Per scegliere i vini in abbinamento ai piatti primaverili, anzitutto, dai un'occhiata al menù: le ricette per Pasqua più gettonate puntano di solito sulla tradizione, come la torta pasqualina, a base di ricotta, spinaci e uova fresche tipica del centro Italia che richiede un vino bianco giovane, fresco, con note erbacee accentuate e una salinità che va a contrastare la grassezza del ripieno (se stai pensando a un Vermentino Toscano o a un Lugana, hai pensato bene). Tra il 25 aprile e il 1 maggio si inaugura il barbecue e la carne torna a essere protagonista della tavola: il vino perfetto per una grigliata di carne è un vino rosso giovane o di medio affinamento. Possibilmente servito dopo un passaggio in frigorifero, si rivela la scelta migliore. Mentre vini rosati diventano perfetti per gli antipasti. E le bollicine il benvenuto ideale. 10 vini italiani, spumanti e Champagne da portare ai prossimi pranzi (e fare tutti contenti) La seconda accortezza da avere quando si sceglie il vino da portare a pranzo quando si è ospiti da qualcuno - un po' perché il galateo vorrebbe che la bottiglia portata in dono non venga aperta subito e un po' perché ormai tutti abbiamo quell'amico o quell'amica che ha fatto un corso da sommelier e che il vino l'hanno sempre già scelto loro - è, appunto, tener presente i gusti del padrone o della padrona di casa. Ecco spiegato il motivo per cui in questa lista di dieci etichette nuove troverete tanta varietà, tra cui anche un vino dealcolato, per incontrare più esigenze e gusti possibili. Champagne Blanc de Blancs di Perrier-Jouët Un'edizione limitata in collaborazione con Formafantasma celebra biodiversità e tradizione

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

dello Chardonnay. Perrier-Jouët Blanc de Blancs è uno champagne che brilla con riflessi oro pallido e note verdi. Floreale al naso con note di sambuco, acacia e agrumi, al palato è fresco e persistente con finale dolce. Ideale per crudo di mare e aperitivi eleganti. Questo vino perpetua inoltre una tradizione centenaria: la Maison è stata una delle prime a introdurre le cuvée interamente a base di Chardonnay negli anni '20. Rubesco 62 di Lungarotti Reinterpretazione in chiave contemporanea, sia nello stile di vinificazione sia nell'etichetta, di uno dei classici di Lungarotti, il nuovo Rubesco 62 esalta l'eredità umbra con Sangiovese in purezza, rivelando freschezza, tannino deciso e note di frutti rossi croccanti. Al naso spicca la prugna, accompagnata da china e spezie. Versatile negli abbinamenti, ben si presta a carni grigliate, arrosti e piatti della tradizione umbra e delle ricette pasquali. Alabastro Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze di Gabe Raffinato ed elegante, il Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Alabastro di Gabe regala sentori di fiori bianchi, pesca, pera e mandorla su base fresca e morbida. Il terroir argilloso ne esalta la complessità con retrogusto piacevolmente amaricante. Ideale per aperitivi, piatti di pesce e crostacei, grazie al suo finale lungo e persistente. Ga.Ry di Tedeschi Ga.Ry è la nuova etichetta di Tedeschi che celebra il territorio con un occhio alla tradizione. Un blend di Garganega, Riesling e Chardonnay, nato dall'idea dell'enologo Riccardo Tedeschi. Un vino che esalta freschezza, mineralità e struttura. Al naso regala note di muschio bianco, tè e frutta matura, mentre al palato si distingue per acidità vivace, sapidità e persistenza. Versatile, si abbina a verdure, pesce, crostacei, uova e salumi, valorizzando piatti delicati e gustosi della tradizione pasquale come la torta pasqualina. Prosecco Superiore DOCG Brut Conegliano Valdobbiadene di Ponte1948 Fresco e versatile, il Prosecco Superiore DOCG Brut Conegliano Valdobbiadene di Ponte1948 si distingue per il suo perlage finissimo. Aromi eleganti di frutta e fiori si sposano a un gusto equilibrato. Perfetto come aperitivo e ideale con piatti leggeri della primavera, si adatta sia alla cucina mediterranea che internazionale: per una Pasquetta un po' diversa, da provare con un sushi di pesce d'acqua dolce. Champagne Rosé Extra Brut di Damien Hugot Prodotto nella rinomata Côte des Blancs a Epernay, nel cuore della Champagne, lo Champagne Rosé Extra Brut di Damien Hugot è prodotto con il 95% di Chardonnay e il 5% di Pinot Nero vinificato in rosso, regalando un perfetto equilibrio tra finezza e struttura. Al naso fruttato e floreale, con perlage fine e persistente. In accordo a chi ritiene che il miglior abbinamento con lo champagne sia quello di tutto il pasto, dall'aperitivo al dolce, il pairing consigliato è una cena in terrazza al tramonto. Dolcetto Classico di Vajra Con bouquet di petali di rosa, mora, lampone e spezie dolci, il Dolcetto d'Alba di Vajra si distingue per una freschezza elegante e tannini leggeri. Versatile e quotidiano, accompagna la tradizione italiana, dagli antipasti ai menu di Pasqua, abbinandosi a carni bianche, primi piatti e contorni ricchi di sapore, come insalate gourmet e i peperoni alla piemontese. San Bruzio Vermentino Superiore Maremma Toscana Doc 2023 Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, il San Bruzio Vermentino Superiore Maremma Toscana Doc 2023 è un vino che regala al naso note di ginestra, susina e albicocca. Al palato si distingue per la marcata sapidità e freschezza, con

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

un sorso lungo e strutturato. Perfetto con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi, esalta i sapori tipici delle ricette primaverili. Amarone Costa delle Corone di Monteci Prodotto da uve provenienti da vigneti a 600 m sul livello del mare, su un terroir unico che dona complessità e intensità, l'Amarone Costa delle Corone di Monteci presenta aromi di spezie, ciliegie e frutti rossi. Il gusto è pieno e vellutato con note di confettura e di spezia dolce tipica dell'affinamento in barrique di questo vino, che lo rende perfetto per selvaggina, brasati, formaggi stagionati o risotto all'Amarone. È ideale anche come vino da meditazione per il fine pasto. Cesarini Sforza Aquila Reale Riserva 2013 L'Aquila Reale Riserva 2013 di Cesarini Sforza è uno spumante Trentodoc della Val di Cembra. Note di frutta candita e pasticceria dominano il naso, mentre al palato acidità e finezza si intrecciano con la persistenza di un vino che si fa ricordare per eleganza e complessità. Affinato per 90 mesi, arriva sulle nostre tavole dopo ulteriori 6 mesi dall'avvenuta sboccatura ed è perfetto a tutto pasto e in particolare con formaggi stagionati. Zero Riesling Sparkling di Dr. Fischer La nuova etichetta di Dr.Fischer ha debuttato ufficialmente al Vinitaly 2025. Nato dalla passione di Martin Foradori Hofstätter per il Riesling e dall'esperienza di questo produttore con i vini dealcolati, Dr. Fischer Zero Riesling Sparkling è un vino senza alcool realizzato con Riesling Kabinett che offre freschezza e vivacità con una dolcezza residua che ne esalta il carattere fruttato. Al palato è leggero e bilanciato, perfetto con piatti delicati ed esotici, dessert o come scelta innovativa per chi cerca vini senza alcol.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato