

a proposito di vini VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

Calici eccellenti

LA NOSTRA SELEZIONE

di Silvia Bombelli

Che Natale sarebbe senza un buon vino?
Strepitose bottiglie allietano i palati
più fini e con destrezza accompagnano i menu
più elaborati. Perfette anche da regalare



Valpolicella Superiore bio Monteci

La storica cantina veneta chd da cento anni esatti produce ottimi vini tipici del territorio veronese, ha scelto un Valpolicella Classico per la confezione natalizia che celebra l'impegno per la sostenibilità di casa Monteci, con un alberello fatto mano riciclando le barrique. Rosso rubino con note di ciliegia, pepe nero e cannella, si serve con primi piatti al ragù, tartufo, funghi e tomomi (€ 49 euro in cofanetto, € 15 la bottiglia singola).

Barolo Docg Raveria

Azienda agricola Cogno
Un vino prezioso ottenuto dalle uve Nebbiolo pregiate di Novello (CN), a 380 metri, potente e garbato, con note di tabacco, rosa e menta ha una buona persistenza aromatica che migliora negli anni. Grazie alla selezione attenta dei grappoli e al tipo di fermentazione, invecchia a lungo. Esalta crespelle, brasati, o fantasie di formaggi stagionati con chutney e miele. Si serve a 16-18° (€ 85).

Naccherino Grillesino

Per accompagnare aperitivi e cene al buffet con piglio brioso, questo Ciliegiolo Toscana Igt è perfetto. Diffuso in Maremma da quasi due secoli, è un vino color rubino luminoso che ricorda i profumi della prugna matura e dei frutti rossi. Si sposa con grandi pesci come tonno, spada e dentice, così come con carni sapide e primi conditi con muscoli o polipetti (€ 15).

Prosecco Docg Biologico Ponte 1948

Un Prosecco buono, di nome e di fatto, perché finanza con il 20% del ricavato i bisognosi assistiti dalla Ong Care to Action. Firmata da Kabir Bedi, la Magnum con mandala e tigre sull'etichetta che evocano Sandokan, è realizzata dalla cantina trevigiana Ponte 1948 che di solidarietà se ne intende: è nata nel Dopoguerra per unire le forze dei viticoltori nella ricostruzione (€ 25).

Erse Bianco 2024

Tenuta di Fessina

Un Etna bianco Doc del 2024, che si adatta bene al momento dell'aperitivo ma è anche perfetto a tutto pasto. Da uve Carricante, Catarratto e Minnella, profuma di fiori d'arancio e mandorle con il finale leggermente salino tipico dei vini vulcanici siciliani. Si serve fresco con pesce, crostacei e primi delicati (€ 22).

Aquila Reale Riserva 2015

Cesarini Sforza

Per brindisi eccellenti e cene importanti questo Chardonnay in purezza rivela un temperamento nobile che non teme il tempo: un TrentoDoc da veri intenditori. Le uve raccolte manualmente a 500 metri, dopo la fermentazione in bottiglia riposano oltre 90 mesi regalando un bollicine con note di frutta candita, perlage fine e ideale con pesce affumicato, ostriche e vitello tonnato (€ 56).

Dutia Albana di Romagna Branchini 1858

Questa cantina ha puntato molto sull'Albana, il vitigno antico più rappresentativo della Romagna (insieme al Sangiovese) per proporre vini buoni ma abbordabili e far conoscere quest'uva e il suo potenziale in bottiglia anche oltre confine. Branchini 1858 è un'azienda famigliare che di generazione in generazione ha fatto cose nuove e di successo. È stata la prima a spumantizzare le uve Albana, poi le ha proposte in un vino passito e dal 2011 le utilizza per il bianco secco Dutia (il nome antico del comune dove ha sede la cantina che ora si chiama Dozza), che ha anche ricevuto il Premio Qualità Prezzo dal Gambero Rosso. Fresco, floreale con note di banana e di susina, è ideale con pesce crudo e cotto, tortelli e formaggi freschi (€ 10).

a proposito di vini

VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

Cuvée Secrète Arnaldo Caprai

La pluripremiata cantina umbra da anni sperimenta mix enologici che combinano uve internazionali e locali bianche, tipiche di Montefalco, per esempio Grechetto. Non sono specificate in etichetta perché cambiano secondo la qualità di ogni vendemmia, invitando gli intenditori a scoprire la composizione segreta del vino. Affinato in barrique e poi in bottiglia, è un vino dai riflessi dorati, ideale con pesce e costelette di agnello, carciofi, tartufo e primi leggeri (€ 30).



Ritratti Lavis

La cantina trentina che riunisce 400 soci e relativi genuini vigneti a conduzione familiare tra 250 e 600 metri di altitudine propone da alcuni anni la linea Ritratti, 6 vini con etichetta d'autore creata da Margherita Paoletti, trentina di adozione, che si è ispirata per i suoi disegni camminando tra i filari e prendendo spunto da fiori, foglie e paesaggio per le palette di colori e il temperamento delle donne rappresentate. Come quella raffigurata sull'etichetta di questo Chardonnay Trentino Doc 2023, affinato in barrique di rovere francese e 13,5° alcolimetrici. Dorato con riflessi verdi, profumo di frutta esotica e note fumé ha un finale avvolgente e si abbina bene con primi a base di pesce, funghi e formaggi cremosi, pollo arrosto, cappone e coniglio (€ 17,60).



Aminta Rosso di Montalcino Cecchi

Fondata nel 1893, la nota azienda toscana di Castellina in Chianti (Siena) ha anche 6 ettari di vigneto vicino a Montalcino dove produce questo rosso setoso, una Doc 100% Sangiovese del 2023. Invecchiato in vasca per 9 mesi e affinato almeno 6 in bottiglia, diventa un vino potente (alcol 14,5%) dal luminoso color rubino. Si serve a 16-18° con fantasie di salumi e paté, zuppe di funghi e legumi e pollo (€ 25).

Orange-utan Azienda agricola Cortese

Per chi ama gli arancioni eccone uno molto originale. Creato dall'azienda trentina in una tenuta del Ragusano con uve bianche Inzolia e Zibibbo macerate con le bucce, da cui il colore ambrato, è un vino biologico e vegan-friendly dal bouquet agrumato e una sfumatura balsamica. Si abbina bene anche ai piatti esotici e speziati (€ 15).

Vigna Castel Rechenthal J. Hofstätter

Il re delle bollicine e titolare dell'azienda di Moniga del Garda (Brescia) Mattia Vezzola è un enologo di fama internazionale pluripremiato per i suoi spumanti, come questo 2019 da uve Chardonnay. Perlage finissimo con note di mandarino e anice, si serve con caviale, crostacei, pesce crudo o affumicato e zuppe di mare (€ 39).

Alta Langa Vinchivaglio

Un Metodo Classico Docg tradizionale piemontese da selezionati vigneti di Pinot noir e Chardonnay a crescita lenta e acini ideali per vini dal bouquet ricco ed elegante. Fruttato, morbido con sentori di crosta di pane, si serve a tutto pasto a 6-8° con frutti e insalate di mare, asparagi, carciofi e fiori di zucca. Ottimo anche come aperitivo (€ 20).