

# Wine Case

I colori e i caratteri della perfetta cantina fai da te:  
idee e consigli per scegliere e abbinare al meglio.

Prodotto da **FEDERICO DE CESARE VIOLA**

Foto di **ALBERTO BLASETTI**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

## 1. Franciacorta Pas Dosé Mosnel

Blend di uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero lasciate riposare almeno 30 mesi in cantina, è una delle più raffinate espressioni di Franciacorta: si apre al naso con note di erbe di campo e pesca bianca prima di un sorso affilato, sapido e vivace, sempre in perfetto equilibrio.

## 2. Passerina Brut Velenosi

Prodotto con il Metodo Charmat, è una bollicina peculiare che mostra il potenziale e il carattere di questo vitigno autoctono marchigiano anche in versione spumantizzata. Non particolarmente complesso, ma fresco e godibile, con profumi di fiori di acacia e agrumi. Da provare con la pizza o una frittura.

## 4. Monbullae Hic et Nunc

Il prefisso Mon sta per Monferrato, il territorio che questo Metodo Classico interpreta con orgoglio attraverso due vitigni autoctoni, la barbera e il cortese. Un pas dosé versatile e fragrante, di buona personalità. Provatelo con il tonno di coniglio e altri antipasti della tradizione piemontese.

## 6. Cadelvento Lambrusco Spumante Rosato Venturini Baldini

Dal colore rosa antico luminoso e brillante, è un Lambrusco Spumante rosato piacevole e beverino, profumato di rosa canina e susina. Bocca vinosa, con frutto croccante, e un sorso fresco e persistente che ben accompagna crostacei e zuppe di pesce.

## 3. Clè Metodo Classico Dosaggio Zero Albino Armani

Si stappa senza remore all'aperitivo ma può accompagnare un'intera cena questo elegante spumante di montagna a dosaggio zero, prodotto con chardonnay e pinot nero. Frangente di lievito, agrumi e miele, ha un sorso fresco e invitante, di giusta acidità e struttura.

## 5. Extra Brut Millesimato 60 mesi Lungarotti

Un affinamento di 60 mesi rende complesso e "gastronomico" questo Metodo Classico della cantina umbra. Blend di chardonnay e pinot nero, ha profumi di mandorla e crosta di pane e un palato maturo ma fresco, con una chiusura lunga, guidata dalle note agrumate.

# Singolari perlage



## Nobili



### Mompironè Barbera d'Asti Superiore 2019 Cascina Vengore

Nasce dalle vigne sul Monte Stefano, detto appunto Mompironè, questo rosso dal colore rubino intenso e dai profumi caldi e speziati, con note di cacao, vaniglia e lampone. In bocca è corposo e morbido, adatto ad abbinamenti con selvaggina e sughi di carne.

### Papale Primitivo di Manduria 2019 Varvaglione

Tra i vini più rappresentativi di questa storica cantina di Leporano, alle porte del Salento, è un Primitivo di Manduria poco timido, dal profumo aromatico intenso: mora, ribes nero, cacao e liquirizia. Palato morbido e persistente che ben si sposa con carni alla griglia e stufati.

### Flora Pinot Noir Riserva 2019 Girilan

Levigato, suadente, irresistibile: abusiamo di aggettivi per questo pinot nero (con l'etichetta disegnata da Paul Flora), un blend delle vigne giovani delle tre microzone a disposizione di Girilan. Ha profumi netti ed eleganti di rosa, ciliegia, arancia rossa e una leggera speziatura. Il sorso è sapido e fresco.

### Fojaneghe 2015 Conti Bossi Fedrigotti Masi Estates

Vinificato per la prima volta nel 1961, primo esempio di taglio bordolese in Italia, questo Vigneto delle Dolomiti Igt Rosso della storica cantina (dal 2007 partner di Masi Agricola), affina 18 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Naso elegante, con profumi di frutti di bosco e spezie dolci, trama decisa ma con tannini morbidi. Invecchia benissimo.

### Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2017 Pio Cesare

Si fa quasi fatica a credere che questo Barolo della storica cantina di Alba sia un 2017 (ma solo se si hanno pregiudizi), annata che qui si esprime infatti con equilibrio e grande eleganza. Il bouquet è complesso, guidato da frutti scuri e spezie dolci, al palato è profondo ma agile e vibrante. Splendido il finale, balsamico.

# tannini



## **Arnione Bolgheri Superiore 2016** Campo alla Sughera

Sono quattro i vitigni (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot e cabernet franc) che compongono quest'alchimia bolgherese, suadente e vivace. Profumi iodati, di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea anticipano un sorso morbido, di buona persistenza. L'abbinamento? Porcini e carni alla griglia.

## **Villa Gemma Riserva 2015** Masciarelli

"Vestito" con un'etichetta disegnata dall'artista belga Job Smeets, questa Riserva di Montepulciano d'Abruzzo è il vino più iconico della cantina. Complesso, muscoloso ma teso, ha naso fitto di frutti di bosco, cuoio e cacao amaro e un palato sapido e speziato. Una vera festa con piatti a base di cinghiale.

## **Perdixi Bovale 2019** Olianas

Blend di uve carignano e bovale (ché non c'è mica solo il cannonau in Sardegna) vinificate in anfora e affinate in legno, questo Isola dei Nuraghi Igt sa di Mediterraneo, con note di frutti neri, carruba, liquirizia e vaniglia. In bocca esprime una trama fitta e una bella vena fresca e balsamica. Si esalta con formaggi molto stagionati.

## **Brunello di Montalcino 2016** Caparzo

Questa storica azienda possiede vigne posizionate in diverse zone della denominazione e può così sfruttare la varietà di microclimi e terroir di Montalcino. Una selezione ragionata dei grappoli consente di produrre un vino complesso, con un bouquet ampio e un palato armonico, pulito, godibilissimo.

## **Amarone della Valpolicella** **Valpantena 2018** Bertani

Il progetto di Bertani dedicato ai Cru si concretizza anche nella nuova linea Valpantena, distretto dalla precisa identità territoriale. Questo Amarone gioca su equilibrio e freschezza, con profumi di ciliegia e spezie dolci, un frutto intenso e maturo, una trama avvolgente e piacevole.



## Bianco, rosa, ambra

### 1. Riesling Renano 2016 Roeno

Questa piccola produzione, inaugurata con il millesimo 2010 (e poi rilasciata solo nelle migliori annate) e proveniente dalle parcelle più vocate dell'azienda veronese, fa parte della "Collezione di Famiglia". Affinato 18 mesi in botti grandi di rovere e altri 36 in bottiglia, è un bianco dai sentori di frutta gialla e idrocarburi, sapido ed elegante, molto longevo.

### 3. Munazei Lacryma Christi Del Vesuvio Bianco 2020 Casa Setaro

Questa cantina di Trecase lavora con impegno nella salvaguardia e valorizzazione dei vitigni autoctoni vesuviani: ne è ottimo esempio il Munazei, un caprettone in purezza di bella personalità, con note di fiori bianchi e frutta gialla e una verve sapida e tesa, di buona persistenza.

### 6. Ben Ryé 2018 Donnafugata

Come si fa a resistere ai profumi di questo nettare "figlio del vento"? Impossibile. Un Passito di Pantelleria che ammalia con profumi di albicocca, agrumi canditi, miele e macchia mediterranea e che chiama il sorso successivo grazie alla freschezza che stempera gli zuccheri. Ideale con la pasticceria secca e ancor più con formaggi erborinati.

### 2. Hedòs Cerasuolo d'Abruzzo 2021 Cantina Tollo

Un rosato brillante, da uve Montepulciano d'Abruzzo, che convince grazie ai profumi intensi di frutta rossa, spezie e fiori di campo e al palato garbato e fresco, molto beverino. Versatile negli abbinamenti, dai piatti di pesce alla pizza.

### 4. Larcéra Vermentino 2021 Mandarossa

Nuova etichetta nella già ampia collezione del brand di punta di Cantine Settesoli: in Sicilia arriva anche un Vermentino - da 5 ettari a conduzione biologica tra i comuni di Menfi, Santa Margherita di Belice e Contessa Entellina - per nulla esile, dai tratti mediterranei e iodati e dal sorso pulito e persistente.

### 5. Amos 2019 Cantina Kurtatsch

Alla base di questa cuvée di montagna c'è una precisa alchimia delle migliori uve bianche (pinot bianco, chardonnay, pinot grigio, kerner e sauvignon) provenienti dai vigneti più freschi di Cortaccia tra i 600 e i 900 metri s.l.m. Un vino elegante, complesso e sfaccettato, con profumi di pesca bianca, fiori e agrumi.

### 7. Vino Santo Cantina Toblino

Attenzione a quella "o" in più: il Vino Santo si produce in Trentino (il Vin Santo in Toscana) con uve autoctone nosiola lasciate appassire naturalmente. Quello di Cantina Toblino, affinato dieci anni in piccole botti di rovere, ha straordinaria complessità aromatica e un palato suadente, mai stucchevole, in perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza.