

# U N ' E S T A T E

C'è di meglio di un calice in tutto relax, vista mare/monti? Forse no. Ecco dieci proposte,

a cura di Simonetta Li Pira



## Dom Pérignon Vintage Rosé 2009

*Prezzo su richiesta.* Champagne d'altissimo rango, 12 anni di trasformazione in cantina. Fresco e rotondo, voluttuoso e minerale. Potente, ma al palato una carezza. Osate con prosciutto iberico, pane & olio.



## Y by 11 Minutes Rosé Igt bio Pasqua

*25,40 euro (ecommerce).* Armonia degli opposti: è fresco e complesso; al palato, con note fruttate ma cremoso. Nasce da Corvina e Trebbiano di Lugana, vitigni autoctoni delle Tre Venezie, e Carmenère. Ok con i secondi di pesce.



## La Grande Dame 2015 Veuve Clicquot

*200 euro ca.* Raffinato, solare. Omaggio a Madame Clicquot, Pinot noir al 90 per cento, questo champagne millesimato, "vestito" a colori dall'artista Paola Paronetto, profuma di lillà, mele granny smith, pompelmo. Ostriche? Sì!



## Rosé Cesarini Sforza 1673 Trentodoc

*30 euro.* Bollicine di montagna dal perlage finissimo e persistente. Al naso, sentori di more e mirtilli e una nota di fragola nel finale. Al palato, note di rosa canina, ciliegia matura e marzapane. In abbinata con il sushi.



## Fresco di Masi Rosso Igt 2022

*12 euro.* Bio, giovane e vivace, con bottiglia design (firmata Piero Lissoni). Al naso, spicca la nota "veronese" di ciliegia. Al palato, la fresca acidità e il basso tenore alcolico. Va servito fresco. Anche con la pizza.



# DA BERE

dalle bollicine (per tutte le tasche) ai bianchi di carattere. E le dritte per accompagnarle



## Animaetnea Animalucente Etna Bianco Doc

30 euro. Fuoco e aria. Il fascino primordiale del vulcano in questo bianco delicato e morbido, ma di carattere come la terra siciliana in cui nasce. Profuma di ginestra e agrumi canditi. Compagna ideale, la grigliata di pesce.



## Cadelvento Venturini Baldini

12 euro ca. Uve Spergola e Metodo Charmat per questo spumante brut Colli di Scandiano e Canossa Dop dal profumo delicato, con note di lemongrass e pera, sapido e persistente al palato. Giusto con tartare di pesce.



## Rocca dei Forti Ribolla Gialla Millesimato

Da 7,50 euro. Spumante brut che parla di Nord Est, delle colline intorno a Rosazzo (Udine). Sapido, fresco ed equilibrato, con note di cedro verde. Provatelo con i frutti di mare.



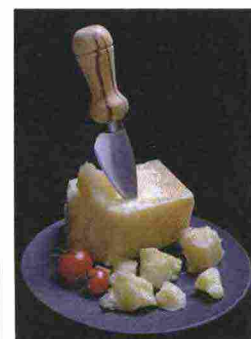
## Corvara Pinot Grigio **Albino Armani**

11,50 euro. Le escursioni termiche e il vento rendono la parte sud della Valdadige una zona speciale per il Pinot Grigio. Questo è giallo paglierino, con note di lime, menta, salvia. In bocca è fresco e intenso. Sì con la pasta estiva.



## Bellussi Prosecco Doc Brut Rosé

7,45 euro, 375 ml. Da Glera e Pinot Nero un vino Valdobbiadene secco con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate. Versatile: per un brindisi, o all'ora dell'aperitivo.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343