

17 MAR 2024 15 magnum di vino rosso per la Festa del papà

Articolo di: Michele Pizzillo

Per un grande papà, sicuramente ci vuole una grande bottiglia con dentro un grande vino. E, secondo noi, un modo simpatico per omaggiare il proprio papà che, tendenzialmente (perdonateci se sbagliamo) gradisce degustare dei rossi di ottima qualità. Per questo, in occasione della **Festa del papà**, abbiamo scelto – speriamo bene – alcuni rossi che dovrebbero soddisfare questo desiderio di accompagnare il pranzo della festa con un vino che veramente soddisfa.

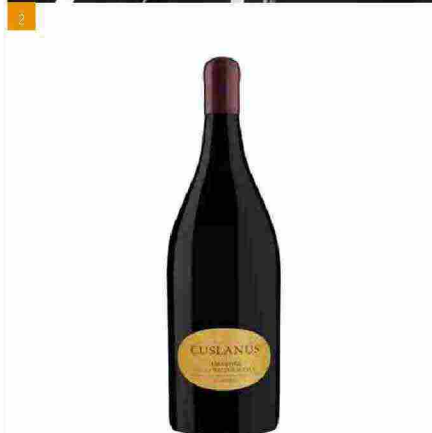
Siamo partiti dall'idea di selezionare solo 12 vini – per quanti sono i mesi dell'anno – ma, pensando – come si suol dire – l'appetito viene mangiando, abbiamo aggiunto altri tre vini che possiamo considerare di riserva, ma non per qualità, ma per sopperire a una improvvisa mancanza del vino che si sarebbe voluto portare a tavola.

A questo punto non ci resta che augurare buona **Festa del papà**, con un calice di ottimo vino rosso.

Amarone della Valpolicella Cuslanus Docg Classico Riserva 2017

Albino Armani – Dolcè (VR) (foto 2)

Uvaggio di Corvina, Corvinone e Rondinella per questo Amarone dedicato a Cuslanus, divinità adorata dagli Arusnati in Valpolicella al tempo degli Etruschi. Le vigne sono nel cuore della



I PIÙ LETTI DEL MESE



DOMENICA FUORI PORTA DOVE? A MORIMONDO CON IL MEC

A Morimondo cultura del gusto con il MEC-Mercatino Enogastronomico della Certosa Domenica 9 Giugno MEC sulla Strada delle Abbazie: il meglio della produzione agricola a chilometro sincero dalle province di Pavia, Milano ...

LEGGI DI PIÙ



TAGLIATA DI SALMONE SU SALSA DI AVOCADO

LEGGI DI PIÙ



Ripartire raccontando il cibo e il territorio: è questo l'obiettivo primario del Manifesto "Ristoratori e produttori, collegamento tra terra e cielo", creato da EA(s)T Lombardy, marchio della regione ga...

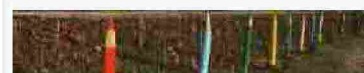
LEGGI DI PIÙ



A PANTELLERIA DEVI SAPERE DA DOVE INIZIARE: L'UVA CHE RIMANE

Abbiamo già introdotto il nostro viaggio a Pantelleria qui. Azienda Vinicola Gabriele L'azienda della famiglia ha tradizioni che risalgono al dopoguerra, fiorisce a Pantelleria con Antonio (foto 2 con Stefani...

LEGGI DI PIÙ



Valpolicella, impiantati su un suolo formato da depositi calcarei su rocce di origine vulcanica. Con le uve pigiate nei primi mesi dell'anno successivo la vendemmia dopo l'appassimento, a cui segue una lenta fermentazione e una lunga maturazione in botti grandi e in tonneau. Di colore rosso rubino intenso e bouquet carico di note di frutta a polpa rossa matura e tendenzialmente dolce e richiami di cioccolato e caffè. In bocca è vino morbido e potente, con tannini dolci e con una bella freschezza ed una lunghissima persistenza.

Vino da abbinare a stracotti, brasati e spezzatini ma, anche, al risotto all'amarone e pasta e fagioli.

Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Sergio Zenato 2017

Zenato – Peschiera del Garda (VR) (foto 3)

Grande vino prodotto solo nelle annate di eccellenza delle uve Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina raccolte nei vigneti più vecchi di Sant'Ambrogio di Valpolicella, nella prima decade di ottobre. L'uva viene lasciata appassire per quattro mesi in fruttai asciutti e ben arieggiati. Solo a gennaio l'uva viene pigiata. Seguono una lenta fermentazione sulle bucce e l'affinamento per almeno 4 anni in botti di rovere di grandi dimensioni e affinamento in bottiglia per almeno un anno. Il colore di vino è rosso rubino carico tendente al granato. Profumo intenso, fruttato con sentori di ciliegia, marasca e piccoli frutti di bosco e un tocco di speziatura. Al palato è caldo, pieno, di grande struttura. Ideale con carne rossa alla griglia, arrostiti di selvaggina, formaggi stagionati e



GRAN FESTA DELLA VIGNA IN FRANCIACORTA CON POTATORI, BOLLICINE, FOOD

Volete partecipare ad una grande festa nelle vigne? Semplice. Basta recarsi ad Erbusco, cuore delle celebri bollicine Franciacorta, sabato 9, città scelta per celebrare il primo festival italiano del patate, organizzat...

LEGGI DI PIÙ

ROSSOPOMODORO CUCINA E PIZZERIA, MAGGIORE ROSSOPOMODORO È IL BRAND- FOOD DEI RECORD PER IL 2018

Veramente un anno d'oro, anzi un anno rosso-oro per il Gruppo Sebeto Spa al quale fanno capo Rossopomodoro e Rossosapore, sono state infatti parecchie le nuove aperture e le riaperture di locali storici che hanno b...

LEGGI DI PIÙ

COMPLEANNO BATALY MILANO

Tutto ebbe inizio nel gennaio del 2007, partendo da Torino, da quello che era stato l'opificio dove si producevano alcune grandi glorie italiane come i vermouth di Carpano, scelto da Oscar Farinetti per aprire il s...

LEGGI DI PIÙ

LAMBRUSCO, VINO COSMOPOLITA: DAL COTECHINO ALLA CUCINA ETNICA

Il Lambrusco, vino noto ai più, familiare, pop, diffuso a livello mondiale, sembra non avere segreti. E infatti segreti non vuole averne, ma ha particolarità molto rare se non uniche a partire dai molteplici stili di vin...

LEGGI DI PIÙ



ottimo come vino da meditazione. Regge un lungo invecchiamento.

Bacicolo Igt Toscana Rosso 2020

Il Colombaio di Santa Chiara - San Gimignano (SI)

Cabernet Franc in purezza per la produzione di questo vino biologico espressione di un terroir vocato per dare prodotti di grande qualità. Le uve, raccolte nella seconda decade di ottobre, fermentano in cemento e il vino è lasciato 18 mesi in barrique di primo passaggio per il 70% e di secondo passaggio il 30%. Completa l'affinamento 8 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso e bouquet complesso tra note di erbe aromatiche e spezie dolci. In bocca è caldo, vitale, con tannini morbidi e ben equilibrati con la struttura di vino ottimo per accompagnare carni rosse alla griglia.

Barolo Rocche di Castiglione Docg 2020

Vietti – Castiglione Falletto (CN) (foto 4)

Questo bel Barolo nasce da uve provenienti da uno dei cru storici del comune di Castiglione Falletto, Rocche di Castiglione che sottoposte a pigiatura soffice e un mese circa di fermentazione



2022: IL NATALE DI EATALY È TUTTO TUO! IL COMUNICATO UFFICIALE

Il momento atteso da un anno per godere appieno, in compagnia dei propri cari, del meglio che il Natale può offrire: dalle cene in famiglia allo scambio dei doni, dalle irrinunciabili tradizioni culinarie, alle consuetud...

[LEGGI DI PIÙ](#)

A FONTANAFREDDA FESTA DELLA VENDEMMIA CON CUCINA STELLATA E MUSICA

Sabato 10 settembre torna nella terra del Barolo al Villaggio Narrante di Fontanafredda (foto 2) la "Festa della Vendemmia #Renaissance", l'evento organizzato da Fontanafredda in occasione del momento p...

[LEGGI DI PIÙ](#)

con macerazione sulle bucce. L'affinamento è di 30 mesi in botti grandi di rovere. Un percorso che permette di avere un vino che a mano a mano che invecchia, diviene sempre migliore. Il colore è rosso rubino profondo. Olfatto complesso e fine, sprigiona un intenso profumo di rose, spezie dolci, piccoli frutti scuri e liquirizia, con sentori mentolati. Al palato è fine, con tannini rigidi, come un grande Barolo impone, e una trama acida vivace e importante. C'è solo da aggiungere che è un vino incantevole con stufati di selvaggina, arrosti, stracotti, brasati di manzo e grandi formaggi.

Brolio Riserva Gran Selezione Chianti Classico

Docg Riserva 2021

Ricasoli – Gaiole in Chianti (SI) (foto 5)

Da quasi nove secoli il Castello di Brolio è protagonista della storia toscana e tutt'ora, all'insegna di "Sangiovese, terroir, sostenibilità", sinonimo indiscusso di Chianti Classico. Brolio Riserva nasce da vigneti che giacciono su cinque principali formazioni geologiche diverse, fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e affina 18 mesi in tonneaux, di primo e secondo passaggio ed è un vino sontuoso dalle grandi capacità di invecchiamento, con il suo accattivante colore rosso rubino, il bouquet complesso tra ciliegia sotto spirito, piccoli frutti rossi e cenno di zenzero e chiodi di garofano. Efficace, poi, la sinergia fresco-tannica che assicura una sontuosa persistenza in bocca.

Castello di Semivicoli Rosso Terre di Chieti Igt 2018

Masciarelli – San Martino sulla Marrucina (CH)

Uve di Merlot, Cabernet Sauvignon e



Montepulciano raccolte nella prima decade di ottobre nel vigneto di Casacanditella impiantato su terreno marnitico e argilloso. La vinificazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata e nelle stesse vasche segue il periodo di affinamento. Un vino limpido di colore rosso con riflessi granata e concentrazioni rubino. Bouquet intenso, complesso, fine ed elegante e prevalentemente fruttato. In bocca è sapido con la riproposta del fruttato del bouquet e, in più, un piacevole sentore di agrumato e di spezie dolci. Ha un buon potenziale di invecchiamento ed è vino che accompagna piatti di carni rosse e selvaggina.

Chianti Classico Gran Selezione Il Picchio Docg 2019

Castello di Querceto – Greve in Chianti (FI) (foto 6)

La proprietà di questo Castello ha, da sempre, l'obiettivo di ricercare l'autenticità del suo territorio e lo fa attraverso i suoi vini. Oggi uno dei frutti più alti della loro ricerca è proprio questo vino ottenuto da Sangiovese con una piccola percentuale di Colorino, presenti nello stesso vigneto di 4,5 ettari impiantato su suoli di argilla e calcare. Il vino affina almeno 30 mesi in legno più altri 3 in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso, con sentori floreali, di cioccolato, eleganti note erbacee e un tocco di speziato. Al palato la notevole struttura con una bella temprata tannica, rende il sorso ricco, sapido e di notevole struttura con un finale lungo e persistente. Grande, poi, il potenziale di invecchiamento.

La Merla Canaiolo Nero Igt Toscano

Terenzuola di Ivan Giuliani – Fosdinovo (MS)

Vino prodotto per il 95% da uva Merla (biotipi

locali del Canaiolo Nero a raspo rosso, detto anche Canaiolo minore) e per il 5% Barsaglina. Una selezione massale ricavata da piante di 80 anni fa provenienti da pergoli prefillosserici. I vigneti si trovano a Fosdinovo su terreno ricco di ferro e ligniti. Vendemmia a maturazione tardiva e fermentazione a basse temperature in tini di cemento con macerazione di 60 giorni a cappello sommerso. Affinamento di un anno in botti austriache di rovere di Slavonia da 20 hl a cui segue un ulteriore affinamento in cemento. L'imbottigliamento avviene 18 mesi dalla vendemmia e dopo altri 8 mesi di affinamento in bottiglia, esce sul mercato. E' un vino complesso, elegante e che può invecchiare per altri 15 anni.

Nisus Ruchè ii Castagnole Monferrato Docg 2021

Prediomagno – Grana (AT) (foto 7)

100% di uva Ruchè selezionata nel vigneto sito nel comune di Montemagno, impiantato su un terreno calcareo argilloso, con esposizione sud-ovest. La vendemmia è piuttosto tardiva e le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e fermentazione che avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Anche l'affinamento del vino avviene in acciaio, per poi proseguire in bottiglia. Il colore è rosso rubino. Il profumo, ampio e persistente, è di rosa e frutta a polpa rossa matura. Al palato è molto elegante, avvolgente, con tannini morbidi e vellutati di grande intensità e persistenza aromatica. Vino attimo per accompagnare antipasti, primi di pasta all'uovo ripiena o al ragù, risotti, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati o erborinati.

Opera Mia Taurasi Docg 2016

Tenuta Cavalier Pepe – Sant'Angelo all'Esca (AV)

Questo vino è il frutto della vinificazione in purezza delle uve Aglianico selezionate nei migliori vigneti della denominazione del Taurasi docg come i comuni di Luogosano e S. Angelo all'Esca, ubicati a 450 metri di altitudine e terreno vulcanico. Il colore del vino è rosso rubino profondo con riflessi granati. Bouquet complesso tra sentori di frutti rossi e sottobosco nonché note floreali e balsamiche. In bocca è un vino ampio, equilibrato con la sua struttura tannica fine ed elegante e una lunga persistenza fruttata e speziata. Ottimo vino per accompagnare tutti i piatti a base di carne rossa avendo cura di stappare la bottiglia un'ora prima e decantarla al momento.

**Podere La Borla Rosso Provincia di Pavia Igp
Rosso 2019**

Monsupello Eredi di Boatti Carlo – Torricella Verzate (PV)

Vino dedicato a Carlo Boatti che Luigi Veronelli identificò come l'Uomo del Vino e così la famiglia Boatti che fondò l'azienda nel 1893, lo ha voluto ricordare con la vendemmia scelta per celebrare i 130 anni di attività. E' prodotto con uve Barbera, Croatina e Pinot nero raccolte rispettivamente nella prima decade di ottobre e a metà settembre per il pinot. Di colore rosso rubino carico con riflessi granata, rivela un bouquet fine, elegante e complesso tra sentori di frutti rossi e quelli classici del passaggio in barrique come vaniglia e spezie. Vino sapido e vellutato, accompagna piatti di selvaggina da piuma ma da provare in abbinamento alla tagliata.

Poggio Valente Rosso Toscana Igt 2021

Fattoria Le Pupille - Grosseto (foto 8)

Poggio Valente è un vigneto di Sangiovese situato

a 350 metri di altitudine nelle zone più vocate della Maremma che fornisce le uve per la produzione di questo vino che colpisce per il suo colore rosso rubino i profumi floreali, di piccoli frutti rossi come prugna, ciliegia, ribes e sfumature di tabacco che avvolgono il naso. In bocca è elegante, potente, con tannini dolci, sentori fruttati decisamente seducenti e un finale pulito e fruttato. Insomma, vino molto elegante e, anche, puro Sangiovese che va servito con i grandi piatti a base di carne rossa.

Quintessenza Kalterersee Classico Superiore

Doc 2022

Cantina Kaltern – Caldaro (BZ) (foto 9)

Questa antica cantina è una delle voci più importanti della viticoltura dell'Alto Adige, nonché la più apprezzata interprete della Schiava versione Lago di Caldaro (Kalterersee Doc). Tant'è che Kalterersee Classico Superiore con la sua invitante ciliegia e lampone, morbida trama tannica e sapidità, è un vino genialmente versatile, ottenuto da 100% di uva Schiava, vitigno che negli ultimi anni è diventato di tendenza per la sua incredibile piacevolezza, tanto da essere servito fresco. Il colore del vino è rosso rubino brillante. Profumo fruttato in particolare ciliegia, lampone, fragola e leggeri sentori di mandorla. In bocca ha un'entrata piena, sapida, con tannini morbidi che danno al vino rotondità e persistenza e finale fruttato.

Rebo Vigneti Delle Dolomiti Igt 2019

F.lli Pisoni – Madruzzo (TN) (foto 10)

Si può parlare di nuova vita per il vitigno Rebo grazie all'intuizione di Marco Pisoni, sostenuto da un gruppo di viticoltori del territorio, a 70 anni

della creazione da parte del genetista Rebo Rigoti da Merlot e Teroldego. E, così, è nato il Reboroday che a giugno richiama centinaia di persone da tutto il Nord Italia. D'altronde questo vino è un vero e proprio autctono culturale di grande struttura, che dopo 24 mesi di affinamento in barrique e 12 mesi di maturazione in bottiglia, alla degustazione si presenta con un bel colore rosso rubino intenso, un bouquet speziato e sostenuti da note di frutti di sottobosco. In bocca è vellutato, delicato, fruttato, equilibrato e con tannini dolci che uniscono la gentilezza del Teroldego alla robustezza del Merlot che permettono a che un lungo invecchiamento.

Salice Salentino Doc Riserva 50° 2019**Leone de Castris** – Salice Salentino (LE)

Prodotto da uve Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce provenienti da vigneti allevati ad alberello, raccolte alla fine del mese di settembre. Vinificazione in rosso, con la macerazione del mosto sulle bucce a temperatura controllata. L'affinamento del vino si protrae per 12 mesi in botti di rovere di varia capienza e di almeno 6 mesi in bottiglia. Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granato. Al naso sprigiona profumi di frutti rossi maturi che incontrano sentori di erbe mediterranee e note di spezie dolci orientali. Il sorso è avvolgente e di buona struttura, supportato da tannini equilibrati e da un piacevole gusto fruttato e speziato. A tavola è ottimo compagno di formaggi stagionati così come di succulenti piatti di terra, preferibilmente a base di carni rosse.

Sariano Umbria Rosso Igt 2020**Pomario** – Piegara (PG)

Vino biologico ottenuta da uve Sangiovese

vendemmiate ad autunno inoltrato e fermentate in acciaio a cui segue una lunga macerazione che può arrivare fino a 45 giorni, con una parte del vino passata in botti di rovere da 25 hl. Il vino rimane nel legno insieme alle fecce fino a marzo dell'anno successivo: dopo il primo travaso il vino torna nel legno dove matura per 24 mesi. E, così, nel calice arriva un vino di colore rubino intenso. Al naso presenta gli aromi di ciliegia e prugna matura tipici dell'uvaggio accompagnati dalla complessità aromatica di una vigna di oltre 40 anni di età. Tali aromi si amalgamano perfettamente al sentore del legno ottenendo così un equilibrio ideale tra la frutta e il tostato. L'impatto iniziale in bocca è vivace e deciso, con retrogusto di fragranze fruttate rinvigorite da un sentore deciso di chiodi di garofano che accompagna la tannicità del vino.

Share 0

Posta

ARTICOLI SIMILI



E FESTE: DA CUVAGE
NTI PER OGNI

è alle porte e l'azienda
rtina di Acqui Terme del
lodelvino, propone quattro
o 1) da abbinare alle oc...



L'ABBZIA DI NOVACELLA
RIAPRE I BATTENTI PER LA
STAGIONE ESTIVA

Dopo un lockdown che ci è parso
interminabile, siamo molto felici di dare
voce alle attività che riaprono le porte
per esperienze in presenza ovunque ...



A PANTELLERIA DEVI SAPERE
DÀ DOVE INIZIARE: L'UVA CHE
RIMANE

Abbiamo già introdotto il nostro viaggio a
Pantelleria qui. Azienda Vinicola
GabrieleL'azienda della famiglia ha
tradizioni che risalgono...



GRAN FES
FRANCIAC
BOLLICINE

Volete parte
nelle vigne?
Erbusco, cu
Franciacorta