

Italia a Tavola

WINE
magQuotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 18 Marzo 2024 | aggiornato alle 15:29 | 103982 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD

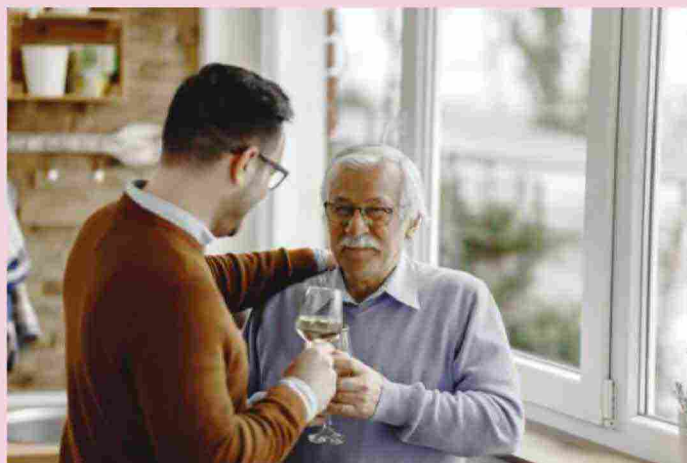
Oriente: cala l'import in Cina, Corea e Giappone 15:16 Pinot grigio doc, il mistero delle viti tagliate in Trentino 14:30 Linea "Asettico" di Menù, alleato in cucina gri

IDEE REGALO

HOME » WINEMAG » CANTINE e CONSORZI

Dieci vini per la Festa del Papà: dal Prosecco al Primitivo di Manduria

Ecco una selezione di etichette utili a rendere speciale la giornata del 19 marzo. Per gli amanti delle "bollicine", si va dal Metodo classico Franciacorta e Trento Doc di Muratori e Albino Armani al Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Docc, con le etichette di Bisol, Ruggeri, Serena Wines. Per il bianco l'altoatesina Kartern, prima dei rossi di Conte Vistarino, Conti Zecca, Elea e Paolo Leo



15 marzo 2024 | 17:00



Sempre tra i regali più graditi, il vino può essere un'ottima idea regalo per la Festa del Papà. Ecco una selezione di etichette utili a rendere speciale la giornata del 19 marzo. Per gli amanti delle "bollicine", si va dal Metodo classico Franciacorta e Trento Doc di Muratori e Albino Armani al Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene Docc, con le etichette di produttori come Bisol, Ruggeri, Serena Wines. Spazio anche ai vini bianchi con l'altoatesina Kartern, per poi chiudere con i vini rossi di Conte Vistarino, Conti Zecca, Elea e Paolo Leo.



Gli spumanti per la Festa del Papà: Albino Armani, Muratori, Bisol, Ruggeri e Kartern

"Clè" Trento Doc Dosaggio Zero, Albino Armani

Quando si parla di metodo classico, ad aver conquistato il cuore di Albino Armani è stato il Monte Baldo, il massiccio montuoso ancora veneto che apre le porte al Trentino e che da milioni di anni domina la Vallagarina; una terra che rappresenta l'anello di congiunzione tra culture e territori contigui ma molto diversi, così come tra pianura e montagna. Ed ecco il Trento Doc Clè Dosaggio Zero. "Clè", la chiave in dialetto locale che apre le porte del Trentino.

Articoli più letti



1. Guida Michelin Italia: annunciati altri 10 nuovi ristoranti per il 2025
2. Sei un viaggiatore goloso? Ecco i festival culinari da non perdere nel 2024
3. Alla scoperta della spagnola Cadice: perché è nota come "coppa d'argento"

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Le uve da base spumante provengono da terrazzamenti che si estendono dall'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, arrivando ad altitudini che raggiungono i 650 m slm, su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro. Le giuste condizioni a creare uno metodo classico di grande personalità: **spiccata acidità e croccantezza** di profumi, infatti, caratterizzano il Clé, dove Chardonnay e Pinot nero si fondono in egual percentuale e sapiente equilibrio per creare una fiera bollicina di montagna, dal perlage fine, elegante e marcatamente fresca.

Questa bollicina riposa sui lieviti per almeno 36 mesi prima del degorgement. La scelta del dosaggio zero lo rende espressione autentica del territorio; il sorso è arricchito da un perlage fine e persistente e raccoglie nel calice note fresche e fruttate di agrumi e di miele, accompagnate dalla fragranza del lievito

Franciacorta Docg Brut, Muratori

Si tratta di bollicine frutto del sapiente assemblaggio delle più rappresentative uve dell'azienda. Dai 54 ettari dislocati in ciascuna delle sei unità vocazionali del Franciacorta, la cantina seleziona le migliori uve per poi realizzare la cuvée in cantina con la consulenza di Riccardo Cotarella. Si tratta in prevalenza di Chardonnay, con affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 18 mesi.

Freschezza dettata dall'acidità, fruttato di cedro maturo e floreale dolce (tiglio) sono le note che contraddistinguono questo spumante. Perfetto aperitivo, si sposa felicemente con le crudità di pesce e con i piatti a base di verdure. È disponibile in bottiglie da 0,75 e 1,50 litri.

Perfetto come aperitivo, si sposa a perfezione con crudità di pesce e piatti a base di verdure.

La cantina (Tenuta Villa Crespia) si trova ad Adro (Bs) dove da oltre vent'anni la famiglia Muratori porta la sua passione nella produzione di vini che rispecchiano i valori e l'identità di una storia aziendale che evolve ogni giorno nel segno della continuità, come i loro spumanti.

"I Gondolieri" Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato, Bisol 1542

Glera in purezza da selezionati vigneti di proprietà, senza zuccheri aggiunti perché rifermentato con mosto. È l'ultimo nato della casa Bisol, è una creazione del Team Lunelli ed è un Prosecco innovativo - il Brut a minor gradazione alcolica dell'intera Denominazione (10,5 % del volume) - che omaggia la tradizione dei Gondolieri veneziani, con cui il brand ha stretto un'innovativa partnership pluriennale.



Dieci vini per la Festa del Papà

Il sorso è suadente, insinuante, accattivante, con finale in crescendo di sapore e piacevolezza. La cuvée è così bilanciata che sembra non risentire minimamente l'arsura dell'annata 2022. Perfetto per ogni momento della giornata, spande luce intorno a sé. Ideale sorvegliarlo a Venezia: alle note salate della laguna fanno eco le essenze vegetali che fuoriescono dai bicchieri, riassunto della flora di Valdobbiadene. La vera natura di questo spumante è l'essere allegro, fuori dagli schemi, spensierato con tanta voglia di farsi bere senza creare troppi problemi.

Ultimi articoli



Alfio Biagini confermato presidente del Consorzio della Piadina romagnola

Sempre meno vino italiano in Oriente: cala l'import in Cina, Corea e Giappone

Pinot grigio doc, il mistero delle viti tagliate in Trentino

Linea "Asettico" di Menù, alleato in cucina grazie ad una tecnologia esclusiva

Un'altra caratteristica che lo contraddistingue è la sua produzione. Il vino base vien messo in autoclave e non addizionato di zuccheri e lievii, affinché avvenga la rifermentazione, ma c'è l'aggiunta di mosto fresco.

"Saltèr" Valdobbiadene Prosecco superiore Docg Extra Brut, Ruggeri

Il Saltèr è un prosecco di punta della cantina Ruggeri. Ha colore giallo paglierino dai riflessi verdolini e una spuma soffice e compatta, sostenuta da un esuberante e sottile perlage. Al naso ci sorprende con il suo bouquet floreale che sfuma in sentori di mela verde e pera Williams. In bocca è asciutto con un **finale lungo e deciso**. Ottimo sia come aperitivo che per accompagnare il pasto. Ideale con piatti a base di pesce, si abbina bene a preparazioni leggere con verdure, carni bianche ed è eccellente se accompagnato alla tempura.

Luvaggio deriva da Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%). La vinificazione avviene in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; c'è poi la presa di spuma per lenta rifermentazione in recipienti grandi a 14-15°.

Ottimo come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto, è ideale con piatti a base di pesce. Si abbina bene anche a preparazioni leggere con verdure, carni bianche ed è eccellente se accompagnato alla tempura o a un fritto misto di mare.

Conegliano Docg Ville D'Arfanta Extra Brut, Serena Wines

La linea Ville d'Arfanta di Serena Wines nasce proprio per celebrare, attraverso prodotti top quality, l'unicità di questa terra preziosa, madre di una tradizione ormai centenaria che nel mondo è diventata sinonimo di pura italianità, protagonista indiscusso dell'aperitivo made in Italy. La linea prende il nome dalle colline di Arfanta di Tarzo, dove da sempre si coltivano le uve Glera.

Ultimo arrivato della linea è il Ville D'Arfanta Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut, destinato a chi ricerca una bevuta raffinata e più secca rispetto alle già consolidate versioni brut o extra dry. Un Prosecco Superiore dal perlage fine e persistente con profumi fruttati e floreali, un sorso di classe, sapido e fresco, adatto ad ogni social & food occasion, dona un piacevole tocco di complessità che si intreccia in armonia al basso residuo zuccherino.



Vini bianchi e rossi per la Festa del Papà: le etichette di Kaltern, Conte Vistarino, Conti Zecca, Eleva e Paolo Leo

"Quintessenz" Pinot Bianco Alto Adige Doc 2021, Kaltern

Quintessenz Pinot Bianco di Cantina Kaltern è il vino giusto per festeggiare la Festa del Papà. Questo vino fa battere il cuore di ogni padre ed è l'abbinamento ideale per aperitivi primaverili, antipasti e primi piatti a base di asparagi.

I vigneti giacciono a 550-600 metri sul livello del mare, a St. Nikolaus, e sono rivolti verso Est. Il terreno è in prevalenza calcareo con conoidi di origine glaciale, spezzoni di roccia dolomitica. Terreni sciolti e ben aerati che vanno dal neutro al basico.

La vinificazione avviene con una pigiatura estremamente lenta delle uve intere, fermentazione spontanea del mosto non filtrato in botti di rovere da 500 l e in botti grandi di legno, maturazione in legno per 10 mesi, sulle fecce fini con bâtonnage continuo.

Alla vista in vino si presenta di un giallo paglierino luminoso con riflessi verde chiaro. Ampio bouquet con note di frutta e sfumature di erbe, mela gialla fresca, melone melata, essiccata di camomilla e note di grafite. Al palato è armonioso con finale salato, consistenza cremosa e acidità croccante; piacevole retrogusto.

Splendido con una zuppa di pesce, risotto alle erbe, pesce e pollame grigliato.

"Pernice" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc 2020, Conte Vistarino

Un vino elegante, di corpo, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato che ben si abbina ai primi piatti e ai piatti di carne o selvaggina. Pernice è un vino unico, come un papà. Perché prodotto unicamente con le uve provenienti dal singolo Vigneto Pernice che ogni anno dà uve per produrre circa 5 mila bottiglie l'anno, il numero varia leggermente in base alle caratteristiche climatiche di ogni annata.

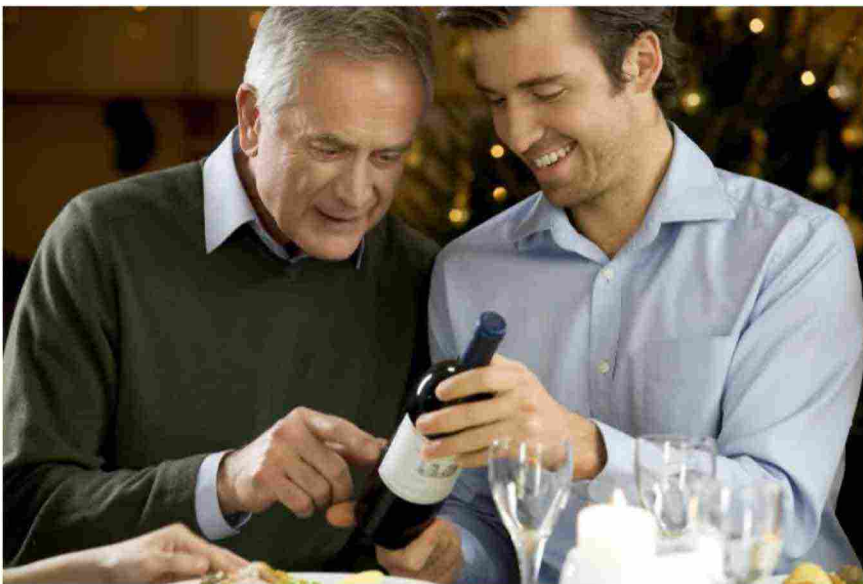
Selvaggina, funghi, formaggi stagionati e carni arrosto sono gli abbinamenti più indicati, ma il valore del Pinot nero è che lo si può tranquillamente degustare anche con del pesce, risultando uno dei re della tavola.

Questo vigneto di soli 3 ettari e mezzo, a 350 metri di altitudine, è molto importante per la storia di Conte Vistarino. Il Pinot Nero Pernice fu infatti citato già nel 1961 da Luigi Veronelli nel suo Vini d'Italia: «Pinot eccellente della località Pernice, in Comune di Rocca de' Giorgi, dal bel colore rubino chiaro e dall'intenso bouquet».

E a segnalare il valore di questo vino per una delle aziende storiche dell'Oltrepò ricordiamo quanti conti per la produttrice, Ottavia Giorgi di Vistarino: «Il Pinot Nero mi rappresenta – dice - Ho dimostrato che in questo territorio e in questa azienda si possono fare davvero grandi cose». Qui nel 1850 il suo trisnonno Augusto Giorgi di Vistarino piantò per primo il Pinot Nero a Rocca de' Giorgi importando le barbatelle dalla Francia. Oggi l'Oltrepò ne coltiva 3.000 ettari, la terza zona al mondo dopo Borgogna e Champagne. Un territorio vocato per terreni e clima, esposizioni e altitudini.

"Rifugio" Igp Salento Primitivo Rosso, Conti Zecca

Rifugio è il Primitivo dei Vini del Territorio, la linea di Conti Zecca che rappresenta la valorizzazione in purezza dei vitigni autoctoni salentini. Rifugio è uno dei Cru Conti Zecca, infatti, nel corso degli anni, l'azienda ha individuato specifici appezzamenti le cui caratteristiche pedoclimatiche hanno dimostrato una spiccata vocazione in riferimento a un determinato vitigno. Rese ridotte, vendemmia manuale e seconda selezione su tavolo di cernita, vinificazione meticolosa e dedicata per le selezioni speciali della storica cantina di Leverano.



Ecco una selezione di etichette per la Festa del Papà

Rosso rubino, note di frutti rossi maturi e sorso morbido con tannini setosi, questo primitivo del Salento è di nome e di fatto un rifugio per i sensi. E se volete "dirlo con un vino", "Rifugio" è il regalo ideale da fare alle persone che nella vostra vita rappresentano un porto sicuro, un punto fermo e stabile. Tutto ciò che un padre dovrebbe raffigurare per i propri figli.

L'abbinamento ideale per questo vino importante è con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, con le carni arrostate o grigliate e con i formaggi stagionati.

"Cercastelle" Igt Rosso Verona 2020, Eleva

Il matrimonio degli opposti - Merlot 60%, Oseleta 40% - che sorprende al naso e si avvalora in bocca: questo il risultato di Cercastelle della cantina veneta Eleva. Si presenta con un color rubino luminoso, con un ambio bouquet al naso tra fiori e frutti rossi come mora e prugna con una nota speziata balsamica. Al palato risulta esser elegante con note tostate, una beva fresca e dinamica che chiama il sorso successivo.

Si tratta di un vino già pronto per essere degustato, con grande soddisfazione, ma che ha comunque qualità che gli permettono di evolversi e affinarsi nel tempo, correttamente conservato.

Capitolo abbinamenti: piatti a base di carni rosse e bianche delicate, servendo il vino ad una temperatura di 16/18° gradi centigradi, in ampi calici da vino rosso.

La vinificazione prevede una raccolta delle uve in due momenti distinti a causa delle tempistiche di maturazione differenti fra il Merlot e l'Oseleta. La vinificazione avviene in tanks di acciaio a temperatura controllata sotto i 25°- 26° C dopo una macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione dura circa dieci giorni in contemporanea alla fermentazione malolattica spontanea, senza induzione. L'affinamento è in barrique di legno francese per due anni, in contenitori di contenuto ed età diverse.

"Passo del Cardinale" Primitivo di Manduria Dop, Paolo Leo

Il Primitivo è uno degli "alfieri" della cantina pugliese Paolo Leo, valorizzato sin da subito con "Passo del Cardinale".

Il vino si presenta di color rosso rubino dagli eleganti riflessi granati. All'olfatto dona un intenso bouquet di frutti a bacca nera, principalmente ribes nero che sfuma in note di liquirizia e caffè. Al gusto è deciso, dai tannini vellutati e avvolgenti. La freschezza è strutturale e propone un finale persistente di confettura di frutti di bosco e spezie.

Il grande corpo del Primitivo di Manduria "Passo del Cardinale" è in grado di esaltare carni pregiate di rigorosa struttura. Tagliate di manzo e bistecche ai ferri sono lo sfondo di una fotografia panoramica. Un tocco di Puglia con orecchiette al sugo di bracirole può essere un viaggio gastronomico con cui poter sorprendere i proprio ospiti.

Paolo Leo, titolare della cantina omonima riserva al Passo del Cardinale 2021 le migliori uve primitivo allevate nei pressi di Manduria, comune che dà il nome alla doc istituita nel 1974, e Sava in provincia di Taranto. Da queste parti i terreni sono particolarmente sabbiosi, il sistema di allevamento prescelto è il tradizionale alberello pugliese a potatura corta con speroni a due gemme. La resa si assesta attorno alle 4000-4500 piante per ettaro, la vendemmia viene effettuata durante le primissime ore del mattino allo scopo di preservare la tipicità del vitigno. L'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 15-18 giorni, il vino affina 3 mesi in barriques di rovere americano e 6 mesi in acciaio prima della messa in vendita.

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [WINEMAG](#) » [CANTINE e CONSORZI](#)

» Dieci vini per la Festa del Papà: dal Prosecco al Primitivo di Manduria - Italia a Tavola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343