

PROVATI... *e approvati*



1. Franciacorta Brut Nature 2011 Barone Pizzini
Da uve Chardonnay e Pinot nero, ecco un Franciacorta millesimato esemplare per la finezza, per la croccantezza della bolla, l'energia, la vitalità elegante al gusto. Un bouquet di profumi che richiama il mare e lo rende un ideale abbinamento per frutti di mare e crostacei. Un metodo classico per chi ama le bollicine ben secche e nervose.

2. Omomorto 2013 Giovanni Menti
"Vino volutamente declassato" si legge sull'etichetta di questo metodo classico prodotto nell'area di Gambellara in Veneto, un Dosaggio Zero che profuma di nocciola e fiori d'arancio, asciutto in bocca, nervoso e petroso, molto lungo e salato, di grande personalità e carattere. Una vera rivelazione per gli amanti del buon vino.

3. Neblu vino spumante Rosé Les Crêtes
Da un'uva recentemente riscoperta in Valle d'Aosta, la Premetta, un metodo classico rosé intrigante per secchezza e nerbo acido. Di colore rosa antico, con tutta la freschezza, il nitore affilato, il gusto scattante ed essenziale dei vini di montagna. Assolutamente da gustare in abbinamento ai crostacei!

4. Alto Adige Doc Pinot bianco Plattenriegl 2014 Giralan
Il Pinot bianco è il più elegante tra i bianchi altoatesini e questo della Cantina Giralan (Cornaiano) ne è un esempio perfetto, profumato di mela e fiori bianchi, fresco e vivace sul palato, con una giusta acidità che spinge e dà lunghezza e persistenza, e invoglia meravigliosamente la beva. Un classico intramontabile.

Freschi, profumati, vivaci: i vini selezionati per questo numero di FREE, in cui bianchi e rosati la fanno da padrone, sono perfetti per essere gustati sulle tavole estive, ricche di verdure e di prodotti del mare.



5. Valtènesi Chiaretto Il vino di una notte 2014 Pasini San Giovanni
La Valtènesi (sponda bresciana del Garda) è una delle capitali del rosato italiano e della sua versione Chiaretto e questo, dai colori pastello rosa pallido, ben teso, salato, incisivo e di gran carattere, con delicata pienezza, è un Chiaretto con i fiocchi, perfetto su verdure e pesce, anche di acqua dolce.

6. Colline Pescaresi Igt Donna Ernestina 2014 Ciavolich
L'Abruzzo è terra di grandi Cerasuolo base Montepulciano, ma il rosato di Chiara Ciavolich è un rosato speciale, con un'aggiunta di un 15% di uva bianca Pecorino. Ne guadagnano l'intensità aromatica, il nerbo salato e ben teso, il gusto secco e preciso, succoso, equilibrato ed elegante.

7. Santa Maddalena 2014 Georg Ramoser Untermoserhof
Bevuto fresco di cantina, un Santa Maddalena, a base di uve Schiava coltivate sulle splendide colline vitate attorno a Bolzano, è perfetto per la cucina estiva, con i suoi profumi di lampone, la bocca viva e carnosa, il gusto pieno con una leggera vena di mandorla in chiusura e tanto sale.

8. Rosso di Valtellina Doc Nettare 2012 Tenuta Vinea
Dai meravigliosi vigneti di montagna della Valtellina, coltivati in clima da viticoltura eroica, un Rosso, figlio della grande uva Nebbiolo, affinato in grandi botti di rovere, profumato di lamponi e ribes, equilibrato, succoso, dalla profondità salata e nervosa. Piccola cantina da conoscere.