



HOME

SCOPRI I NOSTRI BLOG

Cerca nel blog

Vini per l'estate: ecco i rossi e i rosati per le vacanze

mercoledì, 4 agosto 2021



iStock



BLOG TGC24

- » **Superblog [HOME]**
- » *News*
- » Checkpoint
- » Cronaca Criminale
- » Diario di una Giornalista
- » Dove osano i bosoni
- » Fatti e Misfatti
- » Generazioni
- » Il Mondo di Lena
- » Il Resto del Carlone
- » La Pagina Mancante
- » Zone di Crisi
- » *Servizi utili*
- » Consumatore
- » Strada Facendo
- » *Piaceri e passioni*
- » Arte a Parte
- » Avvinando
- » Fiori e foglie
- » Golfando
- » Letti a Letto
- » Officine Fotografiche



HOME

SCOPRI I NOSTRI BLOG

Cerca nel blog

Dopo [i bianchi per le vacanze](#) è arrivato il momento di concentrarci sui rossi e sui rosati. Lo ripetiamo fino alla noia, non si tratta di una classifica né vogliamo necessariamente coprire tutte le regioni italiane. È una sintesi dei nostri migliori assaggi, cercando anche qualche chicca, con uno sguardo al prezzo e alla bevibilità dato che la stagione meglio si adatta a fresche bevute.

Partiamo dai rosati, categoria che ci piace sempre ma ancor più in estate. Dal Lago di Garda, sponda bresciana, zona di gran tradizione "rosa", ecco il **Valtenesi Roseri Chiaretto 2020 di Ca Maiol**. Bel colore rosa tenue, piccoli frutti rossi e erbe aromatiche. La bocca è piena e succosa, giocata tra fresco, salmastoso e sapido. Buono il finale leggermente balsamico. Vino ideale con la cucina mediterranea estiva.

Spostandoci in Toscana ci è piaciuto tantissimo il **JeT 2020 di Castello di Montipò**. Rosa chiaro frutto di una grande attenzione alla pressatura data l'annata seccata. Al naso tanta roba: un ricordo di ciliegia, frutta esotica, albicocca matura e qualcosa di agrumato. In bocca è salino e fresco con la sua morbidezza. Nel finale una sensazione di pompelmo rosa sfiziosa. Vino pieno, bilanciato, ma non abbiate comunque fretta di berlo, abbiamo assaggiato recentemente una bottiglia dello scorso anno lanciata verso una grande eleganza!

Che buono il **Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae 2019 di Torre dei Beati**. Frutti rossi, ciliegia, amarena, sensazioni minerali e note scure. La bocca succosa richiama il naso, freschissima con sensazioni minerali e col lungo finale balsamico. Ottima alternativa al rosso.

Restando nella stessa regione ottimo anche il **Malandrino Cerasuolo d'Abruzzo 2019 di Cataldi Madonna**. Il colore è pieno, il naso ci regala una nota intensa di frutti di bosco e una sensazione minerale. La bocca è freschissima e polposa con una nota sapida prorompente. Il finale sfuma ancora sul balsamico e le erbe aromatiche.

Passando ai rossi, poi, c'è il lambrusco (o meglio i labruschi...), di cui soprattutto in estate siamo innamorati. Quelli di **Casali** ci hanno stregato, tanto da raccontarvi due vini della stessa cantina... **Il Pra di Bosso Storico Lambrusco Reggiano** (salamino, maestri e malbo gentile) ha una bellissima eleganza e un bel corpo che può accompagnare anche carni importanti. Frutti rossi non troppo maturi, melograno su tutto, succo, tannino e acidità. Vino vivo e spumeggiante dalla giusta complessità ed equilibrio, impossibile limitarsi ad un assaggio. Il **Lambrusco** ha in primis una splendida etichetta "vintage". Salamino, marani, malbo gentile e grasparossa gli danno da un lato un bel colore scuro, il tannino e

» Mezzi Toni	» Musicabile
» Non solo nera	» Sound On
» Pil e Contropil	Lifestyle
» ReMedia	» Artigianare
» Sanguisughe	» Family Life
» Scandal	» La tua Beauty clinic
» Stanze Vaticane	» LifeCoach
» Stelle a Strisce	» Marta e Maria
» Una porta sulla Russia	» Molto Malta
» Un Giornalista nella Rete	» Movida
» Voci dal Suq	» Not Only Star
	» Obiettivo benessere
	» Oggi sposi
	» Viva la mamma

I NOSTRI CONTATTI

avvinando@mediaset.it

RUBRICHE DEL BLOG

- Abbinamenti
- BBS – Bere Bene al Supermercato
- Business
- Cantine
- Degustazioni
- Interviste
- Libri
- Luoghi del vino
- Manifestazioni
- Notizie
- Vinitaly
- Vinovagando
- Vitigni

POST PIÙ LETTI

- Piccolo dizionario dei termini del vino (135.216)
- Proverbi e detti sul vino (80.404)
- Ruba una bottiglia di Romanée Conti da 25.000 euro: preso (46.096)



HOME

SCOPRI I NOSTRI BLOG

Cerca nel blog

una certa speziatura e dall'altro quelle note fruttate di ciliegia, amarena e mora dense e tipiche. C'è potenza di frutto e, *nomen omen*, una certa rusticità, che ne fanno un vino che sembra studiato apposta per una serata estiva in una tipica osteria emiliana!

Restando su rossi dallo slancio fulminante voliamo in Sicilia per il **Nero d'Avola 2019 di Baglio di Pianetto**. Che vino! A certi prezzi davvero difficile bere meglio! Il naso è super con un frutto integro sfiziosissimo, fragoline, ribes e melograno. Splendida la bocca succosa, fresca e con un graffio agrumato. C'è un bel tannino morbido e una bella finezza. Da provare in estate anche con qualche grado in meno con buona pace di chi pensa ad una Sicilia tutta concentrazione.

Sempre di finezza tutta siciliana il **Frappato Dumè 2018 di Gorghetti Tondi**. Vino fragrante che profuma di frutti di bosco. La bocca è delicata e gustosa insieme come sa essere il frappato, con una bellissima freschezza. Perfetto con le ricette della tradizione dell'isola ma da provare anche col pesce azzurro.

Spostandoci nel ragusano il **Cerasuolo di Vittoria 2018 di Santa Tresa** (nero d'Avola e frappato) vira più sulla potenza, pur restando un vino elegante, anche per l'appassimento di parte delle uve. Marasca, prugna, note balsamiche e dolci per un naso al contempo intenso e delicato. La bocca in equilibrio tra il corpo e la freschezza, per un vino versatile a tavola.

Qualcuno continua a considerare il dolcetto un'uva minore... Avercene! Il **Visadi 2019 di Domenico Clerico** arriva dal cuore delle Langhe: materico e vinoso al naso, un'unghia violacea e tutto l'equilibrio che ci deve essere in questo vino. Non manca nulla, il giusto corpo e una certa finezza, il tannino, la freschezza e il frutto che si rincorrono nel finale. Vino versatile, gran bere ad un prezzo ragionevolissimo.

Facciamo qualche passo e ci spostiamo in Oltrepò pavese con l'**Uva rara 2019 di Frecciarossa** (in attesa di raccontarvi i loro pinot nero su cui c'è tanto da dire...). Qui parliamo di un autoctono difficile da gustare in purezza, l'uva rara appunto (per quanto il "rara" pare derivi dalla disposizione *rada* degli acini sui grappoli). Il naso è sfizioso con la marasca e la tipica nota di pepe bianco. Il corpo è correttamente rustico per un vino che trova la sua morte con il salame o con una grigliata estiva.

Il Garda è un territorio che continua a stupirci, sui rosati certo ma anche sui rossi. Dal lato lombardo il **Groppello 2020 di Sincette** ha un colore violaceo scuro e lucente. Bello anche il naso fruttato con una nota speziata. La bocca è fresca con qualcosa di salmastro, succosissima con una speziatura che pizzica. Ottima

- **Anteprima Amarone 2013: ecco le 15 bottiglie da non perdere (38.837)**
- **Segnalaci il tuo vino delle vacanze con l'hashtag #Avvinando (36.674)**

ULTIMI COMMENTI

- **sergiobolzoni su Il Bio che avanza nel vino: 4 bottiglie su 100 sono biologiche**
- **Marco Lupi su Il Bio che avanza nel vino: 4 bottiglie su 100 sono biologiche**
- **sergiobolzoni su Pasqua 2021, ecco dieci vini (e non solo) che ci sono piaciuti da abbinare ai vostri menu**
- **Antonella su Pasqua 2021, ecco dieci vini (e non solo) che ci sono piaciuti da abbinare ai vostri menu**
- **Maura su Pasqua 2021, ecco dieci vini (e non solo) che ci sono piaciuti da abbinare ai vostri menu**

POST DEL MESE

AGOSTO: 2021						
L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					
« Lug						



bevuta non troppo impegnativa ma che ha una sua struttura.

La **Schiava Turmhof 2019 di Tiefenbrunner** quest'anno è particolarmente adatta all'estate grazie a quella punta di tannino che la rende fresca e beverina. Siamo in Alto Adige per un autoctono della tradizione.

Se qualcuno proprio non riesce a rinunciare a rossi di marcata struttura c'è il **Rosso Conero Riserva Sassi Neri 2017 di Fattoria Le Terrazze**. Montepulciano in purezza dai sentori fruttati, speziati e balsamici. La bevuta è decisa, con un bel tannino e una lunga persistenza, il tutto sostenuto però da una bella freschezza.

Sempre dalle Marche una chicca unica. Parliamo della **Vernaccia di Serrapetrona di Fontezzoppa**, in questo caso nella versione dolce. Il processo di vinificazione è unico, la vernaccia nera è messa per il 60% subito in fermentazione mentre il 40% dopo appassimento. I due vini vengono poi assemblati e in primavera viene svolta la rifermentazione col metodo Martinotti in autoclave ottenendo una bollicina piacevole. Al naso frutti di bosco, una nota di viola e una fortissima di pepe nero. In bocca è morbido e amabile (un dolce leggero leggero), con note speziate, freschezza e sapidità. Da provare!

Raffaele e Sergio



Abbinamenti, Cantine, Degustazioni, Vitigni

tag: Alto Adige, Cerasuolo d'Abruzzo, Cerasuolo di vittoria, chiaretto, dolcetto, emilia, frappato, garda, groppello, Lambrusco, Langhe, Nero d'Avola, oltrepò pavese, rosso conero, Schiava, Sicilia, Toscana, uva rara, valtenesi, vernaccia di serrapetrona