

Vini dolci, 16 consigli dai nostri esperti

Raffaele Foglia ha curato una selezione che ben fotografa una preziosa nicchia di etichette da meditazione, che preannunciano pensieri e riflessioni. Troverete anche abbinamenti per "viverli" a fine pasto ma non solo

03-03-2022

a cura di Identità Golose



Se siete appassionati di vino e volete restare sempre aggiornati sulle novità e le chicche del mercato, iscrivetevi alla nostra newsletter [cliccando qui](#)

Moscato Rosa in ricordo di Franz Haas

Parlare del Moscato Rosa di [Franz Haas](#) significa, per me, fare un salto nel passato. Ricordo perfettamente quanto questo vino fosse ricercato, una vera chicca per intenditori. Adesso lo diamo quasi per scontato, perché nell'ambito dei vini dolci è diventato una pietra miliare, un riferimento. E in questi giorni è anche un modo per ricordare **Franz Haas**, scomparso improvvisamente lasciando un grande vuoto nel mondo della viticoltura. **Franz Haas** non era solo il "re" del *Pinot Nero* in Alto Adige, ma aveva portato la sua continua voglia di scoprire anche sul *Moscato Rosa*, un'uva dolce di natura che non ha bisogno di nulla, se non della massima cura in vigna e in cantina. Così è sempre stato questo vino: una vena speziata si inserisce negli aromi floreali e fruttati. Da evitare una temperatura di servizio troppo bassa: si rischia di non apprezzare l'ampiezza del bouquet aromatico. All'assaggio è naturalmente dolce, ma mai stucchevole, anzi. L'acidità permette di ritrovare

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#)

Ultimi articoli pubblicati



27-02-2022

Napoli, quando al Vomero si brinda a Champagne



26-02-2022

Ecco la Valpolicella del futuro secondo Riccardo Pasqua di Pasqua Vigneti e Cantine



24-02-2022

La Hechicera, dalla Colombia il rum dell'Incantatrice



22-02-2022

Le Macioche 2017, il Brunello secondo Famiglia Cotarella

piacevoli sentori anche di buccia d'arancia. Abbinatelo a... nulla. Bevetelo così, alla salute e alla memoria di **Franz Haas**. **Raffaele Foglia**

Ice One, l'ice wine italiano rosso

Un ice wine italiano, oltretutto rosso. Raro e prezioso, tanto da esserne prodotte meno di 500 bottiglie all'anno. Il progetto ha coinvolto non solo un'azienda, ma tutto il Comune di Chiomonte, in Val di Susa, avviato nel 2006 nei vigneti della [Unione Montana Alta Valle di Susa](#), dove si coltiva il vitigno autoctono *Avanà*. A sostenere questo progetto, [Casa Ronsil](#), azienda che ha creduto a una produzione di nicchia di un prodotto molto particolare. Per l'Italia, come detto, è una rarità, visto che le zone maggiormente note sono l'Austria, il Canada e l'Alsazia. A seconda del disciplinare degli ice wine internazionali, la vendemmia avviene intorno ai -5° di notte, al solito, o prestissimo la mattina prima che esca il sole che danneggerebbe la raccolta. Sia al momento della vendemmia, che della pigiatura le uve devono essere gelate. In questo caso ci troviamo a 700 metri di altitudine, nel vigneto La Vaute che ha oltre 70 anni. I vitigni utilizzati sono *Avanà*, *Becuet* e *Chatus*. Rese bassissime, senza contare che bisogna anche lottare contro gli animali che vanno alla ricerca di qualcosa da mangiare nei vigneti. Il risultato è eccezionale: un vino dolce, ma non stucchevole, bilanciato dall'acidità. Frutta di lampone, ma anche sensazioni di rabarbaro e spezie.



Loazzolo di Pianbello, una perla da scoprire

Siamo a Loazzolo, piccolo comune in provincia di Asti, a pochi chilometri da Canelli, patria del *Moscato*. Qui la famiglia Cirio, di origini contadine, crea la cantina [Pianbello](#) distesa su 60 ettari di cui 31 vitati. Il toponimo *Loazzolo* deriva dal latino *Lupatiolum*, cioè il posto dove corrono i lupi. Qui il Rio dei Lupi scorre vicino all'azienda agricola e proprio il profilo di un lupo che ulula alla luna diventa il simbolo della cantina. Il *Loazzolo Doc* è un passito a base *Moscato*, una piccolissima denominazione di origine controllata nata nel 1992. Il vino è frutto di una vendemmia manuale fatta tardivamente per effetto dell'attacco di muffa nobile. Una selezione in vigna con due o tre scelte degli acini, proprio come si effettua in *Sauternes*. Il frutto viene fatto appassire su dei graticci per un periodo di tempo che va da sessanta a novanta giorni. Una pressatura soffice e il solo utilizzo di lieviti indigeni seguito da un affinamento di 18 mesi in barriques oltre un semestre in bottiglia. Il risultato è un vino dal colore dorato brillante. Miele, vaniglia, spezie e sul finale erbe aromatiche. Dolce mai stucchevole. Perfetto con il pesce crudo, formaggi erborinati e per



20-02-2022

Buon compleanno al Club del Buttafuoco Storico dell'Oltrepo' Pavese, che compie 26 anni e celebra la sua evoluzione



17-02-2022

Il rilancio di Ricasoli, dal 1993 sino al Casalferro



15-02-2022

Franz Haas, il pioniere che c'era sempre. E rimarrà ancora a lungo



14-02-2022

Dépositaires Dom Pérignon: un circuito nato 21 anni fa in Italia, che nel 2020 ha ispirato la Dom Pérignon Society



12-02-2022

Amos Mosaner, il trionfo nel curling, le Olimpiadi invernali e i vini della Val di Cembra

« 1 2 3 4 5 6 ... »

Seguici su:



Facebook



Twitter



Youtube



Instagram

accompagnare un dolce alle nocciole. **Cinzia Benzi**

Il fascino del Moscato di Scanzo di De Toma

Testimone da quattro generazioni nella produzione e salvaguardia di questo vino raro e prezioso, la famiglia **De Toma**, data 1894 la loro prima bottiglia di *Moscato di Scanzo*; da allora questa piccolissima denominazione viene elaborata con passione e cura meticolosa. La realtà di Scanzorosciate è la culla di questo vino, siamo in una piccola area collinare vicino alla città di Bergamo; il particolare microclima, l'esposizione sud, le vigne di età compresa tra i 40-50 anni e la presenza del *Sass de Luna*, danno vita a questo prodotto davvero singolare. Il *Sass de Luna* è una formazione calcareo marnosa di colore grigio azzurro che affiora in particolare nelle terre di Scanzorosciate. L'origine del nome è incerta e sembra possa derivare da "saxum album" in riferimento al tipico colore plumbeo, molto simile a quello lunare, che si dice risplenda in queste rocce. Questo particolare *Moscato* a bacca rossa trova qui la sua vocazione, si tratta di un vitigno aromatico, caratteristica che ritroviamo nel vino prodotto. Il *Moscato di Scanzo DOCG 2017 de Toma*, dopo l'appassimento per circa 40 giorni, viene affinato esclusivamente in acciaio per un minimo di due anni, il risultato è un vino sfaccettato e dinamico. Un vino mistico dove le delicate sfumature di incenso e il floreale di rosa purpurea e camelia ti trasportano in una cattedrale gotica; il sottofondo balsamico e mentolato gli dona slancio e freschezza al palato. Per nulla stucchevole, possiede un finale lungo, elegante e coinvolgente. **Fosca Tortorelli**



La tradizione nel Recioto di Claudio Viviani

A nord ovest di Verona la Valpolicella si estende lungo cinque vallate, tutte con microclimi distinti e unici, determinati dall'esposizione e dall'incontro dei venti provenienti dal vicino Garda e dei monti che le sovrastano. Terre da uva, dove la vigna è presente da 40 milioni di anni - si avete letto bene, 40 milioni di anni fa - e di tecniche elaborate nel corso dei secoli per creare vini unici, intriganti, affascinanti. *Amarone, Ripasso, Recioto* stanno al vino come i grandi marchi, nati lungo la via Emilia, stanno alla storia e nei sogni degli appassionati di fuori serie a auto da corsa. A Negrar la famiglia **Viviani** produce vini con grande attenzione per il territorio, le pratiche di coltura - definita ecocompatibile - e la qualità del prodotto. Il *Recioto*, nome che deriva dal veneto "recia" cioè orecchio, la parti più esterne del grappolo, di **Viviani** è realizzato con la tecnica della passitura dopo l'accurata selezione dei grappoli e il passaggio nel fruttai dove si concentrano zuccheri,

profumi e sapori. Il 2016 è un vino intenso, complesso, gentile e molto profumato con aromi di spezie, amarena, "crème de cassis" e uno sfondo tostato di noci, cioccolato e caffè. All'assaggio esplose per intensità e colpisce per finezza e lunghezza. Un prodigio da gustare anche dopo molti anni di evoluzione. **Maurizio Trezzi**

Quintessenz di Kaltern: non si sbaglia mai

Quando un amico mi chiede quale vino dolce abbinare ai migliori dolci o, con un po' più di creatività, a foie gras o formaggi stagionati ed erborinati, il mio consiglio cade spesso sul *Quintessenz Passito* di **Kaltern**. Dopo l'assaggio l'amico, altrettanto spesso, ringrazia entusiasta perché con questo piccolo, ma solo per le dimensioni della bottiglia in cui viene commercializzato, ma grande, grandissimo figlio delle colline a sud di Bolzano si va veramente sul sicuro. Punteggi, valutazioni, grappoli e bicchieri assegnati da tutte le guide del mondo lo piazzano sempre fra i primissimi della sua categoria. Ma ciò che conquista, al di là dei giudizi entusiastici della critica, è il suo colore giallo oro, ricco, come il metallo più prezioso, di valore e di fascino. Nel 2016 il *Moscato giallo* ha passato una primavera mite a cui è seguito un aprile freddissimo, anticipo di un'estate a due volti: piovosa in avvio, calda e soleggiata fino a settembre inoltrato. Il prezioso lavoro in vigna e in cantina hanno portato a vini bianchi con una pungente acidità che corrobora la frangia aromatica. Miele, frutti esotici, agrumi compongono un bouquet unico e, forse, irraggiungibile. Averne una o meglio, più bottiglie in cantina significa aver fatto un investimento a lungo termine grazie alle splendide doti d'invecchiamento di questo prodigio. **MT**

Luna Storta per raddrizzare le giornate

Sarà anche *Luna Storta*, ma questo è un vino da conversazione, che mette di buon umore sia con gli altri sia in solitudine. **Montelvin**, l'azienda oggi guidata dalla quinta generazione della famiglia **Serena**, storicamente produttrice dell'*Aolo Prosecco Superiore Docg* e del *Montello Rosso*, addolcisce la vita anche attraverso questa sua creatura. *Luna Storta* viene prodotto con l'appassimento su graticci di uve selezionate delle colline del Montello, in modo da conquistare la perfetta concentrazione zuccherina. I grappoli, seguendo le indicazioni tradizionali, riposano sui graticci, anche fino a gennaio se necessario, e sono controllati con costanza. Così avviene fino a raggiungere la concentrazione giusta, anche del 40%. Un passito che già invita alla degustazione con la promessa del suo colore giallo oro, quindi tiene legato a sé con le note aromatiche che conducono lontano grazie ai sentori di frutta esotica, oltre che di miele. C'è decisione in questo canto, un alternarsi di robustezza e sensualità, abbracciate da una sensazione di calore. Ideale con il dessert, a partire dalla pasticceria secca. Ma *Luna Storta* di annata in annata è una melodia che risuona anche da sola: sa dunque accompagnare la convivialità come riempire i vuoti. **Marilena Luaidi**

Cialla e un Verduzzo "dolce-non dolce"

Ronchi di Cialla è un'azienda a conduzione familiare, gestita dai due fratelli **Ivan** e **Pierpaolo Rapuzzi**, entrambi entomologi, entrambi impegnati con ricerche e pubblicazioni scientifiche di rilevanza internazionale. Sostenitori convinti di una diversità biologica e di quanto sia importante mantenerne alto livello il livello, hanno fatto dei terreni su cui coltivano le loro vigne un luogo ospitale per numerosissime forme di vita, dagli insetti alle erbe spontanee, dai fiori agli olivi grazie a una viticoltura rispettosa dei suoli. E a quel terroir assolutamente peculiare che li ospita. Cialla - comune di Prepotto, in provincia di Udine - è un toponimo, così si chiama la valle che ospita l'azienda, ed è caratterizzata da un microclima particolarmente mite che, nella storia, ha favorito la coltivazione dei vigneti, complici anche la felice esposizione dei terrazzamenti vitati. Come da tradizione friulana, una certa quantità di uva è destinata ad appassimento o a vendemmia tardiva e da qui, dalla varietà di uva *Verduzzo friulano di Cialla*, i

fratelli **Rapuzzi** ricavano un *Verduzzo dei Colli Orientali del Friuli*, sottozona Cialla, che esce in un numero limitato di bottiglie e non in tutte le annate, dopo 12 mesi di affinamento in legno e 2 anni in bottiglia (ma che si presta benissimo anche a un lungo invecchiamento). Con le sue note floreali, di miele e di frutta estiva matura e il suo carattere intenso, può essere abbinato a formaggi stagionati, terrine di carni, piatti dal gusto deciso. Perfetto per chi ama i vini dolci... non dolci. **Amelia De Francesco**



Vin Santo, I Veroni e tanta pazienza

Un vino prezioso, legato alla tradizione, dove l'arma vincente è la pazienza. L'attesa di 8 anni per ottenere questo *Vin Santo del Chianti Rufina Occhio di Pernice* dell'azienda **Veroni** è ripagata da un prodotto unico, dalla grande profondità. Se ne producono circa mille bottiglie, non di più, e come da tradizione si utilizzano vitigni rossi, *Sangiovese* al 60% e *Canaiole* al 20%, insieme alla "classica" *Malvasia Toscana*, per il rimanente 20%. Le uve arrivano da un piccolo vigneto situato nel territorio del *Chianti Rufina* in località "Fornace" a un'altezza di circa 200 metri sopra il livello del mare, con un'esposizione sud/sudovest. Dopo la vendemmia, che si effettua a ottobre inoltrato, le uve vengono lasciate appassire sui tradizionali graticci di canne fino a gennaio. Quindi c'è l'affinamento solitamente di 8 anni in caratelli di castagno e rovere, con capacità inferiore ai cento litri. L'ultimo passaggio è un anno di bottiglia, per rendere più equilibrato il risultato finale. E il risultato finale è un'esplosione di frutta e balsamico, con anche note speziate e di frutta secca, e un palato affascinante e suadente, con una lunghezza notevolissima.

Il Sagrantino di Perticaia racconta il territorio

Perticaia significa Montefalco che a sua volta è sinonimo di *Sagrantino* nella duplice versione: secca o passito da uve che crescono in una zona molto piccola con terreni che degradano dolcemente lungo i profili collinari, presidiati da antichi borghi medievali. Sono 31 gli ettari vitati di proprietà della famiglia **Becca** che hanno reso **Perticaia** un'azienda biologica modello per il territorio: l'obiettivo è quello di produrre varietà "del posto", vitigni che l'ambiente ha selezionato e plasmato per trasmettere l'originalità e la personalità della viticoltura umbra. Proprio dall'inscindibile legame con la terra nasce il *Montefalco Sagrantino Passito D.O.C.G.* dell'azienda umbra dove, le uve, vengono appassite su stuoie per almeno 40 giorni. Un vino dalle grandi capacità evolutive, affinato per almeno 30 mesi tra botti di rovere francese, acciaio e bottiglia che valorizzano il millesimo 2014 che vi consiglio: rosso rubino intenso con sfumature granato al colore,

porta con sè profumi tipici di prugna secca, mora, ciliegia ma anche note speziate importanti. Al gusto è un vino ampio, di grande struttura e godibilità, da provare con l'agnello arrosto ma anche con dolci a base di cioccolato. **Salvo Ognibene**

De Beaumont, anima irpina nel Don Fà

Antica memoria per il *Don Fà* prodotto dalla famiglia **De Beaumont** a Castelvetero sul Calore, un antico vino fortificato irpino. La famiglia **De Beaumont**, dopo aver ritrovato una ricetta risalente al 1500 con cui si preparava un vino liquoroso di grande piacere, ha deciso di riproporla e dopo circa due anni di sperimentazioni è riuscita a dare vita alla sua reinterpretazione, utilizzando le uve provenienti dalle vigne di proprietà situate tra i 600 e gli 800 metri di altitudine. Durante i mesi autunnali i grappoli di uve **Barbera** e **Aglianico** vengono raccolti e vinificati, mentre durante l'estate, quando il vino prodotto riposa nei fusti d'acciaio, vengono raccolte e selezionate le foglie di amarene presenti nei terreni collinari circostanti. Le foglie migliori sono aggiunte al vino in modo che possano macerare, dando allo stesso un piacevole aroma fruttato. A quest'infuso, vengono poi aggiunti a freddo, piccole quantità di alcol e di zucchero, tali da dare vita a un vino rinforzato, il *Don Fà* appunto, che prende il nome dal capostipite della famiglia **De Beaumont**. Un prodotto che si distingue per la sua densità e per il suo colore rosso rubino, un vino fortificato che coinvolge l'olfatto con i precisi sentori speziati che ricordano i chiodi di garofano e la cannella, oltre alle delicate note di pepe e vaniglia bourbon. Avvolge il palato con la sua carezzevole dolcezza, richiamando con grande eleganza le coinvolgenti note fruttate e speziate. Un prodotto che conquista e che diventa versatile negli abbinamenti, non solo da relegare alla fine del pasto, ma con cui giocare anche in miscelazione. **FT**

Seta e miele, un Privilegio da gustare

Seta e miele. E bellezza, perché anche esteticamente è una bottiglia che conquista. Privilegio dei grandi vini è di essere ricordati per il gusto e per il piacere che trasmettono fin dal primo assaggio, *Privilegio* è il nome del vino dolce firmato da **Feudi San Gregorio**, brand dell'imprenditore **Antonio Capaldo** nello scenario fiabesco della verde Irpinia, che da maggio 2021 si fregia della forma giuridica di *Società Benefit*, introdotta in Italia nel 2016, per le aziende che, a fianco degli obiettivi di redditività, perseguono specifiche finalità di beneficio comune. *Irpina Fiano Passito Doc*, produzione limitata ad ottomila bottiglie da 500 ml per annata, viene prodotto da uve 100% **Fiano**; i grappoli vendemmiati in piccole cassette, sostano per 8 settimane in un locale areato fino al raggiungimento della giusta gradazione zuccherina. Dopo la pressatura, il vino resta a maturare in barrique per 6-8 mesi e, successivamente, affina in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Il colore, ben visibile attraverso la stilosa bottiglia satinata, packaging caratteristico e identificativo, è giallo dorato brillante; al naso è sensazionale e invitante per le spiccate note di albicocca candita, miele d'acacia e fichi e le complesse sfumature di spezie, agrumi e mandorle. In bocca è morbido e vellutato, suadente e ricco, in equilibrio perfetto tra acidità e dolcezza. Finale lungo e felice, mediterraneo dai delicati merletti iodati. *Privilegio*. Fin dal primo assaggio. **Davide Visiello**



Grillodoro, un passito fuori dal comune

Da quattro generazioni a [Gorghi Tondi](#) si coltivano uve, sulla costa sud occidentale della Sicilia, all'interno della *Riserva Naturale Oasi del WWF*. Un luogo magico dove le sorelle [Sala](#) hanno saputo valorizzare un passito fuori dal comune: *Grillodoro*. Unicità di un muffato isolano di rara finezza, 100% da uve *Grillo*. Una vendemmia tardiva di uve surmature coltivate nell'oasi di [Gorghi Tondi](#), posto ideale, dove la botrytis cinerea attacca gli acini per trasformarli in nettare di Bacco. Una condizione climatica di cui godono i vigneti affacciati sul mare di Mazara del Vallo. Il colore dorato con riflessi ambrati svela un vino dolce equilibrato, delicato ma identitario. Vigne di trent'anni. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento in barrique di rovere francese, nuove, per due anni e altri dodici mesi in bottiglia. Vino dalla solarità magnetica. Un sorso armonico. All'assaggio colpisce per una vera esplosione in bocca di miele, frutta tropicale e fiori bianchi. Lievi sfumature di zafferano sul finale. Meno di due mila bottiglie prodotte. Ideale per abbinamenti territoriali come il cous cous di pesce, servito ad una temperatura più fredda. **CB**

Intorcia e il Risorgimento del Marsala

[Francesco Intorcia](#) è uno degli artefici del "Risorgimento" del Marsala che, iniziato nei primi anni '80 con [Marco De Bartoli](#), sta vedendo la luce grazie ad un manipolo di produttori che hanno investito nella qualità, restituendo orgoglio e dignità a questo grande vino siciliano a lungo bistrattato. Il suo progetto [Heritage](#), iniziato nel 2010 con lo scopo di dare nuova luce alle bottiglie storiche della cantina di famiglia, risalenti agli anni '80 e '90, e al contempo far ripartire una moderna produzione *Soleras*, corrisponde a una linea di etichette create per custodire e preservare la tradizione familiare e la storia del territorio. Le uve provenienti da Contrada Casale, una delle zone più vocate dell'agro marsalese, vengono vendemmiate al grado di maturazione ottimale per ottenere naturalmente un alto grado alcolico e riuscire ad utilizzare una bassissima percentuale di mistella e alcol, per dare vita a vini più fedeli al territorio, ma anche più bevibili ed abbinabili. Il *Marsala Superiore Oro Riserva* profuma di fichi secchi e scorza d'arancia, con rinfrescanti richiami di alloro e delicati accenni di cuoio e radice di liquirizia. Un vino complesso e caleidoscopico, dal sorso pieno, avvolgente e verticale, con un intenso e raffinato allungo salino in chiusura. **Adele Granieri**

Ra's Essenza di Baglio di Pianetto, cuore siciliano

Il nome è un omaggio al mare azzurro sul quale si affaccia Marzamemi e alla tradizione marinara siciliana: il *Ra'is* era, infatti, il capo assoluto della tonnara. La firma è di [Baglio di Pianetto](#), solida e importante realtà vitivinicola siciliana, nata nel 1997 per volere dei conti **Paolo e Florence Marzotto** a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo. Oggi la seconda e la terza generazione affiancano i fondatori dell'azienda, gestendo i quasi novanta ettari di proprietà. La produzione avviene nel rispetto dell'integrità delle materie prime, con grande attenzione a ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali, rafforzata dalla conversione al regime biologico dell'intero patrimonio agricolo. *Ra'is Essenza* nasce da uve moscato raccolte in due epoche vendemmiali differenti: la prima anticipata, in prematurità, per garantire una maggiore freschezza e la seconda in appassimento naturale su pianta. Effettua un passaggio in barriques di rovere francese e poi riposa in bottiglia per almeno due anni. È un vino che si distingue per la grande facilità di beva, agevolata dalla gradazione alcolica, che risulta contenuta per la tipologia. Si apre al naso con note di albicocca essiccata, miele e scorza d'arancia candita, che si ritrovano in un sorso fresco, vivace, intenso e succoso. **AG**

Enchantuer di Alain Robert, inattesa Loira

Tra le zone al mondo di vini dolci più sconosciute e forse più improbabili abbiamo la Loira. Mettiamo insieme i punti. Un'uva ricca, barocca, spesso anche troppo, come lo *Chenin Blanc*, condizioni climatiche abbastanza estreme e uno stile molto verticale, fanno dei vini dolci della Loira tra i più interessanti e incompresi al mondo. Lo *Chenin Blanc* è il re della Loira e del Vouvray in particolare, zona della Touraine ricchissima di tufo e calcari. Qui lo *Chenin* perde la sua caratteristica di maturare un po' come vuole dando più uniformità da un lato ma dall'altro il fare vini dolci diventa più unico che raro. Si ottiene la dolcezza con la surmaturazione in vigna, con più passaggi in raccolta, per raccogliere uve, acini in alcuni casi, pronti. Per questo siamo fortunati ad assaggiare questo doux del Vignoble [Alain Robert](#) annata 2015. Una delle due annate che si trovano classificate come doux sul mercato (l'altra è il 2018), l'*Enchanteur* è uno di quei vini dolci che sembrano dolci perché ti concentri. Acidità sferzante, un equilibrio che può essere definito quello di una ballerina classica che cammina su un filo, citando uno dei miei *Banksy* preferiti. Grande concentrazione di frutto che spazia dal lime all'albicocca essiccata, al miele di acacia, il tutto accompagnato con una lunga sapidità finale. Viticoltura ed enologia a basso intervento le vigne sono molto vecchie, oltre i 50 anni. Dimentichiamo i dolci in abbinamento e passiamo a formaggi o cucina asiatica come Pad Thai. **Chiara Mattiello**

Per restare sempre aggiornato e conoscere in anteprima i consigli dei nostri esperti [clicca qui](#) e iscriviti alla nostra [newsletter](#)

Condividi



Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Leggi anche