

HOME • LIFESTYLE • CUCINA E

FOCUS  
ON:1 Sfilate Pi  
2021

2 vera

3 Prevenzione  
quotidiana

4 Chiedi lo a

y

4 L'oroscopo del  
giorno17 OTTOBRE 2020 • CUCINA/ RICETTE • **COLLEZIONE DEL VINO**

## 30 vini italiani da gustare in autunno

30 bottiglie per tutti i gusti: un giro d'Italia a colpi di vino per scoprire tutti i sapori del nostro paese

di TARCILA BASSI



**V**iaggiare da Nord a Sud semplicemente sorseggiando un **buon bicchiere di vino**, non è solo possibile, ma anche un'esperienza da provare obbligatoriamente. I **vini** infatti raccontano molto del territorio dove nascono, le uve e i vitigni sono spesso caratteristici di zone particolari e i sapori e gli odori unici.



30 Vini per l'Autunno 2020

SFOGLIA LA GALLERY

## Vini bianchi

Anche se l'estate è finita non dobbiamo riporre i bianchi in cantina fino all'anno venturo, sulle tavole degli italiani è amatissimo il pesce crudo e cotto tutto l'anno, con cui è d'obbligo un buon bicchiere di bianco.

La Falanghina Serrocielo di **Feudi di San Gregorio** è un vino bianco leggero, giovane perfetto da abbinare con una pasta alle verdure o un marecaldo. Nasce dai vitigni di Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer e Riesling il Il Maso Toresella Bianco Cuvée di Cavit, un bianco strutturato da abbinare a un piatto di crudo.

La prima cosa che noti del Flora Chardonnay di **Girland** è indubbiamente l'etichetta, buffa spiritosa, poi ti accorgi che il 2018 è un vino interessante e dal sapore intenso.

Il Vermentino Stellare di **Pala**, proviene dall'isola dei nuraghi: la Sardegna e ne porta in sé lo spirito particolare, lo si potrebbe definire come un vino "beverino" ma il retrogusto intenso fa capire l'alta qualità. Da un'altra isola, la Sicilia, viene il Timeo di **Baglio di Pianetto** un vino fresco ed equilibrato.

LEGGI ANCHE

› [Le signore del vino che puntano all'eccellenza](#)

## Le bollicine

Le feste si avvicinano e le bollicine italiane sono pronte. Ferrari è un nome che nell'immaginario comune è associato a momenti di festa, il **Ferrari Maximum Blanc de Blancs** ha un sapore fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il lungo finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali e lo rende perfetto per essere abbinato anche a una semplice, ma ottima, mozzarella.

Il Franciacorta di **Berlucchi** linea 61 Nature 2013 è un vino di cui essere orgogliosi perchè incarna perfettamente il territorio. Le uve da cui nascono Franciacorta Berlucchi '61 Nature provengono da vigneti di proprietà di 20 anni di età, quindi

perfettamente maturi per dare “uve da Millesimato”, allevati ad altissima densità e condotti secondo regole agronomiche rispettose dell’ambiente.

**Lo spumante Doc Bosca** è uno Spumante extra dry da uve Chardonnay e Pinot, con sentori di mela e frutta tropicale.

Pregiato e particolare è il **Cuvée Prestige 42 di Ca’ del Bosco**, un Franciacorta ispirato e studiato con amore.

L’idea, geniale, di **Montelvini** è stata di creare un vino inimitabile anche nell’estetica: la caratteristica del **Prosecco Extra Brut Night Glowing** è di brillare di notte grazie all’etichetta.

LEGGI ANCHE

› [Come nasce un gran vino: 5 cantine a confronto](#)

## I rossi

Mettersi davanti a un camino e osservare le foglie che cadono dagli alberi con un bel bicchiere di vino rosso intenso è uno dei piaceri di molti. Il Barolo 2015 dei **Marchesi di Barolo** potrebbe essere la scelta perfetta per passare una serata piacevole sorseggiando con una certa attenzione un vino pregiato, dal gusto pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi.

Chi ama il Chianti non potrà che amare il “**Villa Calcinaia Chianti Classico Riserva DOCG**” è un vino rosso, fermo e secco, vinificato da uve Sangiovese.

Spingendosi un po’ più in giù in Toscana incontriamo la cantina Biondi Santi nome che bisogna conoscere perché “inventori” del **Brunello di Montalcino** e re assoluti di questo vino. Il nettare che celebra i 25 anni di Montefalco Sagrantino DOCG di Arnaldo Caprai è perfetto da abbinare con arrostiti e grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina.

Il Borrigiano de **Il Borro** è il rosso toscano che non ti aspetti, da servire fresco, è perfetto per l’aperitivo o da servire con le zuppe. La prima cosa che si nota del Tancredi 2016 di **Donnafugata** è l’etichetta, disegnata dagli stilisti Dolce&Gabbana, la seconda è la forte personalità e passionalità tipica della terra di provenienza.

L’Amarone Labyrinth della Valpolicella Limited Edition di **Pasqua** è un’ edizione limitata e numerata di 7.000 bottiglie dell’Amarone Famiglia Pasqua 2013

è stata disegnata da Giorgia Fincato, giovane artista già riconosciuto che si è lasciato ispirare dal nome della bottiglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e note di appassimento sul finale.

Chi vuole puntare sul classico sceglierà l'Amarone di Tommasi, il vino è un rosso fermo, intenso, nel quale si ritrovano tutte le caratteristiche di questo blend, confermando la tradizione di altissima qualità della **Cantina Tommasi**.



LEGGI ANCHE

› [Enoturismo: dove dormire tra le vigne](#)

STRADE DEL VINO	VINI ITALIANI	VINO
-----------------	---------------	------

