Vini estivi. Estate: voglia di evadere, di vacanze di divertimento. E – perché no?- di buone bottiglie, di vini briosi, leggeri e conviviali, pronti per essere degustati in spiaggia, in terrazza, in montagna. Ideali per momenti gourmet, per cene romantiche vista mare, per una grigliata con gli amici, per un pic chic sui prati.

Da Nord a Sud del Bel Paese ecco un viaggio, in dieci tappe, all'insegna di bollicine, bianchi, rosé e rossi che possono diventare la *signature* gustativa della nostra estate.

1. Blanc de Blancs, Piemonte DOC Brut (Cuvage). Vini estivi

Prodotto da uve 100% Chardonnay, questo Blanc de Blancs, Piemonte DOC Brut della casa spumantiera piemontese Cuvage è una bollicina Metodo Classico, compagna ideale delle calde giornate estive. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage fine e molto persistente. Al naso regala delicati sentori di brioches, crosta di pane, acacia, spezia bianca, mela, nocciola. Al palato è un vino molto armonico, fresco, avvolgente. Un vino versatile, adatto a piatti di pesce, ma anche a carne bianca, verdure e formaggi di media stagionatura. Perfetto anche da stappare per l'aperitivo.

2. Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry (Ca’ di Rajo) Vini estivi

Il Manzoni Rosa è un pezzo di storia della viticoltura: questa varietà – con acini rosa – nacque, infatti, grazie alle sperimentazioni del prof. Manzoni, genetista, che tentò un miglioramento genetico della vite, incrociando Traminer e Trebbiano. Delicato e raffinato, con note fragranti di frutti di bosco, agrumi, rosa appassita e albicocca matura questo Extra Dry Millesimato si presenta strutturato con un’ottima armonia tra acidità e zuccheri; sapido, asciutto e vellutato con sentori di frutti di bosco.

3. Meczan (J. Hofstätter). Vini estivi

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Bouquet fresco e vivace, con note seducenti di frutti di bosco e ciliegie. Un vino giovane, elegante e fresco: nulla di meglio di un calice Pinot Nero per azzardare un abbinamento tra un rosso e il pesce. Un accostamento che può sembrare insolito ma, dicono in casa Hofstätter, vincente. Il Meczan, Pinot Nero della maison è un perfetto accompagnatore di piatti di pesce, anche impegnativi come un baccalà alla livornese o un cacciucco, un trancio di tonno o una zuppa di pesce. Servito a 10/12° stupisce anche con risotti ai frutti di mare, con un guazzetto di gamberi o con il pesce spada, esaltati dal profumo di piccoli frutti rossi, dalla morbidezza e dalla leggerezza di questo vino.

4. Flôr (Aganis) Vini estivi

La Malvasia è un vitigno dalla storia lunghissima e quella di Aganis si chiama (letteralmente “fiore” in friulano) ed è un vero e proprio un omaggio a un paesaggio unico, come quello dei vigneti friulani. Che nasce nei 22 ettari di vigneti circondati di boschi di questa azienda situata nei pressi di Borgo Salariis a Treppo Grande (Ud), un territorio ai piedi delle Alpi Giulie, a ridosso dei Colli Orientali. E’ un vino dal profumo delicato, armonioso e fresco con sentori di frutta tropicale, di pesca a polpa bianca, di spezie mediterranee. Ideale l’abbinamento con pesce e molluschi, anche crudi.

5. Famoso, Rubicone Igt (Poderi Dal Nespoli). Vini estivi

Famoso prende il suo nome dall’omonimo vitigno autoctono romagnolo, riscoperto nell’ultimo decennio dopo un periodo di abbandono ed è un vino bianco aromatico e intenso che esprime una forte identità territoriale. Si presenta di colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Al naso regala aromi floreali di tiglio, arancio e gelsomino, ma anche di frutta esotica o a polpa bianca. Intenso e persistente, contraddistinto da una buona freschezza supportata da un’acidità equilibrata, si abbina a piatti di pesce, risotti alle erbe aromatiche, carne bianca e formaggi freschi.

6. Sileno Ciliegiolo IGT (Gianni Moscardini)

Le giornate estive, lunghe e soleggiate, invitano alle grigliate in compagnia. L’abbinamento ideale con piatti di carne e verdure è Sileno Ciliegiolo dell’azienda vitivinicola Gianni Moscardini. Si tratta di un monovarietale frutto dell’assemblaggio di uve Ciliegiolo provenienti da diverse parcelle, tutte vinificate separatamente, di proprietà dell’azienda con sede a Pomaia, nell’Alta Maremma. Profumato e intenso, di colore rosso rubino, Sileno al naso rivela profumi di ciliegia e fragola, mentre in bocca combina morbidezza, freschezza e un tannino elegante, per un assaggio di grande piacevolezza.

7. Hedòs Cerasuolo d’Abruzzo DOP (Cantina Tollo)

Vestito di una nuova etichetta multisensoriale creata per celebrare le venti annate, Hedòs di Cantina Tollo è un Cerasuolo d’Abruzzo DOP da uve Montepulciano, di colore rosa intenso e brillante con sfumature violacee. Caratterizzato da sentori eleganti di frutta matura, fini note floreali e delicate *nuances* speziate, Hedòs ha un sorso pieno, intenso, morbido e di lunga persistenza. Ottimo con il brodetto di pesce dell’Adriatico, arrosti di carni bianche e formaggi semi

stagionati e anche con la pizza.

8. Zìnzula Negroamaro Rosato Salento IGT (Masseria Altemura)

Tra i due mari di Puglia nasce Zìnzula, il gioiello di Masseria Altemura, che celebra lo splendore della costa, con un omaggio alla più bella delle grotte salentine: la Zìnzulusa. Un rosé da uve Negroamaro, dal colore tenue e delicato, dai lievissimi riflessi ramati. Il bouquet è ampio, con sentori floreali di rosa canina, accompagnati da note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma. Zìnzula si abbina perfettamente ad antipasti come *crudités* di pesce, piccoli fritti di mare e di orto, *sautè* di cozze e vongole, timballi di verdure di stagione, formaggi freschi e a media stagionatura.

9. Rosa Terre Siciliane IGP (Santa Tresa)

Rosa della cantina siciliana Santa Tresa è un rosato fermo biologico, blend di uve Nero d'Avola e di uve Frappato. Dal delicato colore rosa pallido con riflessi ramati, al naso il bouquet è di piccoli frutti, tra tutti il mirtillo

accompagnato da note di violetta e rose. In bocca è elegante, con una nota persistente di lampone e fragolina di bosco. Rosa è estremamente versatile negli accostamenti: perfetto come aperitivo e con tutti i piatti leggeri sia a base di verdure sia a base di pesce, si sposa bene anche con le carni bianche, ma l'abbinamento ideale è con il pesce crudo.

10. V Vernaccia IGT Isola dei Nuraghi (Bentu Luna)

V IGT è l'unica Vernaccia vinificata al di fuori dalla denominazione, le uve sono allevate in un piccolo vigneto storico prossimo alla costa, collocato tra il golfo di Oristano e lo stagno salato di Cabras, e lavorate nel comune di Neoneli, dove ha sede la cantina. Nel calice il vino si presenta giallo paglierino mentre al naso manifesta profumi di ginepro e macchia mediterranea. V dimostra un'intrinseca eleganza, bilanciando freschezza, sapidità, morbidezza e corpo. Un sorso che invita al riassaggio.

di Enrico Saravalle

INFORMAZIONI:

http://mangiaebevi.it

ARTICOLI CORRELATI:https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/turm-e-vino-connubio-perfetto-per-il-romantik-hotel/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/benessere-salute/vinoterapia-al-castello-di-spessa-benessere-nel-collio/