

I consigli dei nostri sommelier

I VINI GIUSTI PER TUTTI

Bianchi e rossi da proporre con il pesce, la carne e i dolci: ecco le scelte



Valdobbiadene prosecco superiore brut 26^{esimo} 1° 2010

Andreola - Via Cal Longa 52, Col San Martino di Farra di Solivo (TV) - € 10
Bianco Spumante Docg - Glera 97%,
Chardonnay 3% - Gr. 11%

In quel di Col San Martino, Andreola controlla 30 ettari di vigneti nelle varie zone della denominazione, che danno mediamente poco più di 500 mila bottiglie complessive. Spicca questo vino dal calice brillante e paglierino, solcato da fine perlage. Piacevole nelle percezioni di frutta tropicale, agrumi, mandorla e fieno. Cremosa la bocca, sorretta da elegante freschezza e sottile vena sapida. Parte del vino base matura due mesi in barrique, poi metodo Charmat.

Riviera ligure di Ponente Vermentino 2010

Terre Bianche - Loc. Arcagna,
Dolceacqua (IM) - € 12 - Bianco Doc
Vermentino 100% - Gr. 13%

Le argille rosse e bianco-bluastre, insieme al clima mediterraneo e ai forti influssi marini, sono l'habitat di queste vigne di dieci anni che regalano un vino davvero tipico e di spiccata personalità territoriale. Colore paglierino luminoso, si propone intenso nei toni di fiori di campo, glicine, mele, agrumi ed erbe aromatiche. Morbido e fresco al contempo, gradevolmente sapido e dai ritorni di frutta e finale di salgemma. Vinificazione in acciaio.



Albana di Romagna secco Selva 2010

Campo del Sole - Via Cellaimo 850,
Bertinoro (FC) - € 7 - Bianco Docg
Albana 100% - Gr. 12,5%



Vino storico, l'Albana di Romagna è stato il primo bianco a ottenere la Denominazione di origine controllata e garantita, massimo riconoscimento, in Italia, nella classificazione dei vini. Il Selva di Campo del Sole esprime al meglio le caratteristiche di morbidezza e facilità di consumo che sono parte integrante del Dna dell'Albana. Paglierino deciso, sprigiona dolci aromi di fiori di campo, ginestre, mele, pesche, nespole ed erbe aromatiche. Ingresso morbido e sapido al palato, di discreta freschezza e fruttato. Maturazione in acciaio.

Trebbiano d'Abruzzo 2010

Contesa - Strada delle Vigne, 28
Contrada Caparrone - Collecervino
(PE) - € 6,50 - Bianco Doc - Trebbiano
d'Abruzzo 85%, Chardonnay 15%
Gr. 13%

Questo vino dall'ottimo rapporto qualità-valore, nasce da vigne di oltre 25 anni, di proprietà dell'azienda di Rocco Pasetti, storico enologo



del territorio abruzzese. Un luminoso paglierino con riflessi verdolini fa da preludio a nette sensazioni di pesche e susine gialle, seguite da agrumi, mandorle, fiori bianchi e zafferano. La bocca è sapida, vibrante, piacevolmente fresca e di buona lunghezza. Maturazione in barrique per 6 mesi.

Abbinato con...

Linguine scampi e limone

Carpaccio di spigola

Seppie ripiene

Sogliola alla mugnaia

