

TASTING VINI FACILI

Piacciono al primo sorso

€ 7 un'originale interpretazione varietale, all'australiana, da una delle più dinamiche e creative case siciliane

TERRE DI GINESTRA
NERO D'AVOLA IGT SICILIA 2007
CALATRASÌ

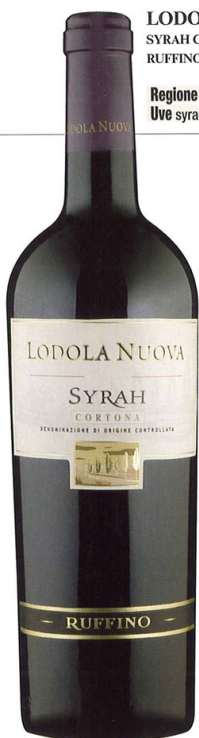
Regione Sicilia
Uve nero d'Avola
Alcol 14%



€ 14 ha stile tipicamente toscano ma è nuovo il binomio territorio e varietà, ci vuole competenza nel proporlo

LODOLA NUOVA
SYRAH CORTONA DOC
RUFFINO

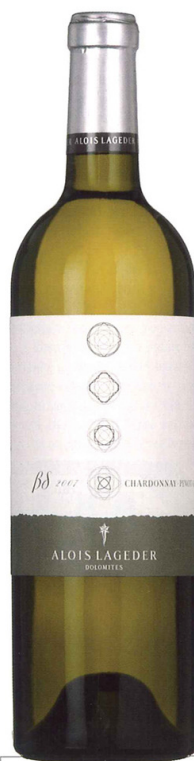
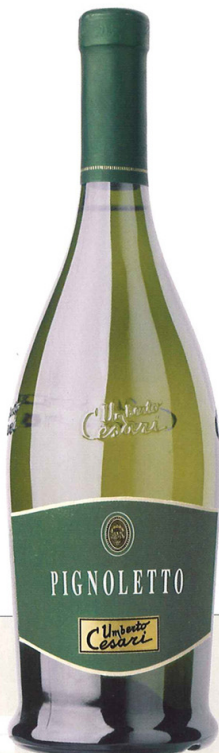
Regione Toscana
Uve syrah - Alcol 14,5%



PIGNOLETTO
EMILIA IGT FRIZZANTE
UMBERTO CESARI

Regione Emilia Romagna
Uve pignoletto - Alcol 11%

€ 3,95 prodotto amato nei locali giovani, allegro, affidabile, da adottare come frizzante (di marca) della casa



€ 13,50 blend novità a questa edizione del Vinitaly, bianco ideale per clienti esigenti e curiosi

BO
CHARDONNAY E PINOT GRIGIO
VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
ALOIS LAGEDER

Regione Alto Adige
Uve chardonnay e pinot grigio
Alcol 12,5%

PER APPROFONDIRE

NERO D'AVOLA

www.calatrasì.it

Cosmopolita La personalità non manca a questo rosso, che conquista con profumi di frutta matura. Ha un interessante rapporto prezzo-qualità, e caratteristiche organolettiche moderne, frutto della collaborazione di enologi australiani in Calatrasì. Nel medagliere molti premi, in Italia e all'estero. Anche magnum.

Barrique Non è un vino severo, tutt'altro e dunque subito si pone in sintonia con le attuali tendenze. Dietro al carattere generoso cela tecnologie di cantina avanzate, e un affinamento in barrique di circa 4 mesi. La struttura consente l'invecchiamento, ma l'annata in commercio è già pronta per il consumo. Da provare anche su piatti di pesce conditi da sughi di carattere. *N.R.*

LODOLA NUOVA

www.ruffino.it

Intenso Questo Syrah nasce a pochi chilometri da Montepulciano, con la collaborazione dell'enologo Carlo Ferrini. Ottime credenziali, dunque, per un'etichetta che può tranquillamente competere con le celebri Docg regionali. Ha una grande carica aromatica, e potrebbe aver bisogno di un po' di tempo nel bicchiere prima di esprimersi al meglio. Attenzione agli abbinamenti: il rischio è che un vino con questa struttura copra i gusti delle ricette più semplici e leggere.

Progetto Di Syrah toscani ce ne sono tanti. Lodola Nuova, tuttavia, ha una marcia in più: proviene da una Doc (Cortona) relativamente ancora poco conosciuta, e l'uva viene coltivata a un'altezza di quasi 300 metri. Il vino, che porta il nome di una delle otto tenute Ruffino, nasce proprio da un attento studio del territorio, ideale per questa varietà. Sperimentazione enologica, ma su solide basi. *N.R.*

PIGNOLETTO

www.umbertocesari.it

Immediato Non può che piacere, grazie ai profumi di frutta fresca. Visto il posizionamento di prezzo, consente di sviluppare buoni volumi. In più il nome Pignoletto sta diventando familiare anche fuori dall'Emilia, segno che la tipologia, bevanda ma non sciocca, risponde a una precisa esigenza del consumo odierno. La proposta al bicchiere può essere una buona idea, oppure come aperitivo in banchetti e ricevimenti. A tavola si dimostra ideale con le ricette regionali, piatti di sfoglia fresca ripiena per primi. Da provare anche sulle carni bianche. *N.R.*

BO CHARDONNAY - PINOT GRIGIO

www.aloislageder.eu

Poliedrico. Non urla. Sussurra. Perciò bisogna saperlo ascoltare questo bianco di classe, che racconta intriganti contrasti e ricomposizioni in armonia. Vino vivo, cangiante, per chi cerca qualcosa di memorabile. Un outsider: né vino di territorio, né classico chardonnay e pinot grigio. Matura in grandi botti di rovere.

Naturale. Ottenuto da uve da agricoltura biodinamica (Demeter), va proposto e spiegato, sottolineando che per Alois Lageder la biodinamica è il proseguimento del suo percorso all'insegna della sostenibilità ambientale. Con antipasti, pesce, crostacei alla griglia, carne bianche. Tappo di sughero di ottima fattura. *N.R.*