

FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

RISCOPIRE
la colazione

REINVENTARE
gli ingredienti

RICARICARE
la dispensa

Alga Dulse e Irish Moss

RICETTE
DI STAGIONE
40+

Olio di vinaccioli e miele

INSALATA DI ALGHE E VERDURE MISTE PAG. 65

Ravanelli e cetrioli

Nuove
Idee → **in** → **Cucina**

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPECIAZIONE CLASSE PUBBLICITÀ POSTALE - 01
COM. IN. L. 27/02/2004 N. 46/ART. 1 COMMA 1 C/PM 4/2003

TRIMESTRALE - N. 08/10/2022 - NUMERO 2 - ANNO IV - PRIMAVERA 2022
TIA LIT. 1,90 € - COPIE DA CURIO C. - CH12.50 CHF - CH CT12.00 CHF



Nobili tannini



Mompirone Barbera d'Asti Superiore 2019
Cascina Vengore

Nasce dalle vigne sul Monte Stefano, detto appunto Mompirone, questo rosso dal colore rubino intenso e dai profumi caldi e speziati, con note di cacao, vaniglia e lampone. In bocca è corposo e morbido, adatto ad abbinamenti con selvaggina e sughi di carne.

Papale Primitivo di Manduria 2019
Varvigliano

Tra i vini più rappresentativi di questa storica cantina di Leporano, alle porte del Salento, è un Primitivo di Manduria poco timido, dal profumo aromatico intenso: mora, ribes nero, cacao e liquirizia. Palato morbido e persistente che ben si sposa con carni alla griglia e stufati.

Flora Pinot Noir Riserva 2019
Girilan

Levigato, suadente, irresistibile: abusiamo di aggettivi per questo pinot nero (con l'etichetta disegnata da Paul Flora), un blend delle vigne giovani delle tre microzone a disposizione di Girilan. Ha profumi netti ed eleganti di rosa, ciliegia, arancia rossa e una leggera speziatura. Il sorso è sapido e fresco.

Fojaneghe 2015
Conti Bossi Fedrigotti Masi Estates

Vinificato per la prima volta nel 1961, primo esempio di taglio bordolese in Italia, questo Vigneto delle Dolomiti Igt Rosso della storica cantina (dal 2007 partner di Masi Agricola), affina 18 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Naso elegante, con profumi di frutti di bosco e spezie dolci, trama decisa ma con tannini morbidi. Invecchia benissimo.

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2017
Pio Cesare

Si fa quasi fatica a credere che questo Barolo della storica cantina di Alba sia un 2017 (ma solo se si hanno pregiudizi), annata che qui si esprime infatti con equilibrio e grande eleganza. Il bouquet è complesso, guidato da frutti scuri e spezie dolci, al palato è profondo ma agile e vibrante. Splendido il finale, balsamico.

Arnione Bolgheri Superiore 2016
Campo alla Sughera

Sono quattro i vitigni (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot e cabernet franc) che compongono quest'alchimia bolgherese, suadente e vivace. Profumi iodati, di piccoli frutti rossi e macchia mediterranea anticipano un sorso morbido, di buona persistenza. L'abbinamento? Porcini e carni alla griglia.

Villa Gemma Riserva 2015
Masciarelli

"Vestito" con un'etichetta disegnata dall'artista belga Job Smeets, questa Riserva di Montepulciano d'Abruzzo è il vino più iconico della cantina. Complesso, muscoloso ma teso, ha naso fitto di frutti di bosco, cuoio e cacao amaro e un palato sapido e speziato. Una vera festa con piatti a base di cinghiale.

Perdixi Bovale 2019
Olianas

Blend di uve carignano e bovale (ché non c'è mica solo il cannonau in Sardegna) vinificate in anfora e affinate in legno, questo Isola dei Nuraghi Igt sa di Mediterraneo, con note di frutti neri, carruba, liquirizia e vaniglia. In bocca esprime una trama fitta e una bella vena fresca e balsamica. Si esalta con formaggi molto stagionati.

Brunello di Montalcino 2016
Caparzo

Questa storica azienda possiede vigne posizionate in diverse zone della denominazione e può così sfruttare la varietà di microclimi e terroir di Montalcino. Una selezione ragionata dei grappoli consente di produrre un vino complesso, con un bouquet ampio e un palato armonico, pulito, godibilissimo.

Amarone della Valpolicella Valpantena 2018
Bertani

Il progetto di Bertani dedicato ai Cru si concretizza anche nella nuova linea Valpantena, distretto dalla precisa identità territoriale. Questo Amarone gioca su equilibrio e freschezza, con profumi di ciliegia e spezie dolci, un frutto intenso e maturo, una trama avvolgente e piacevole.