

Anno 5- Numero 2
Giugno/Luglio 2026
Periodico trimestrale
Prezzo 2,00 Euro

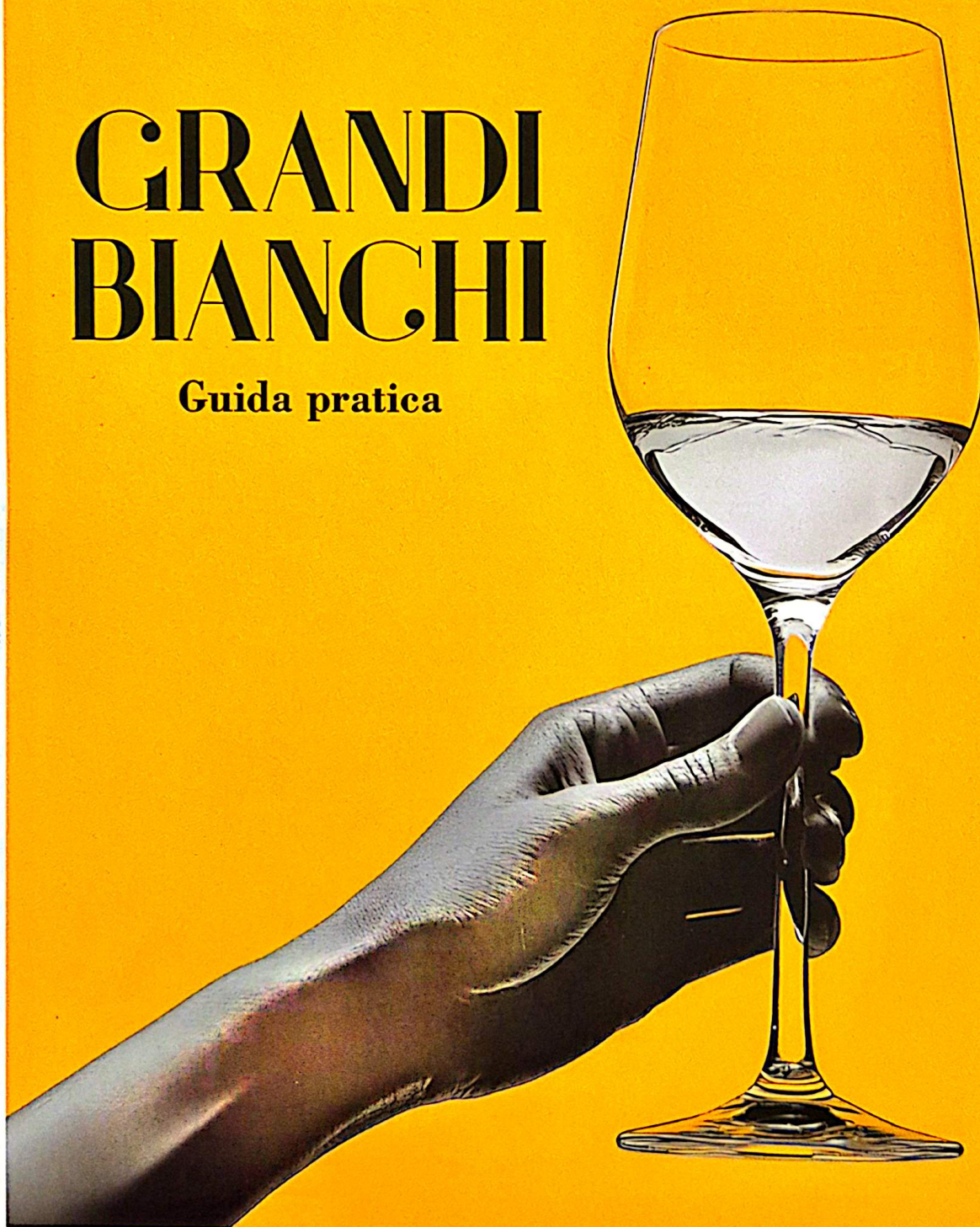


Quaderni
di

WINEcouture

GRANDI BIANCHI

Guida pratica



POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - AUT. N° LO-NO/01346/05.2022 PERIODICO ROC

IL SUD DA SCOPRIRE

TONNINO COSTA DI MEZZO PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGP

Il Pinot Grigio incontra il sole della Sicilia occidentale e cambia prospettiva. Dai vigneti sulle colline di Poggioreale nasce un bianco fresco e luminoso, attraversato da profumi floreali e agrumati che anticipano un sorso sapido e minerale. L'affinamento sulle fecce fini in cemento aggiunge profondità a una beva scorrevole e precisa. Ottimo con antipasti, crostacei, carni bianche e verdure grigliate.



CANTINE CARPENTIERE COME D'INCANTO BLANC DE NOIR VINO BIANCO

Sorprende già dall'origine: Nero di Troia vinificato in bianco per dare vita a un vino fuori dagli schemi. Agrumi, mora selvatica, mela cotogna, miele e zucchero a velo compongono un bouquet ricco e originale. Al palato è polposo, minerale ed elegante, capace di coniugare struttura e freschezza. Un bianco di personalità che trova nel polpo arrosto e nei secondi di pesce i suoi compagni ideali.



DI MEO FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA ALESSANDRA 2015

Da 100% Fiano, solo acciaio. Color giallo paglierino arriva al naso con note nette e precise di fiori gialli e bianchi, poi la frutta che richiama l'estate. Pesca e albicocca. Non mancano note fumé a costituire struttura e denotare capacità evolutiva e di maturazione nel tempo. Da provare con burrata di Andria con tartare di scampi e bottarga, pasta al sugo di rana pescatrice p un soufflé.



MARISA CUOMO FIORDUVA 2024 COSTA D'AMALFI DOC

Tra i grandi bianchi del Mediterraneo, Fiorduva continua a essere un riferimento assoluto. Ripoli, Fenile e Ginestra provenienti da spettacolari terrazze sul mare danno vita a un vino intenso e raffinato, dove pesca noce, melone giallo, litchi, pepe bianco, miele ed erbe aromatiche s'intrecciano a suggestioni saline. Il sorso è fresco, sapido e avvolgente, perfetto con scialatielli ai frutti di mare, ostriche, crudi, risotti ai gamberi e pesce alla griglia.



GRANDI BIANCHI DAL MONDO

DOMAINE DE LA MEULIÈRE CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU ORGASME 2022

Da vigne di circa 75 anni affacciate a sud sui suoli kimmeridgiani di Chablis nasce uno Chardonnay di grande concentrazione. Il frutto è maturo e generoso, sostenuto da una freschezza che mantiene il sorso dinamico e profondo. La tessitura è avvolgente, con una persistenza notevole che ne amplifica il fascino gastronomico. Splendido con risotto al tartufo, frutti di mare, capesante gratinate e gamberi.



DAVID MORET PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU LES FOLATIÈRES 2022

Uno dei Premier Cru più ricercati della Côte de Beaune interpreta qui tutta l'eleganza di Puligny-Montrachet. Il profilo è complesso e raffinato, con leggere sfumature fumé, profondità aromatica e una chiusura salina che invita al nuovo sorso. L'affinamento in legno, sempre misurato, accompagna senza sovrastare. Ideale con Rombo, San Pietro, Sogliola alla mugnaia, carni bianche e formaggi.



CAZES LES CLOS DE PAULILLES BLANC DE NOIRS IGP CÔTE VERMEILLE

Grenache Noir vinificato in bianco per raccontare il Mediterraneo della Côte Vermeille. Al naso emergono frutta a polpa bianca, leggere note iodate e richiami di frutto della passione. Il sorso è vibrante, fresco e marino, modellato dai suoli di scisto che guardano il mare. Lungo e rinfrescante, accompagna con naturalezza crostacei, pesci bianchi, carni bianche e asparagi.



DOMAINE DU BOUCHOT AOP POUILLY-FUMÉ CAILLOTES

Dalle celebri "caillottes" della Loire, il tipico suolo ciottoloso e calcareo, nasce un Sauvignon Blanc che punta tutto su purezza e tensione. Pietra focaia, mineralità e agrumi definiscono un bouquet essenziale e raffinato. Al palato è preciso, elegante e verticale, con una freschezza che riflette fedelmente il terroir calcareo di Saint-Andelain. Un classico da abbinare a ostriche e formaggi a pasta dura.



DALLA CAMPANIA FELIX ALL'ETNA

JOAQUIN 110 OYSTER IGT CAMPANIA BIANCO

Il Greco di Tufo secondo Joaquin prende la forma di un bianco intenso e contemporaneo. I profumi di fiori bianchi, pesca e albicocca sposano richiami minerali e agrumati, anticipando un sorso teso e persistente. La fermentazione tra acciaio e legno ne amplifica complessità e struttura senza sacrificare la freschezza. Ideale con pesce al forno, crostacei, grigliate di mare e carni bianche.



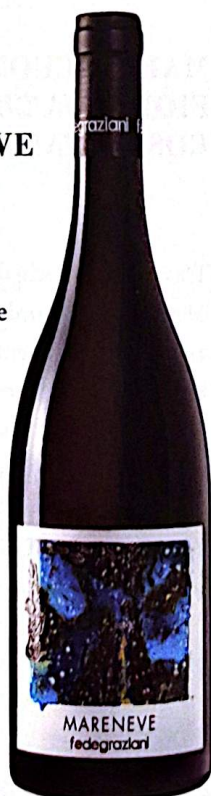
CARAVAGLIO PIANO DELLA CROCE SALINA MALVASIA IGP

Da una delle contrade più vocate di Salina nasce una Malvasia secca che racconta l'anima delle Eolie. Agrumi maturi, scorza di cedro e vegetazione mediterranea si fondono in un profilo raffinato e profondamente territoriale. In bocca è delicata ma determinata, sostenuta da una vibrante acidità e da un lungo finale minerale. Un bianco identitario che chiama cucina di mare e sapori mediterranei.



FEDERICO GRAZIANI TERRE SICILIANE BIANCO IGT MARENEVE

Carricante, Riesling Renano, Gewürztraminer, Chenin Blanc e Grecanico danno vita a uno dei bianchi più originali dell'Etna. Frutta tropicale, litchi, rosa, pietra lavica e sale raccontano un vino che unisce montagna e mare. Il sorso è verticale, salino e luminoso, con una freschezza che richiama la neve e il Mediterraneo. Perfetto con ostriche, frutti di mare, crostacei, pesce crudo e asparagi selvatici.



PALMENTO COSTANZO BIANCO DI SEI ETNA BIANCO DOC

Carricante e Catarratto provenienti da vigne centenarie allevate ad alberello interpretano l'Etna più autentico. Lungo affinamento tra acciaio e bottiglia per un vino che punta tutto su precisione, mineralità e profondità. Le sabbie vulcaniche e l'altitudine regalano una tensione gustativa elegante, sostenuta da una sapidità naturale che accompagna magnificamente pesce e cucina del Mar Mediterraneo.

