

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di **Monica Pilotto**

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Villa Donoratico 2021 Argentera Bolgheri

Nella Doc Bolgheri di Castagneto Carducci si trova il vigneto di 85 ettari con affaccio sul mare e altitudine di 200 metri. Questo Bolgheri Rosso Doc racchiude in forma liquida il talento del terroir tra Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot con maturazione in tonneaux. Servitelo con carni, selvaggina e formaggi stagionati (€ 38).

Iconema Tai Doc Piave Ca' di Rajo

È un Tai Limited Edition ottenuto da un vigneto allevato a Bellussera con 100 anni di storia: qui le viti a piede franco corrono su pali alti 4 metri collegati da fili di ferro disposti a raggi. Dopo un appassimento di 25 giorni su graticci, il 40% del mosto fermenta in tonneaux. Va degustato a 12° con pesce e crostacei (€ 33).



Franciacorta Satèn Lantieri de Paratico

Agrumi, fiori ed erbe aromatiche; cremosità, freschezza e sapidità. Sono questi i tratti salienti del Franciacorta Satèn Blanc de Blancs che esprime, nella sua purezza, l'eleganza dello Chardonnay. Le note floreali e la fragranza fruttata, il perlage fine e setoso lo rendono perfetto con antipasti di mare, verdure, carpacci e dolci secchi (€ 25).

Schioppettino 2018 Friuli Colli Orientali Doc Myò - Zorzettig

Da provare con i piatti più apprezzati dell'autunno come la brovada e muset, ricetta friulana, con selvaggina e formaggi stagionati, lo Schioppettino in purezza, speziato e intenso, dai tannini levigati, ha maturazione e affinamento 1/3 in barrique, 1/3 in tonneaux e 1/3 in botti di rovere di Slavonia (€ 30).



Pandataria Il Vino del Confino Candidaterra

Grazie alla dedizione e tenacia di Luigi Sportiello, con la collaborazione dell'enologo Vincenzo Mercurio, la tradizione vinicola torna a vivere a Ventotene: nel 2013 nasce Candidaterra da un terreno incolto e abbandonato. Questo bianco è un blend di uve Fiano, Greco e Falanghina accarezzate dal maestrale e dorate dal sole. Profumi di erbe aromatiche e agrumi, fresco e minerale, accompagna carni bianche e pesce (7-8.000 bottiglie, € 28).

Moscato Passito di Noto Dop Feudo Luparello

Racchiude in sé il calore della Sicilia, intenso, complesso, con sentori di frutta matura mielati; ottimo da meditazione e a fine pasto con dolci della tradizione o formaggi stagionati (€ 18).



Fossilios Follador Prosecco dal 1769

Questo Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg 2023 Brut ha conquistato il Falstaff Prosecco Trophy 2024, aggiudicandosi l'importante punteggio di 93. Ma la prima onorificenza ricevuta risale al 1769 e fu conferita dal Doge di Venezia Alvise IV Mocenigo all'antenato Giovanni Follador. Così, da oltre due secoli, la famiglia Follador preserva e tutela questa terra eletta nel 2019 Patrimonio dell'Umanità e offre agli estimatori magnifiche varietà di Prosecco Docg apprezzate in tutto il mondo. Questo Brut ha perlage fine e persistente, sentori intensi di mela verde, pera, lime e floreali, mentre al palato è fresco, armonico e di lunga sapidità (€ 15,20).