



ZENATO®

Pubblicazione: Sale & Pepe

Luogo: Italia

Data: 1 luglio 2024

sale & pepe

a proposito di vini
VARIETÀ, ABBINAMENTI, CULTURA

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



Valdobbiadene Millesimato Dry Coste di Mezzodi Docg Col Vektoraz

Dai ripidi vigneti esposti a Mezzodi sono state selezionate le uve Glera destinate a questo Prosecco metodo Charmat che si è aggiudicato il Leone d'Oro alla 64ma edizione del Concorso Nazionale Pramaggiore durante la Mostra Nazionale Vini; al naso richiama bouquet floreali, fruttati e agrumati ed è il perfetto protagonista di brindisi e di festeggiamenti (€13,90).

Rosé Liende Igt Trevenezie La Viarte

Frutto di uve Schioppettino in purezza, il rosé dall'essenza friulana data dal vitigno simbolo del territorio di Prepotto (UD), si distingue per il colore ramato e cristallino. Al naso colpiscono i sentori di frutti di bosco, al palato è fresco, sapido e minerale. Si sposa con verdure, formaggi, carpacci e cucina etnica (4.000 bottiglie, € 19).



Chiaretto Bardolino Doc Zenato

Tra Bardolino e Peschiera, a sud-est del Lago di Garda, nasce il Chiaretto da uve 65% Corvina, 25% Rondinella e 10% Molinara vinificate in "rosa"; dal bel colore corallo, vibrante e floreale, al palato è delicato, fresco ed equilibrato, perfetto come aperitivo, con primi, pesce di lago e carni bianche (€ 14,30).

Pinot Nero Docg Extra Brut Metodo Classico - La Genesia

Il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese è una gemma enologica. La selezione delle uve migliori avviene già nel vigneto e, insieme alla vinificazione con pressatura soffice e all'affinamento di 24 mesi, garantiscono la qualità superiore di questo spumante dal bouquet complesso e intenso e gusto fresco e sapido (€ 18).



Toscana Bianco Igt Vallepicciola

Nel cuore del Chianti Classico si trova una delle realtà vinicole più rappresentative della regione. Questo Chardonnay in purezza ha fermentazione alcolica per il 50% in vasche di cemento e 50% in tonneau, ai quali seguono 12 mesi in barrique di secondo passaggio. Servitelo con formaggi caprini erborinati, frittura di pesce e carni bianche (€ 55).

Puntay Sauvignon Erste+Neue

il vino alpino Sauvignon fa parte della linea Puntay con certificazione biologica, fiore all'occhiello della cantina del comprensorio del Lago di Caldaro in Alto Adige; di grande complessità, con un eccellente ventaglio aromatico, dotato di sapidità e vivacità, va servito come aperitivo, con antipasti e crostacei (€ 17,80).



Frappato Pettineo Igt vino di contrada - Occhipinti

La cantina siciliana è oggi condotta da Arianna Occhipinti. Dopo gli studi di Viticoltura ed Enologia e numerosi viaggi per le cantine d'Europa, si dedica ai vigneti di famiglia e al recupero di piccole vigne in diverse contrade, tra Gela e Kamarina: Fossa di Lupo, Bombolieri, Pettineo, Bastonaca, Santa Teresa, Terra d'Elia e Santa Margherita. Qui si estendono 30 ettari di vigneto a conduzione biodinamica e qui ha i natali il Frappato Pettineo con fermentazione in vasche di cemento e affinamento di 20 mesi in vasca di cemento ovale da 20 hl. È un rosso fruttato, con tannini setosi e un'acidità sostenuta, protagonista in tavola con coniglio in agrodolce o una grigliata di carne (€ 45).