



## I vini di Gazza Golosa: l'arte del Lambrusco e i fiori del Ruchè



La famiglia Giorgi produce buon vino nell'Oltrepò da generazioni. Attualmente, alla guida ci sono i fratelli Eleonora e Fabiano con la regia di papà Antonio Giorgi. Puntano a vini di qualità e al recupero della grande tradizione di bollicine. Ci provano anche con l'Extra Brut, metodo classico dedicato all'amico Gerry Scotti, che ha radici proprio lì, tra quelle vigne dell'Oltrepò Pavese.

Le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero delle vigne Giorgi danno vita a uno spumante che sa essere estroverso e immediato come Gerry... Di color paglierino intenso e brillante ha profumi diretti, divisi tra frutta gialla e agrumi. Il sorso ha quel morbido garbo speziato, ma anche una piacevole verve fruttata. Buona la persistenza delle bollicine.

Oltrepò Pavese, Metodo Classico Extra Brut

Uve: Chardonnay e Pinot Nero

Prezzo: circa 15 euro

Voto: 97/100

Rapporto qualità-prezzo: buono

Si abbina con: fritto di gamberi in tempura

Le Cantine Ceci, icona del Lambrusco di Parma, compiono 80 anni e si sono regalate un grande progetto presentato al recente Vinitaly. Hanno convocato una squadra di 11 artisti per andare in gol con 80 nuove etichette più una fuori serie. Tra le tante buonissime bottiglie di Lambrusco di casa Ceci c'è anche una novità assoluta. Si chiama "Bruno" come uno dei figli di nonno Otello, il fondatore. L'etichetta, in questo caso è firmata da Riccardo Guasco, talentuoso illustratore e pittore alessandrino. Il vino, frutto delle migliori uve di Lambrusco Maestri, ha un bel colore rosso porpora brillante. I profumi accelerano su frutto scuro, terra ed erbe aromatiche. Al gusto non sterza mai, spingendo a manetta sulla succosità del frutto e su tonalità terrose di viola. Rinfrescante nota mentolata nel finale.

Lambrusco "Bruno" 2017

Cantine Ceci (Torrile, Parma)

Uve: Lambrusco Maestri in purezza

Prezzo: circa 15 euro

Voto: 93/100

Si abbina con: triglia fritta

Sulla Bolgherese, tra due tenute che sono leggenda del vino italiano come Ornellaia dei Frescobaldi e Guado al Tasso degli Antinori c'è Poggio al Tesoro, la cantina che gli Allegrini hanno voluto in quella terra promessa dell'enologia mondiale.

Lì, Walter Allegrini ha portato la passione e lo spirito imprenditoriale della famiglia che ha radici antiche nella Valpolicella. Con l'importante contributo di Luca d'Attoma, uno dei grandi enologi italiani, da Poggio al Tesoro escono ottimi vini. In questa occasione vi suggeriamo il Sondraia 2014. È un Bolgheri Superiore di colore rosso granato brillante, profumi tesi di frutta sotto spirito e un gusto elegante, con una bella nota succosa che ricorda il cassis e una sfumatura selvatica di alloro. Tannino potente.

Bolgheri Sondraia 2014

Poggio al Tesoro, Bolgheri (LI)

Uve: Cab. Sauvignon, Merlot e Cab. Franc.

Prezzo: 33 euro

Rapporto qualità-prezzo: buono

Si abbina con: pappardelle al ragù di cinghiale

Monferrato è una continua scoperta. Se vi piacciono i vini freschi, profumati e di particolare bevibilità andate sul sicuro con le bottiglie che escono dalla Cantina Montalbera di Castagnole Monferrato, nel cuore dell'astigiano, dove la famiglia Morando produce vini con cura certosina da 6 generazioni. In questa occasione vogliamo suggerirvi l'assaggio del "Tradizione" 2016 frutto dei migliori grappoli di Ruche un vitigno autoctono di antiche origini. Il Tradizione di Montalbera ha un color rosso brillante con riflessi violacei. Profuma di Rosa e violetta. E sono sensazioni che ritrovano al gusto con una nitida nota di frutto rosso e, nel finale, una stuzzicante tonalità di pepe rosa. Bella la sensazione di freschezza e tannino sapido in chiusura.

RUCHE , La Tradizione 2016

Montalbera, Castagnole Monferrato (AT)

Uve: Ruche 100%

Prezzo: circa 10 euro.

Voto: 92/100

Si abbina alla grande con: Pancia di vitello alla piastra