



## 15 vini da bere a Ferragosto (con i piatti estivi da abbinare) e 5 semplici consigli per berli sempre freschi



(U.G.) Ferragosto è una festività topica perché cade (cade proprio) nel bel mezzo delle vacanze della stragrande maggioranza di noi italiani. In piena estate, quando le temperature – oltre i 30 e spesso prossime ai 40 gradi all’ombra – certo non aiutano a bere vino perché l’alcol contribuisce ad aumentare la percezione della calura corporea.

Noi però, da bravi appassionati e intenditori di vino, non ci pieghiamo a seguire chi opta per il “no”



deciso al vino in agosto. Diciamo noi “no” alla scelta facile e poco ponderata che porta a bere solo acqua, birra, o comunque bevande fresche e gassate che però – se accompagnate al cibo –

non hanno la struttura tale da bilanciare e far apprezzare al meglio ciò che si mangia. Siamo in pieno agosto, e allora? Perché privarci del piacere del buon bere da accompagnare al buon cibo, in compagnia? Non ci vogliamo privare. E perciò detto fatto.

In queste righe trovate 15 vini giusti da bere con il solleone, prima e dopo il 15 agosto e ovviamente anche a Ferragosto. Trovate anche gli abbinamenti che riteniamo più adatti per far gustare ogni pietanza senza sacrificarla e contemporaneamente senza offendere il vino. Insomma per mangiare e bere bene anche nel mese più caldo dell'anno.

E per aiutarvi ancora di più, cinque consigli per servire e degustare il vino ad agosto nel modo migliore.

Ecco perciò...

## **15 vini giusti da bere a Ferragosto e ... dintorni e gli abbinamenti consigliati**

Monte Tondo – Casette Foscari Soave Classico 2016

Partiamo dal Veneto e da una certezza assoluta. Ecco un Soave intenso, profumato e profondo frutto del 90% di Garganega e di un 10% di Trebbiano di Soave. La denominazione "Classico" indica l'area più classica di produzione del Soave.

Note di ananas, papaya, frutto della passione e fiori gialli nel calice, accompagnano un sorso delicato, rotondo, polposo, minerale e persistente. Nel finale una scia lieve di vaniglia. Lo abbiniamo con verdure miste grigliate

Castelvechio – Carso Doc Malvasia Dileo 2017

Dal Friuli, un bianco tipico e aromatico: è la Malvasia Istriana, che si svela con fiori bianchi delicati, muschio, pera, mela, susina e, sullo sfondo, albicocca e salvia. Come quasi tutte le Malvasie, scorre sapido, minerale, avvolgente. Ottimo con gamberoni arrosto e crostacei in genere.

Poggio al Tesoro – Solosole Vermentino Bolgheri DOC 2017

Il Vermentino è un vitigno tipico di questo territorio toscano, prodotto dall'azienda della famiglia veneta Allegrini. Il nome del vino è già un programma: è dovuto al sole toscano che dona a questo bianco sapido, i sentori di pompelmo rosa e pesca bianca: è agile al sorso con una struttura ben piazzata. Da provare con astice alla catalana.



Vicari – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono 2016  
Dalle Marche con piacevolezza. E' uno dei migliori Verdicchi dell'anno. Annusandolo, vengono fuori gli agrumi, i fiori di campo, la pesca, la frutta tropicale. Al sorso scorre fresco, giustamente sapido, corposo, con un bel ritorno delle sensazioni fruttate. Da bere con cozze e vongole gratinate.

**Eremo Tuscolano – Frascati Superiore DOCG 2017**

60% Malvasia del Lazio e 10% Malvasia di Candia, poi 30% fra Trebbiano Toscano, Trebbiano Giallo e Bombino Bianco.

E siamo nel Lazio (sì, proprio nel Lazio, fra i Castelli Romani) con il vino più tipico e più famoso al mondo fra quelli della regione: il Frascati. Questo che proponiamo è un Superiore DOCG dalle note vegetali, di fiori bianchi, frutta bianca come mela e pera e tropicale di pompelmo. La componente minerale e vulcanica è evidente. Gusto rotondo, avvolgente, lungo, con una bella freschezza che richiede subito un altro sorso. Lo abbiniamo con una fresca insalata di pollo, piselli, lattuga e carote julienne.

**Alois – Caiati Pallagrello Bianco 2017**

In Campania fra le vigne di Pontelatone (Caserta), nel regno del Pallagrello. Questo vino, amorevolmente prodotto dalla famiglia Alois, ci è piaciuto molto e lo abbiamo assaggiato in più occasioni, ricevendo sempre conferme. Al naso sembra rustico ma non lo è: in realtà è intenso ed elegante con le sue note di timo e rosmarino, seguite da agrumi ben assortiti. Bocca rotonda, senza spigoli, avvolgente, lunga, sapida e molto fresca. Finale di mandarino. Palato e delicato e morbidezza assoluta. Da bere con ghiotta di stoccafisso gratinato.

**Alessandro di Camporeale – Grillo Vigna di Mandranova 2017 bio**

Puntiamo infine al Sud, alla Sicilia, con il vitigno bianco più in voga negli ultimi anni sull'isola. Note di timo, salvia, pompelmo rosa, a tratti aromatico, ma intenso. Gusto equilibrato, morbido e avvolgente a iosa. Forse una punta evidente nella componente frutta esotica, ma piace e si fa piacere, magari sorseggiandolo in riva al mare. Abbinatelo con spigola alla griglia.

**Monte del Frà – Bardolino Chiaretto**

Torniamo in Veneto per quello che – per noi – è risultato il miglior rosato dell'anno. Si offre con una tinta rosa antico nel calice. Al naso lievi tocchi speziati, poi pepe rosa e piccoli frutti rossi sullo sfondo. In bocca scorre misurato, piacevole, snello, e chiude coerente su un'evidente nota di agrumi. Con spaghetti pomodoro e basilico.

**5 Bollicine****La Tordera – Valdobbiadene DOCG Otreval Rive di Guia Brut**

95% Glera 5% Verdiso. Charmat Lungo. E' un Prosecco cru che proviene da vigneti allevati nelle omonime rive. In bella evidenza intense tinte floreali e profumi di mela, pera e banana, si fa apprezzare anche per una delicata nota minerale. Buona struttura e acidità lo rendono un bel vino jolly: da sorseggiare con antipasti salati e stuzzichini e persino con qualche primo non troppo

impegnativo.

**Berlucchi – '61 Saten – Franciacorta DOCG**

Andiamo su bollicine strutturate e consistenti. Chardonnay in purezza, la linea '61 identifica le selezioni della maison Berlucchi. Vinificazione in acciaio, poi rimane a contatto sui lieviti per 24 mesi. Nel calice è un saten dal perlage cremoso e persistente. Al naso si apre con sentori di frutta gialla, dalla papaya alla mela golden. Al gusto, ha sapidità e struttura, con chiusura di note fragranti ed agrumate, di scorza d'arancia. Abbinamento con il cous cous di pesce.

**Cantine Ferrari – Trentodoc Ferrari Perlè 2011**

Chardonnay, 60 mesi sui lieviti. Perlage molto fine e lungo. Si avverte una complessità balsamica, liquirizia, lieviti, albicocca, vaniglia, miele, zenzero candito. Gusto corposo, ben piazzato, dinamico, fresco, sapido, agrumato nel finale. Perfetto e preciso. Il sorso non finisce mai. Serve berlo con un primo gustoso e consistente. E perciò ... spaghetti alla bottarga.



**Tenuta Travaglini – Poggio della Buttinera Riserva 2012**

Da uve Pinot Nero, dopo un passaggio in legno di 12 mesi, trascorre quasi un anno e mezzo in bottiglia. Frutti di bosco, lampone e sentori balsamici si alternano al naso, mentre in bocca ha freschezza da vendere e tanta eleganza. Che c'è di meglio di un vitello tonnato?

**Tasca d'Almerita – Almerita Rosè Brut**

Pinot Nero dalla Sicilia. Rosa antico, perlage fine e continuo. Il naso è solleticato da eleganti sentori di frutta rossa con note delicate di rosa e viola. In bocca rinfresca il palato con un sorso fragrante e vivace, di sicura soddisfazione. Bevetelo con pescespada arrosto condito con olio, sale, rosmarino e pinoli.

**Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2017**



Chi l'ha detto che d'estate non si bevono vini rossi? Questo si beve eccome! Proviene da un vitigno tipico e caratteristico del Monferrato: il Ruché. Poco tannino, tanta eleganza. Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori di petali di rosa e violetta. Sapore armonico, di corpo ed equilibrato. Con risotto alle erbe aromatiche.

**Cantina Paltrinieri – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Piria 2017**

Lo mettiamo nei rossi e non nelle bollicine, ma se volete considerarlo nel settore spumanti, fate pure. Blend di Sorbara 70% e Salamino 30%. Spuma cremosa, piccoli frutti rossi e violetta al naso: Al gusto secco, morbido, fruttato, di beva gradevole e ripetuta, con piacere. Finché non si esaurisce la bottiglia. Provatelo con la pizza margherita e vi stupirà.

Quattro accorgimenti per bere il vino (con piacere) anche d'estate

Appassionati della birra, questo post non è per voi. Parliamo di vino e basta.