



FRESCHI E FRUTTATI

AGIATO

CANTINA D'ISERA Vigneti delle Dolomiti igt 2007

Regione: Trentino - Prezzo: euro 10 (enot.) - Uve: pinot grigio
Colore ramato leggero, tipico in passato dei pinot grigi, e aromi fruttati, mela golden, con note floreali, fiori di campo essiccati. In bocca è morbido con piacevole fondo speziato. cantinadisera.it
Con: tagliolini neri ai frutti di mare, zuppe di molluschi, capperse alla fiamma; tagliata di tonno al rosmarino.

CHABLIS

LOUIS MICHEL Appellation Chablis Contrôlée 2006

Regione: Francia - Prezzo: euro 15,84 - Uve: chardonnay - Distribuito: La Flûte, Milano
Pronunciate note varietali (mela, banana) e corpo fine e molto elegante sono le principali note caratteristiche che risaltano al naso e in bocca di questo bianco francese da vigne vecchie in media 40 anni. Una vinificazione accurata gli dona una certa longevità. laflute.it
Con: aperitivo o con primi piatti delicati di pesci e crostacei, risotto alle erbe aromatiche e gamberi, salmone marinato.

CHARDONNAY CUORE

CANTINA TOLLO Terre di Chieti Igt 2007

Regione: Abruzzo - Prezzo: euro 7,50 (enot.) - Uve: chardonnay
Paglierino dorato con riflessi verdolini, ha profumi di frutta esotica (banana, ananas) e in bocca è pieno, sapido, ma morbido e piacevolmente fresco. www.cantinatollo.it
Con: antipasti, pasta ai frutti di mare, pesce, carni bianche; tortino di zucchine; terrina di trota alle erbe.

CANTINA D'ISERA AGIATO
12% • 10° • 1 • 6.500

LOUIS MICHEL & FILS CHABLIS
11% • 10° • 2 • nd

CANTINA TOLLO CHARDONNAY
13,5% • 10° • 2 • 100.000

bianchi a tutto pasto

CON L'ESTATE CRESCE LA RICHIESTA DI BIANCHI. PER VOI UNA SELEZIONE DI ETICHETTE: DAL PRODOTTO PIÙ FRESCO E BEVERINO A QUELLO AROMATICO E IMPORTANTE. DA ABBINARE A PIATTI LEGGERI O A SAPORITE RICETTE DI MARE

La giusta temperatura di servizio dei vini bianchi è compresa tra 10°C per i vini più giovani e i 12°C per i più strutturati. Non meno, perché il freddo anestizzerebbe le papille gustative rendendo gli aromi non percepibili. Non di più perché si perderebbe quel perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza che la giusta temperatura invece sa esaltare. Attenzione: una volta portato in tavola il vino si riscalda in fretta. È dunque consigliabile usare un secchiello riempito con ghiaccio, acqua e sale dove il vino può mantenere la giusta temperatura. Il miglior

calice per il servizio per i bianchi giovani è quello non eccessivamente ampio, con la forma a tulipano e l'imboccatura svasata che consente al naso la miglior percezione degli aromi fruttati e floreali. Per bianchi più importanti e strutturati, anche affinati in legno si può invece optare per calici un po' più ampi, sempre a forma di tulipano. *di Roberto Barat*

TASCHINO PER CAVATAPPI



servizio il prezzo di un vino lo fa, oltre che la bottiglia stessa, anche il modo in cui si serve. Ovvero, con un servizio migliore si può guadagnare qualcosa in più. E un servizio migliore vuol anche semplicemente dire piccoli ed eleganti gesti. Come quello che permette il porta cavatappi Pulltex (nella foto a fianco). Da applicare alla cintura, è realizzato per alloggiare i cavatappi Pullparrot e Light sempre di Pulltex. pulltex.com



CLASSICO



ENTRE-DEUX-MERS

2007

SAUVIGNON BLANC
SÉMILLON - MUSCADELLE

ANDRÉ LURTON
CULTURE D'EXCEPTION



Pievalta

DOMINÉ

BARONE PIZZINI



Pouilly-Fumé

Cuvée Majorum

2000


Michel Redde et Fils
La Mayennaise - F. 58430 Pouilly-sur-Loire



COLLIO

SAUVIGNON

2006

 **BARONE PIZZINI DOMINÉ**
12% • 10° • 1 • 25.000

 **MICHEL REDDE CUVÉE MAJORUM**
13% • 12° • 10 • nd

 **RONCO BLANCHIS SAUVIGNON**
13% • 10° • 2 • 8.000

INTENSI E AROMATICI

DOMINÉ PIEVALTA

BARONE PIZZINI Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Doc '06

Regione: Marche - Prezzo: euro 5 - Uve: verdicchio
Da uve coltivate secondo metodo biologico (come tutta la produzione che fa riferimento alla franciacortina Barone Pizzini che ha proprietà nelle Marche, in Maremma e nel Salento), un fresco Verdicchio dal colore paglierino che ha aromi di fiori bianchi e mandorla e note minerali. In bocca è fresco e sapido. baronepizzini.it

Con: frittate (anche servite fredde), insalatona di verdure fresche e pollo, cozze e capesante gratinate.

CUVÉE MAJORUM

MICHEL REDDE Appellation Pouilly Fumé Controllee '00

Regione: Francia - Prezzo: euro 55 (enoteca) - Uve: sauvignon - Distribuito: Pellegrini, Cisano Bergamasco
Chi pensa che i bianchi non siano adatti all'invecchiamento dovrebbe provare questo. Cambierebbe idea. Così come cambierebbe idea sul fatto che i bianchi non vanno scaraffati.

In questo caso una buona ossigenazione del vino aiuta aromi e sapori già notevoli a diventare quasi irrompenti. Aromi pieni, intensi, varietali e sapore "grasso", rotondo, lunghissimo. Non è un vino da tutti i giorni, ma vale la pena averne qualche bottiglia in cantina. pellegrinispa.net

Con: tartine al foie gras, astice alla catalana, sogliola alla mugnaia, fritto di pesci di acqua dolce.

SAUVIGNON

RONCO BLANCHIS Collio Doc 2006

Regione: Friuli Venezia Giulia - Prezzo: euro 8,16 - Uve: sauvignon.

Giallo paglierino chiaro ha impressionanti e piacevolissime note fruttate (pera, pesca, frutta tropicale). In bocca è freschissimo con una piacevole acidità che lo rende molto bevibile. Se si parla di aromi del Collio qui davvero si ha un esempio molto valido delle potenzialità di questa terra. venegazzu.com

Con: pesci, crostacei in generale, risotto agli scampi; grasseola al vapore, gamberi "alla busara".

 **BONNET** 12% • 10° • 2 • nd

CHATEAU BONNET BORDEAUX

ANDRÉ LURTON Appellation Entre Deux Mer 2007

Regione: Francia - Prezzo: euro 10 (enot.) - Uve: semillon, muscadelle, sauvignon - Distribuito: Meregalli, Monza

Un mix di uve bianche classiche per la zona di Bordeaux danno vita a questo bel bianco molto aromatico e fresco con spiccati aromi floreali e fruttati. In bocca è secco, sapido e aromatico.

Nota di merito al prezzo, più che ragionevole. meregalli.it

Con: crudità di mare, carpacci di pesce affumicati, paella.