



comunicazione

GOOD MOOD
by CityLightsNews

Vini bianchi da stappare sulle tavole delle vacanze

18/07/2024 · 9 min read



Ecco la nostra selezione di vini bianchi, fieramente italiani, scelti per la loro piacevolezza, aromaticità contenuta, con tre ottenuti da varietà autoctone in purezza, tra la riscoperta del Trebbiano Toscano e quella del **Rossese Bianco nelle Langhe**, poi del **Carricante dell'Etna**, vitigno ancora in grande spolvero. Trovate sia mono vitigni così come delle cuvée realizzate con sapienza enologica. Quello di **Farina Wines** l'abbiamo scoperto per caso, altri li conoscevamo da qualche anno ritenendoli ottimi, tutti sono ideali per realizzare ottimi abbinamenti durante i pranzi e le cene delle vacanze



Arnaldo Caprai – Sauvignon Umbria IGT 2023

Questo vino, insieme allo Chardonnay, vuole rappresentare la ricerca della massima espressione qualitativa del territorio, dall'utilizzo di tecnologie di produzione innovative e il supporto dei migliori tecnici del settore enologico. Costituisce al tempo stesso una piacevole scommessa di confronto con l'espressione varietale di altri territori, nonché lo stimolo per il raggiungimento di performance d'eccellenza con varietà internazionali nel rispetto dell'efficienza produttiva e della sostenibilità territoriale. Realizzato con un affinamento di 3 mesi in cantina, seguito da altri 3 in bottiglia, è chiuso con un pratico tappo a vite Stelvin consentendo così al vino di mantenere nell'arco di 3/5 anni la sua espressività aromatica. Nel calice è giallo paglierino con qualche riflesso dorato. Al naso ha note delicate di fiori bianchi, seguite da sensazioni agrumate e di foglia di pomodoro. All'assaggio è fresco, equilibrato, di buona persistenza con un retrogusto giocato sulla sapidità. Ideale per l'aperitivo, poi a tavola con antipasti, pesci e carni bianche, non trascurando di abbinarlo a formaggi a pasta molle.



comunicazione



Castello del Terriccio – Con Vento Bianco Toscana IGT 2023

Prodotto da Sauvignon e Viognier, una vendemmia accurata con selezione manuale dei grappoli. Si procede quindi a una crio- macerazione per circa 12 ore e ad una successiva pressatura soffice. La fermentazione viene eseguita in vasche d'acciaio a temperatura controllata, mentre l'affinamento avviene in acciaio per circa 6 mesi. Dopo un colore paglierino dai riflessi dorati, ha al naso profumi di frutta a polpa bianca matura, poi di erbe aromatiche, seguiti da sentori agrumati ed erbacei. In bocca è fresco, leggermente sapido, di buona lunghezza, con un retrogusto di frutta a polpa bianca e di erbe aromatiche. Come abbinamenti suggeriamo primi di pesce, carni bianche come pollo, tacchino, coniglio e agnello.



Dievole – Campinovi Bianco Toscana IGT 2020

Questa etichetta ha vissuto un'evoluzione nello stile frutto di anni di sperimentazioni, in vigna e in cantina, giocando sulle potenzialità del Trebbiano, un vitigno autoctono particolarmente resistente, molto versatile in cantina, ma troppo a lungo usato in blend solo per fare quantità. Dievole ha piantato le prime vigne nella zona più fresca e umida della tenuta, situata vicino al fiume Arbia, Dopo la fermentazione spontanea in tini di cemento grezzo a temperatura controllata affina per 12 mesi in botti di castagno e rovere toscano da 15 ettolitri, realizzate da un artigiano utilizzando legno di castagno e rovere toscano, provenienti dalle foreste dell'Appennino Toscano. Dopo l'imbottigliamento riposa per tre mesi. Dopo un colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela note di fiori d'acacia, camomilla, seguiti da pesca, mela gialla, poi miele di castagno, seguiti da note di frutta secca. Al palato è sapido, fresco, è ampio, persistente, con sentori di miele di castagno, note floreali e fruttate. Negli abbinamenti è ideale con antipasti come cozze al vapore, secondi di pesce come tonno grigliato.



comunicazione



Farina Wines – Nodo d'Amore Bianco Tre Venezie IGT 2022

Da 55% Garganega, 30% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc, da vigne tra il Veneto e il Trentino, esposte a sud e ovest a 200-400 metri d'altitudine, su suoli vulcanici, calcarei – ghiaiosi. Dopo una raccolta manuale ai primi di settembre per le uve Chardonnay e Sauvignon, fine settembre per la Garganega, per la vinificazione i grappoli sono diraspati e pigiati sofficemente, da crio-macerazione a circa 10° per 2-3 giorni. Segue una lenta e lunga fermentazione in serbatoi d'acciaio inox a 16° C. Per il 30% del mosto derivato da Chardonnay la fermentazione si completa in barrique nuove con bâtonnage per 6 mesi. Poi dopo l'assemblaggio con Garganega e Sauvignon per armonizzare il blend, termina con un ulteriore periodo di tutta la massa in acciaio. Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il naso complesso ha note tropicali di ananas, mango e banana, sentori di foglia di pomodoro che si alternano a sensazioni dolci di cedro candito, vaniglia e biancospino. Al palato è ricco, complesso, fresco, sapido, persistente con un finale tra l'agrumato e il minerale. Perfetto con un branzino al sale, e con piatti più complessi, piccanti o agrodolci, tipici della cucina asiatica.



Fattoria della Talosa – Pietrose Toscana Bianco IGT 2021

Il blend di Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca Lunga, Grechetto, Petit Manseng, Traminer aromatico conferisce complessità al vino. I vigneti all'altitudine di 350/400 metri, con un'esposizione Sud/Ovest. Questa cantina di Montepulciano in Toscana, è in conversione al Biologico dalla vendemmia 2021. Dopo la raccolta manuale, le uve del Traminer Aromatico vengono pressate a grappolo intero. Il mosto ottenuto viene unito con il mosto delle altre uve precedentemente diraspatate e pigiate macerando sulle bucce per 3 giorni a bassa temperatura. Successivamente il mosto fiore viene spostato in 2 tonneau, uno nuovo e un di secondo passaggio lasciandoli liberi di fermentare. terminate le fermentazioni il vino resta negli stessi tonneau per almeno 10 mesi, insieme alle sue fecce di fermentazione. Per tutto il periodo ogni settimana si esegue bâtonnage. Dopo l'imbottigliamento, con filtrazione, il vino riposa almeno 1 anno. Dopo un intenso colore giallo paglierino con riflessi verdolini, ha un naso complesso, fruttato, seguiti da spezie tra cui pepe, chiodi di garofano, poi da note minerali. Al palato è di media struttura, fresco, sapido, una buona lunghezza dal finale tra frutta e spezie. Riteniamo questa etichetta abbinabile anche con bruschette, pomodori e affettati, ideali con le alte temperature.



comunicazione



Josetta Saffirio – Langhe DOC Rossese Bianco 2022

Da solo Rossese Bianco, varietà che affonda le sue radici storiche nelle Cinque Terre e vede una rinascita nelle Langhe alla fine dell'800, è oggi coltivato da pochi arditi viticoltori che vedono in esso non solo un'eredità, ma un potenziale ancora inesplorato. Sara Vezza, figlia di Josetta che ha raccolto il testimone aziendale, ha scelto di mettere in etichetta l'Orchidea Selvatica delle Langhe. Dopo una vendemmia manuale, in cantina effettua una breve macerazione in pressa, seguita dalla fermentazione alcolica e dalla malolattica, effettuate in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. L'affinamento viene fatto in botti di legno con frequenti bâtonnage. Dopo un colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso ha un bouquet di agrumi, seguito da note erbacee, poi si percepisce una nota di mandorla. La beva ha una freschezza in primo piano, seguita da sensazioni sapide, è persistente con un finale leggermente ammandorlato. Ottimo con crostacei e secondi piatti di pesce, ma accompagna anche molto bene formaggi di media stagionatura



Lvnae – Labianca Liguria di Levante IGT 2023

Quest'etichetta nasce dall'unione di due vitigni tradizionali della zona: il Vermentino per l'80% e la Malvasia di Candia per il 20%. Le uve provengono da vigneti coltivati nelle terre chiare e sabbiose della piana di Luni, strette fra il Mar Ligure e le Alpi Apuane. In cantina per la vinificazione fermentazione a temperatura controllata in acciaio, poi affina sulle fecce fini in acciaio per circa 4 mesi. Nel calice è giallo paglierino con riflessi verdolini, il naso complesso ha decise note tropicali di maracuja e mango, seguite da menta piperita, salvia e macchia mediterranea, poi pepe bianco, con un sottofondo salmastro che ricorda l'ostrica. In bocca è ben bilanciato da freschezza e sapidità, avvolgente, con un finale fruttato di buona persistenza. Da gustare anche come aperitivo, si abbina a zuppe contadine e piatti estivi a base di pesce.



comunicazione



Monte del Frà – Cà del Magro Custoza Superiore DOC 2022

Un'etichetta ottenuta da un blend di Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese e Incrocio Manzoni. Le uve provengono da un vigneto di oltre 30 anni, coltivato su una collina nel cuore del Custoza, a sud-est del lago di Garda, che conferisce al vino un profondo carattere. colore giallo paglierino vivace con leggeri riflessi dorati. Al naso rivela grande intensità e complessità olfattiva conferita dai profumi floreali di camomilla e fiori bianchi ma anche da quelli fruttati di mela Golden, l'aromatico lychee, pera, albicocca, pesca gialla, mango. In bocca è asciutto, sapido e con un finale di piacevole persistenza. Ideale da gustare insieme a pesce, carni bianche, pasta e antipasti all'italiana ma anche con i piatti della cucina francese, asiatica e vegetariana.



Tenuta di Fessina – A'Puddara Etna Bianco DOC

Da vigneti impiantati nel 1950 a Biancavilla di Carricante si ottengono uve dall'eccezionale concentrazione aromatica. Dopo un'accurata selezione in vigna e sul tavolo di cernita i grappoli sono pigiati in modo soffice, poi il mosto fermenta direttamente in grandi botti di rovere francese da 35 ettolitri. Il vino matura in legno per 6-8 mesi per poi completare l'affinamento in bottiglia. Nel calice dopo un colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, ha al naso profumi floreali di zagara e ginestra, note di scorza di lime, cedro maturo, aromi di frutta a polpa bianca, di erbe officinali, seguiti da grafite e pietra focaia. Al palato è sapido, fresco, verticale, è profondo, emozionale, già molto lungo, con un finale dal retrogusto tra note di agrumi, frutta tropicale, sapidità e note iodate. Lo riteniamo ideale con primi di pasta ripiena di pesce, crudo di scampi e gamberi rossi.