



comunicazione

ELLE

1. Non fatevi ingannare dal suo color dorato e dall'annata (2020), questo Chardonnay si distingue per carattere e complessità: 18 mesi di passaggio in legno di quercia sprigioneranno, più lo si ossigena, l'arancia candita e il biancospino e, ça va sans dire, la fragranza di brioche. I suoi 13,5° di alcol autorizzano alla compagnia di piatti con crostacei e anche carni bianche. Da servire a 14-16°C di temperatura.
Corton Charlemagne Grand Cru, Chartron et Trébuchet (Francia).

2. Un vero sangue blu della regione di Bordeaux: Château Bastor-Lamontagne, proprietà reale fino a metà Settecento, sono 56 ettari nel territorio del

Sauternes, certificati biologici da una decina d'anni, gli stessi di questa vendemmia. Blend di Sémillon e Sauvignon, è profondamente fruttato al naso - pesca, pera e albicocca candita - ed è superbo con un risotto di gamberi e i formaggi. Da servire a 10-12°C di temperatura.
Château Bastor-Lamontagne 2013 Sauternes Aop (Francia).

3. Intensamente minerale, le viti di Chardonnay crescono su terreni calcarei ricchi di ostriche fossili. Perfetto quindi per la discendenza contemporanea di crostacei. Da servire a 10-12°C di temperatura.
Aop Chablis Grand Cru Bougros, Chartron et Trébuchet (Francia).

4. Un vitigno molto aromatico, la Malvasia, che sta avendo un gran ritorno. Il terroir è Ponca, sui Colli Orientali del Friuli ma vi sentirete in navigazione: frutta tropicale ed esotica, pesca bianca, mughetto con qualche nuance di speziato mediterraneo. In primis, degustarlo con del crudo di pesce, a 8-10°C di temperatura.
Flòr/ fiore Malvasia Doc Friuli Colli Orientali, Società Agricola Aganis (Friuli Venezia-Giulia).

5. Un bianco mediterraneo a cui, per la sapidità e la mineralità spiccate, è stato dato il nome di *Viviri*, "vivere" e anche "bere", in dialetto siciliano. Uve Grillo in totalità, che gli regalano

quel particolare color dorato con riflessi verdognoli e un mix di profumi floreali e fruttati. Può seguire le portate centrali, dalla pasta con verdure e crostacei fino ai pesci alla griglia e al forno o le carni bianche. Da servire a 8-10°C di temperatura.
Viviri Sicilia Doc Grillo Biologico, Tenuta Rapitalà (Sicilia).

6. Un Tocai friulano, giovane e spigliato (annata 2022), che vira sugli agrumati e bouquet di violetta e gelsomino. Sapido e delicato è il classico tutto pasto, dai crudi e fritti di pesce in antipasto al pesce al vapore. Da servire a 10-12°C di temperatura.
Collio Doc Friulano, Tenuta Stella (Friuli Venezia-Giulia).

CARTA BIANCA PER L'OPZIONE LIGHT

Per le entrée di ostriche à la française o di crudi mediterranei, e da versarsi ancora per primi e grigliate. Delicati per reputazione, ma attenzione...

di ALESSANDRA PON

