

GAMBERO ROSSO®

VACANZE IN CANTINA

Le realtà più belle
in mezzo ai filari

SPAGHETTI MEATBALLS

Usa, come gli italiani
rubarono il piatto

GIN TONIC

La morte del cocktail
più amato

UBRIACHI D'ACQUA

ABBIAMO DEGUSTATO LE MINERALI PIÙ VENDUTE
ECCO QUELLE CHE CI SONO PIACIUTE DI PIÙ






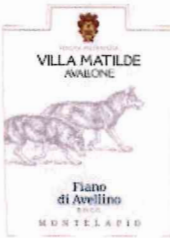
anno 32 numero 380 - mensile settembre 2023 - 4,90 euro - gamberorosso.it







In onda su
sky
canale 133 e 415

BEREBENE. 10 VINI PER LA GRIGLIATA DI FINE ESTATE

È arrivato settembre e la fine dell'estate si avvicina. Quale modo migliore di salutare la bella stagione se non con una bella grigliata in compagnia? Gli ingredienti sono semplici: buoni amici, buon cibo (carne, pesce, verdure a piacimento), una bella brace. Non può mancare il vino, ovviamente. E allora vi consigliamo dieci etichette selezionate dal nostro Berebene perfette per accompagnare un momento di pura spensieratezza

di William Pregentelli

	<p style="text-align: center;">Tenuta Santori – Offida Pecorino '21</p> <p>RIPATRANSONE (AP) C.DA MONTEBOVE, 14 TENUTASANTORI.IT EURO 12.60</p> <p>La cifra più evidente nel Pecorino di Marco Santori è l'eleganza. Il suo infatti è un bianco raffinato nelle sfumature che riconducono alla foglia di limone, all'anice verde, al prato fiorito. Sensazioni che poi si riverberano in un palato di perfetta modulazione, con un centro bocca saporito e affilato da un'acidità vibrante che si tramuta in un sorso succoso, armonico, dalla beva magnetica; nel finale prende slancio sapido e lunghissima persistenza aromatica. Ideale per una grigliata di scampi o di molluschi.</p>
	<p style="text-align: center;">Cantina di Carpi e Sorbara – Lambrusco Salamino di Santa Croce Dedicato ad Alfredo Molinari</p> <p>CARPI (MO) VIA CAVATA, 14 CANTINADI CARPIESORBARA.IT EURO 8.20</p> <p>Avete acquistato delle salsicce e volete metterle sulla griglia? L'abbinamento ve lo proponiamo noi. Dalla gamma della Cantina di Carpi e Sorbara, in cui il Lambrusco è sicuramente protagonista, abbiamo scelto il Salamino Dedicato ad Alfredo Molinari: sfoggia un profilo olfattivo dalle belle e fresche note di more selvatiche e ciliegie. Al palato la freschezza e un sorso avvolgente ne fanno un vino piacevole e beverino, in grado di accompagnare la sapidità della salsiccia.</p>
	<p style="text-align: center;">Ronco dei Tassi – Collio Malvasia '21</p> <p>CORMONS (GO) LOC. MONTONA, '19 RONCODEITASSI.IT EURO 14.50</p> <p>Ronco dei Tassi, fondata nel 1989 da Fabio Coser e dalla moglie Daniela, è una delle più fiorenti aziende del mondo vitivinicolo regionale. Ha sede a Cormons in località Montona, sul versante del Monte Quarin che guarda verso la Slovenia. La Malvasia '21 è un vino straordinario che ci ha fortemente coinvolti grazie a un naso intenso, di grande complessità e un sorso appagante e piacevolissimo. Perfetto per una grigliata di verdure miste.</p>
	<p style="text-align: center;">Villa Matilde Avallone – Fiano di Avellino Montelapio Tenuta Pietrafusa '21</p> <p>CELLOLE (CE) STRADA STATALE DOMIZIANA, 19 VILLAMATILDE.IT EURO 14.30</p> <p>Casertano, Sannio e Irpinia: sono questi i territori dove si sviluppa l'azione vinicola della famiglia Avallone. Dall'irpina Tenuta Pietrafusa arriva il Fiano di Avellino Montelapio: una piacevole nota di gelatina di limone apre la strada a profumi di timo, basilico e salvia. Al palato parte su note di agrumi maturi per poi rivelarsi ricco e solare, e dotato nel finale di una bella energia acida. Il compagno più indicato per una bella grigliata di pesce.</p>

	<h3>Roccapesta – Morellino di Scansano Ribeo '20</h3>
<p>SCANSANO (GR) LOC. MACERETO, 9 ROCCAPESTA.COM EURO 12.00</p>	<p>Iniziamo a fare sul serio e passiamo alla “ciccia”. Per la bistecca, vi consigliamo il Morellino Ribeo '20, dotato di un profilo aromatico fragrante che gioca sui rimandi ai piccoli frutti rossi, alle erbe aromatiche e alle spezie. In bocca il sorso è polposo, incisivo e dal bel contrasto tra dolcezza e verve acida. A Roccapesta si producono fra i migliori sangiovese maremmani e la cantina di Alberto Tanzini è un saldo punto di riferimento per chi cerca vini generosi ma al contempo capaci di mantenere equilibrio.</p>
	<h3>La Valentina – Montepulciano d'Abruzzo '20</h3>
<p>SPOLTORE (PE) VIA TORRETTA, 52 LAVALENTINA.IT EURO 9.20</p>	<p>Nel caso abbiate gli arrosticini cercate questo Montepulciano de La Valentina, azienda dei fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio avviata nei primi anni '90. Oggi è una realtà biologica parcellate vitate che si articolano tra la Costa Adriatica e una zona a ridosso degli Appennini, nelle aree di Scafa, San Valentino e Alanno. Il Montepulciano d'Abruzzo '20 a sentori speziati, sfumature balsamiche e note di amarene e lamponi affianca un palato avvolgente e fresco, di grande carattere e tipicità.</p>
	<h3>Gianni Doglia – Barbera d'Asti Bosco Donne '21</h3>
<p>CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT) VIA ANNUNZIATA, 56 GIANNIDOGLIA.IT EURO 13.10</p>	<p>Gianni Doglia da oltre vent'anni propone una serie di etichette realizzate principalmente con i classici vitigni autoctoni del Monferrato, dalla barbera al moscato, dal grignolino al ruché. La Barbera d'Asti Bosco Donne '21 è una deliziosa Barbera d'annata, ricca di frutto, con sfumature di spezie e terra bagnata, di grande piacevolezza grazie a una beva agile e succosa. Perfetto per le costine di agnello alla brace.</p>
	<h3>Roeno – Valdadige Pinot Grigio Tera Alta '21</h3>
<p>BRENTINO BELLUNO (VR) VIA MAMA, 5 CANTINAROENO.COM EURO 11.10</p>	<p>I fratelli Fugatti sono fra i più attenti e affermati interpreti di quel territorio di confine che è la Valdadige, stretta fra le montagne, attraversata dal fiume e che vede rapidamente le uve del Veronese lasciar spazio a quelle trentine. Ottimo il loro Tera Alta, un Pinot Grigio di spessore che non si limita alla fresca e fruttata espressione aromatica per conquistare invece il palato con solidità e tensione. Provatelo con il pollo alla diavola.</p>
	<h3>Scacciadiavoli – Montefalco Rosso '20</h3>
<p>MONTEFALCO (PG) LOC. CANTINONE, 31 SCACCIADIIVOLI.IT EURO 12.90</p>	<p>I vigneti della cantina si estendono nei comuni di Montefalco, Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria, e ospitano uve tradizionali come sagrantino, sangiovese, grechetto e trebbiano spoletino. Il Montefalco Rosso '20 è un vino di grande tipicità e scorrevolezza, dai profumi fini ed eleganti di ciliegia, spezie e sottobosco. Il palato è ben bilanciato tra una spiccata freschezza e un tannino levigato, in cui tornano note fruttate e toni speziati. Da assaggiare su cacciagione alla griglia (che, va detto, non è facile da fare).</p>
	<h3>Cantolio – Primitivo di Manduria 14 di Terra '21</h3>
<p>MANDURIA (TA) VIA PER LECCE, KM 2,5 CANTOLIO.IT EURO 11.80</p>	<p>Cantina cooperativa nata agli inizi degli anni '60 del secolo scorso, la Cantolio oggi conta su 700 viticoltori che lavorano circa 800 ettari vitati. I vigneti sono situati su diversi suoli: dalla sabbia in riva al mare alle terre rosse e nere, come indicato dalle etichette. Il Primitivo di Manduria 14 di Terra '21 ha profumi di frutti neri, radici di liquirizia e zenzero, e un palato ricco di frutto, succoso, piacevole, di buona tenuta e freschezza. L'ideale per il fegato alla brace.</p>