



## Vini pregiati per fine anno, queste le selezioni

Targets - 20/12/2020

### REGALI GRADITI

Con il delivery food in gran riscoperta, è tempo di accomodare vini pregiati sulle nostre tavole di Natale e Capodanno anche in lockdown. Quello che si vede in apertura è lo spumante biologico vegano Pizzolato, un rosè spumante di grande eleganza, con la sua bottiglia in rosa e la sua etichetta ricca di dettagli glitter. Un vino ideale da abbinare a tutti gli appetizer, tra i rosati più venduti in Svezia. Dal gusto delicato e il suo perlage fine, danno dello Spumante Rosato Extra Dry M-Use un vino equilibrato ma di intenso carattere. La bottiglia, in vetro leggero, ha il nome di “M-use”, da musa ispiratrice a Multi-Usò: questa bottiglia, infatti, nasce per non essere buttata ma riutilizzata come oggetto di design nei vostri spazi più belli. L’idea regalo “M-USE”, responsabile e sostenibile che la cantina trevigiana ha realizzato in vista del Natale 2020, prevede un cofanetto regalo che contiene lo spumante biologico Rosato Extra Dry nella bottiglia “M-use”, presentata a settembre 2019 e nata come oggetto di design per poter essere riutilizzata, un tappo in vetro da apporre sulla bottiglia per riutilizzarla come la classica bottiglia per l’acqua, da avere quotidianamente sopra le tavole e un set di 6 bicchieri ottenuti dal taglio della stessa “M-use” nel formato da 200 ml che contribuiranno a rendere la tavola della propria casa ancora più chic.

Il Montefalco Sagrantino in cofanetto regalo. DOCG “Caprai4love”: il regalo perfetto da trovare sotto l’albero.

Calice rosso rubino profondo ed impenetrabile. Naso complesso e intenso, emana note di prugne, confettura di ciliegia e gradevoli spezie dolci. In bocca risulta profondo e potente giocando su freschezza e morbidezza, che combinate con una struttura sostenuta, rendono il vino importante al sorso. Finale lungo, su retrogusto speziato e fruttato. Il Sagrantino di Montefalco “Caprai4love” è un rosso importante e corposo, merita quindi abbinamenti con piatti sostanziosi di selvaggina o carni rosse, oppure con taglieri di formaggi stagionati. Dalla sua prima edizione del 2013, il progetto #CAPRAI4LOVE ormai fa parte integrante e tangibile della filosofia della cantina Arnaldo Caprai, strumento che esprime la visione e l’impegno continuo dell’azienda a favore della cultura del territorio come elemento chiave della sostenibilità. #CAPRAI4LOVE è una campagna di raccolta fondi promossa dall’azienda Caprai per il recupero di opere d’arte territoriali attraverso la valorizzazione del fare impresa ed il coinvolgimento di associazioni e amministrazioni locali. Le tre bottiglie ad edizione limitata di Montefalco Sagrantino DOCG vendute nel cofanetto riproducono in etichette le immagini dei Grandi francescani Petrarca, Dante e Giotto reinterpretate da un artista contemporaneo, il canadese Rick Rojnic. Il ricavato complessivo del progetto verrà utilizzato per finanziare il restauro dell’arco ligneo del Museo di San Francesco, un altro tassello fondamentale per la valorizzazione di questo importante luogo di cultura.

Arnaldo Caprai, da un’ex cava di cemento in Umbria.

Il Metodo Classico Brut di Arnaldo Caprai è tutt’altro che l’ennesimo esercizio di stile dettato da obiettivi commerciali. La storia di questa nuova etichetta racchiude in sé – e va anche oltre – tutta la filosofia green che Marco Caprai da anni porta avanti per valorizzare e a mantenere intatte e vitali le caratteristiche tipiche del territorio di Montefalco, sapendo competere nel tempo in una condizione di sostenibilità. Quella stessa sostenibilità ambientale, economica e sociale, ha trovato piena rappresentazione nel progetto “Montefalco 2015: The New Green Revolution”, il primo protocollo territoriale di sostenibilità in campo vitivinicolo. Da un progetto con il cuore buono non può che nascere qualcosa di altrettanto bello: e sono così queste bollicine che restano ad affinare sui lieviti almeno 20 mesi, 50% Pinot Nero 50% Chardonnay. L’annata oggi in commercio è la 2018, terza annata prodotta che già dimostra una stoffa e una classe che compete con molti altri metodi classico italiani di più lunga esperienza e notorietà. L’accurata selezione delle uve, i rigorosi protocolli di vinificazione e la permanenza sui lieviti per 20 mesi conferiscono a questo spumante un carattere estremamente intrigante. Giallo paglierino acceso; perlage fine e

persistente. Al naso si rivela piacevolmente fine; si esprime con sentori di mela, note di fiori bianchi e cenni di crosta di pane. Al palato è fresco ed equilibrato, ottimo anche per allietare l'aperitivo, si sposa bene con le preparazioni a base di pesce e di carne bianca.

Gravello IGT Calabria, per i pasti sontuosi delle feste.

Dalle migliori uve allevate nella Tenuta Arcidiaconato, un rosso elegante e di struttura, che unisce territorialità e carattere internazionale. Vino che nasce alla fine degli anni '80 da un uvaggio di Gaglioppo e Cabernet Sauvignon. Da subito vino di punta dell'azienda ed emblema della Calabria che iniziava in quegli anni ad aprirsi al mercato internazionale. Il nome di fantasia evoca la complessità e la serietà da un lato; la leggerezza e l'immediatezza dall'altro: la connessione tra due poli che rappresenta al meglio la filosofia di produzione della famiglia Librandi. Rosso rubino intenso, al naso esprime bei profumi fruttati che ricordano il ribes e la ciliegia. Tracce di liquirizia e di vaniglia aprono ad un assaggio caldo, morbido, lungo, piacevolissimo. Potente, fine, chiude con un finale di grande persistenza. A tutto pasto, è grande vino da carni rosse, cacciagione, selvaggina, formaggi di gusto pieno anche forti e piccanti. In vista delle feste il Gravello Igt Calabria dei Librandi viene proposto all'interno di un elegante cofanetto dove oltre alla bottiglia sono presenti due calici raffinati ideali per brindare al Natale.

Pighin dal Friuli al mondo intero.

Nel Collio Goriziano, riconosciuto a livello mondiale come una tra le zone più vocate per la coltivazione della vite, si trovano i 30 ettari della tenuta gioiello dell'azienda Pighin. È qui che nasce il top wine dell'azienda, Soreli, un Bianco Doc Collio che in friulano significa sole, luce, per raccontare già nel nome la straordinaria esposizione di cui godono i vigneti da cui è prodotto, ubicati in un vero e proprio anfiteatro naturale che si estende nella Tenuta di Spessa di Capriva. Soreli unisce in un'interpretazione inedita i tre bianchi autoctoni del Collio: le uve del Friulano donano personalità e struttura, mentre le uve di Malvasia e Ribolla Gialla regalano al vino freschezza e complessità.

Spumante ribolla gialla Brut.

Per la sua immediatezza e il suo carattere questo spumante ha personalità da vendere. Lo Spumante Brut di Pighin, ottenuto da uve di ribolla gialla lavorate in purezza, viene vinificato secondo le regole del metodo "Charmat lungo", per cui è rifermentato in autoclave e lasciato riposare per sei mesi. Quando l'aperitivo prevede antipasti a base di pesce, è uno Spumante che ci sta bene sempre e con cui andrete a colpo sicuro. Giallo paglierino il colore, con riflessi verdolini e con perlage fine e persistente. Il naso è aperto da delicate sfumature floreali, che in seconda istanza lasciano spazio a nette note fruttate, da ultimo completate da freschi toni agrumati. La bocca prosegue sulla strada intrapresa dall'olfatto, rivelandosi fragrante, armonica e di buona lunghezza. Ideale per l'aperitivo, è perfetto per accompagnare l'insalata calda di mare.

Taurasi Opera Mia di Tenuta Cavalier Pepe e La Loggia del Cavaliere premiato come miglior rosso d'Italia per 5StarWine di Vinality

In commercio per Natale 2020 il Taurasi Opera Mia 2014, vino emblema della Tenuta, riconosciuto D.O.C.G. dal 1993, Taurasi che è sicuramente il vino rosso più pregiato dell'Irpinia. L'Aglianico, vitigno di alta qualità, ha trovato nelle verdi colline irpine il miglior territorio per potersi esprimere, così "Opera Mia" è il risultato della vinificazione in purezza delle uve Aglianico provenienti dai vigneti delle migliori località della denominazione del Taurasi D.O.C.G: "Carazita" e "Pesano". Non a caso un altro vino di Tenuta Cavalier Pepe, La Loggia del Cavaliere Taurasi Riserva Docg 2013 è stato recentemente premiato come Miglior rosso d'Italia secondo la prestigiosa guida 5StarWine di Vinality. Nonostante non ci sia stato il Vinality quest'anno, sono state comunque premiate le cantine considerate meritevoli, e tra i vincitori c'è l'Irpinia e l'imprenditrice Milena Pepe, che è riuscita a distinguersi con il Taurasi Docg Riserva la Loggia del Cavaliere, un vino di forte personalità e di complessa struttura, chiara espressione dell'Aglianico in purezza.

Monteverro 2016 dalla Toscana.

L'etichetta di punta della cantina gioiello di Capalbio: il Monteverro annata 2016. Un vero

premier grand cru maremmano, ottenuto dai vitigni bordolesi classici Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, ma con l'inconfondibile carattere della Costa toscana. Un vino ambizioso sotto tutti i punti di vista : ha un'intensità e una complessità incomparabili, una freschezza e un'eleganza di rara nobiltà. L'incredibile varietà del suo bouquet dalle note fruttate e speziate si arricchisce di anno in anno. Un wine paring d'eccellenza per onorare le feste.

APPIUS 2016 riflette un'annata straordinaria, con una maturazione perfetta delle uve, grazie a quello che sarà ricordato come il "settembre d'oro".

L'assemblaggio di Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon regala un vino complesso e minerale. Dalla piacevolissima acidità, di grande equilibrio ed eleganza, il millesimo APPIUS 2016 è dotato di prodigiosa lunghezza.

Anche quest'anno la Cantina San Michele Appiano è tra le realtà vitivinicole italiane più premiate dalla critica e dai maggiori opinion leaders del mondo del vino. I riconoscimenti evidenziano come la Cantina "d'eccellenza in Alto Adige" abbia saputo dal 1907, anno della sua fondazione, distinguersi sia per le novità dei prodotti che per l'impeccabile lavoro svolto negli anni nella valorizzazione del vino di qualità. Con il premio "Cantina Cooperativa dell'Anno", nella guida Vini d'Italia 2021, il Gambero Rosso ha infatti riconosciuto a San Michele Appiano un ruolo decisivo nello sviluppo del sistema cooperativistico altoatesino e nella conseguente affermazione dell'Alto Adige tra i marchi più forti della viticoltura in Italia . Accanto al premio alla Cantina come miglior cooperativa, Gambero Rosso ha assegnato i prestigiosi Tre Bicchieri allo Chardonnay Sanct Valentin 2018.

#### TOP 3

Luxury - 17/05/2017

Il bragosso, tipica imbarcazione a due o tre alberi veneziana, da pesca o da carico, veniva utilizza [...]

Design of desire - 19/01/2019

Al via la quarta edizione di "Hybrid Lounge" l'innovativo laboratorio curato daPoli.Design Homi, il [...]

Design of desire - 08/05/2017

Antolini è l'azienda veronese specializzata nella fornitura di marmo e pietre naturali da tutto il [...]