



È TEMPO DI BIANCO

Voglia di un bel calice di vino fresco?

Ecco alcune proposte per accompagnare i piatti dell'estate

Tre vitigni

Bella espressione dell'enologia del Collio che raggruppa i tre vitigni più rappresentativi della zona per dar vita a un bianco davvero interessante e capace di armonizzare la struttura del Friulano, la freschezza della Ribolla e lo spettro aromatico della Malvasia 70%. Dal colore paglierino carico, ha piacevolissimi profumi di frutta fresca (pesca, ananas) e frutta secca (mandorla). Un vino saldo, di buona alcolicità che però non stanca mai il palato. Consigliato sia per l'aperitivo quanto per il tutto pasto. La bottiglia da 750 ml ha un prezzo di circa 18 euro.

Dal vigneto bio

Per un'esperienza dal sapore autentico, semplice e sostenibile, Masi Agricola arriva sul mercato con una novità: Fresco di Masi Bianco Verona Igt, un vino biologico dal delicato profumo di fiori di campo, con intense note di frutta bianca che ricordano la dolcezza dell'ananas. Una referenza che nasce dal progetto "per sottrazione", cioè che minimizza l'intervento dell'uomo sulla natura: dal vigneto al bicchiere "uva-mosto-vino". Il prezzo della bottiglia da 750 ml è di circa 10 euro.

Bianco di Sicilia

Da uno dei vigneti più alti d'Europa nasce, dalle viti di Grecanico Dorato, il Millesumare Sicilia DOC Bianco dell'azienda siciliana Santa Maria La Nave. Un vino bianco vulcanico, realizzato seguendo la tradizione vitivinicola etnea nel totale rispetto del grappolo. Ha colore giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Al naso profuma di mele, pesca bianca, ananas e agrumi, vaniglia e pepe bianco, aromi che si fondono con eleganza alla spiccata nota minerale, leggermente sulfurea. Può durare in cantina anche fino a 8-10 anni in base all'annata. Un vino da piatti di mare e verdure crude. La bottiglia da 750 ml ha un prezzo di circa 12 euro.

Spumante extra dry

Eleganza, glitter e bollicine direttamente dal Veneto con lo spumante Pinot grigio delle Venezie DOC extra dry M-use biologico di Pizzolato. Un vino brillante dal colore giallo paglierino con lievi riflessi ramati e dal profumo floreale con note di lievito. Ottimo come aperitivo con la frutta e ideale per accompagnare dolci e dessert. La bottiglia da 750 ml ha un prezzo di 9,80 euro.

