egio-Giugno 2023 iodico quadrimestrale zzo 2.00 Euro Ounderni WINE COULUTE



Frizzanti alternative

1701 FRANCIACORTA GARGAGANG ROSATO FRIZZANTE

Una nuova edizione limitata per l'estate, idea nata dall'amicizia e dalla stessa vocazione per la viticoltura biodinamica tra la cantina 1701 Franciacorta e l'azienda Fasoli Alessandro di Colognola ai Colli. Un incontro tra Garganega e Pinot Nero, per un rosato frizzante freschissimo, alternativo, versatile. Con la sua bevuta scorrevole e amaricante è perfetto in abbinamento alla pizza, ma sposa bene, lungo tutto il periodo estivo, formaggi e salumi, spaghetti allo scoglio e pesce.



VIGNE CAPPATO NIBE VERMENTINO FRIZZANTE IGT COLLI DEL LIMBARA

Vino ottenuto tramite rifermentazione in bottiglia e senza filtrazione, dal gusto dinamico, al calice si presenterà giallo paglierino se decantato, opaco se mescolato, per via della presenza dei lieviti di fermentazioni. Fresco, ricco di sfaccettature aromatiche tipiche della varietà, accompagnate da rimandi sapidi e marini. Sensazioni che si ritrovano poi al palato, in un vino moderno e di grande versatilità da provare in aperitivo, con il pesce e, perché no, una buona pizza.



PALTRINIERI LECLISSE LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

100% Lambrusco di Sorbara dal Vigneto al "Cristo", dove vengono scelte le uve delle viti più antiche, considerate Cru, è un'ode all'estate, compagno ideale per un picnic con gli amici all'aria aperta. Di grande acidità e retrogusto fresco, persistente e delicato con una nota fruttata, è secco, tagliente, pulito. Sarà perfetto in aperitivo, tanto con raffinate ostriche ed eleganti tartare di pesce crudo, quanto con un semplice tagliere di salumi. Una "spremuta di sale e melograno".



AZIENDA AGRICOLA MUSTELA MOSCATO D'ASTI DOCG

Vino di grande beva dai riflessi dorati e caratterizzato dai profumi fragranti dell'uva Moscato dal comune di Trezzo Tinella e Treiso, in bocca risulta dolce ma per nulla stucchevole, grazie al contenuto acido spiccato. Intenso, aromatico, con note di pesca e licis, è capace di spaziare in tavola, per merito anche della sua spuma vivace e allegra, dall'aperitivo, in primis accompagnando formaggi freschi, alla frutta e il dolce, dimostrando così la straordinaria versatilità dell'Asti Docg.

