

Anno 2- Numero 2
Maggio-Giugno 2023
Periodico quadrimestrale
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni
di

WINEcouture

A photograph of a woman in a white one-piece swimsuit and a wide-brimmed straw hat, sitting on a blue and white striped towel by the edge of a swimming pool. She is holding a bottle of wine. In front of her on the towel are a glass of wine, a pair of sunglasses, and a book. The water of the pool is bright blue and shimmering with sunlight.

SUMMER WINE

**Guida pratica
alla scelta**

Total White

LE CASEMATTE PHARIS GRILLO SICILIA DOC

Un Grillo in purezza che porta la mente allo splendido scenario dei vigneti che dominano lo stretto di Messina, in località Faro ad oltre 500 metri s.l.m. Fitto e complesso al naso, dai netti sentori di agrumi, frutta a polpa gialla, fiori di sambuco e olmaria, erbe aromatiche fresche e una leggera speziatura, è vino bianco grintoso e spesso al sorso, sapido e avvolgente, ritmato da una bella spinta acida e con un lungo finale dal fresco ritorno agrumato.



SANTA BARBARA VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO LE VAGLIE

Un vino nato nel 1992 per uscire dai soliti schemi della tradizione e che quest'anno festeggia la 30esima vendemmia. Intuizione di Stefano Antonucci che, sperimentando e osando, ha saputo rendere merito, con questo Verdicchio, alla grande storia vinicola marchigiana. In bocca, si propone fresco e morbido, con una gradevole sapidità e una buona chiusura con netto richiamo ammandorlato. Da bere sposandolo in particolare ai piatti a base di verdure.



FAMIGLIA OLIVINI LUGANA DOC

Bianco fresco e sapido, di considerevole spessore e una piacevole persistenza nel retrogusto, è frutto di uve Trebbiano di Lugana selezionate tra le migliori dei vigneti in una delle zone più storiche della Doc. Di spiccata mineralità con profumi floreali talvolta di agrumi, al palato sono freschezza e sapidità che caratterizzano il gusto aromatico e deciso. Ideale per aperitivi e primi piatti a base di pesce o di verdure, è ottimo con il pesce al cartoccio o carni bianche e di vitello.



SANTA SOFIA CROARA DEL LAGO GARDA DOC BIANCO

Dal sud del Lago, un Garda Doc nato nel 2020, vino leggero, piacevole e gentile, figlio dell'unione tra varietà aromatiche di uve a bacca bianca che si trasforma poi in abbinamento ideale a primi piatti a base di pesce bianco, frittare e crudité. Perfetto con molluschi e crostacei, ma anche con formaggi freschi e carni delicate, si distingue per la beva armonica, vibrante di fresca acidità e una gradevole sapidità.

