

DELLA GHERARDESCA

*Da Castagneto Carducci
i vini di una storia
di famiglia da 34 generazioni*

VILLA D'ESTE

*Una carta con 14mila etichette
monumentale e bellissima,
così come la dimora che abita*

ECCELLENZA DI LANGA

*Azelia scrive la storia
di Barolo con il suo vigneto
dall'età media di 70 anni*



SPIRITO di VINO

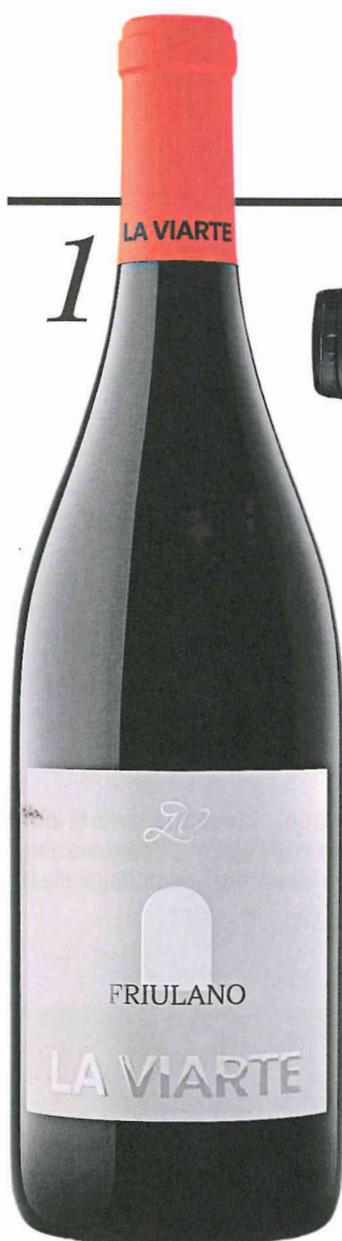
CHAMPAGNE DEUTZ

*La Maison di Aj
è emblema di un'eleganza
senza tempo che
si esprime su tutta la linea,
a cominciare dal
Brut Classic: un esercizio
di assemblaggio
e di stile dal portamento
molto raffinato*



BENVENUTA PRIMAVERA IN UNDICI ASSAGGI

Vini dall'indole precisa e affiatata, bolle dorate e longeve, distillati e kit mixology d'alto artigianato artistico, che suggellano l'arrivo della stagione del risveglio della natura



1. IL NUMERO DI UNA NUOVA ERA

Un naso denso, con note di testa di mela verde, centrali di minerali ed erbe aromatiche essiccate (camomilla e anice stellato su pietre spezzate) e conturbante chiusura di mandorla amara. La bocca è molto tesa, una spremuta di ponca e glicerina, il tutto a beneficio di un bianco imponente, di sicuro carattere, tutto spigoli e pertanto molto promettente. Allevato a doppio capovolto e guyot nel comune di Prepotto, questo Friulano è parte dei 23 ettari di vigneto a corpo unico collinare de La Viarte, azienda che proprio nel 2023, ovvero l'anno di produzione di questa bottiglia, è passata di testimone alla famiglia Polegato, entrando così in una nuova era produttiva ed esistenziale. Un'energia giovane e cosmopolita che difatti si percepisce tutta in questa etichetta, e che va a rivitalizzare un progetto imprenditoriale il cui nome, omen, significa appunto «la Primavera». E si sente tutta. **La Viarte; laviarte.it**

2. SPORTIVITÀ ALSAZIANA

Fortissimo il legame della cantina col suo territorio, che interpreta soprattutto nella tipologia del Crémant. A noi, però, interessa questo Grand V: 2.200 bottiglie provenienti da una parcella di 45 anni esposta a est/sud-est su suoli argillo-calcarei nella parte centrale del Grand cru di Vorbourg. Maturazione di 11 mesi in botti di rovere da 500 litri di cui il 20% nuove, che contribuiscono, assieme all'annata, ad ammansirlo regalandogli profumi giovanili di amarena e ciliegia calde di sole, di cuoio asciugato davanti al camino e di pellame dolce. C'è poi un affollamento di spezie piccanti e dolci, stranamente piraziniche per un Pinot nero, che il palato innervano di un'acidità saporita e sugosa, comunque sempre imperniata di dolcezza. Un vino piacente in tutti i sensi, anche nel prezzo, e versatile a tavola dove, sportivo, accompagnerà tanto il brodetto di pesce quanto il bœuf à la Bourguignonne. **Domaine Gruss; meregalli.com**

3. LA FREISA PERFETTA

Domenico, per gli amici Mimmo, era impiegato nelle Ferrovie dello Stato e già avviato verso una fiorente (in)attività pensionistica quando, nel 1998, dopo un corso da degustatore Onav, decise di abbandonare tutto per onorare un'antica promessa. Fu un salto nel buio ma anche la possibilità di una rinnovata giovinezza in quel di Roatto, nell'Astigiano (ma vanta vigneti anche a Piovà Massaia e a San Paolo Solbrito, da sempre terre di Freisa), che lui declina in una carrellata di etichette di tutte le tipologie realizzando vini precisi, brillanti e ben congegnati. Di questi La Svista è forse il manifesto e, in un certo senso, la bandiera: una Freisa leggera ma austera profumatissima di mirtillo e alloro che, al palato, si veste di un tannino schietto e stentoreo, foriero di pulizia e slancio aereo. Viene da un vigneto a 250 metri s.l.m. da argille a impasto medio, fermenta dieci giorni col 10% d'uva a grappolo intero che ne esalta i profumi. Passa poi dieci mesi in acciaio per rendersi disponibile e pronta subito, distesa pur nella naturale tensione. Versatile a tavola, pur nell'anima vernacolare (e dunque accessibile) è perfetta ambasciatrice di abbinamenti esotici: uno su tutti? Quello con la cucina, pepatissima, del Sichuan. **La Montagnetta di Domenico Capello; lamontagnetta.com**

