

di Luca Gardini

Andiamo in bianco

Freschi, fruttati, profumati. Da degustare soli, all'aperitivo, o da abbinare ai classici piatti di pesce.

Nella selezione dell'esperto, etichette da tutta Italia capaci, con i loro aromi

e il gusto raffinato, di evocare sentori di prati fioriti, bacche, spezie

152

FORBES LIFE

S

1. SAN SALVATORE Paestum Igt Fiano Pian di Stio

Una versione di Fiano memorabile, affinato in solo acciaio, dall'interessante e freschissimo progetto a tinte bio pensato e realizzato da Peppino Pagano in zona Parco Nazionale del Cilento. Colore giallo paglierino intenso, pesca-noce dalla polpa bianca al naso, cenni di macchia mediterranea, poi timo cedrino, bocca tesa e croccante, con tocchi acido-sapidi, profondo, chiusura ammandorlata.

2. TRAMIN Alto Adige Doc Gewürztraminer Spätlese Epokale

Un Gewürztraminer "epocale" come promesso in etichetta, un viaggio a ritroso, alla ricerca delle radici. Vigneti vecchi, vicini al maso Nussbaumer, poi sette anni di affinamento a oltre 2.000 metri di altitudine. Naso sfaccettato, mango e litchi, poi zafferano e salvia fresca in chiusura. Succoso e salmastro al palato, finale di

bella persistenza con ritorno officinale.

3. MARCHESI ANTINORI Umbria Igt Cervaro della Sala

Un vino bianco di grande rinomanza, proveniente da Tenuta Castello della Sala, amena collocazione vicina a Orvieto - parte di Tenute Antinori - frutto di un riuscito blend di Chardonnay e Grechetto affinato per 5 mesi in barrique. Cedro, pesca bianca e timo al naso, chiusura con sentori di pepe bianco. Bocca densa, compatta, croccante e di bella ricchezza, salata e di bella persistenza, finale con ritorno fruttato-agrumato.

4. COLLEMASSARI Montecucco Doc Vermentino Irisse

Tutta la spinta salmastra della Maremma, e la mano di grandissima finezza di una cantina che la storia della Maremma vitivinicola ha contribuito a crearla, in questo Vermentino (con piccola partecipazione di Grechetto) bio. Rovere in affinamento, un vino dal naso finissimo, tocchi di cedro, sentori di cacao, gelsomino e salvia, con speziatura di cannella. La bocca è tesa, croccante e compatta, con ritorno fruttato e bella persistenza.

5. TENUTA SANT'ANTONIO Delle Venezie Igt Scaia Bianco

Ottimo blend Garganega 50%, Trebbiano di Soave 30%, Chardonnay 20% per questo riuscito bianco di freschezza e mineralità, dall'affidabile firm di

Colognola ai Colli. Al naso sentori sfaccettati, agrumati, di lime, poi sambuco e pesca bianca, con finale mentolato. Alla bocca teso, croccante e succoso, salino, con bella persistenza e ritorno mentolato-fruttato.

6. I MAGREDI Friuli Grave Doc Traminer Aromatico

San Giorgio della Richinvelda, due passi da Spilimbergo, centro pulsante della DOC Friuli Grave. Un territorio la cui vocazione vitivinicola non è certo una scoperta moderna, dato che la sua rinomanza era già nota ai romani. Questo Traminer Aromatico, in particolare, alterna note di albicocca, kiwi e aneto al naso, è dotato di spalla acida avvolgente ed esibisce un finale con ritorno fruttato-officinale.

7. ELVIO COGNO Langhe Doc Nascetta Anas-Cetta

Un territoriale un tempo celeberrimo, riscoperto nella zona di Novello, cuore delle Langhe, da un manipolo di imprenditori con un occhio al passato e uno, illuminato, al futuro. Su tutte, questa di Elvio. Naso pulito, compatto, richiami di melone, oliva verde e chiusura balsamica, con tocchi speziati di pepe bianco. In bocca spesso e verticale, con sferzate saline e un finale fresco, mentolato e profondo.

8. CANTINA SAN MICHELE APPIANO

Alto Adige Doc Sauvignon Blanc The Wine Collection
La solita maestria della

mano educata di Hans Terzer in questo incredibile Sauvignon di Cantina San Michele Appiano, della linea The Wine Collection. Acciaio, poi tonneau per 12 mesi, poi ancora acciaio per altri 12. Profilo olfattivo sconcertante, limone, cedro, nettarina e pompelmo rosa. In bocca è una freccia: acidità equilibrata con finale agrumato e croccante, profondo e di grande freschezza.

9. TORNATORE Etna Bianco Doc Zottorinotto

Il nuovo, sempre magnifico cru di Tornatore, a Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna. Uve Carricante in purezza da vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in barrique rovere francese. Nettare, chiodi di garofano e sferzate di timo cedrino al naso, bocca croccante e sapida, con ritorno fruttato e finale con ritorno delle spezie dolci.

10. DUCA DI SALAPARUTA Terre Siciliane Igp Bianca di Valguarnera

Una spettacolare versione di Inzolia in purezza da una cantina che racchiude la storia della viticoltura siciliana. Da viti coltivate ad alberello, uve fermentate e affinate in barrique di rovere francese, naso di susina gialla, con tocchi di frutta tropicale, ananas, sferzate di macchia mediterranea e noce moscata. La bocca è tesa e di grande freschezza, il finale salmastro, con ritorno di frutta tropicale. 

