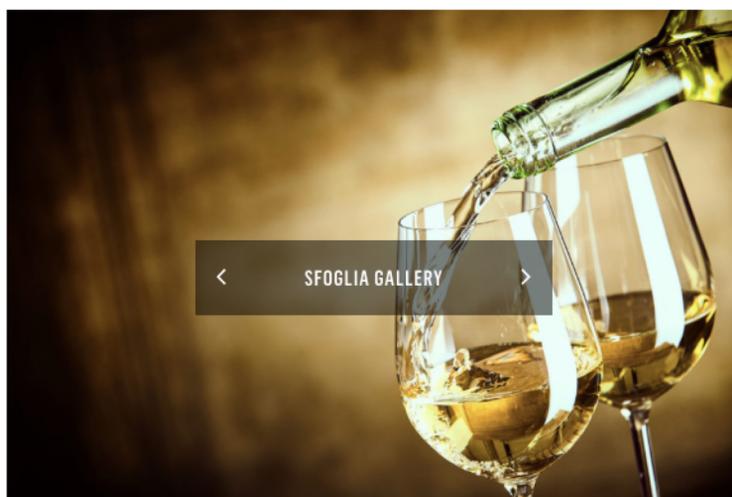


Vinitaly 2019: 35 etichette top, tra anteprime e riscoperte

12 APRILE 2019

di ANNA MAZZOTTI



Ecco i 35 vini selezionati all'evento enologico più importante dell'anno: bianchi, rossi, le immancabili bollicine e i nuovi rosati, smart e adatti a tutte le occasioni

12 APRILE 2019

di **ANNA MAZZOTTI**

È stato il Vinitaly più grande di sempre: la 53 edizione del Salone Internazionale dei vini e dei distillati di Verona, evento enologico dell'anno, ha ospitato oltre **sedicimila etichette di 4.600 aziende**. Girovagando tra gli stand sono apparse evidenti le **tendenze del momento**: la prima è che il vino è sempre più a **vocazione biologica**, ed è un fenomeno che si allarga a una visione eco-sostenibile dell'intera filiera, dalla biodiversità dei terreni all'uso misurato dei solfiti. La seconda è

il trionfo dei **nuovi vini rosati**, realizzati anche da produttori di zone non tradizionalmente vocate a questa tipologia: sono vini passepartout che mettono tutti d'accordo, adatti sia come aperitivo che a tutto pasto, con piatti di carne e di pesce.

Terzo punto, è sempre più diffusa la riscoperta dei **vitigni autoctoni**, perfetti per rappresentare l'essenza di un territorio.

Tra le etichette provate a Vinitaly ne abbiamo **selezionate 35**, tra spumanti – che si tratti di Metodo Classico o di Metodo Charmat hanno sempre grande successo – vini rosati, bianchi e rossi: alcune sono novità assolute, altre sono già molto note, ma si tratta di piacevoli riscoperte proposte nelle nuove annate (**Nella Gallery fotografica in alto la descrizione delle bottiglie**). Vini diversi per occasioni diverse, ma **tutti assolutamente da provare**.



26

Alessandro Dal Borro 2015, Il Borro

È la nuova annata di un vino molto premiato. **100% Syrah**, è frutto della grande passione di Ferruccio Ferragamo per la splendida tenuta Il Borro, in Toscana. È un vino complesso e potente, dal colore profondo, intenso, elegante, ricco di sentori di frutti neri e rossi, con note speziate di pepe verde e nero e un pizzico di balsamico. Perfetto con antipasti, pasta al pomodoro, formaggi stagionati, carne e selvaggina.