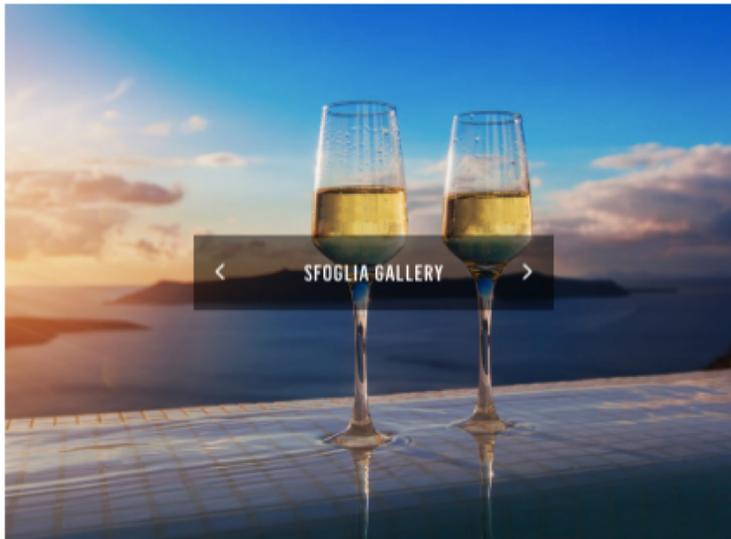


Bianco, rosso, rosé: i 35 vini top per quest'estate

14 LUGLIO 2019

di **ANNA MAZZOTTI**



Al mare, in montagna, in città, come aperitivo, per pranzi e cene tra amici: per ogni occasione c'è un vino giusto che mette tutti d'accordo. Ecco le etichette consigliate nella summer wine list

14 LUGLIO 2019

di **ANNA MAZZOTTI**

Quali vini si bevono d'estate? In teoria tutti: come nella moda vale quello che si preferisce, ovvero il vestito o, in questo caso, l'etichetta che «calza» meglio. Ci sono comunque le tendenze del momento, e l'**onda rosa** degli ultimi anni continua a raggiungere le spiagge, i luoghi di vacanza, le tavolate delle serate estive. Le novità sono molte e i **rosati fermi** e **gli sparkling rosé** risolvono varie situazioni: sono piacevoli per gusto e colore, versatili, adatti come aperitivo o a tutto pasto, con piatti di carne, di pesce o con la pizza.

E poi ci sono **le bollicine, di tendenza tutto l'anno**, ma che d'estate, così fresche e briose, sono ancora più gradite: tra gli **champagne** sono molto trendy quelli **inversione ice**, più dolci, da bere esclusivamente con ghiaccio e aromatizzati con erbe o frutta estiva e tropicale, perfetta soluzione per un drink in piscina, in spiaggia, come aperitivo o *after dinner*.

Sempre molto richiesti sono gli **spumanti italiani**, sia Metodo Classico – Franciacorta, Trentodoc e varie etichette piemontesi e siciliane – sia Metodo Charmat come il **Prosecco**, tra le bollicine più diffuse e amate nel mondo, prodotte sulle celebri colline da poco diventate Patrimonio dell'Umanità – un motivo in più per brindare...

Irrinunciabili ovviamente sono i **vini bianchi fermi**, i re delle tavole estive. Tra le proposte non c'è che l'imbarazzo della scelta, dall'Adige alla Sicilia: così freschi, profumati di fiori, di frutta, di erbe di campo e aromi della macchia mediterranea, sono piacevoli come aperitivo, per cene prevalentemente a base di pesce e, se si tratta di vini di particolare struttura, anche di carne.

E infine ci sono i **rossi**, ormai sdoganati dalla convinzione comune di essere inadatti a questa stagione. Certo quelli troppo robusti, «muscolosi», con una gradazione alta sono più difficili da abbinare ai piatti estivi, ma se di medio corpo e poco tannici, **leggermente raffreddati sono indicati** per accompagnare primi piatti, grigliate di carni e di pesce, salumi e formaggi.

Uno per tutti? Il Lambrusco, molto amato dai Millennials.

Nella gallery in alto, la *summer list* di 35 vini rosé, bianchi, rossi e sparkling suggeriti per la stagione calda (con abbinamenti consigliati e prezzi)



2

Zinzula, Masseria Altemura, Salento

Questo rosato è un omaggio alla più bella delle **grotte salentine, la Zinzulusa**, e alla purezza delle acque cristalline del Mediterraneo. Nasce da uve Negroamaro nella Masseria Altemura, all'interno del territorio di produzione della DOC Primitivo di Manduria. È un rosé dotato di freschezza e finezza aromatica, ottenuto senza macerazione per ottenere una nuance delicatissima e preservare le note varietali più fresche, riducendo al minimo tannini. Il bouquet è ampio, dai sentori floreali di rosa canina, note di amarena e una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero. **Si abbina ad antipasti come crudités di pesce, fritti di mare e di verdure, sauté di cozze e vongole, formaggi freschi e a media stagionatura, risotti di mare, pesce in guazzetto.**

Prezzo: 12 euro