

## 5 vini per l'estate 2020 freschi e dissetanti assolutamente da provare

Di Redazione | Luglio 31st, 2020 | Categorie: Cucina, DISTILLATI, Slider, TENDENZE | Tag: abbinamenti vino cibo, Gianni Tessari, Montello Colli Asolani DOC Manzoni Bianco Zuitér, Montelvini, Paradise Rosé Brut Special Edition, Soave Classico Scalette DOC Cru Tenda, Tenute Rubino, Torre Testa Rosato IGT Salento Susumaniello, Toscana IGT Flora - Villa Bibbiani, Valdo, vini per l'estate | Commenti disabilitati



Diciamoceci, questa estate 2020 è stata desiderata, agognata e sognata da tutti, specie durante il [periodo del lockdown](#). Ora possiamo finalmente dedicarci a qualche visita in cantina, dove fare una [degustazione](#) e portarci a casa qualche vino interessante. Già, ma quale? Ecco **5 vini per l'estate** da non lasciarsi scappare:

### Paradise Rosé Brut Special Edition – Valdo



Si beve (e si mangia) prima di tutto con gli occhi, e con questa [Special Edition di Valdo](#) si fa subito il pieno. La nuova bottiglia realizzata dalla [designer newyorkese Ceci Johnson](#), founder dell'Atelier Ceci New York, è un omaggio al patrimonio artistico e naturalistico dell'Italia. Dopo che la vista ha goduto, giocando a indovinare i vari simboli del Bel Paese, dalla conchiglia della nascita della Venere di Botticelli, al cavallo alato della fontana di Trevi, è ora di dare spazio al palato. Da Nerello Mascalese dell'Etna e Glera, nasce uno spumante dalla bollicina morbida e carezzevole, segnata da golosi profumi di lampone, melograno, ricordi infantili di tamarindo, sorso piacevole con retrogusto leggermente amaricante. Il mio abbinamento? Aperto come aperitivo, sbocconcellando del [culatello](#), me lo sono portato a tutto pasto.

*By Giordana Talamona*

31 luglio 2020

<https://lifestylemadeinitaly.it/5-vini-per-l-estate-2020-assolutamente-da-provare/>