

## Come scegliere le migliori etichette di vino

Una guida per orientarsi nel mare dei vitigni, con un focus su alcune etichette italiane da scoprire quest'estate

19.08.2020  
by Penelope Vaglini



Quando si parla di vino ci sono talmente tante cose da dire che spesso si rimane senza parole. Con questa consapevolezza, la scrittrice e sommelier **Maryse Cheviere** (@freshcutgardenhose) ha raccolto un'interessante guida per orientarsi in modo semplice nel mondo enoico, partendo dai vitigni. "Cogli l'acino" di EDT, è un manuale di facile consultazione capace di affascinare gli appassionati quanto i palati più esperti, dispensando dritte per la scelta delle migliori etichette di vino e degli abbinamenti food più audaci. Arrivando fino alla radice, racconta come una stessa varietà d'uva, in base al territorio in cui nasce e si sviluppa, possa mostrare sfaccettature completamente differenti. Ecco quindi qualche consiglio della Cheviere, insieme alle etichette italiane su cui puntare quest'estate:

### 5. Scoprire queste chicche tutte italiane

Alcune etichette stanno vivendo un vero e proprio revival in questi anni. Esempio di successo sono molte varietà di rosé che, a livello italiano, trovano splendide interpretazioni sia nella versione ferma che nella bollicina. È il caso dello *Spumante metodo charmat rosé brut di Valdo*, che con il suo perlage fine ed estremamente vivace al palato, risulta intenso al naso con note di mele e fragole. Oggi è da scoprire nella versione "Paradise Edition" con bottiglia decorata dall'artista newyorkese Ceci Johnson. Total pink è anche *11 Minutes*, l'elegante rosé di *Pasqua Vini*, ovvero un blend nato dall'incontro tra i vitigni autoctoni Corvina e Trebbiano di Lugana con Syrah e Carménère, dove la pigiatura soffice rilascia le parti più nobili delle uve e le tonalità rosate che caratterizzano il vino. Restando sulle sponde del Lago di Garda, nella zona del Pozzolenigo, è da scoprire il *Croara del Lago*, la nuova interpretazione del Trebbiano di Lugana in purezza di *Santa Sofia*. Minerale e sapido, il suo bouquet floreale risulta fresco e vibrante al palato, mentre piacevoli richiami tropicali lo rendono perfetto per un brindisi in spiaggia. Parlando di bollicine, quelle da tenere in considerazione quest'estate (e non solo) sono racchiuse nell'inimitabile bottiglia millerighe di *Foss Marai*. Come il *Marai de Marai Extra dry*, spumante di pregio che rivela il suo carattere elegante e versatile risultando leggero e di facile bevuta, con un profilo fruttato intenso. Infine, degne di nota anche le bollicine di montagna del marchio collettivo *Trentodoc*, che rappresenta 54 case spumantistiche immerse nel paesaggio mozzafiato delle Dolomiti, con vitigni che crescono ad altitudini comprese tra 200 e 800 metri. Da provare, per un aperitivo ad alta quota, il *Metodo Classico Brut di Cesarini Sforza* e il *San Michael Extra Brut*.

2 / 3



19 agosto 2020

<https://www.lofficielitalia.com/food/come-scegliere-le-migliori-etichette-di-vino#image-117719>