



Le scelte di GENNAIO

Quattro eccellenze, da provare,
dalle migliori produzioni italiane

Questo mese, tre bianchi (nonostante
la stagione fredda) e un rosso

Quattro eccellenze tutte italiane a prezzi,
tutto sommato, ancora abbordabili.

1. ECCLESIA Lo Chardonnay della
Fattoria La Monacesca (circa 15 euro)
è un must fra i vini delle **Marche**. Splendido
colore, profumi accattivanti (acacia,
verbena, agrumi), sapore di classe. Perfetto
per moltissime occasioni, dall'aperitivo
a raffinate portate di pesci e crostacei.

**2. ALTO ADIGE VALLE ISARCO
KERNER PRAEPOSITUS** Un primo
della classe dall'**Alto Adige**, terra di ottimi
bianchi, e dall'**Abbazia di Novacella**,
produttrice di grandi vini. Questo intenso,
armonico, elegantissimo bianco, prodotto
dall'autoctono **Kerner**, creato nel 1969
incrociando Trollinger (Schiava grossa)
e Riesling renano, è profumato compagno
di grandi piatti di pesce. A 14 euro.

3. GRECO DI TUFO DEVON Un
eccezionale bianco **campano** delle **Cantine
Antonio Caggiano**: profumo mediterraneo,
dal biancospino agli agrumi, ed eleganza
lo rendono aperitivo eccellente e complice
di piatti della grande cucina di pesce, primi
di verdure, funghi in bianco. Invidiabile
rapporto qualità/prezzo: 12 euro la bottiglia.

→ **4. VALDISANTI** Realizzato da **Michel
Rolland**, considerato il miglior enologo
al mondo, è una rossa miscelanza
di **Sangiovese, Cabernet Sauvignon
e Cabernet Franc**: in terra di **Toscana**, una
bottiglia potente e austera, che esprime
le potenzialità di un grande territorio, quello
di **Castelnuovo Berardenga**. Per grandissimi
piatti di carne e di cacciagione. A 27 euro.

Oggi, lo cucino, gennaio 2010
di Giorgio Giorgetti

