Tre vini consigliati da Luca Gardini

1-z20120712162309-3b793128

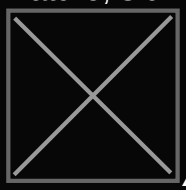


Barolo DOCG Riserva Vigna Rionda - Massolino

La Vigna Rionda è uno dei grandi cru del Comune di Serralunga d’Alba, foriero di Nebbiolo dal carattere deciso, austero e con la grande dote di invecchiare, migliorando ed evolvendo in modo sorprendente. Da una parcella di poco più di due ettari, con viti di età tra i 30 e 50 anni, nasce questo Barolo di stampo tradizionale, sia per le tecniche utilizzate (lunghe macerazioni sulle bucce e maturazione in botti medio-grandi) che per l’incedere nel bicchiere: ricco, sfaccettato, con grana tannica che chiede il passare degli anni per domarsi completamente.



Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry Colmei Desiderio Jeio - Bisol
Le cime delle migliori colline a vigneto prendono il nome dialettale di “Colmei”, nome utilizzato per questa bella versione di Prosecco: uva Glera in purezza da vigneti posti a 250 metri di altezza, metodo charmat, un deciso residuo zuccherino che rende abboccato e morbido al palato, con un naso maturo, sfumature di pesca e susina e finale di piacevole freschezza.



Aglianico del Vulture DOC Titolo - Elena Fucci

Sette ettari di vigna sui suoli vulcanici del Vulture a 600 metri di altitudine. Il nome del vino deriva da Solagna del Titolo, contrada del comune di Barile, ed oggi è unanimemente considerato uno dei più convincenti Aglianico, non solo di questa denominazione. Rese bassissime, poco più di 15mila

bottiglie l’anno, per un vino che coniuga grande estrazione aromatica del frutto e precisa maturazione in barrique. Un fuoriclasse assoluto.

Luca Gardini. La voce del vino.