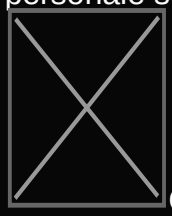
I vini dolci, o "da meditazione", consigliati da Luca Gardini

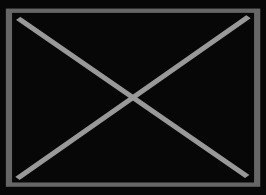
enoteca02-big-8df8c3b4

E parlando di vini dolci, in alcuni casi definiti pure "da Meditazione", Luca Gardini presenta una sua personale selezione.



Cappellano Barolo Chinato

È il re indiscusso di questa categoria. Chi vuole realmente capire cosa significa aromatizzare con cura maniacale un vino, deve almeno una volta confrontarsi con il Barolo Chinato della storica azienda Cappellano di Serralunga d’Alba. La ricetta è segreta, tramandata di generazione in generazione, e oggi custodita da Augusto Cappellano. Un vino sinuoso, emozionante, dove le mille sfaccettature olfattive dovute all’utilizzo di China Calissaia, cannella e le tante altre spezie ed erbe aromatiche, si fonde con eleganza in un sorso deciso e dalla persistenza infinita.



Paola Lantieri Malvasia delle Lipari Passito

Lei era un medico di Palermo, poi, nel 2003, decide di cambiare vita e con il marito si inamora di Vulcano, dell’isola e delle sfumature che può dare la Malvasia. Ne produce circa 6000 bottiglie l’anno, e sono un vero nettare di raro equilibrio. Ambra nel bicchiere, sfodera note di frutta candita e uvetta sultanina, con sfumature che ricordano le erbe aromatiche e le spezie. Al palato è sia morbido e vellutato, che di bella freschezza e sapidità. Un vino che non stanca mai e cha sa unire dolcezza e

beva in modo straordinario.

**La Stoppa Malvasia Vigna del Volta**

Non era semplice trovare grandi passiti con questo vitigno, la Malvasia di Candia Aromatica, prima che Elena Pantaleoni ci donasse questa incredibile versione. Che, non ha caso, ha fatto scuola. Delicato, incisivo, con note fruttate di pesca e albicocca di grande purezza, mai ridondante al palato, con un sorso preciso, fresco e un finale dalla persistenza incredibile per lunghezza e pulizia. Matura in barrique per quasi un anno, con piccole percentuali di Moscato e poi riposa in bottiglia per almeno due anni prima della commercializzazione. Solo 15mila bottiglie da 0.50 cl.

Correlati:

Luca Gardini racconta il fascino indiscreto dei vini dolci