

PIACERI *di* CANTINA

Oggi il vino italiano offre un ventaglio di proposte entusiasmanti per varietà e qualità. Questa rubrica è una guida alle **SCELTE DEL MESE** orientandosi tra i vini con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, i vini che si impongono per attualità e le etichette di eccellenza assoluta

DA NON PERDERE.....

Per scoprire l'anima rossa e bianca dell'Oltrepò Pavese oltre la tradizione di Bonarda e Barbera

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI



Santa Maria della Versa

"CUVÉE STORICA" BRUT LA VERSA

Quale miglior inizio per conoscere un luogo di un brindisi spumeggiante? Abbiamo scelto il brut di un'azienda storica che si è sempre distinta per la qualità dei suoi spumanti da uve Pinot nero: è raffinato e versatile, da servire come aperitivo, con pesci e carni delicate, fragrante, secco e di grande equilibrio con un lungo, sapido finale. Santa Maria della Versa (PV), tel. 0385798411, www.laversa.it 15 euro



Mornico Losana

"APOGEO" 2013 RIESLING CA' DI FRARA

Particolarmente adatte per la produzione di vini bianchi, le valli dell'Oltrepò sono la culla del Riesling, che qui, grazie a terreni gessosi, riesce a dare il meglio di sé. L'"Apogeo" si distingue per un'ineccepibile pulizia e una fine mineralità, doti ideali che si apprezzano soprattutto bevendolo con crostacei, primi piatti alle verdure e formaggi freschi. Mornico Losana (PV), tel. 0383892299, www.cadifrara.com 7,50 euro



Rocca di Giorgi

"PERNICE" 2010 PINOT NERO CONTE VISTARINO

In Valle Scuropasso, a sud di Pavia, il Pinot nero si alleva da oltre un secolo. Ottavia Giorgi, raccogliendo l'eredità di famiglia, produce oggi questo Pinot nero con le uve di un vigneto che già nel 1961 l'enologo Luigi Veronelli considerava eccellente. Rosso rubino, molto profumato di frutti di bosco e liquirizia, è secco ed elegante, quasi austero. Rocca de' Giorgi (PV), tel. 0385241171, www.contevisstarino.it 25 euro



Canneto Pavese

"BRICCO RIVA BIANCA" 2009 BUTTAFUOCO PICCHIONI

Il Buttafuoco è un rosso robusto e succulento tipico del Pavese. Andrea Picchioni lo produce da vigne poste in una vallata soleggiata dal terreno argillo-sassoso, che dà al vino una grande eleganza. Con aromi di frutta rossa e spezie, una vena sapida e un finale "scalpitante", chiama cibi saporiti e vigorosi come la pancetta, primi piatti con peperoni o arrostiti. Canneto Pavese (PV), tel. 0385262139, www.picchioniandrea.it 18,50 euro