



VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE *Le nostre scelte*

Nel bicchiere

La gamma cromatica e gustativa di moscati e passiti ha sempre una storia fascinosa, per le particolarità della vita in vigna, per le cure del vignaiolo che sorveglia gli acini, per l'attesa finale. Una sfilata di etichette, dalle storiche alle recenti

PIEMONTE

1. Moscato d'Asti "Canè"

Mongioia (150 euro)

È il vino d'eccezione di una piccola casa piemontese a conduzione familiare da vigne di 180 anni! Tra i profumi prevalgono le erbe aromatiche, in particolare salvia e menta che sfumano verso il rosmarino e la liquirizia. Sembra un vino passito, ma di grande freschezza, e permane a lungo, elegante e finissimo. Si serve a 10-12 °C.

Buono con: da solo o con formaggi erborinati e foie gras.

Santo Stefano Belbo (CN), tel 0141847301, www.mongioia.com

LOMBARDIA

2. Oltrepò Pavese Sangue di Giuda "Fior del Vento"

Andrea Picchioni (8 euro)

Terreni argillosi e calcarei fortemente

vocati e l'amore per la terra di un vignaiolo che coltiva le vigne in biologico: ecco gli ingredienti che fanno grande questo rosso beverino e spumeggiante, caratterizzato da profumi intensi e fragranti e da un sapore morbido ed equilibrato. Si serve a 12-14 °C.

Buono con: crostate di frutta e pasticceria secca.

Canneto Pavese (PV), tel. 0385262139, www.picchioniandrea.it

TRENTINO

3. Vino Santo Trentino Azienda Agricola Gino Pedrotti (31,50 euro)

Pendii soleggiati e brezza di lago, amore per la vite, naturalità e vigore: così nasce un Vino Santo straordinario, dal colore giallo oro antico e con un bouquet elegante e intenso di frutta secca

(fichi e datteri), con note di confettura di albicocche e vaniglia. Il sapore è dolce e morbido, ma offre subito una importante nota di freschezza sostenuta dalla sapidità. Di lunga, armoniosa persistenza, lascia una percezione di ricchezza ed eleganza. Si serve a 12 °C.

Buono con: strudel, pastiera napoletana. Azienda Gino Pedrotti, Lago di Cavédine (TN), tel. 0461564123, www.ginopedrotti.it

ALTO ADIGE

4. Alto Adige Moscato rosa "Athesis" Kettmeir (18 euro)

Eccellente espressione del territorio altoatesino, e perfetto compagno dello strudel, questo Moscato ha il colore di una peonia appassita, un bouquet fine e molto intenso, con spiccati aromi di rosa, pesca, spezie, e un gusto misuratamente dolce, morbido e fresco, con una persistenza molto

