

Nel bicchiere

PREVISIONI DI VINO

Cosa bevo quando piove? Enologi e agronomi sono grandi esperti di meteorologia. Abbiamo chiesto a cinque di loro le bottiglie da stappare a seconda del tempo che fa, dell'ora e del luogo. Altre ve le suggeriamo noi, con il giusto abbinamento

di VALENTINA VERCELLI

FRANCIACORTA SATÈN 2016 BARONE PIZZINI

I Satèn sono i Franciacorta, a base di uve a bacca bianca, con la bollicina più carezzevole, ideale per un buongiorno all'ombra di un patio. Da agricoltura bio, è da provare con l'omelette ai funghi, il salmone affumicato e le cheesecake salate. **28 euro.** baronepizzini.it



SUSUCARU ROSSO 2018 FRANK CORNELISSEN

Proviene da vecchie vigne di nerello mascalese misto ad altri vitigni ed è vinificato «come una volta». L'energia dell'Etna, dove nasce, si ritrova nel bicchiere e fa dimenticare il grigio del cielo. Abbinatelo con tutto tranne i dolci. **24 euro.** frankcornelissen.it



DA CIMA A FONDO 2017 ANDREA PICCHIONI

Se la temperatura si abbassa di qualche grado, la merenda diventa più robusta e questo rosso spumeggiante, prodotto con croatina e uva rara in Oltrepò Pavese, mette allegria, soprattutto quando si beve con pane e salame. **15 euro.** picchioniandrea.it



BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO VIN RUSPO 2019 TENUTA DI ARTIMINO

Dalla tenuta amata dai Medici, oggi della famiglia del ciclista Giuseppe Olmo, è un rosato di buon corpo, da uve sangiovese, cabernet e merlot. Con salumi, pinzimonio di verdure e panzanella. **12,50 euro.** artimino.com



NERA DEI BAI 2015 ALBINO ARMANI

Da un antico e raro vitigno recuperato dall'azienda, è un rosso morbido, che profuma di ciliegia, lampone e fragola. Servitelo fresco (14 °C) con carne salada, vitello tonnato e bocconcini di pollo ai peperoni. **20 euro.** albinoarmani.it



In Campagna

OGGI 27° DOMANI



BRUNCH



PRANZO



MERENDA



APERITIVO



CENA

