San Valentino: il nostro decalogo di vini che fanno innamorare

È la festa degli innamorati, quella che sintetizza passione e sentimento e un buon vino non può che renderla ancora più indimenticabile. Ecco una lista di 10 etichette per San Valentino accomunate dalla piacevolezza e dall’amore con cui vengono prodotte

La nostra selezione di 10 vini per San Valentino (Foto © GdG).

Percorrere l'Italia attraverso **10 assaggi virtuali**, da concretizzare si spera. Una rassegna di etichette sia note sia meno consuete, tutte accomunate dalla piacevolezza e dall'amore con cui vengono prodotte. Un viaggio in territori molto diversi tra loro, dall'alta quota alle isole, dalle cantine d'arte a quelle più convenzionali, dagli spumanti secchi ai vini dolci, capaci tutti di narrare un'**identità precisa ad ogni sorso**.

Siete pronti per la nostra lista di **10 vini per un San Valentino incandescente** e pieno d'amore?

Pavese XXIV di Ermes Pavese – Blanc de Morgex et de la Salle, Valle d'Aosta Dop

Una frizzante chicca di alta quota. **Spumante metodo classico dal vitigno autoctono Prié Blanc** coltivato tra i 900 e 1200 metri di altitudine, nel comune di **Morgex in Valle D'Aosta**. Affinamento sui lieviti per 24 mesi, al momento della sboccatura non viene aggiunta la *liqueur d'expedition* (quindi è un pas dosé). Il ricolmo viene effettuato con vino della stessa annata.

Finezza intrigante. Colore giallo paglierino con un scintillio dorato, perlage minuto e continuo. All'olfatto rivela un profilo dalla mineralità spiccata corredato di note burrose, mandorla tostata, sentori di pasticceria secca, erbe officinali, pera e agrumi. Il sorso è teso, fruttato, sapido e con retrogusto etereo. **Un brindisi per intenditori**. (Info: www.ermespavese.it)

Identità di Cantina Specogna – Friuli Colli Orientali Doc

Blend dal raro equilibrio, senz'altro espressivo e capace di riflettere con armonia la potenza di un territorio come quello dei **Colli Orientali del Friuli** raccontato con amore da **Cristian Specogna** e ricco di terreni misti tra marna e arenaria. Grazie all'uvaggio di tre vitigni autoctoni, il **Friulano**, la **Malvasia** e la **Ribolla gialla**, "Identità" è fedele al proprio nome.

Già dal colore risulta accattivante, giallo con i riflessi vividi tendenti al verdolino. Generoso nei profumi che spaziano dal cedro alle drupe, con tocchi esotici e speziati, gradevole accenno di glicine e di erbe. Sorso sferzante, fruttato e con chiusura di mandorle. (Info: www.specogna.it)

Opera in Rosso di Podere la Chiesa – Terre di Pisa Sangiovese Doc

Opera in Rosso (Foto © Podere la Chiesa).

Affascinante e non convenzionale, come la cantina da cui proviene. **Podere La Chiesa**, ubicata a Terricciola (PI) e guidata da **Palma** e **Maurizio Iannantuono**, è un'opera d'architettura tra le più

creative d'Italia. In una fusione tra arte e mondo enoico, vasi vinari, barrique, quadri e concerti, condividono lo stesso suggestivo ambiente.

Sorseggiamo un **Sangiovese in purezza che rompe gli schemi**, si fa attendere e poi ci regala solo piacevoli sorprese. Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si susseguono profumi di frutti rossi, prugna, spezie, olive nere e funghi. In bocca è fine, sapido e setoso. Tannicità equilibrata e persistenza completano l'assaggio. L'ideale è berlo direttamente presso la cantina, appena sarà possibile. (Info: www.poderelachiesa.it)

Ziggurat di Tenute Lunelli – Montefalco Rosso Doc

Esempio di un connubio tra vino e arte alla massima espressione. Nasce a Bevagna (PG), nella famosa tenuta conosciuta come Il Carapace, un progetto architettonico futuristico firmato **Arnaldo Pomodoro** e commissionato dalla **famiglia Lunelli**, titolare della proprietà.

Ziggurat è la quintessenza dell'equilibrio racchiuso nel dialogo tra Sagrantino e Sangiovese, tra potenza e finezza. **Vino biologico rosso rubino** dal bouquet ampio, una sequenza aggraziata di note di ciliegia, melograno, spezie e un'impronta balsamica. In bocca il tannino è garbato, il sorso è rassicurante e vellutato, con sentori fruttati e una freschezza che invoglia la beva. (Info: www.tenutelunelli.it)

Perla Nera di Cantina Chiusa Grande – Montepulciano d'Abruzzo Doc

Perla Nera di Chiusa Grande (Foto © Jenny Viant Gómez).

È il **vino top di gamma** dell'azienda Chiusa Grande di Nocciano (PE) e simboleggia la tensione tra passione e tormento. Un **Montepulciano d'Abruzzo biologico** elegante e idoneo all'invecchiamento. Il produttore, **Franco D'Eusanio** detto il "vinosofo", lo definisce come un vino coinvolgente e malinconico: «*metafora del turbamento per una donna rosso fuoco che non potrà essere tua per sempre*».

Rosso rubino impenetrabile, corposo e seducente, dai sentori di frutta rossa matura, cioccolato, tabacco, cuoio e pepe nero. In bocca è vellutato e carezzevole, con una elegante chiusura salmastra e balsamica. Recita la retro etichetta: **Non è un piacere effimero, ma una passione intensa che rende schiavi per tutta la vita**.

Questa suggestione viene amplificata se si ha la fortuna di degustarlo nella sala di degustazione multisensoriale della cantina. Colori, musica, narrazione e vista mozzafiato faranno da cornice. (Info: www.chiusagrande.com)

Sator di Cantina Cianfagna – Tintilia del Molise Doc

Tintilia verace. Un esempio significativo dei risultati pregevoli che possono essere ottenuti dal **vitigno autoctono molisano** ancora troppo sottovalutato. **Sator è il vino di punta di questa cantina** e la vinificazione esclude il passaggio in legno. L'etichetta ritrae un'iscrizione latina, incisa

su una pietra di origine templare che è stata ritrovata nel comune di Acquaviva Collecroce (CB) dove sorge l'azienda Cianfagna.

È un vino rosso rubino intenso dal bel corpo. Al naso svela note vivaci di piccoli frutti di bosco, prugna, petali di geranio e inchiostro, Il sorso esprime pienezza fruttata, tannicità decisa, persistenza e un retrogusto tendenzialmente amaro, tuttavia molto piacevole. (Info: www.cianfagna.com)

Rosé di Cantina Cotinone – Nero di Troia Igp

Siamo nel Nord della Puglia, a San Severo (FG), zona storicamente vocata alla vitivinicoltura e che attualmente vede un "rinascimento" produttivo indirizzato alla qualità. "Rosè" è un **vino rosato ottenuto da uve Nero di Troia** vinificate in bianco: pressatura soffice e breve contatto con le bucce.

La nuance è corallo luminoso. Naso impattante e invitante, profumo di ciliegia, prugna, melograno ed erbe. Il sorso è appagante, fruttato e con un lieve sentore balsamico. Un vino identitario e nel contempo moderno, con una grande versatilità gastronomica. (Info: www.cotinone.it)

Da sn: Rosé di Cantina Cotinone e Moscato Bianco di Martino.

Moscato Bianco, Martino

Dal Vulture al calice, tutta l'esclusività di un territorio inimitabile. La valorizzazione del patrimonio vitivinicolo attraverso il recupero della tradizione in chiave moderna, contraddistingue lo stile produttivo della storica **famiglia Martino**, che nelle mani della giovane **Carolin Martino** acquisisce un tocco di contemporaneità. Il Moscato Bianco dell'azienda è ottenuto da **uve 100% Moscato** il cui mosto è stato parzialmente fermentato e affinato brevemente in bottiglia.

Il colore è giallo brillante dai riflessi aurei. Al naso è incantevole grazie al ventaglio olfattivo incentrato su note dolci di albicocca sciroppata, agrumi canditi, glicine e miele di tiglio. Tutti gusti riscontrabili al palato, con la sorpresa di risultare molto contenuto nella sua componente zuccherina bilanciata ad ogni modo da una sensazione salmastra che ne esalta la rarità. (Info: www.martinovini.com)

Adènzia Bianco di Baglio del Cristo di Campobello – Sicilia Doc

Vini Baglio del Cristo di Campobello (Foto © Jenny Viant Gómez).

L’emozione in un sorso che sa di Sicilia autentica e rimanda a una zolla gessosa di un bianco splendente che conferisce mineralità ai vini. Siamo a Campobello di Licata, provincia di Agrigento, nell’azienda Baglio del Cristo di Campobello della famiglia **Bonetta**. In dialetto siculo “dare adènzia” significa ascoltare, quindi per sinestesia è un vino da “ascoltare” con tutti i sensi.

Il Bianco (esiste anche l’Adénzia nella versione Rosso) ci “parla” di un **blend di Grillo e Insolia**. Sprigiona soffi di pesca croccante, ananas, ventate di balsamicità e un ricordo di pietra focaia. Il sorso è brioso, pieno, minerale, fresco e sapido. (Info: www.cristodicampobello.it)

Nughes di Tenuta Muscazega – Vermentino di Gallura Docg

L’unicità della Gallura e l’interpretazione del vino al femminile targata **Laura Carmina**. Eleganza, etichette artistiche e profilo organolettico armonico costituiscono il filo conduttore di questa azienda emblema di una Sardegna autentica.

Nughes è un Vermentino in purezza giallo paglierino. Al naso è un tripudio con un i suoi vivaci profumi di frutta a polpa bianca croccante, albicocca e bergamotto. La beva è piacevole, sapida, fruttata con richiami floreali ed erbe di campo. La persistenza prolungata ne completa la piacevolezza. (Info: www.tenutamuscazega.it)

Data di creazione
11/02/2021
Autore
jenny-viant