Acquisti e regali da sogno per le tavole delle feste

Alcuni suggerimenti per brindisi che stupiranno amici, famigliari e cultori del buon bere

Dai sorsi assaggiati, e che ci hanno colpito di più, nell'appendice d'Oltralpe in terra emiliana durante il Modena Champagne Experience del 2022, a quelli più italici e potenti dei rossi dello Stivale, ecco alcuni consigli per **vini da regalare a Natale**, ma anche da acquistare per sè stessi.

9 vini da regalare a Natale ma anche da servire sulla tavola delle feste

Ecco la nostra lista di ottime etichette da mettere sotto l'albero oppure da bere in famiglia: non potranno che affascinare e rendere felici anche i palati più esigenti.

Lanson | Millesime 2012

Vino frutto del blend di pinot Noir e Chardonnay, classificati come Premier e Grand Cru, questo champagne si presenta nel calice di un giallo paglierino intenso. Perlage fine e persistente; il naso sprigiona soprattutto agrume e fiori bianchi, non manca quella classica nota di lievitazione ma senza rotondità e spiccata invadenza. Fresco e tagliente non mancano sentori di miele e scorza candita. Al sorso ritornano i sentori olfattivi con l'aggiunta della croccantezza, fine, elegante ed equilibrata. (Acquistabile a circa 60 euro).

Caillez Lemaire | Cuvée Jadis Millesimè Extra Brut 2010

Qui si gioca sullo Chardonnay (60%) seguito dal Pinot Meunier (30%) e Pinot Noir (10%). Nel calice questo champagne è di un giallo paglierino intenso con un persistente, fitto e prolungato perlage. Al naso spiccano le note di panificazione e brioche, sorrette da un particolare aroma di burro fuso e affumicatura. Al palato entra con corpo, fresco e cremoso, pieno. Frutto giallo e fiore bianchi si alternano a note complesse e non troppo stanche di crosta di pane fragrante. Il finale è lungo e fresco con bella sapidità che pulisce e invita al nuovo sorso. (Acquistabile sui 60/65 euro)

A. D. Coutelas | Cuvée 1809 Extra Brut

Champagne figlio di un 70% Chardonnay e 30% Pinot noir si presenta di un colore giallo paglierino dorato con perlage fine e persistente. Al naso è un bouquet intenso ma elegante con sentori di frutta a polpa gialla (pesca e prugna) e note floreali. Al sorso entra croccante e fiero, con struttura potente ma armonica grazie alle sue componente fresche e sapide. Chiude lungo lasciando il palato pulito e pieno. (Acquistabile a 50 euro).

Henri Goutorbe | Cuvée Millésime Brut 2012 Grand Cru

Nel calice si presenta con un colore giallo dorato, con perlage fine e persistente. Al naso, è ricco e complesso con predominanti sentori di agrume in scorza e fiori, seguiti da aromi di pasticceria,

frutta gialla e tocco di miele di fiori di campo. Al sorso, tali profumi si ritrovano con una croccantezza fine ed elegante in cui viene accentuata la nota di pan brioche e crosta di pane. Un sorso lungo ma anche fresco, intenso che chiude equilibrato ed elegante. (Acquistabile sui 65/70 euro)

Alcune etichette Henri Goutorbe (Foto © Riccardo Isola).

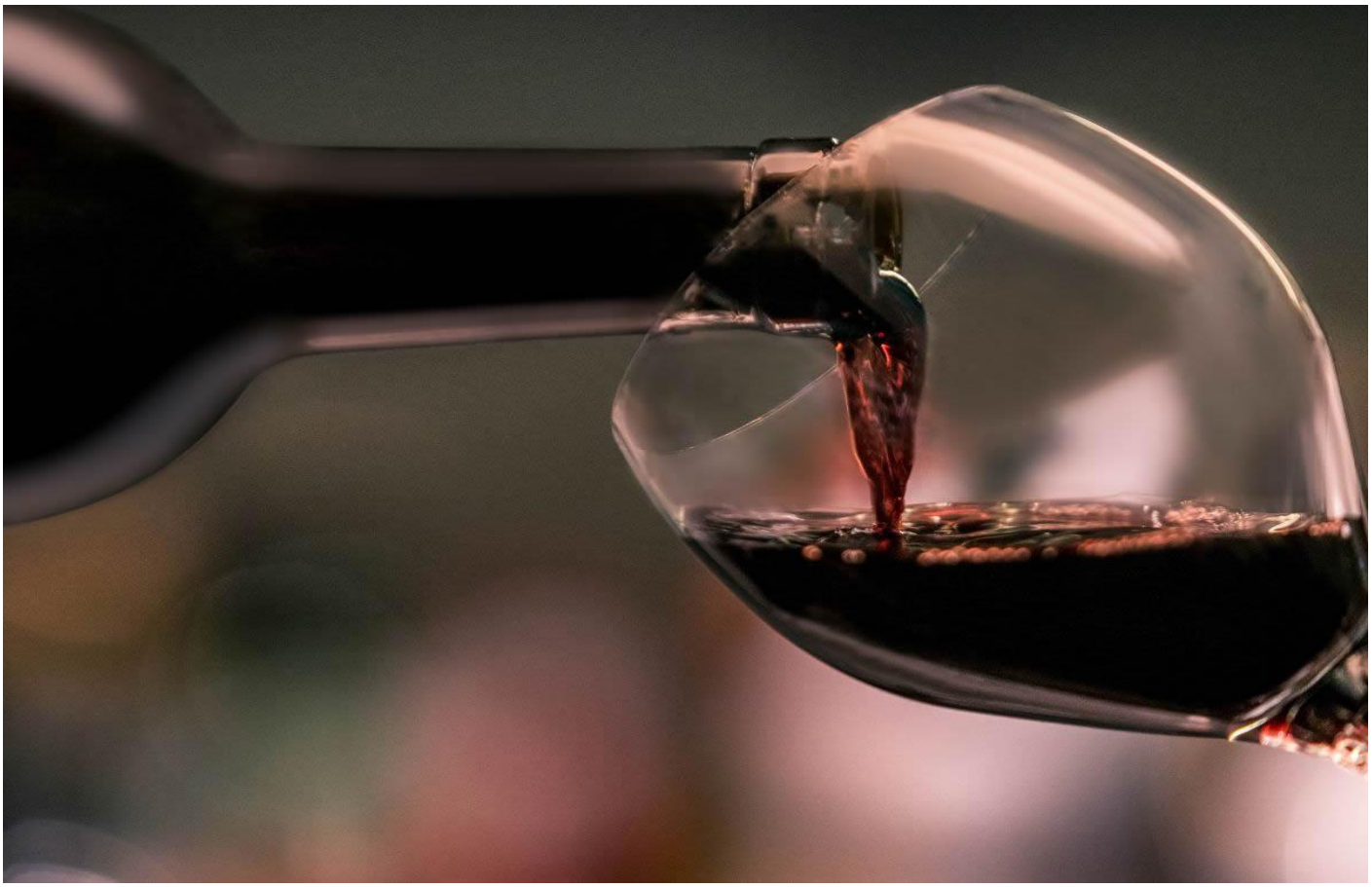
Jacquart | Brut ‘Mosaique’ Rosé

Questo vino è un assemblaggio di Pinot Nero (45%), un 18% di vino rosso, Chardonnay (30%) e Meunier (20%). La complessità è arricchita anche da un terzo di vini di riserva dalle precedenti vendemmie. Alla vista è un rosato acceso, vivo, vibrante. Al naso, invece, esplode una complessità fatta di sottobosco acerbo (lampone, ribes e fragolina), fiori rosa e nota mandorlata. Perlage persistente e fine. Al sorso è tagliente ma di corpo, con struttura croccante e freschezza indisucssa della beva. Emergono note di fiori di sambuco e frutta a polpa gialla, con lunghe e persistenti note minerali. Chiude lungo, con corpo e con grande personalità minerale. (Acquistabile sui 50 euro)

Jacquart – Brut ‘Mosaique’ Rosé (Foto © Riccardo Isola).

Argentiera | Bolgheri Doc Superiore “Argentiera” 2017

Di Tenuta Argentiera, ed in particolare del suo Ventaglio 2018, avevamo già scritto qui. Tra i vini da regalare a Natale, invece, suggeriamo il ***Bolgheri Doc Superiore “Argentiera” 2017***, blend di Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40% e Cabernet franc 10%. Si presenta di un rosso rubino carico e profondo; al naso è la complessità che ammalia con note che virano sul frutto rosso, comunque fresco, di sottobosco, ciliegia e prugna. Particolarmente apprezzata è quella sferzata balsamica e speziata che gioca tra amarena e caffè, tabacco ed erbe aromatiche fortemente mentolate e resinose. Al sorso è seta e frutto, minerale ed elegante, persistente, lunghissimo nella sua chiusura sul frutto. Tannino quasi vellutato e balsamico riempie il sorso con educato corpo e struttura. (Acquistabile sui 70 euro)



Col D’Orcia | Brunello di Montalcino Riserva DOCG “Poggio al Vento” 2006

Si presenta di un rosso rubino intenso, al naso è un vino ampio, intenso e persistente. Del Sangiovese vengono amplificate le note di frutti di bosco con sentori speziati e balsamici. C’è tabacco fermentato, spezie piccanti e verdi ma anche grande frutto rosso non maturo, croccante e fragrante. Richiami di erbe aromatiche mentolate si chiudono con leggeri sentori di radice di liquirizia ed ematicità. L’assaggio entra potente ma al contempo elegante, la filigrana della trana tannica è morbida e al contempo avvolgente. C’è freschezza e complessità di frutto, di terziarietà. Il sorso risulta equilibrato, chiude con un finale lungo quasi infinito e giustamente fresco e sapido. Secondo noi rappresenta uno dei più entusiasmanti cru del comprensorio ilcinese. **Info**: www.coldorcia.it (Acquistabile sui 75 euro)

Prunotto | Barolo Docg “Bussia” 2018

Andiamo in Piemonte e proviamo un **cru di altissima eleganza stilistica e gustativa**. Questo Barolo si presenta di un rosso rubino vivace con riflessi granati. Al naso è un esplosione di florealità viola, di ciliegia e mora di rovo, non mancano *nuance* speziate scure, di pepe di Cayenna, fungo e richiami di prima torrefazione. Al sorso entra con struttura e avvolgenza ma al contempo con tannini equilibrati che non spingono sul frutto maturo, lasciando emergere una grande sapidità e persistenza. Un vino fine, a suo modo tagliente ma pieno, che chiude lunghissimo e gustoso. **Info**: www.prunotto.it (Acquistabile tra i 65 e i 70 euro).

Cantine di Verona | Amarone della Valpolicella Docg “Collector’s Edition” 2013

Chiudiamo la lista dei vini da comprare a Natale o da regalare con un’interpretazione dell’Amarone che punta tutto sulla raffinatezza, eleganza e ricchezza del sorso. Si presenta di un intenso color rosso scuro ma brillante, che lascia intuire le lunghissime potenzialità di invecchiamento. Al naso è la raffinatezza e la complessità del bouquet che colpisce. Dai frutti rossi maturi, tra tutti l’amarena e la susina a polpa rossa, si aggiungono quelli più particolari di cacao amaro e spezie più vicine al dolce. Grande e potente il richiamo al frutto rosso macerato e sotto spirito. Il sorso è non solo ampio ma infinito, rotondo ma tagliente. Caldo e avvolgente si dipana su trame di frutta rossa matura in cui i tannini sono velluto. Una carezza potente in cui corpo, struttura, alcol e rotondità lasciano un sorso infinito che chiude, se mai si può dire che chiude… sempre sul frutto. **Info**: www.cantinadicustoza.it (Prezzo 37,00 €)

Data di creazione
12/12/2022
Autore
riccardo-isola