

italo
I sensi del viaggio

OPINIONI
Gianni Riotta
Fabiana Giacomotti
Alessandro Borghese

LUCA CARBONI
A bordo di "Spatnik"
esplorando i suoi
nuovi mondi musicali

MODA
Il look giusto
per vivere
l'estate 2018

Tra mare e monti
Dalle spiagge italiane più frequentate a quelle più nascoste passando per le alture intorno a Bolzano fino a scoprire la storia di Benevento

GUSTO ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Un rinfrescante sorso d'estate

Dal Sauvignon di Jermann al Franciacorta Brut QSatèn passando per il rosé di San Marzano Tramari e l'Anthilia Donnafugata, ecco i vini migliori da assaporare durante la bella stagione

ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Gruppo Italo Treno
Tiratura: 80.000 copie

S

ebbene con le alte temperature estive sia indicato essere più morigerati nel consumo di alcool, come si può resistere davanti a un buon calice di vino bianco, magari contemplando uno splendido tramonto in una delle nostre innumerevoli e splendide località balneari? Sono i bianchi - ma non solo - i vini più amati e acquistati durante la bella stagione, ideali con il caldo estivo. Dal sorso fresco, e dagli aromi fruttati, minerali e sapidi da accompagnare con piatti freddi e leggeri. Si può optare per il Sauvignon di Jermann per sentirsi già in vacanza: giallo paglierino carico e dalla bella luminosità, ha profumi intensi e penetranti, ma non invadenti di agrumi e pera, salvia, peperone e bosso, fresco e minerale in bocca, da provare assolutamente con secondi di pesce o crudi. Il Sauvignon è senz'altro la varietà a bacca bianca più importante e popolare del Friuli e Jermann ne ha fatto un prodotto unico, di forte impatto aromatico e dall'indiscutibile personalità. Un



Il rosé di San Marzano Tramari, sopra, prodotto in Puglia, è perfetto per aperitivi, crudi di pesce e formaggi a pasta molle.

A lato, vigneti in Franciacorta, territorio compreso tra Brescia e il Lago d'Iseo, dove ha origine il meglio delle bollicine italiane.

Nella pagina accanto, il Franciacorta Brut Qsatèn dell'azienda vinicola Quadra.

GUSTO ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Un rinfrescante sorso d'estate

Dal Sauvignon di Jermann al Franciacorta Brut QSatèn passando per il rosé di San Marzano Tramari e l'Anthilia Donnafugata, ecco i vini migliori da assaporare durante la bella stagione

S

ebbene con le alte temperature estive sia indicato essere più morigerati nel consumo di alcool, come si può resistere davanti a un buon calice di vino bianco, magari contemplando uno splendido tramonto in una delle nostre innumerevoli e splendide località balneari? Sono i bianchi - ma non solo - i vini più amati e acquistati durante la bella stagione, ideali con il caldo estivo. Dal sorso fresco, e dagli aromi fruttati, minerali e sapidi da accompagnare con piatti freddi e leggeri. Si può optare per il Sauvignon di Jermann per sentirsi già in vacanza: giallo paglierino carico e dalla bella luminosità, ha profumi intensi e penetranti, ma non invadenti di agrumi e pera, salvia, peperone e bosso, fresco e minerale in bocca, da provare assolutamente con secondi di pesce o crudi. Il Sauvignon è senz'altro la varietà a bacca bianca più importante e popolare del Friuli e Jermann ne ha fatto un prodotto unico, di forte impatto aromatico e dall'indiscutibile personalità. Un

92 - AGOSTO 2018

ITALIANO | 146



altro vino da tenere in considerazione durante la bella stagione è il rosé di San Marzano Tramari. Nato dalle uve baccate dal sole della Puglia, colora il calice di un rosa tenue, al naso risulta subito intenso il profumo di macchia mediterranea, al palato è fresco ed equilibrato. Ideale per accompagnare aperitivi, crudi di pesce e formaggi a pasta molle, è il vino ideale da lasciare in cambusa per sorseggiarlo in barca, magari al tramonto.

Spostandoci più a sud, esattamente in Sicilia, come non menzionare il vino di Donnafugata più venduto al mondo, l'Anthilia, che si presenta fragrante e fresco al naso, fruttato e sapido al palato. È un vino fresco e dal profondo carattere mediterraneo, capace di esprimere una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali. La varietà prevalente utilizzata per questo fantastico vino è il cataratto, la miscela è poi completata con uve di vitigni autoctoni

e internazionali. Donnafugata, la fortunatissima cantina fondata da Giacomo Rallo ormai quarant'anni fa, significa alla lettera "donna in fuga", e si riferisce alla regina Maria Carolina, moglie dell'Imperatore Ferdinando I di Borbone (o Ferdinando IV di Napoli) che nel 1806 all'arrivo di Napoleone a Napoli fuggì e trovò rifugio in Sicilia, esattamente nei luoghi dove sorgono oggi i vigneti dell'azienda. Per chi invece preferisce le bollicine e le eccellenze del nostro territorio la scelta non può che ricadere sul Franciacorta Brut QSatèn. Prodotto principalmente con uve Chardonnay e uve Pinot Bianco, fermentato in vasche di acciaio inox e in parte in barriques, rappresenta senza dubbio un prodotto ricercato e di altissimo livello. Al naso lascia eleganti fragranze floreali, mentre al palato risulta fresco e dal corpo leggero, è l'ideale per accompagnare antipasti, primi di pesce e carne bianca.

