

Etichette d'eccezione

TOSCANA

**1 "PRIMA PIETRA" 2011  
CASTIGLION DEL BOSCO**

(60 euro). Un rosso intenso con un finale **speziato** in cui si riconoscono gli aromi di uve maturate vicino al mare. Riposa 18 mesi in piccole botti di rovere nella cantina a Castiglion del Bosco, località sulla via Francigena che porta da Roma a Canterbury attraversando i terreni della tenuta. Si serve a 16-18 °C.

**BUONO CON:** *paste locali con ragù di carne, pecorino stagionato.*  
Loc. Castiglion del Bosco (SI), tel. 0577 1913750, www.castigliondelbosco.com

MARCHE

**2 VERDICCHIO DEI CASTELLI  
DI JESI CLASSICO SUPERIORE  
2012 "BALCIANA" SARTARELLI**

(19 euro). Risultato dell'accuratissima **ricerca** dei migliori cloni di antichi vitigni di verdicchio, è un bianco sapido dal caratteristico retrogusto di mandorla che incanta il palato. Si serve a 10-12 °C.

**BUONO CON:** *brodetto di pesce, orata al cartoccio.*  
Poggio San Marcello (AN), tel. 073189732, www.sartarelli.it



Da non perdere

LOMBARDIA

**1 FRANCIACORTA EXTRA BRUT  
"EBB" MILLESIMATO 2010  
IL MOSNEL (40 euro).**

Il nome "EBB" nasce dalle iniziali di Emanuela Barzanò Barboglio, pioniera della Franciacorta, a cui i figli hanno voluto dedicare questa preziosa **cuvée** dal finissimo perlage e dai sentori delicati di pesca e fiori. Si serve a 8-10 °C.

**BUONO CON:** *tartare e carpacci di mare o carni speziate.*  
Camignone (BS), tel. 030653117, www.ilmosnel.com

VENETO

**2 PIAVE MALANOTTE "GELSAIA"  
2011 AZIENDA GIORGIO  
CECCHETTO (22 euro).**

Frutto di un'annata **molto fortunata**, è prodotto con il vitigno raboso nella zona d'origine, dove si coltiva da 500 anni. Una curiosità: deve il suo nome al gelsò, usato un tempo come sostegno delle viti. Si serve a 17-18 °C.

**BUONO CON:** *stufati di manzo e formaggi a lunga stagionatura.*  
Tezze di Piave (TV), tel. 043828598, www.rabosopiaive.com

TOSCANA

**3 CHIANTI COLLI SENESI "TERRA  
ROSSA" RISERVA 2012 TENUTA  
DI TRECCIANO (10 euro).**

Nasce nel cuore della campagna senese e matura in un'antica villa medievale un tempo **convento**, questo Chianti elegante dalle note di viola e ginestra. A pieno diritto tra i nostri "da non perdere" per l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Si serve a 18-20 °C.

**BUONO CON:** *salumi toscani, carni alla brace, pecorino semistagionato.*  
Sovicille (SI), tel. 0577314357, www.trecciano.it

CAMPANIA

**4 FIANO DI AVELLINO 2014  
"SARNO 1860" TENUTA SARNO  
1860 (15-18 euro).**

Tanto antico che lo citava già **Plinio il Vecchio**, il Fiano si ottiene dall'omonimo vitigno detto "Vitis apiana", perché delle sue uve erano ghiotte le api. Questo, morbido e minerale, è prodotto in una tenuta la cui sede è anche un museo privato. Si serve a 10-12 °C.

**BUONO CON:** *crostacei, carni bianche e formaggi freschi.*  
Avellino, tel. 3397265669, www.sarno1860.it



MARZO 2016

92

I.O STILE IN TAVOLA Bicchieri Riedel.