



A ogni
nuovo
inizio

CANTINA TOLLO
La passione per il vino italiano

Home / Notizie

🔗 Invia

I vini per i menu delle feste. Vol. 1: 73 etichette a buon prezzo dal Nord Italia

19 Dic. 2018, 05:00 | a cura di William Pregentelli



ULTIME NOTIZIE



I vini per i menu delle feste.
Vol. 1: 73 etichette a buon
prezzo dal Nord Italia



Gambero Rosso Bites in
metro e aeroporti, sulla GO
TV di Telesia

DALLA VAL D'AOSTA ALLE MARCHE, DALLA LIGURIA ALLA TOSCANA. TATE ETICHETTE PERFETTE PER QUESTI GIORNI DI FESTA, DALL'OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO

Ci siamo: le lucine e gli addobbi, che già a novembre iniziavano a fare capolino sulle vetrine di qualche negozio, si sono moltiplicate a dismisura e ora illuminano le fredde serate che ci separano dalle festività natalizie. Anche quest'anno abbiamo pensato di darvi qualche consiglio per quanto riguarda il vino da mettere in tavola durante le numerose cene (e i pranzi) di queste settimane, e abbiamo deciso di farlo con le etichette del [Berebene 2019](#), la pubblicazione del Gambero Rosso che premia i vini italiani dal miglior rapporto

qualità prezzo. Ovviamente sono solo delle indicazioni ma per dare sfogo alla vostra curiosità (e alla vostra sete) vi suggeriamo di sfogliare la guida e cercare tra le 895 etichette premiate la vostra preferita.

Noi vi diciamo le nostre, partendo oggi dal Nord Italia e continuando poi con il Sud.

Valle d'Aosta

Qui la qualità non manca di certo: il comparto vinicolo valdostano ci sembra sempre più interessante in virtù di una ricchezza di vitigni e variabilità morfologica uniche per una regione così piccola. Purtroppo, a causa delle difficoltà produttive legate a quote altimetriche estreme spesso i prezzi si allontanano un po' dalla fascia presa in considerazione nel nostro Berebene (13 euro). Tuttavia qualche vino davvero conveniente c'è: pensiamo al **Nebbiolo Barmet '17** della **Caves Cooperatives de Donnas**, elegante, fresco armonico e gradevole, al **Torrette Supérieur '16** di **Chateau Feuillet**, ricco e polposo, o al **Petite Arvine '16** de **La Source**, dalla bocca sottile e scorrevole, contrappuntata da piacevoli sensazioni minerali.

Piemonte

Per i Barolo e i Barbaresco vi rimandiamo alla lettura delle pagine di Vini d'Italia 2019. Ma in Piemonte bere ottimi vini a prezzi convenienti è davvero facile. Partiamo dal **Colline Novaresi Nebbiolo Il Mimo '17** di **Antichi Vigneti di Cantalupo**, un rosato fresco e vivo, convincente nella sua componente fruttata e per la sua grande piacevolezza. Rimanendo in zona vi consigliamo caldamente anche il **Colline Novaresi Nebbiolo '15** di **Ioppa**, intenso e raffinato con note di gelso liquirizia e tabacco, fine e armonico al palato, e la **Vespolina '17** di **Ca' Nova**, prototipo della tipologia con raffinati tocchi speziati e vegetali ad anticipare un palato ricco e articolato dall'ottima polpa.

Sul fronte Barbera c'è l'imbarazzo della scelta: per quanto riguarda l'astigiano ci affidiamo alle Barbera di **Giovanni Rosso**, la **Superiore Cascina Perno '16**, dalla beva succosa e rinfrescante, e di **Roberto Ferraris** che propone una versione 2017 di notevole pienezza e



Brodo di carne. I tagli ideali e i segreti di Giuseppe Zen



Dani Garcia chiude. Il nuovo tristellato di Spagna si dedicherà alla ristorazione informale



Retrobottega apre Retropasta a Roma. Un nuovo pastificio artigianale in città

fitezza. Due proposte anche dal Monferrato: giusta acidità e tannino equilibrato per la 2016 di **Tacchino**, struttura e armonia tannica nel **Bricco Morlantino '15** di **Casalone**.

La lista dei Dolcetto sarebbe lunga: qui vi proponiamo il **Dogliani San Luigi '17** di **Chionetti**, more e mandorle al naso, pregevole e morbida avvolgenza sul palato. Sul fronte dei bianchi non fatevi sfuggire l'**Erbaluce di Caluso La Torrazza '17** di **Ferrando**, mentuccia frutti bianchi maturi, bocca suadente, il **Gavi del Comune di Gavi Mainin '17** de **La Ghibellina**, fine e complesso, di carattere e struttura, o il **Roero Arneis Merica '17** di **Cascina Ca' Rossa** dai toni agrumati, fresco e ricco di frutto al palato, dal finale lungo e teso. Infine, per brindare con i dolci, l'esemplare **Moscato d'Asti '17** di **Paolo Saracco**.

Liguria

Da Ponente arriva il **Pigato di Albenga Saleasco '17** di **Calleri**, intenso nelle note di fiori e frutta bianca su ampie sfumature di macchia mediterranea, ha struttura elegante, minerale e ricca di personalità. Dai Colli di Luni, diverse espressioni di bianchi: il **Pianacce '17** di **Giacomelli**, erba falciata, felci, pietra focaia, il **Fior di Luna '17** di **Lunae Bosoni**, salvia, frutta tropicale, bocca di buon peso, o il **Gladius '17** de **La Baia del Sole-Federici**, vellutato ed elegante. Ma non solo bianchi: provate anche il **Dolceacqua '17** di **Gajardo**: ricco di note di bacche rosse e china, in bocca ha tannini fini che si sposano a un corpo caldo, di gran piacevolezza.

Lombardia

Dal bacino vinicolo dell'Oltrepò Pavese arrivano i migliori suggerimenti per bere bene a prezzi amichevoli. Compagni fedeli della tavola saranno la **Bonarda Frizzante Campo dal Monte '17** dei **Fratelli Agnes**, o la **Bonarda Frizzante '16** di **Quvestra**. Per un rosso fermo di rara compiutezza, invece, vi indichiamo il **Buttafuoco Cerasa '17** di **Andrea Picchioni**, un vino fragrante, succoso, vitale, sapido profumato, di squisita piacevolezza. Sempre dal "Vecchio Piemonte" qualche proposta bianchista:

l'intrigante **Riesling Arcolaio '17** di **Marchese Adorno** o il gratificante **Riesling Campo della Fojada '17** di **Tavaglino**. Ma non dimentichiamo il Lago di Garda: il **Perla '17** di **Perla del Garda**, il **Prestige** di **Cà Maiol**, o il **Capotesta '17** di **Cascina Maddalena**, sono tre ottimi Lugana per accompagnare pietanze delicate a base di pesce.

Trentino

Non solo bollicine: il meritato successo del Trento non mette in ombra un panorama vinicolo regionale che predilige l'uso di autoctoni interessanti. Se volete assaggiare qualcosa di territoriale, la **Nosiola '17** di **Toblino** fa al caso vostro: carattere e forza e una delicata quanto appagante nota amarognola unita a un equilibrato apporto sapido. Da non mancare il **Marzemino Vigna del Gelso '16** di **Mori – Colli Zugna**, un rosso improntato alla gentilezza. Se invece cerchiamo pienezza e struttura, allora la nostra scelta cadrà sul **Teroldego Rotaliano '16** di **Gaierhof**, di stampo tradizionale e dal tannino setoso.

Alto Adige

Tra i tanti bianchi altoatesini premiati, vogliamo consigliare l'ottimo **Pinot Bianco '17** di **Elena Walch**, mele e fiori di campo, struttura robusta e fresca, finale lungo e persistente, o lo **Chardonnay Altkirch '17** di **Colterenzio**, goloso nelle sue note di mango e ananas, armonico, pieno e sapido. Ma siamo anche nella patria di rossi freschi e leggeri, come dimostrano gli ottimi **Santa Maddalena Classico '17** di **Kandlerhof** e **Pfannenstielhof**, più rotondo il primo, leggiadro il secondo.

Veneto

Possiamo affidare al **Valdobbiadene Brut Bosco** di **Gica di Adami** il compito di aprire le danze del nostro pranzo di Natale. Si potrebbe poi continuare con il **Soave Classico Monte de Toni '17** de **I Stefanini**, un bianco dagli intensi profumi di frutta gialla che rapidamente lasciano spazio a una sottile nota minerale, oppure con il **Custoza Superiore Custodia**

'16 della **Cantina di Custoza** che presenta profumi in cui le sensazioni fruttate sono impreziosite da ricordi di fiori secchi e pietra focaia. Per un secondo piatto saporito a base di carne, sarà perfetto il **Valpolicella Superiore Case Vecie '16 di Brigaldara**: marasca, erbe aromatiche, e spezie al naso; palato di grande solidità, dalla fresca vena acida che rende il sorso sciolto e agile.

Friuli Venezia Giulia

Suggeriamo tre etichette, tre grandi bianchi dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Iniziamo dal **FCO Chrdonnay '17 di Ronchi di Manzano**, fragrante nei toni agrumati, che poi aprono a ricordi di pasticceria e crosta di pane; si distende nitido e preciso al palato, con un finale tutto da assaporare. Ancora uno **Chardonnay**, stavolta dal Collio: è il 2017 di **Muzic**, un vino luminoso nei suoi profumi fruttati che si esprime con una prosa scorrevole dal tocco piacevolmente vanigliato. Chiudiamo con una **Malvasia**, sempre dal Collio: è quella di **Ronco dei Tassi**, grande pulizia aromatica, elegante e suadente, conquista per il sorso cremoso e per l'armonia complessiva.

Emilia Romagna

Scendiamo sempre di più e arriviamo all'Emilia, patria d'eccellenza di vini gastronomici: vicino al cotechino e allo zampone non può mancare un **Lambrusco**. Varie le proposte: possiamo provare un Sorbara rifermentato in bottiglia come l'**Omaggio a Gino Friedman** della **Cantina di Carpi e Sorbara**, o un Modena, come il **Lambrusco Albone '17 di Podere Il Saliceto**, un salamino di Santa Croce in purezza dai profumi che vanno dalla viola mammola ai frutti di bosco a bacca scura, e dalla bocca composta, intensa, ben gestita nella componente tannica. Anche la Romagna apre un vasto ventaglio di possibilità: qui, due proposte, un bianco e un rosso; alla sapidità, alla mineralità, e al sorso dinamico dell'**Albana Secco Arlùs '17 di Trerè**, fa da contraltare l'intensità, il passo agile e la profondità del **Sangiovese Serra Assiolo '16 di Costa Archi**.

Toscana

L'exploit della regione in Vini d'Italia 2019 si è riverberato anche sulle pagine del Berebene e così abbiamo premiato una miriade di vini splendidi e dal prezzo contenuto. Sono un esempio una serie favolosa di **Chianti Classico**: il 2015 di **Cigliano**, quello de **La Montanina**, di **Fattoria di Corsignano**, o i 2016 di **Pomona** e **Oliviera**. Buone notizie anche dalla Maremma: vi consigliamo di assaggiare i **Morellino di Scansano** de **I Cavallini**, versione 2017 convincente per fragranza e piacevolezza di beva, e di **Fattoria San Felo**, il **Lampo '16**, dai cenni speziati e con una bellissima nota salmastra sul finale. E sempre per rimanere nel quadrante maremmano vogliamo indicare il **Montecucco Rosso Sidus '16** di **Pianirossi**, il **Montecucco Sangiovese Sottocasa '15** di **Podere Firenze** e il **Maremma Toscana Rosso Altana '16** di **Muralia**. Ma anche i bianchi toscani si sono fatti apprezzare: dalla Val di Chiana arriva un **Vermentino '17** di grande originalità: è quello di **San Ferdinando**, un vino minerale e balsamico, agrumato e dinamico, fresco e saporito dal tratto verticale e appuntito quanto accogliente e misurato. Infine quattro perle dall'areale storico di San Gimignano con la sua Vernaccia: la **Riserva '16** de **La Lastra**, l'**Etherea '15** di **Rubicini**, la **Riserva Sanice '16** di **Cesani** e il **Selvabianca '17** de **Il Colombaio di Santa Chiara**.

Marche

Chiudiamo questa prima parte di consigli enoici per le feste con le Marche. Parliamo di Verdicchio e partiamo da Matelica: non deve mancare sulle vostre tavole, magari durante la cena della Vigilia, una bottiglia di **Verdicchio di Matelica Petrarra '17** di **Borgo Paglianello**, compatto, sassoso, molto minerale, o di **Verdicchio di Matelica '17** di **Bisci**, freschissimo e magnetico. Spostandoci a Jesi vi segnaliamo una piccola realtà da tenere d'occhio: si tratta di **Colleonorato**; bella prova per il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Prologo '17**, raffinato nei tocchi di anice e profumi "bianchi" incorniciati da una travolgente, profonda sapidità. A questo aggiungete: il **Ghiffa '16** di **Cològnola-Tenuta Musone**, il **Vigneto del Balluccio '16** di **Tenuta dell'Ugolino**, e **La Staffa '17** dell'azienda omonima e andrete a comporre un'incredibile batteria di bianchi. Vogliamo però citare anche altre due zone, ancora troppo poco

illuminate dai riflettori della critica: si tratta degli areali del Bianchetto del Metauro e della Lacrima di Morro d'Alba e lo facciamo con due etichette: per la prima zona si tratta del **Chiaraluce '16 di Crespaia**, saporito e gustoso, di esemplare scorrevolezza ma senza rinunciare a tratti più complessi; per la seconda proponiamo il **Gavigliano '16 di Luciano Landi**, fragrante e dalla beva davvero gradevole. Chiudiamo la rassegna regionale con il Piceno: in una selva di etichette dall'ottimo rapporto qualità prezzo segnaliamo, tra i bianchi, gli **Offida Pecorino Montemasio '17 di Castignano**, il **Mida '17 di Allevi Maria Letizia** e il **Belato '17 di Carminucci**; tra i rossi invece, il **Piceno Superiore '16 de La Valle del Sole**.

a cura di William Pregentelli

Gambero Rosso



[Chi siamo](#)

[Investor Relations](#)

[Contatti](#)

[Termini e condizioni](#)

[Carta della qualità](#)

[Informativa sulla privacy](#)

[Informativa sulla protezione dei dati](#)

[Cookie policy](#)

[Notizie](#)

[Mensile](#)

[Settimanale Tre bicchieri](#)

[Vino](#)

[Ristoranti](#)

[Ricette](#)

[Top Italian Restaurants](#)

[Store](#)

[Corsi di cucina](#)

[Guide e libri](#)

[Eventi](#)

[Abbonamenti](#)

[App](#)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

© Gambero Rosso SPA 2018 - P.Iva 06051141007