



## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Martedì 03 Agosto 2021 | aggiornato alle 10:57 | 76936 articoli in archivio

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD

**Digital Marketing Turismo**  
I libri per gli operatori del turismo che vogliono acquisire competenze di digital marketing.

**SCOPRI LA COLLANA** HOEPLI

**TUTTOFOOD MILANO** | fieramilano 22-26 Ottobre 2021

ITA ITALIAN TRADE AGENCY | FIERA MILANO



## BRINDISI ESTIVI

## Giri di vite. 6 etichette per non sbagliare col caldo

HOME  
» TENDENZE e MERCATO  
» VINO e BEVERAGE

Tre vini siciliani tra i bianchi e poi i rosati e una piccola deviazione sul rosso. Ecco tutte le sfumature consigliate per concedersi bevute estive in compagnia di qualità



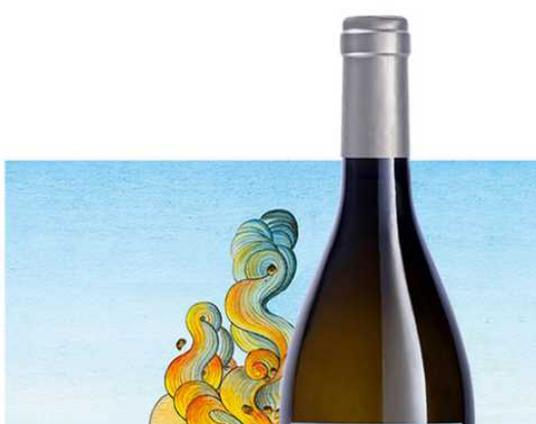
di Giuseppe De Biasi

Dopo avervi suggerito, nella prima parte di questa carrellata, qualche **bollicina** da stappare in compagnia in queste belle serate di mezza estate passiamo ora

02 agosto 2021 | 17:55



in rassegna i **bianchi e i rosati** (con una piccola digressione in rosso) che ci hanno particolarmente colpito. Sui bianchi ci concentriamo su un **trittico siciliano**, regione che in questi ultimi vent'anni ha aumentato la quota e la qualità di una tipologia enologica che, per quanto caratteristica del territorio, nel secolo scorso si faceva fatica ad associare come prodotto di fascia alta all'assolata terra di Sicilia.



A tutto Cedroni: l'importanza del laboratorio al ristorante

[Leggi il seguente articolo](#)

## Giri di vite. 6 etichette per non sbagliare col caldo - Italia a Tavola

Tre vini siciliani tra i bianchi e poi i rosati e una piccola deviazione sul rosso. Ecco tutte le sfumature consigliate per concedersi bevute estive in compagnia di qualità

di Giuseppe De Biasi

Dopo avervi suggerito, nella prima parte di questa carrellata, qualche bollicina da stappare in compagnia in queste belle serate di mezza estate passiamo ora in rassegna i bianchi e i rosati (con una piccola digressione in rosso) che ci hanno particolarmente colpito. Sui bianchi ci concentriamo su un trittico siciliano, regione che in questi ultimi vent'anni ha aumentato la quota e la qualità di una tipologia enologica che, per quanto caratteristica del territorio, nel secolo scorso si faceva fatica ad associare come prodotto di fascia alta all'assolata terra di Sicilia.

Le proposte di Donnafugata e Firriato

Sul Vulcano 2019 di Donnafugata

Le Sabbie dell'Etna di Firriato

Gazzerotta 2018 di Pellegrino

Dal capo opposto dell'isola, dai terreni che guardano le isole Egadi proviene il Gazzerotta 2018 di Pellegrino. Grillo in purezza dall'omonimo feudo acquistato dalla famiglia negli anni '80, rispetto al più immediato fratello minore "Salinaro" si presenta con più nerbo e struttura con caratteristiche che lo avvicinano ai vini macerati. Un clone di Grillo, quello delle antiche vigne del feudo, che

presenta peculiari espressioni aromatiche. Sosta in vasca per 12 mesi sulle proprie fecce fini prima di essere imbottigliato per produrre un vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso complesso con dominanti floreali, note di sambuco e poi miele, liquirizia, spezie dolci e zafferano. Un Grillo carnoso, intenso, di bella struttura. Da abbinare ai piatti succulenti della cucina trapanese come il cous cous di pesce ma anche sulle busiate al ragù di tonno.

Rosé di Trerose 2020

Da una dei gioielli dei Bertani Domaines, la Trerose a Montepulciano, tenuta spalmata su cinque colli nella parte sud-est della docg con ben 103 ettari vitati, sicuramente una delle più suggestive dell'area proviene il Rosé di Trerose 2020, da Sangiovese biotipo Prugnolo Gentile, ca va sans dire, visto il terroir. Una nuova espressione di Sangiovese, coltivato sui suoli sabbiosi dei vigneti collinari di Trerose, perfetti per esaltare le caratteristiche del sangiovese vinificato in rosato, esperimento non diffuso nell'areale. Nel bicchiere si propone con una livrea di un salmone chiaro e un naso delicato di pesca gialla che si alterna all'agrumato e alla marasca affiancato ad un leggero speziato. In bocca predomina il pompelmo rosa con una croccante acidità che sfocia, come una risorgiva, in un salino finale. Da aperitivo o da plateau di frutti di mare magari con vista sulla città di Polignano.

Le proposte di Pellegrino e Montepò

JeT Castello di Montepò 2020

Accogliamo con piacere la seconda annata, dopo l'esordio dello scorso anno, di JeT Castello di Montepò 2020. JeT rappresenta una scommessa (riuscita), il primo rosato prodotto da uve Sangiovese grosso BBS11, selezione clonale impiantata oltre 30 anni fa da Jacopo Biondi Santi nelle vigne della Tenuta di Castello di Montepò, a Scansano, in Maremma. Il nome racchiude le due iniziali di Jacopo e Tancredi, padre e figlio, come a voler suggellare quel patto generazionale tra presente e futuro di una delle famiglie più blasonate del vino italiano. L'annata 2020, decisamente più calda della precedente, si presenta nel calice un po' più carica di colore ma sempre da quel rosa aranciato tendente all'albicocca matura, di nitida luminosità. Al naso sentori di pompelmo rosa e melograno si concretizzano al palato con un gustativo armonico, gradevolmente sapido, morbido e leggermente salino. Perfetto per un aperitivo "stile millennials" si presta ad una spiccata versatilità di abbinamenti che spaziano dalla speziata cucina orientale alla tartare di tonno rosso.

Le proposte di Trerose e Castiglione del Bosco

Gaiuggiole di Castiglione del Bosco

Giri di vite. 6 etichette per non sbagliare col caldo - Italia a Tavola

VINO BEVERAGE mercato cantina brindisi bollicine vino rosso vino bianco rosato cin cin sicilia SCRIVI UN COMMENTO Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili" Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548 Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net) è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). © ® Benvenuto