

AZIENDE

CURIOSITÀ

PERSONAGGI

PRODOTTI & BRANDS

VINO

L'autunno caldo dei vini rossi, dieci vini per combattere l'inflazione

DI: [REDAZIONE BEVERFOOD.COM](#) - 25/09/2022 - 1854 LETTURE



Share on Facebook



Share on Twitter





beverfood
_____ .com

C'è chi lo ama e chi lo detesta perché sancisce la fine dell'estate, quello che è certo che l'autunno iniziato ufficialmente il 23 settembre regala sempre grandi emozioni dal punto di vista enogastronomico. Ma questo autunno appena partito sarà anche una stagione calda sotto molti punti di vista. Dal caro vita all'inflazione, si prevede una stagione calda anche per i rossi. Una tipologia di vini che possono combattere l'inflazione per vari motivi. Primo perché un buon bicchiere di vino rosso come si diceva una volta fa sangue e magari consente di attendere qualche giorno l'accensione del riscaldamento. Poi perché investire nell'acquisto di alcune etichette potrebbe rivelarsi anche un buon modo di impegnare i vostri risparmi, visto che se conservate bene le bottiglie oltre che regalare soddisfazioni in bocca e al palato possono anche aumentare di valore. E infine perché in un panorama inflazionato di vini mainstream sempre uguali a sé stessi, ci sono delle chicche enologiche che vi suggeriamo che vi consentiranno di stupire i vostri amici a tavola con vini unici e non inflazionati. Ecco allora una selezione di dieci vini rossi tutti da provare.



beverfood
_____ .com

Carapace Lunga Attesa Tenute Lunelli

E' un vino capace di aspettare il Carapace Lunga Attesa delle Tenute Lunelli presentato qualche giorno fa. Un vigneto di Sagrantino di oltre trent'anni nella zona di Montefalco, la Vigna al Pozzo, una vendemmia a ottobre inoltrato, per permettere alle uve una perfetta maturazione, e sette anni di affinamento sono all'origine di questo Montefalco Sagrantino D.O.C.G che si pone come simbolo di una terra antica come l'Umbria. Dopo un'attenta selezione già in fase di vendemmia, realizzata rigorosamente a mano, le uve subiscono una triplice fermentazione, in cisterne d'acciaio, in tini tronco-conici di legno da 10 hl e in orci e anfore di terracotta, da cui nascono tre vini differenti che vengono poi assemblati a seconda dell'annata e ulteriormente affinati in legno e bottiglia. Il risultato è un vino ricco, avvolgente, di grande fascino, dalle tonalità rubino intenso, con sentori di mora, prugna e tabacco. Lungo e persistente, esprime un tannino molto elegante, di cesellata fattura.



Hebo Petra

Hebo è il best seller della cantina Petra, che rimanda alle radici storiche di Suvereto, il nome richiama un insediamento etrusco di antichissima origine. Un assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot, vitigni introdotti in zona da Elisa Bonaparte Baciocchi, principessa di Piombino dal 1805 e illuminata donna del vino. Le uve vengono raccolte in cassetta, la fermentazione è effettuata con lieviti indigeni e la vinificazione si svolge in vasche di acciaio. L'invecchiamento, di circa un anno, prevede invece fusti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale di barrique usate. L'affinamento in bottiglia è di 6 mesi. Il colore rubino è lucente, i profumi svelano freschi sentori di amarene, violette, mirtilli, prima di virare su seducenti cenni minerali e nuance di macchia mediterranea. Al gusto il vino è strutturato ma fresco, sapido, di bello slancio. Finale piacevolmente fruttato, delicato nella veste sapida e dai tannini gentili.

Etna Rosso Cosentino Massimo Lentsch

Una delle zone che sta letteralmente esplodendo è l'Etna, con grande protagonista il vitigno Nerello Mascalese, che ha attirato anche presenze esterne in zona come Massimo Lentsch, originario della bergamasca. Il Cosentino viene prodotto da un antico vigneto ad alberello situato ad un'altitudine di 750 metri sul livello del mare. Qui nasce un vino importante, dal colore rosso rubino. Al naso è intenso con complesse note di ciliegia matura, mora selvatica, pepe nero e liquirizia dolce. Al palato è morbido, fine e saporito, con tannini ben integrati che accompagnano il lungo finale. Abbinamento ideale con primi di carne alla brace come l'agnello e formaggi stagionati. Nel catalogo di Ghilardi Selezioni, distributore che sta investendo molto nella ricerca di vini.





beverfood
_____ .com

Bertone Conte Vistarino

Siamo in Oltrepò Pavese, in un'azienda simbolo del territorio con più di 150 anni di storia sul Pinot Nero. Oggi le redini dell'azienda sono nelle mani di Ottavia Giorgi Vistarino, che nel 2013 tra i primi ha cominciato a lavorare sul concetto di Cru, andando a individuare e vinificare separatamente il Pinot Nero di tre parcelle particolarmente vocate. Il Bertone è il risultato di questo lavoro, 100% Pinot Nero su suolo argilloso-calcareo con buona presenza di sabbia e limo in un singolo vigneto di 1.5 ha posto a 400 m.s.l.m con esposizione sud-ovest. Vendemmia manuale, dopo una macerazione a freddo di 48 h parte la fermentazione alcolica con periodiche follature manuali per circa 10/12 giorni. Affinamento in barriques di rovere francese per 12 mesi, dove viene svolta la fermentazione malolattica, un anno in bottiglia prima della commercializzazione. Rosso rubino profondo con tipici riflessi granata, naso complesso e ampio con profumi di viola e piccoli frutti rossi, caffè tostato e cacao, elegante, di corpo, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato. Un vino distribuito da Meregalli Wines.



beverfood
_____ .com

Sassella San Lorenzo Mamete Prevostini

Il Sassella San Lorenzo di Mamete Prevostini è un singolo vigneto, racchiuso dalle antiche mura del Convento San Lorenzo, che domina la città di Sondrio, un unicum per la Valtellina del vino. Un clos a 450 mt d'altezza, nell'area del Valtellina Superiore Sassella DOCG. Vitigno 100% Nebbiolo, macerazione di 15 giorni, maturazione in botti di rovere per 16 mesi e affinamento in bottiglia di 10 mesi. Sorseggiare questo Nebbiolo è come farsi avvolgere da un caldo manto rosso trapuntato di lamponi e amarene e lasciarsi andare in un turbinio di eleganza che vorresti non finisse mai. In tutta Italia con la distribuzione nazionale di Sagna.

Sileno Superiore Cannonau Ferruccio Deiana

Scalda il cuore e la mente il Sileno Superiore di Ferruccio Deiana. Un rosso originato dal vitigno autoctono Cannonau. Parliamo della tradizione di Sardegna, la cantina si trova in località Su Leunaxi nel Comune di Settimo San Pietro, in provincia di Cagliari. Una viticoltura tradizionale dove alle usanze di una volta si sposano con le moderne tecnologie per sfidare il futuro e proporre grandi vini, figli di una antica passione. Affinato in acciaio e dieci mesi in botti di rovere, è un vino che emoziona, sentori di more, carruba, liquirizia al naso, grande persistenza in bocca. Ideale con un porceddu sardo, abbinamento della tradizione. Una chicca nella gamma di vini di Rinaldi 1957.





Solane Valpolicella Ripasso Classico Superiore Santi

Una equilibrata tecnica di ripasso sulle vinacce dell'Amarone ed il passaggio in legno di ciliegio. Solane, espressione della cultura della Valpolicella. Vitigno Corvina, Rondinella, dopo il blend, per armonizzare queste contrapposte componenti strutturali ed aromatiche, il vino matura in tonneau e in botti, di rovere europeo e una piccola parte di ciliegio. L'affinamento in legno dura complessivamente 18 mesi. Un vino fortemente legato al territorio e per questo sincero e di grande carattere. Si presenta con un bel colore rosso intenso e profondo; il profumo presenta intensi sentori di frutta rossa a bacca piccola e di confettura di marasca, avvolte da note di spezia dolce e vaniglia. Il sapore è intenso ma equilibrato, con elegante fondo speziato e fruttato. Presenta forte personalità grazie alla spiccata eleganza e finezza di profumi, alla sapidità



beverfood
_____.com

Chakra Rosso Giovanni Aiello

Giovanni Aiello è un enologo che si sta facendo conoscere anche fuori dai confini della Puglia. Da un annetto ha inaugurato anche la nuova cantina a Putignano, recuperando un edificio storico dove sorgeva il famosissimo ristorante Gorgo di Fuoco. Il suo Chakra Rosso ha un'unicità grazie nell'innovativa tecnica usata per la vinificazione, definita "vendanges entières", utilizzata per secoli nelle più prestigiose domaines della Côte d'Or in Borgogna. I grappoli accuratamente selezionati, vengono utilizzati interi nei tini aperti, in questo modo l'eleganza del vino viene potenziata ed esaltata, snellendone il corpo e arricchendo il bouquet. Vitigno Primitivo 100%, fermentazione malolattica in barrique e tonneaux, di secondo passaggio e terzo passaggio. Il vino così riposa sulle fecce nobili fino alla primavera successiva. Al naso note fruttate che richiamano la ciliegia tipica della zona, in bocca buona acidità e presenza di tannino levigato, che permette un'evoluzione nel tempo. Perfetto in abbinamento con le bombette di carne, un must della Valle d'Itria.



Dattilo Ceraudo

La famiglia Ceraudo oggi è molto conosciuta per l'attività di ristorazione, ma uno dei primi amori rimane la produzione vinicola. Siamo in Calabria, zona di produzione sulle Colline di Strongoli con vitigni con un'età sui 40 anni. Il segreto per regalare vini eleganti e raffinati è lavorare sulle rese, con 50 quintali ettaro, vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata, invecchiamento nelle botti grandi di legno. Dattilo è un IGT con Gaglioppo in purezza, il cavallo di razza della viticoltura calabrese. Un vino con una bella pungenza al naso, in bocca è fresco, vellutato e rotondo. Espressione tipica del territorio, un Gaglioppo di grande carattere e struttura, persistente, al naso speziato e intenso, ideale con una selvaggina nobile. Un'etichetta distribuita in Italia da Pellegrini.



Barolo Ceretta Giovanni Rosso

Giovanni Rosso con il suo Barolo Cerretta 2018 è sbarcato su La Place di Bordeaux. 100% Nebbiolo proveniente dal terroir di Serralunga d'Alba, il vigneto Cerretta, situato a 350-365 m s.l.m., è di proprietà della famiglia dal 1920 ed è stato parzialmente reimpiantato nel 1984 e nel 2000. Questo appezzamento ad anfiteatro, esposto a est e a sud-est, giace su un terreno calcareo-argilloso che crea un microclima perfetto per le uve Nebbiolo. Il processo di vinificazione prevede il contatto con le bucce per 27 giorni in vasche di cemento con rimontaggi giornalieri. Affinato in botti di rovere francese da 25 e 50 hl per 35 mesi. Colore rosso rubino, Naso stratificato di superba dolcezza con note di frutti scuri, bacche, polpa di ciliegia, arancia sanguinella, lampone e fragola macerata. In bocca pieno e potente, dotato di tannini gentili e armoniosi immersi in una struttura di alto e pregiato livello con persistenza fine e leggiadra.