

SELEZIONE VINI IN BOTTIGLIA



Rifugio Città di Cirié



Amiamo bere bene, da decenni. E, a forza di essere enologicamente curiosi, si ingrossa non solo il fegato ma anche l'esperienza di tante bottiglie, vicine e lontane, dalla quale deriva questa piccola selezione, che definirla carta dei vini parrebbe quasi presuntuoso. Amiamo anche l'originalità, ma mai a scapito della goduriosità di un vino, della voglia di berlo più che di parlarne, della sua capacità di regalarci un'oasi di piacere. Salute!

Alberto Ramella

ROSSI

DIEGO MORRA – Verduno Pelaverga

€ 26

100% Pelaverga

Uva rara e autoctona, sapientemente valorizzata dalla mano di Diego Morra. Vino fresco e polposo, con note speziate al naso, pepe, che si fondono con la fragranza dei frutti rossi. Eccellente non solo nei mesi freddi, ma anche con i primi caldi da godersi a temperatura di cantina.

GATTO PIERFRANCESCO – Ruchè di Castagnole Monferrato

€ 26

100% Ruchè

LA MIRAJA – Ruché di Castagnole Monferrato

€ 23

100% Ruchè

Ho selezionato una dozzina di produttori di Ruché, di cui Gatto e Miraja sono risultati i preferiti. Analogamente alla Pelaverga, anche il Ruchè è un vitigno autoctono, in questo caso di Castagnole Monferrato, in cui la lieve speziatura e pepe si fondono con i profumi di fiori viola e di geranio. Sono vini golosi, che non stufano mai, di grande corpo che maschera un grado alcolico insospettabile. Due mani diverse, due grandi interpretazioni di questo vitigno che fu a rischio estinzione e che la Provvidenza (Don Cauda) ci ha consentito di riscoprire e valorizzare come merita. Vino da tutto l'anno, da bere leggermente fresco nei mesi estivi.

ROBERTO BOLLA – Dolcetto di Diano d'Alba Bio – Senza solfiti

€ 22

100% Dolcetto

Mi piace trovarmi al cospetto di un bevitore che di norma non ama particolarmente il dolcetto, in quanto con questa bottiglia scoprirà un nuovo piacere.

Il dolcetto può essere un grandissimo vino, ma va saputo lavorare in quanto è uva delicata che va gestita con sapienza. In questo caso la sfida è totale in quanto la coltivazione è biologica e la vinificazione è senza solfiti aggiunti. Le premesse sembrano ad alto rischio, ma il risultato è una bottiglia semplicemente deliziosa, in cui i tipici sentori di violetta al naso e di ciliegia e mora si combinano con un remoto sentore affumicato, la firma delle vecchie vigne.

REVERDITO – Barbera d'Alba Butti

€ 23

100% Barbera

La Barbera è da sempre un vino caratterizzato da una fresca acidità, che le consente una simbiosi perfetta in abbinamento alla carne. Tra quella di Asti e di Alba preferisco quasi sempre quest'ultima che risulta più morbida e di buon corpo.

La barbera Butti è uno dei fiori all'occhiello di questo bravo produttore. Mora, spezie, confettura al naso, il sorso è pieno e goloso, reso gentile grazie al periodo di affinamento in botti di rovere.

DIEGO MORRA – Langhe Nebbiolo

€ 26

100% Nebbiolo

L'uva nebbiolo oltre ad essere estremamente selettiva per clima e terroir (al di fuori del Piemonte pochi posti al mondo vedono esperimenti riusciti) è un'uva che lascia esprimere il territorio, non si impone, non fa nulla per piacere... in tal senso è un'uva "nobile".

Morra vinifica un nebbiolo limpido e schietto, elegante, espressione di quel territorio di Verduno che talvolta si percepisce nelle reminiscenze di rabarbaro dei suoi vini.

CAVES COOP. DONNAS – Donnas

€ 28

100% Nebbiolo

Con chiaro ed amaro sarcasmo, si può dire che il riscaldamento globale "ha fatto anche cose buone": i vini a base nebbiolo del Nord Piemonte, un tempo asciutti e scarni, oggi vivono il loro miglior periodo di sempre: espressivi ed estremamente eleganti, a volte più dei loro blasonati cugini langhetti, ormai talvolta troppo muscolari nelle annate calde.

Le uve caparbiamente cresciute sulle tòpie del territorio ai confini della Valle d'Aosta creano un vino di classe, serio ma molto molto piacevole, le cui note sussurrare saranno certamente apprezzate dal bevitore attento.

BIANCHI

STELLA DI LEMMEN – Limen – Cinque Terre

€ 33

40% Vermentino 40% Albarola 20% Bosco

Il Paradiso Terrestre esiste e si trova sopra Rio Maggiore, dove vengono coltivate secondo i dettami della biodinamica le uve autoctone delle Cinque Terre. Il vino ottenuto è una elegante carezza: nel mosaico di fragranze troverete il mare e i fiori di rosmarino, da godere fresco ma non freddo per poterne apprezzare appieno tutte le complesse sfumature.

PORMENOR – Branco – Portogallo

€ 24

Rabigato, Malvasia fina, Códèga, Gouveio

La zona del Douro in Portogallo ha una vocazione vinicola apprezzata da secoli. Le uve, provenienti da vecchie vigne, creano questo vino luminoso, e di beva entusiasmante, con una complessità che si articola tra un leggero tocco salino e note agrumate e di erbe fini.

QUERBACH – 2008 Edition – Rheingau Germania

€ 29

100% Riesling

Nel panorama internazionale dei conoscitori di vino, vi è una parte di essi che ritiene il Riesling il miglior vitigno al mondo. In maniera più sobriamente piemontese, posso dirvi che è un vino di grande carattere e che non conosce un limite temporale al suo affinamento in bottiglia.

A quasi 20 anni dalla vendemmia, scoprirete un vino che per intensità e complessità vi farà innamorare di questo Riesling.



ROSATI

PODERE PARADISO – Piedinudi

€ 28

85% Ciliegiolo, poi Trebbiano, Ansonica e Vermentino

Fare rosé di spessore, in Italia, alla maniera Provenzale, adottando agricoltura biologica in vigna e pochissima solforosa in cantina. Siamo nel territorio del Monte Amiata, che per esposizioni, piovosità e conformazione paesaggistica richiama il sud della Francia. Al naso lavanda, salvia, rosmarino, ginepro, resina, arancia bionda, in bocca un vino fresco e succoso che evoca gioiosa spensieratezza.

KREUZBERG – Pinot Noir Rosé – Ahr Germania

€ 24

100% Pinot Nero

In Germania esiste una zona dove il Pinot Nero ci regala vini esuberanti, profumati, vivaci, come questo rosato, vino non banale, che ai fruttini rossi accompagna sentori di erbe aromatiche. Ideale anche per una merenda con affettati e formaggi.

BOLLICINE ITALIANE

MIOTTO – Gentil

€ 20

100% Glera

Ecco una versione spensierata e gustosa del Prosecco, che fa dimenticare i tanti omologhi industriali che circolano sul mercato. Vi dirò di più: il Gentil è risultato più buono di molti Valdobbiadene concorrenti, a ribadire che la zona è certamente importante ma la mano in cantina fa la differenza.

MIOTTO – ProFondo metodo ancestrale col fondo

€ 23

100% Glera

Il Col Fondo Agricolo, omaggio doveroso alla versione “originale” ovvero torbida del Prosecco, è un vino contadino, squillante e gioioso, di una freschezza e di una longevità incredibili.

Il sedimento sul fondo cede complesse note di crosta di pane che si uniscono al fruttato tipico dando un vino secco, asciutto, con finale piacevolmente amarognolo.

Selezione dei vini a cura di Alberto Ramella – alberto@ellavini.it



FOR THE
ENGLISH
MENU
PLEASE
SCAN



Fai un bel
brindisi
e taggaci
nelle storie!