

# Dieci vini per affrontare al meglio Ferragosto secondo Daniele Cernilli

on 09 Agosto 2017. Pubblicato in [L'iniziativa](#)

Una selezione di etichette di Doctor Wine che propone dieci vini imperdibili per questi giorni così caldi e afosi



di Daniele Cernilli

Bere vino anche a Ferragosto è roba da appassionati veri, da gente che non vuole farne a meno neanche se fuori fanno 40 gradi. Ma poi è sempre così?

C'è chi passa le vacanze in montagna, o dove tanto caldo non fa. Perciò provo a darvi una personalissima “top ten” per bere bene e per festeggiare gli ultimi fuochi dell'estate. Tutti vini bianchi, però. Si mangia leggero, spesso pesce, e poi il periodo lo suggerisce. Buon divertimento.

## **Numero 10**

### **Sicilia Catarratto Shiarà 2016, Castellucci Miano - Sicilia**

Da uve catarratto. Solo acciaio sur lie per 6 mesi. Giallo paglia chiaro. Profilo olfattivo di rara finezza, note di cedro, lime, fiori di campo, susina gialla e lieve pietra focaia. Sapore teso, molto elegante, agile e composto, salino, fresco, di deliziosa bevibilità. Sorprendente. *Euro 22*

## **Numero 9**

### **Colli Tortonesi Filari di Timorasso 2015, Luigi Boveri - Piemonte**

Da uve timorasso. Solo acciaio per 11 mesi. Giallo paglia intenso. Profilo olfattivo avvolgente, con note affumicate, sentori di pompelmo e frutta esotica. Sapore deciso, salino, caldo, con ottima acidità a sostegno di un corpo di notevole peso e lunga persistenza. Possente. *Euro 32*

## **Numero 8**

### **Alto Adige Gewurztraminer Kastelaz 2016, Elena Walch – Alto Adige**

Da uve gewurztraminer. Solo acciaio sur lie per cinque mesi. Giallo dorato brillante. Profumi fragranti e aromatici di rosa canina, gelsomino e litchi, tipici e varietali, molto nitidi. Sapore salino,

piacevole, fine ed elegante, caldo, di buon corpo, con finale appena amarognolo, di eccezionale persistenza. Fragrante. *Euro 21*

#### **Numero 7**

##### **Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris 2015, Lis Neris – Friuli Venezia Giulia**

Da uve pinot grigio. Matura in tonneau per quasi un anno. Giallo dorato. Classiche note di pera Williams e di pesca bianca, accenni speziati e agrumari,. Molto teso ed agile al gusto, nonostante un corpo notevole, caldo e salino ben sostenuto dalla componente acida. Chiude lungo e persistente. Avvolgente. *Euro 20*

#### **Numero 6**

##### **Le Vignole 2015, Colle Picchioni - Lazio**

Da uve malvasia del Lazio 60%, trebbiano toscano 20% sauvignon blanc 20%. Barrique per 10 mesi. Giallo dorato. Intense note di pesca gialla, miele di acacia e fiori bianchi, con lieve sottofondo speziato. Sapore salino, caldo, di ottimo corpo, molto persistente. Morbido. *Euro 11,50*

#### **Numero 5**

##### **Bolgheri Bianco Criseo 2015, Guado al Melo - Toscana**

Da uve vermentino 80% fiano, verdicchio e petit manseng. Un anno in acciaio sur lie. Giallo oro chiaro. Naso di formidabile complessità, note di pietra focaia, cedro, mandorla fresca e accenni di frutta esotica. Sapore pieno, salino, di ottimo corpo, caldo ma agile e dalla piacevolissima bevibilità. Uno dei migliori bianchi toscani di quest'anno. Complesso. *Euro 20*

#### **Numero 4**

##### **Malvasia Il Bardughino 2016, Alessio Brandolini - Lombardia**

Da uve malvasia di Candia dall'omonimo vigneto vecchio di oltre 40 anni.. Solo acciaio, sur lie per cinque mesi. Giallo paglia. Consueti profumi di idrocarburi al naso, quasi fosse un Riesling, poi pompelmo, cedro e pera estiva. Sapore teso, salino, molto piacevole, tipicamente amarognolo sul finale. Aromatico. *Euro 8*

#### **Numero 3**

##### **Offida Pecorino Reve 2015, Velenosi - Marche**

Da uve pecorino. Sei mesi in barrique per la metà della massa, sei mesi in acciaio per il resto. Giallo dorato chiaro. Molto agrumato al naso, con note di cedro e di pompelmo, poi frutta esotica e lieve mandorla fresca. Sapore pieno e salino, fresco, di piacevole bevibilità ma corposo e molto persistente. Elegante. *Euro 15*

#### **Numero 2**

##### **Trentino Superiore Pinot Grigio Rulendis 2016, Cavit - Trentino**

Da uve pinot grigio. Solo acciaio. Giallo paglia intenso. Tipici sentori di pera Williams e di pesca bianca al naso, molto caratteristici del vitigno. Sapore caldo, molto salino, ricco ma di facile e piacevole bevibilità. Finale di ottima persistenza. Delizioso. *Euro 14*

#### **Numero 1**

##### **Custoza Superiore Amedeo 2015, Cavalchina - Veneto**

Da uve garganega 40%, bianca fernanda (cortese) 30%, trebbiano toscano 15%, trebbianello 15%, vinificati separatamente, lasciati sui lieviti per alcuni mesi e assemblati nel luglio successivo alla vendemmia. Giallo paglia intenso e brillante. Profumi di ottima complessità, con leggera nota fumé, di pietra focaia, accanto a note di cedro e di erbe aromatiche ed accenni di fiori di campo. Sapore deciso, salino, con ottima tensione fra acidità e corpo, che lo rendono di bevibilità facile ma non

banale, sottile ma elegante e persistente. Un piccolo fuoriclasse, frutto di sapienza viticola ed enologica. Formidabile. **Euro 12**