



Vermentino Le Strisce: una “bomba” sul crudo

di FABIO TURCHETTI

“Gusto in Scena” si sposta a Lugano, dopo due edizioni veneziane. Domenica e lunedì, quindi, grandi chef e grandissimi vini: divisi sempre fra mare, montagna, pianura e collina, come a suo tempo Marcello Coronini, ideatore della rassegna, aveva originariamente pensato (www.gustoinsecna.it). A Roma, invece, è la settimana Slow Food. Ieri, infatti, all’Open Colonna è stata presentata la Guida Slow Wine 2011; domenica poi, presso il St.Regis Grand Hotel, sarà la volta dei bianchi friulani grazie a “Superwhites”, con decine di produttori eccellenti (www.slowfoodfvg.it). Li salutiamo con un bianco di una nuova azienda toscana, il Vermentino Le Strisce 2007 Maremma Alta (25 euro), ricco di acacia, miele, pesca e gelsomino. In bocca fine, elegante e persistente, sarà una bomba su un gran crudo di mare.

