



Un rosso elegante e bollicine per colomba

La collina è sempre una meta molto amata. Nei miei ricordi è legata a due regioni in particolare, Piemonte e Veneto. In Piemonte, nelle ricorrenze si associa al piatto tradizionale un vino del territorio. Un rosso di buona struttura, ma non eccessiva, diventa un abbinamento interessante in una trattoria con vista sui vigneti delle colline del Barolo. In Veneto, si vivono esperienze diverse, dal picnic sull'erba al pranzo nel giardino di una vecchia casa con una vista che dà serenità e voglia di divertirsi. La compagnia si organizza con tovaglie eleganti. E con la colomba pasquale si stappa un Fior d'Arancio dei Colli Euganei per creare allegria.

COLLINA - MAELI

Si arriva da una strada di campagna e, a Torreglia (Padova), ci si trova d'improvviso Maeli, un piccolo gioiello, una cantina in miniatura, dove in poco spazio c'è tutto. Nella bella casa affacciata sul giardino con vista sul vigneto si può anche soggiornare. Elisa Dilavanzo (nella foto sopra, nella vigna), sostenuta da Gianluca Bisol, crede in questo territorio di origine vulcanica, rappresentato dal parco dei Colli Euganei. Elisa considera il Moscato Giallo, denominato Fior D'Arancio, un vitigno eccezionale e ha avviato una sperimentazione molto interessante. Vi proponiamo Fior d'Arancio Colli Euganei Docg, 2016 Spumante con solo 6% vol, una bollicina dolce e perfetta con i dolci di Pasqua. www.maeliwine.it



COLLINA - VITE COLTE

Vite Colte è una cantina con 180 soci nell'area delle colline del Barolo, in provincia di Cuneo. L'abbiamo visitata guidati dal presidente, Piero Quadrumolo, di grande cultura vitivinicola, che ha contribuito all'evoluzione di questa cooperativa che oggi ha una linea di alta qualità, Bio certificata, a prezzi corretti. Se la visitate, noterete che è architettonicamente bellissima. E poi ospita una mostra permanente che illustra le operazioni che si svolgono nei vigneti e le diverse fasi della vinificazione in cantina. Vi proponiamo Barbera d'Asti Superiore Docg, La Luna e i Falò 2016, un rosso elegante con una buona acidità che lo rende perfetto abbinato all'agnello, al capretto e alle costine. www.vitecolte.it

