



Frizzante entusiasmo tra brut bio e dolcetto

A marzo, mese che ci porta la primavera, la voglia di uscire si rinnova e regala un frizzante entusiasmo. E ci viene spontaneo cercare vini che siano adeguati a questa voglia di vivacità. Un prosecco con una storia importante è quindi il benvenuto per un pomeriggio in un'osteria di campagna, con pane e salame, o in uno chalet di montagna con un "orzotto risottato".

Ma, se ci troviamo a marzo con gli amici in una cena piacevole in città, siamo sicuramente attirati da un rosso caratterizzato da semplicità e piacevolezza, da abbinare alle diverse portate senza dover cambiare.

La duttilità di questo vino piemontese permette di poter essere apprezzato anche come aperitivo classico, abbinabile con diversi assaggi. Un dolcetto vinificato secondo tradizione è quindi il benvenuto.

VINO DI COLLINA - BORTOLOMIOL

Nel 1949 Giuliano Bortolomiol, dopo gli studi alla scuola di enologia di Conegliano (Treviso), fonda l'azienda con un obiettivo: fare del prosecco un vino importante. Ed è il primo a creare il prosecco Brut. Oggi a capo dell'azienda ci sono quattro sorelle, Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena, che proseguono l'opera del papà e l'anno scorso hanno festeggiato i 70 anni dell'azienda. Elvira rappresenta le sorelle, segue le vendite e coordina il marketing con sapienza. Abbiamo scelto per voi una delle riserve di famiglia, un vino biologico curato da Giuliana, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Ius Naturae 2017, da uve glera, un brut elegante, raffinato e complesso da abbinare a un risotto con i bruschandoli. Bortolomiol, Valdobbiadene (Treviso).

www.bortolomiol.com



VINO DI COLLINA - BARBERIS

Negli Anni 30 Alberto Barberis acquista l'azienda agricola che oggi è stata affidata ai "bisnipoti" Stefano e Cristina, che hanno scelto di fare il vino. I due fratelli sono diversi. Stefano ha studiato Enologia e vive un sogno: rendere i suoi vini sempre migliori. Cristina è portata a seguire la comunicazione e le vendite. E così formano una coppia perfetta. Siamo stati a pranzo da loro e abbiamo conosciuto la mamma, il papà e la nonna, cuoca notevole. Una famiglia stupenda, di grande umanità, che cerca la qualità in tutto. Quel giorno ce ne siamo andati con un'immagine indimenticabile: 9 km di terrazzamenti di fine Ottocento mantenuti intatti dalla famiglia. Abbiamo scelto per voi il Dolcetto d'Alba doc, uve 100% dolcetto: caratterizzato da spiccata eleganza, eccezionale con i salumi del papà e i primi piatti della nonna, è presidio slowfood. Azienda Agricola Barberis di Bruno Barberis, Cortemilia (Cuneo). www.agribarberis.it

