



Un rosso intonato e bollicine aspettando Capodanno

Natale e Capodanno sono due delle festività più conviviali e sentite dell'anno, buone occasioni per stare in compagnia di parenti e amici: una in cui si riuniscono le famiglie e l'altra che si festeggia a volte nei luoghi più disparati. Piatti e tradizioni sono diversi e in tavola possiamo trovare il pesce o la carne, ma questi due vini che vi presentiamo sono molto duttili. Sono differenti tra loro, ma per certi versi complementari: una bollicina nobile e un rosso di una certa importanza. A tavola, in queste feste, si può iniziare con questa bollicina ben strutturata, proseguendo fino alla portata di carne con il rosso. Piccola nota: alla bollicina di collina è stata aggiunta, nella carta di identità territoriale, anche la provenienza "lago" perché, se questo è grande, la variante climatica influisce sul vigneto.

COLLINA E LAGO - CORTE QUIAIARA

Giovanni Montresor è un giovane di "sangue nobile", visto che nel suo Dna c'è una storia di famiglia legata alla Valpolicella dal 1892 e all'Amarone. Come dice lui, però, ha sentito l'esigenza di creare un suo percorso, partendo dalla terra ereditata dai nonni materni. Corte Quaiara è entrata a pieno regime produttivo nel 2013. Nei suoi 13 ettari di vigneto nell'entroterra veneto del Lago di Garda, coltiva uve non tradizionali: Pinot Nero, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay. Vi proponiamo lo Spumante Metodo Classico Cuvée Saccamani Veneri, Brut Vintage 2008, da uve Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%. La sosta sui lieviti di 120 mesi Conferisce una struttura notevole, complessità e sensazioni gustative molto piacevoli. Perfetto a tutto pasto. Corte Quaiara, via Corte Quaiara 1, San Giorgio in Salici (Verona). www.cortequaiara.it



COLLINA - PUNTO ZERO

Marcella de' Besi è una donna di notevole personalità e con un carattere forte, capace di mediare e risolvere situazioni difficili. Con le figlie, Anna e Carolina, porta avanti la sua azienda Punto Zero nei Colli Berici, nel Vicentino. Lo fa con passione, al punto da emozionarsi se qualcuno che stima si complimenta dopo un assaggio o quando riceve un premio. Cantina e vigneti si trovano all'interno di una splendida tenuta, in cui ci si sente immersi in un mondo di pace. Qui vi proponiamo il suo preferito, Virgola, da uve 100% Syrah. Una piccola parte delle uve è fatta appassire e questo conferisce al vino una maggior piacevolezza e abbinabilità. È un vino per piatti di una certa struttura, ma se ci mettiamo a chiacchierare, mangiucchiando cioccolato fondente e frutta secca, l'abbinamento è perfetto. Punto Zero, via Monte Palù 1, Lonigo (Vicenza). www.puntozerowine.it

