

EXCELLENTIA VINI

L'INVERNO: LA STAGIONE DEL VINO

In Valtellina due vini possono fregiarsi della DOCG, il Valtellina Superiore che si divide in 5 tipologie Sassella, Inferno, Valgella, Grumello e Maroggia e lo Sforzato. È l'inverno la stagione dei vini in Valtellina, infatti proprio nei mesi invernali nasce il re dei vini valtellinesi, lo Sforzato. Il suo nome deriva dalla pratica di "forzare" ossia prolungare la maturazione dell'uva lasciando appassire i grappoli migliori per alcuni mesi dopo la vendemmia. La lunga maturazione dona al vino una gradazione notevole e un grande corpo, un vino "da meditazione" da gustare in buona compagnia magari davanti al fuoco di un camino. Scoprire i segreti di questo vino eccezionale non è facile, ma visitare le tante case vinicole valtellinesi può essere un punto di partenza, basta un po' di curiosità e una telefonata per prenotare una visita. (Valtellina Turismo 0342 683470).

Il Franciacorta è anche rosé

È arrivata la novità più "spumeggiante" della stagione invernale: Franciacorta 61 Rosé.

Si tratta dell'alternativa rosata a Franciacorta 61, il metodo classico che grazie alla sua freschezza gustativa e al packaging d'impronta Sixties, sta ricevendo apprezzamenti unanimi da parte del pubblico, in particolare dal mondo della moda e del design. Franciacorta 61

Rosé ha nuance rosa intenso, profumi di piccoli frutti rossi, fresca acidità e gusto delicatamente Brut: secco ma non troppo.

Ottimo come aperitivo, si sposa magnificamente ai salumi e ai primi piatti saporiti; insolito e stuzzicante l'abbinamento ai crostacei.

Il vino degli etruschi

A 30 anni dal riconoscimento DOC, il Morellino di Scansano, importante rosso della Maremma, vive una nuova giovinezza vantando la prima DOCG assegnata alla Provincia di Grosseto. Il Morellino continua a scalare tutte le classifiche e si impone come vino dalle eccellenti performance anche grazie al suo favorevole rapporto qualità-prezzo. Recentemente è nata la "bottiglia istituzionale", un Morellino di Scansano con etichetta del Consorzio di Tutela, scelto ogni anno con assaggio alla cieca tra i prodotti del territorio, che rappresenterà la Denominazione in tutte le occasioni pubbliche: fiere, spettacoli e manifestazioni varie.

Il Morellino ha profonde radici nella storia e nel territorio di Scansano. Testimonianze documentano che la colonizzazione della collina maremmana è stata da sempre accompagnata dall'affermazione della viticoltura. Scansano è un comune di circa 4.000 abitanti che dista circa 30 km da Grosseto. Nella zona è in cantiere la creazione di un parco per produrre il vino come facevano gli antichi, grazie al recupero delle "lambruscaie", le viti selvatiche che si inerpicano sugli alberi, discendenti da quelle utilizzate dagli etruschi per fare il vino.

