



LE SCELTE DI GIUGNO

Sedurre con freschezza



8

**Oltrepò Pavese
Pinot nero Doc
"Casaia" 2009**
14% vol. - € 8

Un accurato lavoro in cantina esalta le doti di questo Pinot nero: bouquet intenso in cui spiccano ribes, mirtillo e mora accompagnati da note floreali di rosa e di fiori di pesco; al gusto è equilibrato, di perfetta freschezza, con tannini delicati e morbidi, e un finale su note fruttate.

Ottimo con salame di Varzi, paste al sugo di carne, formaggi di media stagionatura. Si serve sui 14-16 °C in calici ampi.

**La Travagliana,
Santa Giuletta (PV),
tel. 0383899195,
www.latravagliana.it**

8+

**Lugana Doc
"Mandolara" 2012**
12,5% vol. - € 9

Dai terreni argillosi ricchi di sali della sponda meridionale del Garda nasce un bianco delicato e luminoso, che profuma di fiori bianchi, frutta fresca, dominate da eleganti note minerali. Il sapore è molto piacevole: merito di una freschezza

accompagnata da un finissimo tocco minerale e sentori di mandorla, che favoriscono la persistenza, lasciando in bocca una stimolante sapidità. Ideale da aperitivo, ma anche con pesce di lago, molluschi e crostacei. A 8-10 °C, in calici medi.

**Le Morette, Peschiera del Garda (VR),
tel. 0457552724
www.lemorette.it**

7

**Vermentino
di Sardegna Doc
"Meri" 2011**
12,5% vol. - € 7,50

Un brillante color giallo paglierino annuncia i sentori che troveremo mettendo il naso nel bicchiere: vegetali e minerali, ma poi scorze di arancia e limone, frutta gialla, fiori di mimosa e di ginestra. All'assaggio è secco, fresco di acidità, appena morbido e con una persistenza che termina su note minerali e leggermente speziate. È il vino giusto per un aperitivo o per accompagnare involtini primavera fritti, pasta e riso con frutti di mare. Va servito su 10-12 °C. **Argiolas, Sardinia (CA), tel. 070740606,
www.argiolas.it**