

ELLE a tavola

Marzo 2014

per brindare tutto l'anno
ELEGANTI, SEDUCENTI
E PROFUMATI COME FIORI



PINERO CA' DEL BOSCO
Prodotto con uve pinot nero. Seducente, elegante, con profumi e sapori di mirtillo, mora, lampone e una sensazione morbida, che accarezza e continua a piacere sorso dopo sorso. Ideale per la lepre in salmi (55 euro). www.cadelbosco.com

ROSSO DEI FRATI PRIORI
Cabernet sauvignon affinato in barrique, quindi in bottiglia. Il profumo svela ricordi di vaniglia dati dall'invecchiamento nel legno. Il sapore è pieno e vellutato. Proponetelo con stufato di manzo all'olio (22 euro). www.ubertivini.it

SANSONINA ZENATO
Rosso veronese nato da una selezione di uve merlot e maturato in barrique. Profuma di frutti di bosco con qualche nota speziata. Il sapore è morbido, vellutato e corposo. Da provare con arrosto di cinghiale (25 euro). www.sansonina.it

SCHIOPPETTINO RONC SORELI
Nasce nei Colli Orientali del Friuli con uve schioppettino. Il colore va dal rubino al violaceo. Il profumo ricorda il pepe verde e il mirtillo. L'impatto è piacevolissimo. Provatelo con anguilla arrosto. (25 euro) www.roncsorelli.com

SANTE ROSSO CECCHETTO
Affinato in barrique, ha un bel colore rosso rubino e profuma di frutti scurati come la prugna e la ciliegia. Ha sapore pieno che permane anche dopo un sorso. Si abbina ai tagliolini al sugo di selvaggina (12 euro). www.rbosopieve.com

JÈMA GERARDO CESARI
Da uve corvina, un vino di buon corpo, maturato in botti di legno francese. Il profumo ricorda frutti estivi e il cacao. Il gusto è secco, pieno, morbido. Stappatelo con formaggi lungamente affinati (16 euro). www.cesariverona.it

MAGNO MEGONIO
Mostra il meglio di sé consumato dopo 5 anni dalla vendemmia. Il profumo evoca la prugna e la ciliegia mature. Il sapore è persistente, con tannini garbati. La coppia è con il filetto di manzo in salsa (15 euro). www.librandi.it

CABERNET FRANC LA GINESTRA
Spessore aromatico, buona compostità, con note fresche. Apprezzato per i sentori di piccoli frutti come la mora e il ribes nero e qualche accenno speziato. Da proporre con farfona in casseruola (10 euro). www.laginestravini.com

ROSSESE DI DOLCEACQUA MACCARIO DRINGENBERG
Invitante color rubino caldo. Il suo profumo ricorda la violetta e la fragola di bosco. Il sapore è suntuoso, di piacevole persistenza. Al top con gnocchi al sugo di brasato (11 euro).

FEBBRAIO 2014 *Elle a tavola* 113