



LA CUCINA  
ITALIANA

DIETA (106)

FRAGOLE (82)

GRIGLIATE (8)

VEDI TUTTI

# Vini rossi da bere freschi questa estate

07/06/2016 *Daniela Guaiti*



Non solo bianchi. Tanti sono i vini rossi che si possono sorseggiare freschi in estate, in città come in riva al mare: ecco alcune proposte ideali nei mesi caldi – anche sul pesce

Non è vero che con il caldo si bevono solo vini bianchi. In tanti lo considerano ancora un tabù, ma mettere i vini rossi in frigorifero non è affatto proibito!

Quando si sceglie di servire un rosso freddo, vale a dire tra i 11 e i 14 °C, occorre solo fare attenzione ad alcune caratteristiche specifiche: bisogna escludere vini rossi corposi e ben strutturati, e scegliere esemplari più giovani e beverini.

## Come scegliere un vino rosso da gustare fresco

Stiamo attenti innanzitutto alla gradazione alcolica: se rimaniamo entro i 12 gradi alcolici possiamo essere certi che quel tipo di vino fa proprio al caso nostro. Possiamo allora portarne la temperatura di servizio a 11-14 °C. Attenzione però a non esagerare nel raffreddamento: il freddo eccessivo riduce la percezione di molti profumi e della morbidezza. Per questo la bottiglia deve essere raffreddata in frigorifero solo poco prima del consumo e non va dimenticata al freddo per diversi giorni.

## Con cosa abbinare il vino rosso fresco

Una volta rinfrescato, il nostro rosso starà benissimo con il pesce, un primo leggero, addirittura con insalate di riso, sushi e sashimi e le classiche grigliate estive.

### **Valle dell'Acate Il Frappato**

Fresco e prorompente, vivace e profumatissimo, il Frappato si serve fresco, come aperitivo o ad accompagnare i pesci della tradizione siciliana, ed è ottimo perfino con il sushi e il sashimi. Prezzo medio: 11 euro

### **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Manicardi**

Leggermente dolce, presenta sia all'olfatto che al palato note vellutate morbidezza, con sentori di prugna e viola. Si serve fresco in accompagnamento a piatti della cucina modenese. Prezzo medio: 8€

### **Lacrima di Morro d'Alba D.O.P. Ciù Ciù**

Uve di lacrima, vinificate con moderne tecniche, danno origine a questo vino rosso intenso dalle sfumature violacee dai profumi di frutti del bosco e dal sapore gradevole di medio corpo. Prezzo medio: 9€

### **Fertuna Plato Rosso**

Dalle colline della Maremma, nel territorio dell'IGT Toscana, un vino profumatissimo, fruttato, perfetto con la pasta e con i salumi. Prezzo medio: 7 euro

### **Bourgogne Pinot Noir Chanson Pere&Fils. 2014**

Freschezza, armonia, purezza e un'eleganza tutta francese: prodotto da un'azienda attiva dal 1750 e oggi parte del gruppo Bollinger Champagne, valorizza salumi, formaggi di ogni tipo e grigliate di carne. Prezzo medio: 21,50 euro

### **Conte Brandolini d'Adda Refosco dal Peduncolo Rosso**

Asciutto e profumato di more e di sottobosco, ha un sapore leggermente amaro ed è ideale a tutto pasto. Prezzo medio: 9,50

### **Speri Valpolicella Classico**

Corvina Veronese, Rondinella e Molinara sono le uve che danno vita a questo vino per niente impegnativo, versatile e di grande bevibilità. Prezzo medio: 10 euro

### **I Veroni Chianti Rufina**

Elegante, fine e di grande bevibilità, questo Chianti Rufina è perfetto per accompagnare una classica grigliata di carne estiva. E in più è biologico. Prezzo medio: 11 euro

### **Tenuta L'Illuminata Sanvicato Dolcetto d'Alba**

Il suo colore rosso rubino, impreziosito da riflessi viola, è specchio di un profumo che sa di ciliegia, mirtillo e mora. Prezzo medio: 11 euro

### **Pharrhof Lago di Caldaro Classico Superiore**

Di colore rubino chiaro, ha profumi fragranti e fruttati ed è dotato di buona freschezza; il tannino non è mai troppo aggressivo, la gradazione alcolica è modesta. Servito fresco, si sposa anche con i piatti di pesce e con la pizza. Prezzo medio: 9,90 euro

### **Poggio Bonelli Villa Chigi Chianti**

La morbidezza delle colline senesi si ritrova in questo vino, profumato di geranio, pepe e ciliegia, che accompagna i salumi e i primi piatti. Prezzo medio: 8 euro

### **Tormaresca Fichimori Rosso Salento**

Da uve Negroamaro con una piccola aggiunta di Syrah nasce in Salento un vino sapido e piacevole, delizioso se sorseggiato fresco. Prezzo medio: 10 euro

### **Villa Matilde Falerno del Massico Rosso**

Con il suo sapore pieno ed elegante, il Falerno era il vino più amato dagli antichi Romani. A riscoprirlo negli anni '50 è stata proprio Villa Matilde, che oggi porta avanti su tutta la produzione il progetto Emissioni Zero. Prezzo medio: 12 euro

### **Pala Monica I Fiori**

Un vino tipicamente sardo, frutto di un vitigno, il Monica appunto, la cui tradizione è esclusiva dell'Isola. Prezzo medio: 8,50 euro

### **Qua Quarini Bonarda Oltrepò Pavese e Qua Quarini Barbera Oltrepò Pavese**

Da un'agricoltura biologica e sostenibile, due vini frizzanti, dal profumo fine: perfetti a tutto pasto, si esaltano con i salumi. Prezzo medio: 6,50 euro per entrambi

### **Rinaldini Spumante Lambrusco Pjcol Ross**

La schiettezza del Lambrusco e l'eleganza del Metodo Classico si incontrano: il profumo di frutti rossi è il tratto distintivo di un vino che trova i suoi compagni ideali nei salumi e non solo. Prezzo medio: 8,20 euro