

I bianchi di Adua Villa

Autore: Civiltà del bere lun, 6 dic 2010

Tag: Adua Villa, Natale

Pubblicato in Aziende e vini, Mondo del Vino, Notizie

Uno o più Greco di Tufo Cutizzi della Feudi di San Gregorio, esplosione di cedro e pompelmo al naso, soffi di mineralità e ricordo di mentuccia selvatica. Da bere con un piatto di lasagne ai frutti di mare.

Gibelè è il nome di una delle montagne di Pantelleria, ma soprattutto è quello di un'etichetta di Zibibbo secco che produce la Pellegrino Duca di Castelmonte. Qui spiccano mandarino, pesca bianca, glicine e gelsomino. Fresco e con una lunga persistenza aromatica, splendido con delle polpette di melanzane in crosta di pistacchi.

In Puglia l'azienda Alberto Longo produce le Fossette, Falanghina in purezza. Pieno di aromi di mela, pesca ginestra e fieno secco con chiusura minerale e grande sapidità da abbinare alle insalate di mare con le patate dolci.

A Massa Marittima nasce il Vermentino di Morisfarms. Paglierino chiaro, echi citrini, mandorla fresca, fiori di campo e fieno. Ottimo con l'orata in crosta di pane.

Azienda Cecchetto nel Trevigiano. Vino potente, cremoso, che regala note di ananas fresche unite al lemon grass, pepato e pienamente minerale. È il Manzoni bianco, da provare con i filetti di trota salmonata alle erbe fini.

Passiamo poi al Pecorino di Cantina Tollo nel Chetino. Dalle screziature oro nel bicchiere. Gelsomino, pera kaiser e mango. Equilibrato nella sua freschezza e sapidità con un ritorno floreale intrigante. Ottimo con gli sgombri alle cipolle.

E ora in Umbria, a Montefalco, all'Arnaldo Caprai con il Grecante Colli Martani. Frutta esotica, glicine, pompelmo rosa e linee minerali. Fresco e sapido, eccellente con le costolette farcite.

Torniamo in Sicilia, nel Trapanese, con una piccola azienda, Villa Grisa. Calù è un Grillo in purezza. Melone bianco, pera, ananas con chiusura agrumata da sperimentare con i bocconcini di pollo teriyaki.

Bertani non fa solo Amarone. Provate il Soave Sereole. Garganega al 100%. Susina e un leggero finale vanigliato. Intrigante, perfetto con le guglie con patate e cedro.

Per molti il bianco italiano è friulano. E allora un Collio Friulano di Gradis'ciutta. Agrumi, vegetale, erba di campo, scorza di limone, con un rotolo di pollo con rucola e sedano.



Adua Villa

Adua Villa è la sommelier che suggerisce i suoi abbinamenti vinicoli a "La prova del cuoco", in onda su Raiuno. Volto noto al grande pubblico anche per le sue precedenti partecipazioni a Uno Mattina Estate, Gusto del TG5, ci invita a scegliere vini bianchi che, come ama dire, hanno un corretto rapporto qualità-prezzo, perché si può bere e mangiare bene facendo attenzione a come si spendono i soldi.

Le bollicine di Gianni Legnani
I classici di Cesare Pillon
Il primo approccio di Giorgio Ciotti
L'annata di Roger Sesto
Il naturale di Fabrizio Penna
Le novità di Alessandro Torcoli
L'esclusivo di Enzo Vizzari
L'incontentabile di Alessandro Scorsone