

Argomento: Umani Ronchi

GRANDI CANTINE DA SCOPRIRE

DIECI VINI CONSIGLIATI DA CHRISTIAN PROSERPIO



1. Barbaresco Montestefano 2022 La Ca' Növa

Rosso di carattere, affinato in grandi botti di rovere, profumo di ciliegia matura, viola, spezie e liquirizia e ha un gusto strutturato e profondo, tannini eleganti, spiccata mineralità e un finale persistente. Stappatelo con brasato e polenta di grano saraceno.
36 euro, tel. 0173635123

2. Langhe Chardonnay Grésy 2023 Marchesi di Grésy

Interpreta il vitigno con uno stile sobrio e raffinato: profumi di mela, pera, agrumi e fiori bianchi si accompagnano a sfumature tropicali e minerali. Al palato è fresco, equilibrato e scorrevole, con una piacevole sapidità e un finale pulito che privilegia equilibrio e bevibilità. Da provare con il vitello tonnato.
30 euro, marchesidigresy.com

3. Valtellina Superiore Grumello Buon Consiglio Riserva 2018 Ar.Pe.Pe

Di grande finezza, racconta la viticoltura valtellinese con profumi di piccoli frutti rossi, rosa appassita, erbe alpine, spezie e una marcata impronta minerale. Al palato è elegante, fresco e slanciato, con tannini setosi. Assaggiatelo con i pizzoccheri.
85 euro, arpepe.com

4. Alto Adige Valle Isarco Riesling Alte Reben 2023 Pacher Hof

Le forti escursioni termiche, i suoli ricchi di scisti e le vigne vecchie regalano un bianco minerale con profumi di pesca, albicocca, agrumi ed erbe alpine. Al palato è teso,

elegante e sapido, con una vivace acidità che gli conferisce equilibrio. L'abbinamento consigliato è con i canederli in brodo.
39,50 euro, pacherhof.com

5. Collio Bianco 2023 Edi Keber
Ottenuto dall'assemblaggio di Friulano (70%), Ribolla Gialla (15%) e Malvasia Istriana (15%), è vinificato prevalentemente in vasche di cemento per preservarne la purezza espressiva. Ha profumi di pesca bianca, cedro, fiori bianchi, mandorla e delicate note minerali. Sapido e armonioso, ha una tessitura morbida, freschezza e un finale persistente. È perfetto con il risotto agli asparagi.
25 euro, keberk.com

6. Amarone della Valpolicella Valpantena 2022 Bertani

È un vino intenso e raffinato, con profumi di ciliegia sotto spirito, prugna, spezie dolci, cacao e tabacco. Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, con tannini eleganti e una notevole capacità di evoluzione. Provatelo con il fegato alla veneziana.
41 euro, bertani.net

7. Rimini Rosso Colle Giove 2022 Azienda Agricola Rosa Fanti

Prodotto da una realtà artigianale che punta sulla valorizzazione del territorio e sulla produzione di vini identitari, è un Sangiovese con uno stile contemporaneo. Ha profumi di frutti rossi maturi, erbe aromatiche e leggere note speziate e un sorso equilibrato, fresco e persistente. È delizioso con le lasagne alla bolognese.
44 euro, siamovistamare.it

8. Chianti Classico San Lorenzo 2022 Castello di Ama

L'annata 2022 offre un profilo raffinato, con profumi di ciliegia, lampone, viola, erbe aromatiche e note speziate; il palato è armonioso, con una chiusura persistente che riflette la precisione stilistica dell'azienda. È il compagno perfetto di una bistecca alla fiorentina.
70 euro, castellodiama.com

9. Verdicchio del Castello di Jesi Classico Superiore Historical Vecchie Vigne 2020 Umani Ronchi

La menzione "Historical" omaggia le vecchie vigne di proprietà, capaci di offrire uve di straordinaria concentrazione. Con i profumi di agrumi, pesca, fiori di campo, erbe aromatiche e mandorla, una marcata impronta minerale e un gusto intenso e sapido, sostenuto da una vivace freschezza, dimostra quanto il Verdicchio possa essere un grande vino da invecchiamento. Provatelo con lo stoccafisso all'anconetana.
48 euro, umanironchi.it

10. Marsala Superiore Riserva Oro 2009 Marco de Bartoli

Espressione della filosofia che ha reso Marco De Bartoli uno dei protagonisti della rinascita del Marsala, affina per oltre un decennio in botti di rovere. Ha straordinaria complessità, con note di agrumi canditi, frutta secca, miele, spezie e una tipica vena salina. Assaggiatelo con la cassata siciliana.
60 euro, marcodedebartoli.com

SETTEMBRE
OTTOBRE
2026

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL GIORNALE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

BABÀ D'AUTUNNO

CON I FICHI
E LA VERBENA,
L'UVA
E UN POCO
DI PANNA

LA NOSTRA RIVISTA
HA PROMOSSO
LA CUCINA ITALIANA
PATRIMONIO
UNESCO



TIRAMISÙ
LE VERSIONI DEL DOLCE
DA TUTTO IL MONDO

MAURO COLAGRECO
CHEF MENTORE
DEL RICETTARIO

IL VINO È CULTURA
DA BERE E DA CUCINARE