

# Vini, elogio della leggerezza

Nella Cantina di GQ abbiamo scovato cinque vini bianchi, rossi e rosati da gustare in estate, a dispetto della canicola

Leggeri, equilibrati e con un marcato carattere. Sono questi gli aspetti comuni a cinque vini molto diverso tra loro, provenienti rispettivamente dalla Valpolicella, dall'Oltrepò Pavese e dal Piemonte (vedi anche le immagini qui sopra).

## **Lucchine**

Dall'omonimo vigneto della **Famiglia Tedeschi** collocato nella pianura di Pedemonte di Valpolicella provengono le uve autoctone che compongono il blend di questo piacevole vino: 25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Rossignola, Negrara, Dindarella. Sette sorelle per una bottiglia che non vuole essere particolarmente impegnativa, piuttosto beverina, ma anche di qualità. Lucchine è certamente un vino di pronta beva, ma potete anche conservarlo in cantina per circa quattro anni senza perdita della sua caratteristica di vino leggero da consumare a tutto pasto. Dopo sei mesi di maturazione in botte, il vino viene affinato in bottiglia altri due mesi, quindi è pronto per servito per l'intera estate.

## **Il tris di Conte Vistarino**

Da una delle tenute più rinomate dell'Oltrepò Pavese provengono tre vini giovani perfetti per la convivialità e fedeli alla tradizione vitivinicola locale.

Tre espressioni del territorio e della maison. Parliamo della classica Bonarda, battezzata **Alcova**, del Pinot Nero frizzante, **Vigna del Castello**, con uve provenienti dall'omonima vigna vinificate in bianco e del più dolce Sangue di Giuda, **Costiolo**, una cuvée di Croatina, Barbera e Uva Rara. Tre vini quindi da abbinare a piatti leggeri, perfetti per aperitivi, pranzi e cene estive. Vocazione sottolineata anche dalla particolare e quasi informale confezione del tris di vini in bottiglia Bordolese Cubana.

## **Barlàn, il Nebbiolo rosato**

Questo non è un Nebbiolo qualunque e neppure un rosato qualunque, questo è un vino eccellente. Punto. Forse basterebbero queste poche parole per descrivere il Barlà, nome derivante da una maschera di Ghemme, il territorio che dà nome a uno dei vini italiani più pregiati. Tuttavia, il rosato prodotto da **Torraccia del Piantavigna** sfrutta al massimo grado la vocazione dell'uva dei grandi rossi piemontesi per ottenere un vino importante e insieme di facile beva. Leggero, ma capace di colpirci nel profondo per la sua eccezionale fragranza e la sua finezza. Il Barlà in bottiglia per un mese, dopo cinque di maturazione in botti d'acciaio