



[HOME](#) / [BEVI](#) / PER UNA PASQUA DA RICORDARE: ALCUNI DEI MIGLIORI VINI DA PROVARE

[Bevi](#) [Primo Piano](#) [Vino](#)

Per una Pasqua da ricordare: alcuni dei migliori vini da provare

CAMILLA ROCCA 2 SETTIMANE FA



Rossi, bianchi e bollicine. Sulla tavola di Pasqua non può mancare un calice di buon vino. Noi vi suggeriamo alcune etichette perfette per questa giornata di festa.

Pasqua è tra le feste più amate, una delle grandi occasioni in cui le tavole degli italiani traboccano di prelibate specialità culinarie tradizionali. Agnello, uovo, colomba, sono solo tre dei grandi protagonisti di questa celebrazione cui si aggiungono indistintamente piatti diversi per ogni regione. Ma perché il pranzo di Pasqua sia un vero successo, imprescindibile deve essere la scelta dei vini da portare a tavola nonché il loro corretto abbinamento con le pietanze. Ecco dunque una selezione di alcuni vini perfetti da gustarsi in questa giornata di festa.

Vini Rossi

Cominciando dai rossi, l'azienda Agricola Meroni, una delle storiche realtà della Valpolicella Classica, ha proprio presentato di recente due importanti novità per gli appassionati del mondo del wine: Il Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2018 'Carlo Meroni', che con l'omonimo Amarone va a completare la linea di prodotti legati al nome del produttore, (con un carattere più giovane e moderno di grande beva ed eleganza) e l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2012 "Riserva del Fondatore" 'Il Velluto', vino appartenente alla storica linea di prodotti della azienda recante in etichetta la dedica risalente al 1943 del poeta veronese Berto Barbarani e in questo caso con una veste tutta colorata.

Il primo dei due vini, 'Carlo Meroni' Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore 2018, viene prodotto con con due fermentazioni la prima convenzionale da uva fresca, la seconda con l'antica tecnica del Ripasso riportando il prodotto sulle vinacce di Amarone e Recioto per circa 10 giorni e invecchiati in botte di rovere di Slavonia da 20 hl per 30 mesi circa ed è perfetto per accompagnarsi a cibi strutturati, carni rosse, arrostiti, formaggi di media stagionatura o primi con sughi di carne. Il secondo, invece, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2012 "Riserva del Fondatore", è invece un vino più che mai legato alla tradizione e al territorio, viene prodotto ogni 10 anni solamente nelle migliori annate e con un invecchiamento di 8 anni in botte di rovere di Slavonia da 25 hl. Si accompagna egregiamente con bistecche di carne, formaggi di lunga stagionatura ed è naturalmente l'ingrediente principale nel famoso "Risotto all'amatone" della tradizione. Altro vino di gran corposità che unisce la struttura e l'opulenza del sud Italia con il fruttato e la freschezza del nord è "Nero di Giò" della storica azienda vinicola Cielo e Terra di Vicenza. Questo Vino è nello specifico dedicato al suo fondatore, Giovanni Cielo, un omaggio alla sua persona, che si contraddistingue per essere di un rosso rubino intenso con note fruttate di ciliegia e mora e sentori di cannella, tabacco e liquirizia al naso e un sapore : elegante e piacevolmente equilibrato con tannini vellutati e una delicata nota balsamica sul finale. Nero di Giò ben si sposa con piatti elaborati, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Tra i rossi da non perdere per questa Pasqua 2023, anche il Rosso "Elettra" Primitivo Negroamaro Puglia IGT di Provinco, azienda leader nella produzione e distribuzione di vino italiano sui mercati internazionali. Si tratta di un vino dal colore rosso intenso, con riflessi violacei. Al naso si percepisce un delizioso bouquet fruttato con chiare note di mora, ciliegia, confetto e qualche nota di menta e spezie. Al palato il vino presenta un perfetto equilibrio tra tannini vellutati e note fruttate. Questo gusto persistente deriva da un affinamento in legno americano di 4 mesi che gli conferisce non solo corpo e struttura, ma soprattutto eleganza e aromaticità. "Elettra" Primitivo Negroamaro si abbina molto bene con carne rossa e grigliate, carne di cavallo e formaggi stagionati.



Nei rossi da annoverare anche San Jacopo Chianti Classico DOCG (2021) dell'azienda vitivinicola Vicchiomaggio del Chianti Classico. Si tratta di vino che ben rappresenta il Chianti Classico tipico e tradizionale. Dal color rosso rubino profondo con riflessi porpora, ha sentori al naso che ricordano il cioccolato, la vaniglia e i frutti di bosco. Il corpo è medio, tannini delicati e un bel finale fresco. Con i suoi 13 gradi, è ottimo in abbinamento con menù di carne.

Vini Bianchi

Passando ai vini bianchi, vicino alle sponde del Lago di Garda, Cantina Ricchi di Mozambano ci offre un Lugana dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta note minerali, di frutto giallo, note delicate di albicocca e di erbe aromatiche. Grande piacevolezza al bere, buona sapidità e persistenza, in finale vengono esaltate le note di frutta a pasta bianca e minerali. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali.

Un altro vino bianco degno di nota è certamente Il Marfi Chardonnay Sauvignon, prodotto dalla cantina Varvaglione, l'azienda storica pugliese che da circa 100 anni produce un vino espressione di un territorio baciato dal sole, quello del Golfo di Taranto.

Marfi Chardonnay Sauvignon è un vino bianco dal colore giallo paglierino. Delicato e soave al gusto e al naso, si avverte bevendolo un'armonia di sentori che vanno dagli agrumi, come il limone ed il lime, alle spezie fresche di campo come il rosmarino e il timo. Al gusto è persistente, lascia la bocca asciutta, fresca e ben equilibrata. Per la sua composizione con uve Chardonnay e Sauvignon, è perfetto come vino da aperitivo e per accompagnare pesce crudo, piatti di mare e formaggi freschi, specialmente quelli tipici della tradizione pugliese. Un bianco da proporre per le occasioni speciali, da menzionare per la sua particolarità, è il Falanghina del Sannio Dop di Janare.

Da abbinarsi ad antipasti e primi di mare o di verdure o con carni bianche, perfetto con i formaggi a pasta molle, ma anche con la pizza napoletana, il Falanghina del Sannio Dop si realizza con uve che provengono dalla selezione dei vigneti distribuiti nei diversi terroir dedicati al progetto speciale Janare, con eccezione dei fondovalle alluvionali.

Il progetto Janare nasce da un'idea della cooperativa La Guardiense, in un'area che, dal fondovalle del fiume Calore (Benevento), sale verso i terrazzi alluvionali e le superfici di spianamento su marne, si inerpica poi, in un complesso mosaico di suoli, in cui l'ignimbrite vulcanica assume un ruolo rilevante, spingendosi infine, sino alle tenaci colline marnose. L'obiettivo del progetto è quello di promuovere i vitigni autoctoni e la custodia del territorio, attraverso la valorizzazione dell'immenso patrimonio di conoscenze e pratiche distintive locali, producendo vini che ne rappresentino le peculiarità e la storia.





Donna Fugata ha sempre delle etichette dal sapore sognante, fiabesco. E Damarino non è da meno, un vino vivace, giocoso ed ammiccante, proprio come il volto della donna che lo rappresenta, femminile adornata da un tralcio di vite con il suo grappolo. Prevalentemente da uve Ansonica, con una percentuale di altri vitigni del territorio, Damarino nasce dalla Sicilia Sud Occidentale, nei terreni limitrofi la Tenuta di Contessa Entellina ed è un vino bianco informale, perfetto per la cucina mediterranea. Colore giallo paglierino tenue, al naso richiama delicate note floreali di sambuco e gelsomino, insieme ad accenni fruttati di agrumi, timo sullo sfondo. Assaggio lieve, genuino, incantevole nella sua semplicità, delicato al palato, lascia un piacevole finale agrumato. Perfetto da gustare durante un aperitivo, accompagna bene antipasti di pesce non particolarmente elaborati. Delizioso con involtini di spatola al vapore.

Bollicine

Immane naturalmente sulle tavole pasquali anche le bollicine.

Per cominciare i festeggiamenti, quindi, si può optare per un Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G Extra Dry dell'azienda vinicola Ruggeri, storica realtà produttiva del Valdobbiadene (TV).

Si tratta di un prosecco dal colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage.

Al naso presenta una buona intensità aromatica che varia dalle note fruttate di mela gialla ai fiori bianchi di acacia.

In bocca è abboccato e fresco, gradevolmente snello con una bollicina piacevolmente sottile, una buona freschezza che dà vigore alla struttura del vino ed un finale fruttato.

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G Extra Dry è un eccellente aperitivo per le occasioni di festa, ma si abbina bene anche a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità di pesce, come gli scampi crudi.

Un altro compagno perfetto per un aperitivo più strutturato o addirittura per un pranzo è un Trento D.O.C 601 Metodo classico della Cantina di Trento, una cantina sociale nata nel lontano 1956 e oggi importante realtà del territorio.

Si tratta di una bollicina fine ed elegante, prodotta con uve 100% Chardonnay coltivate tra i 300 e i 600 metri di altitudine sui pendii delle vallate trentine.

Un vino che porta con sé sentori di note floreali, frutta matura e lievito. In bocca è corposo, con un perlage fine ed una persistenza degna di nota.