

# I ♥ wine

di Monia Innocenti

L'incontro, lo stupore e adesso lo scontro, inevitabile.  
Scontro che provoca sorprese, contrasti, opposizioni.



## Lo scontro

Mi ci sono scontrata, con nessuna aspettativa. Questo rosso equilibratissimo, un **PRIMITIVO DI MANDURIA SESANT'ANNI 2005** dei Feudi di San Marzano, Taranto, è davvero una rivelazione. Morbidissimo in bocca, con note di mora e vaniglia che si fondono perfettamente. È indicato per piatti di carne ma è un piacere anche gustarlo da solo per assaporarne a pieno ogni caratteristica.

Le **CHIARE 2007 MAURIGI** della Tenuta di Budonetto È lo scontro tra Sicilia e vitigni non tradizionali come il Viognier, uva originaria del Sud della Francia. Uno scontro che ha prodotto un vino davvero particolare: esotico, fresco, con note di agrumi ma anche di erbe aromatiche. Anche questo vino è piacevolissimo da solo oppure si può abbinare a piatti di pesce, di carne bianca o formaggi.



**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA** Corte Sant'Alda Delizioso, denso, ricco. Lo scontro è visivo: il colore è pressoché nero, quasi non ci si aspetta una tale dolcezza nel sapore. Profumi che richiamano direttamente la natura e un gusto che rimane impresso nel tempo. È da sorseggiare lentamente, dopo cena..

i n v i n o v e r i t a s

