



MENU

LA CUCINA ITALIANA



PROVA I CORSI DIGITALI gratis!



SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

storie [piatti tipici](#)

Rosso Valentino: i vini rossi da scegliere per una serata romantica

12 febbraio 2022



di Valentina Vercelli redazione



STAMPA



Scopri i migliori rossi d'Italia e come abbinarli alle ricette per la cena più romantica dell'anno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694



Il colore della passione e dell'amore è anche quello del vino che verserete nei vostri calici durante una cena ad alto tasso di seduzione. Per l'occasione scegliete uno dei grandi rossi d'Italia. Ecco quali sono i **vini rossi** migliori per **San Valentino** e con che cosa si abbinano.

Barolo

Da quando si riportano in etichetta le Mga (Menzioni Geografiche Aggiuntive), cioè i nomi delle vigne più reputate per la produzione di Barolo, ci si può divertire a cogliere le sfumature dei vari territori di produzione. Tra i nomi di moda negli ultimi anni c'è quello di **Monvigliero**, che dà vini freschi, eleganti e di grande piacevolezza di beva. Il **2018** è la prima annata prodotta da **Vietti**, storica cantina da sempre attentissima alla vinificazione separata delle singole vigne. Stappatelo con il vitello tonnato. In alternativa, provate il loro Langhe **Nebbiolo Perbacco**, un piccolo Barolo mancato con un'eccezionale rapporto qualità-prezzo che ne fa uno dei migliori segreti di Langa. Chi preferisce un Barolo più potente e strutturato può stappare il **Ginestra Pajana 2017 di Domenico Clerico**, che nasce da vecchie vigne nella zona di Monforte d'Alba e affina in barrique dopo una lunga macerazione. Si abbina bene con la guancia di manzo brasata.

Brunello

Il Brunello di Montalcino sta vivendo la sua stagione d'oro: dopo le annate eccezionali 2015 e 2016, i produttori sono stati capaci di affrontare a testa alta una vendemmia difficile come quella del 2017, dando vita a capolavori inaspettati. Sottile ed etereo, nonostante l'annata siccitosa, è il **Brunello 2017 di Poggio di Sotto**: per un abbinamento davvero inaspettato provatelo con una zuppa di pesce dal sapore deciso. Campione di eleganza e di misura è il **2017 di Giudo**, piccola azienda di uno dei più importanti enologi italiani, Carlo Ferrini. Stappatelo con un piatto altrettanto prezioso, come la terrina di piccione. Il **Vigna Loreto 2017 di Mastrojanni** è uno dei migliori Brunello con menzione vigna del 2017. Preciso e molto equilibrato in tutte le sue componenti, accompagna piatti di carne importanti e selvaggina. Da provare anche con della pasta fresca al ragù di cinghiale.

Infine, due segnalazioni di Brunello delle annate precedenti, valutate entrambe a cinque stelle: il **Riserva 2016 di Pietroso** è un campione di finezza e complessità, con una facilità di beva capace di conquistare proprio tutti. Sta bene con il diaframma alla griglia. Il **Riserva 2015 di Biondi Santi** è monumentale: balsamico, profondo, con tannini dolcissimi e un

finale salato, per la prima volta nella storia della cantina è proposto anche in versione magnum, un'ottima idea perché un bicchiere tira l'altro, soprattutto durante una cena con pietanze insaporite da funghi e tartufi.

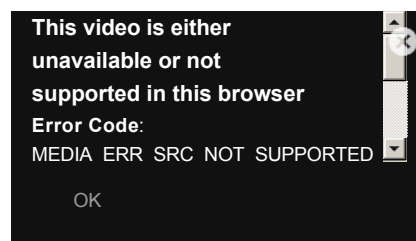
Amarone della Valpolicella

Fatto con un mix di uve tipiche della Valpolicella appassite per alcuni mesi, è un rosso corposo e intenso e, a dispetto del nome, con un sapore morbido e mai amaro. A tavola si sposa con i piatti di carne, ma anche con alcuni primi piatti saporiti e può anche essere usato come ingrediente protagonista per il risotto o il brasato all'Amarone. Un grande classico, con un rapporto qualità prezzo amico è il [Costasera di Masi](#), con intensi profumi di ciliegia, cioccolato e caffè. Provatelo con la sella di capriolo ai frutti di bosco. Se siete incerti sull'esito finale della vostra serata romantica, potete puntare sull'[Amarone della Valpolicella Mai dire mai 2012 di Pasqua](#), che già dal nome è di buon auspicio: concentrato, strutturato, potente ed elegante potete stapparlo con un piatto di grande formaggi stagionati ma anche con un ottimo cioccolato fondente. Un must della denominazione, dalle incredibili capacità di invecchiamento, è l'[Amarone della Valpolicella Classico di Bertani](#). Se portate in tavola una vecchia annata, l'amore è (quasi) assicurato! Si abbina bene con un bbq corredato di salsine dolci e speziate.

Dalle altre denominazioni

Se la nomea del Sassicaia ha ormai raggiunto ogni angolo del pianeta ed è difficile (oltre che oneroso) procurarsene una bottiglia, si può cercare tra i nomi emergenti delle zone vicino a Bolgheri: due fuoriclasse sono il [Lupicaia 2016 di Castello del Terriccio](#), un taglio bordolese con grande prevalenza di Cabernet Sauvignon, dai profumi balsamici che ricordano l'eucalipto. Stappatelo con un grande arrosto, insaporito con rosmarino, salvia e bacche di ginepro. Da Bibbona, a breve distanza da Bolgheri, nasce il [Pino di Biserno 2019 della Tenuta di Biserno](#), un mix di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e petit verdot, che profuma di prugne e more, foglia di fico e macchia mediterranea; non lo dimenticherete in abbinamento a un cosciotto di agnello con limone e alloro.

Chi preferisce la freschezza e l'eleganza dei vini di montagna punti tutto sul [San Leonardo 2016 di Tenuta San Leonardo](#), un classico taglio bordolese, a base di cabernet sauvignon, carmenère e merlot, di grande eleganza e misura; i suoi profumi di prugne scure, tabacco e spezie stanno bene con un'anatra glassata all'orientale. In alternativa, provate lo [Sfursat 5 Stelle 2018 di Nino Negri](#), ideale compagno di una cena tipica



valtellinese, perfetta per chi festeggia San Valentino in montagna, sotto la neve. Una chicca davvero inaspettata, segnalata sugli appunti tra gli assaggi del cuore di quest'anno, arriva da Neoneli, in Sardegna: è il **Be Luna 2019 di Bentu Luna**, che nasce da vigne centenarie in un paesaggio dalla bellezza mozzafiato. Elegante, potente e seducente, fa innamorare anche per la sua storia incentrata sul recupero di piccoli vigneti difficili da coltivare che ora assicurano un reddito ai vecchi contadini della zona. L'abbinamento giusto? Naturalmente con il maialino al forno.

san valentino

vino

hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato

new!



Baci di dama piccanti per San Valentino, la ...

[Storie](#)

Andar per sciamadde a Genova

[Storie](#)

Crescionda: il dolciamaro che piaceva ai Longobardi

[Storie](#)