



FERRARI

Perlè Bianco Riserva 2016, Trentodoc. Da uve Chardonnay, ha note fragranti di susina gialla, crosta di pane e fiori di campo. Vivace, sapido e fresco. Splendido come aperitivo.



PONTE 1948

Manzoni Vino Spumante Dry, Metodo Charmat. È profumato, aromatico, con sentori di fiori di acacia e pesca. In bocca è morbido, agile, di deliziosa bevibilità. Strepitoso con i fritti di mare.

BOLLICINE



NINO FRANCO

Rustico, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Da uve Glera, regala note di glicine e susina gialla. Teso, salino, molto equilibrato e di grande piacevolezza. Ottimo con i crostacei.



ENRICO SERAFINO

Zero, Riserva Pas Dosé 2020, 75% Pinot Nero, 25 Chardonnay. Avvolgente con note di fragola e pane grigliato. Molto fresco, succoso e persistente. Un grande spumante da tutto pasto.



BELLAVISTA

Alma Brut, Franciacorta. Chardonnay con piccole quote di Pinot nero e bianco, affina sui lieviti per 36 mesi. Fruttato con sentori di vaniglia, ha ottima sapidità. Perfetto con tartare di tonno.



DEGUSTARE AL RITMO DEL MARE



MORGANTE

Rosé 2023, Sicilia Nero D'Avola. Al naso regala note di ciliegia e ricordi di capperi ed erbe aromatiche. Sorso pieno, salino e composto. Favoloso con i tipici involtini di pesce spada.



RE MANFREDI

Flordelis 2023, Rosa Basilicata Igt. Aglianico in purezza con breve macerazione. Profuma di lampone e fragoline di bosco. Sapido, molto piacevole e di buon corpo. Vince con i salumi.

ROSATI



NERVI CONTERNO

Il Rosato 2022. Da uve Nebbiolo, è fruttato, con note di ribes, lampone e fragola. Equilibrato, sapido e di ottima struttura. Imperdibile con salmone leggermente affumicato.



TORREVENTO

Veritas 2022, Bombino Nero Castel del Monte Docg. Al naso sprigiona sentori di arancia sanguinella e ciliegia. È fresco, pieno e di piacevole beva. Fuoriclasse con riso patate e cozze.



FRANZ HAAS

Pinot Nero Rosé 2022. 100% Pinot nero vinificato in rosa. Fa solo acciaio. Ha nitide note di fragola e ribes. Teso, agile, fresco e di buon corpo. Grande su cacciucco e bouillabaisse.

VIN A LA BARC



CASTELLO DEL TERRICCIO

Con Vento 2023, Toscana Igt. Blend di Sauvignon e Viognier, ha sentori di maracuja, pesca bianca e macchia mediterranea. Salino, composto e fresco. Impeccabile con i crostacei.



VIGNETI MASSA

Sterpi 2020, Derthona. 100% Timorasso, matura in acciaio per due anni. Ha note di agrumi gialli e accenni di idrocarburi molto tipici. Sapido e di ottimo corpo. Un idillio con trofie al pesto.

BIANCHI



GRAZIANO PRÀ

Otto 2022, Soave Classico. Da uve Garganega in purezza, fa solo acciaio. Molto fruttato, nitido, ha note di susina gialla e cedro. Agile e immediato, è delizioso con un risotto ai gamberi.



CUSUMANO

Alta Mora 2022, Etna Bianco. Carricante in purezza, affina in acciaio per 4 mesi. Paglierino luminoso, ha un bouquet di fiori di campo e limone. Agile, sapido e di bella beva. Perfetto con pesci grigliati.



TUA RITA

Keir 2022. Da sole uve Ansonica, fatte leggermente macerare sulle bucce. Affina prima in anfora, poi in cemento. Intenso, ha note di erbe aromatiche e nespola. La metà perfetta di spaghetti alla bottarga.

Impossibile immaginare una crociera, o una sosta in rada, senza il piacere di un ottimo calice di vino tra le dita. Ecco allora una selezione di venti etichette tra bollicine, bianchi, rosati e rossi. Un carnet ampio, per nulla scontato, pensato da un vero esperto, per accompagnare al meglio la convivialità a bordo. Non senza qualche consiglio sugli abbinamenti.

di Daniele Cernilli

ROSSI



VALLE DELL'ACATE

Il Frappato 2022, Doc Vittoria. Affina 6 mesi in acciaio. Rubino vivo e intenso, è avvolgente con note di rosa, ribes rosso, lampone e ciliegia. Agile ed elegante. Un bijou con la pasta alla Norma.



MASI

Frescaripa 2022, Bardolino Classico. Blend di Corvina, Rondinella e Molinara, è un trionfo di ciliegia e prugna. Fresco e di deliziosa bevibilità. La metà perfetta di uno spaghetti pomodoro e basilico.



CANTINA DI BOLZANO

Huck am Bach 2023, S. Maddalena Classico. 90% Schiava, 10 Lagrein. Ha sentori di ribes, fragola e mandorla fresca. Equilibrato, salino, caldo. Da abbinare con lo speck o la pizza Margherita.



ANERI

Stella 2015, Amarone della Valpolicella Docg. Blend di Corvina, Corvinone e Rondinella, ha un bouquet di frutti rossi e spezie. Di grande equilibrio. Vincono a mani basse tagliatelle al ragù di fagiano.



PODERE VITO CARDINALI

Costa Lisiano 2023, Marche Rosso. Da uve Lacrima, ha sentore di rosa, lampone e mora di gelso affina in acciaio per 6 mesi. di gelso. Teso, caldo e sapido. Un tutt'uno con la pasta al forno.