

IL ROSSO E IL BIANCO

Un Pinot nero altoatesino e un Verdicchio marchigiano sono i nostri vini del mese. // *Daniele Agliata*



PINOT NERO 2007

Franz Haas

Franz Haas ama il Pinot nero con il cuore e con la mente. È così, unendo passione e ricerca, che riesce a ottenere un grande vino da un'uva ostica (Franz Haas e il

Pinot nero stanno insieme da quasi trent'anni e lui dice che non l'ha ancora capito del tutto). Esempio per eleganza e finezza, questa bottiglia riflette al meglio l'essenza del vitigno, nato in Borgogna ma ormai di casa in Alto Adige. Naso di lampone e liquirizia; in bocca è morbido e delicato. Carni bianche e Pinot nero: abbinamento in chiaroscuro. (euro 19/21)



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA 2007

Villa Bucci

Si chiama Ampelio perché è l'unico nome che non ha un santo (nelle Marche così si contestava la Chiesa), ma fa un vino

per cui bisognerebbe farlo santo. Il Verdicchio Riserva di Bucci è uno dei migliori bianchi italiani: superbo nel corpo, nell'acidità e nella longevità. Il merito di Ampelio è di aver creduto in questo vitigno autoctono e di aver fatto il meno possibile in cantina, lasciando esprimere il Verdicchio in modo naturale. Naso di timo e miele; in bocca è pieno. Coi crostacei è in ottima compagnia. (euro 29/31)