

## SCELTI DAI VDS. I MIGLIORI CINQUE VINI DA PORTARE A CASA

di Elena Bianchi



### EUGENIO ROSI POIEMA 2009

**Marzemino Gentile** in purezza con un 30% di uve sovrannature rifermentate con quelle fresche e passato **un anno in legno** (di rovere, ciliegio, castagno). Sentore di **amarene** e viola. Adatto alle carni rosse non estremamente intingolate. **Da 14,50 euro** a bottiglia. Tel. 3333752583.



### POJER E SANDRI MERLINO 10/96

Metodo nuovo in Italia: mosto parzialmente fermentato di uve **Lagrein**, aggiunto di **brandy di uve di schiava e lagarino** (1996). Il vino fortificato ha grande profumo: ciliegia marasca, mora, ribes, spezie. Dolce, straordinario da cioccolato. **Da 20 euro** la bottiglia da 500 ml. [pojeresandri.it](http://pojeresandri.it).



### CANTINA DI TERMENO NUSSBAUMER 2011

**Gewürztraminer** che è la summa delle caratteristiche varietali: colore **giallo paglierino**, note di petali di rosa, cannella, frutti tropicali e **garofani**. Perfetto per i crostacei, e con una **cucina speziata** come quella asiatica. Da 17,50 euro alla bottiglia. [cantinatramin.it](http://cantinatramin.it).



### FRANZ HAAS MOSCATO ROSA

Vitigno autoctono con **alta gradazione zuccherina**. Non richiede né vendemmia tardiva né appassimento. Aromi intensi di rosa, **chiodi di garofano**, cannella, buccia d'arancia. Con i dolci al cioccolato e perfetto da meditazione. **Da 19 euro** la bottiglia da 375 ml. [franz-haas.com](http://franz-haas.com).



### MANNI NÖSSING GRÜNER VELTLINER 2010

Complesso, con **sentori erbacei**, struttura solida e buona acidità. La nascita da terreni sabbiosi a una quota che porta a forti sbalzi di temperatura, e la mano di un **maestro di vigna** ne fanno un grande vino. Perfetto per carni bianche, uova, pesce. **Da 13,50 euro** a bottiglia. [manni-noessing.com](http://manni-noessing.com).