

JAMESMAGAZINE.IT – 7 LUGLIO 2018

5 VINI PER L'ESTATE

Sono **freschi**, **minerali** e hanno una **bevibilità** senza pari. Sono i **vini dell'estate**, ideali passepartout per preparazioni molto diverse, da quelle più classiche a base di pesce, alle carni bianche, sino ai piatti etnici. Dall'approccio immediato, questi vini sorprendono per una regola aurea che pochi sospettano: dietro alla loro apparente facilità si nasconde un gran lavoro.

Come nell'arte della comunicazione, chi sa rendere facile un tema ostico sa quanto tempo ci vuole nell'organizzare i propri pensieri, scegliere le parole giuste, giocare a sottrarre termini senza banalizzare. Allo stesso modo un **vino immediato**, che ruba gli occhi per il **colore**, **profumi** e **beva** accattivanti, ha dietro un **progetto enologico complesso**, che ogni volta deve fare i conti, come minimo, con l'andamento delle diverse annate.



Vini, questi, che proprio durante l'estate trovano la loro naturale collocazione in un aperitivo con gli amici o in una cena in giardino con la famiglia, per i quali vale un'altra regola: abbassare la temperatura di servizio di 1 o 2 gradi rispetto al normale, anche nel caso dei rossi.



Eccoli, dunque, i tanti sospirati **cinque vini estivi selezionati per questo 2018**. Godetevi tutti, l'estate è appena cominciata ...

CAMPO DELLA FOJADA RIESLING RENANO SUPERIORE DOC – TRAVAGLINO



La più antica cantina dell'Oltrepò, Travaglino sta vivendo oggi una nuova gioventù tra le mani di Cristina Cerri Comi, quinta generazione, che crede molto nel rilancio dell'interno territorio, anche attraverso questo storico marchio. Da Riesling Renano 100%, è paglierino intenso, segnato da aromi di erbe aromatiche come la salvia e un ricco floreale. Al palato è succosissimo, con meravigliosa sapidità.

Abbinamenti: a tutto pasto, meraviglioso con la cucina giapponese.