



WINESTOPANDGO.COM – 6 NOVEMBRE 2019

## ... WHITE OR PINK? – WEEK 45

Posted by [Francesca Fiocchi](#)



*WINECODE DEL GIOVEDÌ VI CONSIGLIA...*



Questa settimana vi portiamo in Oltrepò Pavese, a un'ora di auto da Milano. Il vino bianco che consigliamo è il Riesling Renano Campo della Fojada Riserva di Travaglino, azienda storica di Calvignano, acquistata dal cavaliere milanese Vincenzo Comi nel 1868 e oggi è guidata dalla quinta generazione Cristina e Alessandro Cerri Comi. Il territorio caratterizza il varietale con le sue argille calcaree, contestualizzandolo in modo inequivocabile nell'Oltrepò Pavese centrale, terreni sui 280 metri s.l.m.. Il Campo della Fojada è un vino che regala emozioni a già a partire dall'entry level, la versione che porta lo stesso nome della riserva, stesso vigneto, ma con affinamento diverso: sei mesi in acciaio sulle fecce, imbottigliamento nell'aprile successivo alla vendemmia. Un vino giovane dall'aromaticità ben valorizzata, ricco di sfumature al naso e in bocca, con la freschezza del Riesling supportata da struttura e polpa in piacevole equilibrio gustativo con acidità e mineralità. Le migliori vendemmie di Campo delle Fojada sono invece affinate per due anni nelle storiche cantine della tenuta. Più complessità aromatica e struttura nella riserva, che abbandona in buona parte i profumi varietali e primari per indirizzarsi verso quelli più evoluti e tipici del vitigno. In bocca il vino entra fresco-sapido, con una ben presente nota minerale di pietra focaia e un finale morbido. Col tempo migliora in complessità gusto-olfattiva sviluppando note di idrocarburi. Di grande longevità, anche oltre vent'anni. Un Riesling magnifico già con l'entry level. Enologo Achille Bergami, del team di Donato Lanati.



Il Riesling è un vino molto versatile negli abbinamenti. Nelle versioni più fresche lo consigliamo come aperitivo. Un matrimonio perfetto è con molluschi, come le capesante, frutti di mare e crostacei in generale. Con l'aragosta, il re dei crostacei, farete un figurone, così con gamberi e scampi crudi. Fra i pesci optate per l'astice, la rana pescatrice o il baccalà. Ottimo con gli spaghetti alle vongole. Ma è perfetto anche con carni bianche e formaggi caprini. Noi lo abbiniamo con sushi con salse e wasabi... *Ca va sans dire!*