



La selezione in rosa dell'Estate iDealwine

Leggi iDealwine e pensi alle aste di vini online, ma in realtà i servizi forniti dalla casa d'aste francese non si limitano alle vendite all'incanto. Piattaforma di riferimento per le aste di vini pregiati e la valutazione dei Grand Cru, iDealwine propone anche un'ampia selezione disponibile per l'acquisto diretto.

Costantemente rinnovata e arricchita, la sezione associa i vini acquisiti direttamente da una rete di oltre 900 produttori a un'offerta di vini d'annata, provenienti dall'acquisto di collezioni private. Con le bottiglie vendute sul portale disponibili per la spedizione in più di 60 Paesi. L'Estate si avvicina e abbiamo pensato di chiedere anche ai wine expert iDealwine quali sono le bottiglie perfette per affrontare il caldo estivo. A venire proposta è una selezione tutta in rosa, che conduce alla scoperta di alcuni produttori di nicchia con cui il portale francese lavora a stretto contatto ormai da anni. Per un vero Tour de France attraverso 100% Rosé prodotti nel rispetto dell'ambiente, adatti a tutte le occasioni e perfetti ad accompagnare i vostri prossimi aperitivi o cene all'aperto.

Cominciando da una bollicina, con lo Champagne Sève En Barmont 2015 di Olivier Horiot, un vigneron in ascesa, conosciuto dagli appassionati per la sua produzione dal carattere riservato e per le sue vinificazioni parcellari. Questo splendido Pinot Noir Extra Brut può essere degustato in qualunque momento. La cuvée Sève del Domaine Olivier Horiot è uno dei rari rosé de saignée della regione e rientra nella gamma parcellare della tenuta. Deve il suo colore alla macerazione delle bucce a contatto con il mosto, tecnica che non spesso utilizzata in Champagne e che conferisce al vino non solo la splendida tonalità rosata, ma an-



reali e mentolati. Al palato, invece, risulta raffinato, sapido, con note saline, speziate e fruttate (frutti bianchi e tropicali). Le sue note speziate e rinfrescanti gli permettono di abbinarsi a pietanze esotiche e leggermente piccanti, ma si consiglia di associarlo anche ad antipasti e piatti a base di pesce. Parliamo di un vino gastronomico dall'ottimo potenziale di invecchiamento. Restiamo in Provenza, andando alla scoperta di una Denominazione un po' più classica: la Côtes de Provence. E la scelta ricade sulla tenuta Clos Cibonne (un Cru Classé) con la loro rinomata Tibouren Cuvée Spéciale Des Vignettes 2021. Un Rosé caratterizzato da un bouquet e da un palato incredibile. Un vino gastronomico che combina con brio



che un'importante ricchezza aromatica. Le uve provengono da un'unica parcella: quella di Barmont situata nel comune Les Riceys. Nel calice, quindi, troveremo un Extra Brut rosé dagli aromi fruttati, con un bouquet caratterizzato soprattutto dalla presenza di frutti rossi (ciliegia, fragola, ribes) e note floreali (rosa, peonia). Al palato si rivela morbido ed estremamente delicato, con una splendida persistenza.

Proseguiamo la nostra scoperta dei vini d'Oltralpe con la cuvée Bandol 2022 del Domaine La Tour Du Bon, un elegante assemblaggio ottenuto da uve di Mourvèdre, Grenache, Cinsault e Clairette coltivate a basse rese su terreni di argilla, calcare e limo. Al calice presenta delle sfumature color ocra, mentre al naso sprigiona

ricchezza, freschezza e persistenza. La Cuvée Spéciale des Vignettes è prodotta con le uve provenienti dalle vigne più vecchie della tenuta, con **età** 50 anni di età. Al calice, si è subito affascinati dall'aspetto brillante di questa cuvée che conquista con il suo bouquet dall'incredibile intensità e complessità, dove spiccano note di mela cotogna, noce tostata e spezie. Al palato rivela altrettanto ricchezza aromatica, accompagnata da una freschezza e una persistenza straordinarie. Un vino di ottima fattura che consigliamo di abbinare a dei piatti estivi a base di pesce, ma data la sua complessità aromatica, si sposa a meraviglia anche con carni delicate o brasate.

Lasciamo infine l'Esagono per dirigerci verso la Corsica. Dall'isola, i wine expert di iDealwine consigliano l'assaggio della cuvée Sartène Rosumarinu 2021 del Domaine Sant Armettu. La tenuta si estende oggi su 40 ettari e privilegia la coltura di vitigni autoctoni. Qui lo Sciacarellu, Ri-

menese, Genovese, Biancu Ghjentele, Minustrellu e Aleaticu vengono coltivati in regime biologico e riescono a esprimere tutto il loro potenziale. La cuvée Sartène Rosumarinu è un vino dal carattere conviviale che si adatta ad ogni circostanza. Si tratta di un Sciacarellu in purezza, vitigno emblematico della Corsica e spesso declinato in rosso. Al calice presenta un colore rosato dai riflessi brillanti, nei quali si celano delicate note di frutti rossi e agrumi. Il palato si contraddistingue per il suo carattere espressivo e soave, controbilanciato allo stesso tempo da una bella acidità che lo rende fresco e a tratti teso. Un vino perfetto per l'aperitivo, da bere giovane e che è consigliato di abbinare ad antipasti freddi ma anche a carni bianche grigliate.

