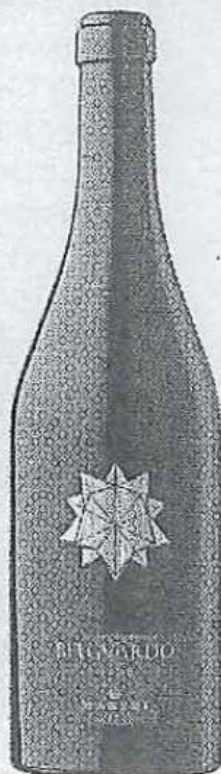


GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI

di LORENZO FRASSOLDATI

PARE che gli americani si siano accorti che in Italia si producono non solo grandi rossi, ma anche ottimi bianchi. E stanchi di tanti, troppi chardonnay; tanti, troppi pinot grigi hanno scoperto un autoctono mediterraneo vero, anzi tirrenico (Liguria, Toscana e Sardegna) come il vermentino. Di questo bianco solare, profumato, pulito, asciutto proponiamo la versione maremmana che una grande maison toscana come Marchesi Mazzei (Castello di Fonterutoli) ha realizzato nella tenuta di Belguardo, 70 ettari posti ad un'altitudine media di 100 metri e condizioni pedoclimatiche (mare-monti) eccezionali. La gamma Belguardo, che conta già un Morellino di Scansano, due interpretazioni in rosso di Igt Maremma (Tenuta Belguardo e Serrata) e un rosé, è stata implementata con la scorsa vendemmia da un bianco Belguardo a base vermentino. Un bicchiere di grande freschezza, ma anche di carattere, struttura e piacevolezza, dagli aromi di pesca gialla al naso a un palato di grande vivacità. Perfetto da aperitivo e con tutta la cucina di mare. In enoteca sui 12 euro. **BELGUARDO BIANCO 2008** (nella foto), Igt Maremma, Mazzei Info: www.belguardo.it.


Q

IL RESTO DEL CARLINO - LA NAZIONE - IL GIORNO LUNEDÌ 14 SETTEMBRE 2009