

## 8 vini piemontesi per la tavola delle feste

scritto da Silvia Fissore | 21/12/2021



**Dall'aperitivo al dolce, il nostro excursus enologico parte dalle Colline Novaresi DOC, passa per le Langhe e arriva in Monferrato. Due Metodo Classico, un Moscato affinato in anfora, quattro Rossi e un Rosè: ecco i nostri 8 suggerimenti per i prossimi brindisi natalizi**



Per Natale proporre lo Champagne sulla tavola delle feste è sicuramente un classico che mette d'accordo tutti. Ma se l'idea fosse quella di offrire qualcosa di diverso dal solito? Per sorprendere i commensali, perché non provare con i **vini del Piemonte**?

Abbiamo scelto per voi **due Metodo classico**, un **Moscato affinato in anfora**, **quattro Rossi** e un **Rosato**, in un viaggio attraverso un territorio meraviglioso, punteggiato da borghi medievali e meticolosamente coltivato da vignaioli che si tramandano l'amore per la terra e il vino, generazione dopo generazione.

## Vini piemontesi per le feste: 8 etichette da portare a tavola

Si comincia dalle **Colline Novaresi**, che danno il nome all'**omonima DOC**. Siamo in un'area geografica situata nel nord/est del Piemonte, delimitata dai fiumi **Sesia** (che scende dal Monte Rosa) e **Ticino** (che proviene dai monti del Gottardo). Qui la tradizione vitivinicola si è consolidata nel corso di due millenni, visto che già Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia* (I sec. AC), usa parole di elogio per i viticoltori della zona.

Tra i vitigni delle Colline Novaresi spiccano **due uve autoctone a bacca rossa**, la **Rara** e la **Vespolina**, che si sposano perfettamente con l'anima semplice e robusta della cucina novarese, dove regnano il [gorgonzola](#), il riso e la panissa (molto più di un semplice risotto!); dove il **ragù è di carne d'asino** (il tapulone) e le **tome d'alpeggio** affiancano salumi rustici come il marzapane, il graton d'oca, la fidighina e il salamino della "duja".

Accanto a Rara e Vespolina, ovviamente non poteva mancare anche il **Nebbiolo** che tra queste colline moreniche, e proprio grazie ai loro terreni argillosi e drenati, trova una sua specificità e personalità inconfondibili.

### **“Jad’or” Nebbiolo Metodo Classico Brut - Ca’Nova di Bognogno (No)**

Il nostro brindisi virtuale inizia proprio con un **Nebbiolo Metodo Classico Brut**, il “Jad’or” dell’azienda Ca’Nova di Bognogno (No). Questo spumante, che ha riposato 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura, si presenta con un luminoso color rosato buccia di cipolla e un perlage sottile e persistente. Il profumo delicato di frutta fresca rossa e il sapore vivace e asciutto, che rispetta le caratteristiche tipiche del vitigno, lo rendono perfetto con gli antipasti, i crudi di pesce e le fritture. Nulla vieta, ovviamente, di gustarlo a tutto pasto. **Info:** [www.cascinacanova.it](http://www.cascinacanova.it).

### **Uva Rara “Valceresole” 2019 - Francesca Castaldi di Briona (No)**

Un’**alternativa alle bollicine**, molto indicata per l’antipasto, è l’**Uva Rara “Valceresole” 2019 dell’azienda Francesca Castaldi di Briona (No)**: un vino aromatico e fruttato che lascia il palato pulito e fresco ed è ottimo anche con i formaggi freschi e le carni bianche. **Info:** [www.cantinacastaldi.it](http://www.cantinacastaldi.it).

### **Rosato Rosalbe 2020 - Francesca Castaldi**

Per gli amanti del Rosè, sempre la cantina Francesca Castaldi propone il **Rosato Rosalbe 2020**, ottenuto da uva Nebbiolo, nato un po’ per gioco e un po’ per celebrare la rinata stagione di questi vini. **Info:** [www.cantinacastaldi.it](http://www.cantinacastaldi.it).

### **“Il Ricetto” 2020 - Tiziano Mazzoni di Cavaglio d’Agogna (No)**

Con i primi piatti saporiti, come un buon risotto alla zucca o gli agnolotti, consigliamo invece le note di lampone e mora della Vespolina **“Il Ricetto” 2020**, dell’azienda Tiziano Mazzoni di Cavaglio d’Agogna (No): un vino dal fondo speziato, che sorprende per il grande corpo, l’equilibrio tannico e l’appagante mineralità. **Info:** [www.vinimazzoni.it](http://www.vinimazzoni.it).

### **Alta Langa DOCG Brut Nature - Cantina Fabio Perrone**

**Ritorniamo alle bollicine spostandoci in Langa** e costeggiando i crinali delle colline di Valdivilla. Qui, in località San Donato di Mango, la famiglia titolare dell’azienda **Fabio Perrone** - da parecchie generazioni - conduce con orgoglio e profonda passione un’azienda di 19 ettari.

Dai terreni con esposizione sud-ovest, e a un’altitudine di 650 metri s.l.m., nasce un **Alta Langa DOCG affinato 30 mesi sui lieviti**. Frutto di una selezione manuale delle uve, con il suo colore giallo paglierino scarico, dai riflessi dorati, questo spumante regala profumi di crosta di pane, scorza di lievito e vaniglia; colpisce per il gusto sapido ed equilibrato e per la straordinaria freschezza che lo rendono **ideale come aperitivo e perfetto se abbinato con crostacei e primi e piatti a base di pesce**. **Info:** [www.fabioperrone.com](http://www.fabioperrone.com)

### **Barolo Gregorio Gitti DOCG Rosso - Castello di Perno**

Per i chi ama i rossi importanti, puntiamo invece verso il pittoresco borgo di Perno, il cui Castello medievale oggi domina ancora il paesaggio circostante ed è il centro di un’attività di vinificazione di alto livello. Il suo fiore all’occhiello è un **Barolo DOCG** ottenuto da diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea e, a seguire, macerazione di circa 30 giorni a temperatura controllata. L’affinamento di 24 mesi avviene in botti grandi di rovere austriaco e

l'imbottigliamento è effettuato nel mese di agosto del terzo anno successivo alla vendemmia.

L'arrosto ed il brasato sono generalmente le specialità culinarie che meglio si abbinano al sapore deciso e strutturato di questo grande rosso piemontese. Info: [www.castellodiperno.it](http://www.castellodiperno.it)

### **Langhe Nascetta DOC - Castello di Perno**

Rimaniamo nella stessa azienda per proporre un'etichetta per gli appassionati dei **vini aromatici**. È una piacevole sorpresa il **Nascetta DOC**, ottenuto dall'omonima uva autoctona a bacca bianca e semiaromatica. Nota già nel 1800 per la sua bontà, ma abbandonata nel corso degli anni a causa della sua natura delicata e della produzione incostante, oggi è stata nuovamente riscoperta.

L'importante struttura e i suoi livelli di acidità conferiscono al vino ottenuto un'**ottima capacità di invecchiamento** garantendone una longeva evoluzione aromatica.

Il Nascetta si presenta giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, i suoi profumi ricordano agrumi, pompelmo e pesca bianca e si evolvono in fiori bianchi, miele d'acacia e timo. In bocca è fresco e persistente, grazie anche alla sua sapidità. **Ideale per abbinamenti eleganti**, con piatti della [tradizione piemontese](#), e accostamenti insoliti: lo si può bere al momento dell'aperitivo o con gli antipasti tipici come il vitello tonnato o l'insalata russa, ma si adatta bene anche ai primi di pesce e ai formaggi freschi.

Noi vi suggeriamo un **Langhe Nascetta DOC sempre del Castello di Perno**, la cui uva viene raccolta da un vigneto sito a Serravalle Langhe (Alta Langa) a un'altitudine di 700 metri slm, macerata 8 ore con pressatura molto soffice e sottoposta a fermentazione spontanea e affinatura in acciaio.

## Moscato d'Asti DOCG Canelli Biologico -

### Azienda Mongioia di Canelli

Per il brindisi finale, raggiungiamo il Monferrato, in provincia di Asti. Qui il classico Moscato DOCG trova il perfetto connubio tra innovazione e tradizione nelle proposte dell'**Azienda Mongioia di Canelli**, che ha brevettato un **sistema di affinamento in anfora**. In particolare segnaliamo il loro **Moscato d'Asti DOCG Canelli Biologico**. Si tratta di un vino che ha ottenuto il Red Award Medaglia Rossa al Merano Wine Festival 2019, i "5 Grappoli" Guida Bibenda 2020 e il riconoscimento come "Miglior Vino d'Italia 2020" sempre da Bibenda.

Questo Moscato nasce da un **metodo di fermentazione di origini millenarie**. Grazie alla micro-ossigenazione, l'anfora concede la pienezza di sentori secondari e terziari pur mantenendo le caratteristiche tradizionali del vitigno. Le anfore sono state create appositamente dal produttore con un impasto di terra e altri minerali volti a elevare e rispettare le sinuosità di questo nobile mosto che fermenta e successivamente affina in anfora acquisendo armonia, finezza ed equilibrio.

