

Novità per i wine lover, 3 nuovi vini da bere nell'estate 2024

scritto da Silvia Fissore | 29/07/2024



Il mese di luglio ha visto il debutto di alcune novità enoiche interessanti. Ne abbiamo selezionate qui tre per voi: un Alta Langa, un Metodo Charmat e un Kerner affinato nel granito

Tra cene estive e aperitivi all'aperto, l'estate è sicuramente il periodo perfetto per la convivialità e la voglia di ritrovarsi insieme a bere qualcosa di fresco e leggero. Nonostante il caldo, infatti, è impossibile dire di no a un brindisi in compagnia o con pochi intimi, con cui accompagnare portate semplici e rinfrescanti, tapas e appetizer sfiziosi. Per questo abbiamo selezionato per voi **tre vini che hanno debuttato proprio con la bella stagione**: un Kerner affinato nel granito, un Metodo Charmat nato da scelte sostenibili e un Alta Langa pas dosé frutto della passione di 2 famiglie di vignaioli.

Granit 960, dal cuore granitico della Valle Isarco

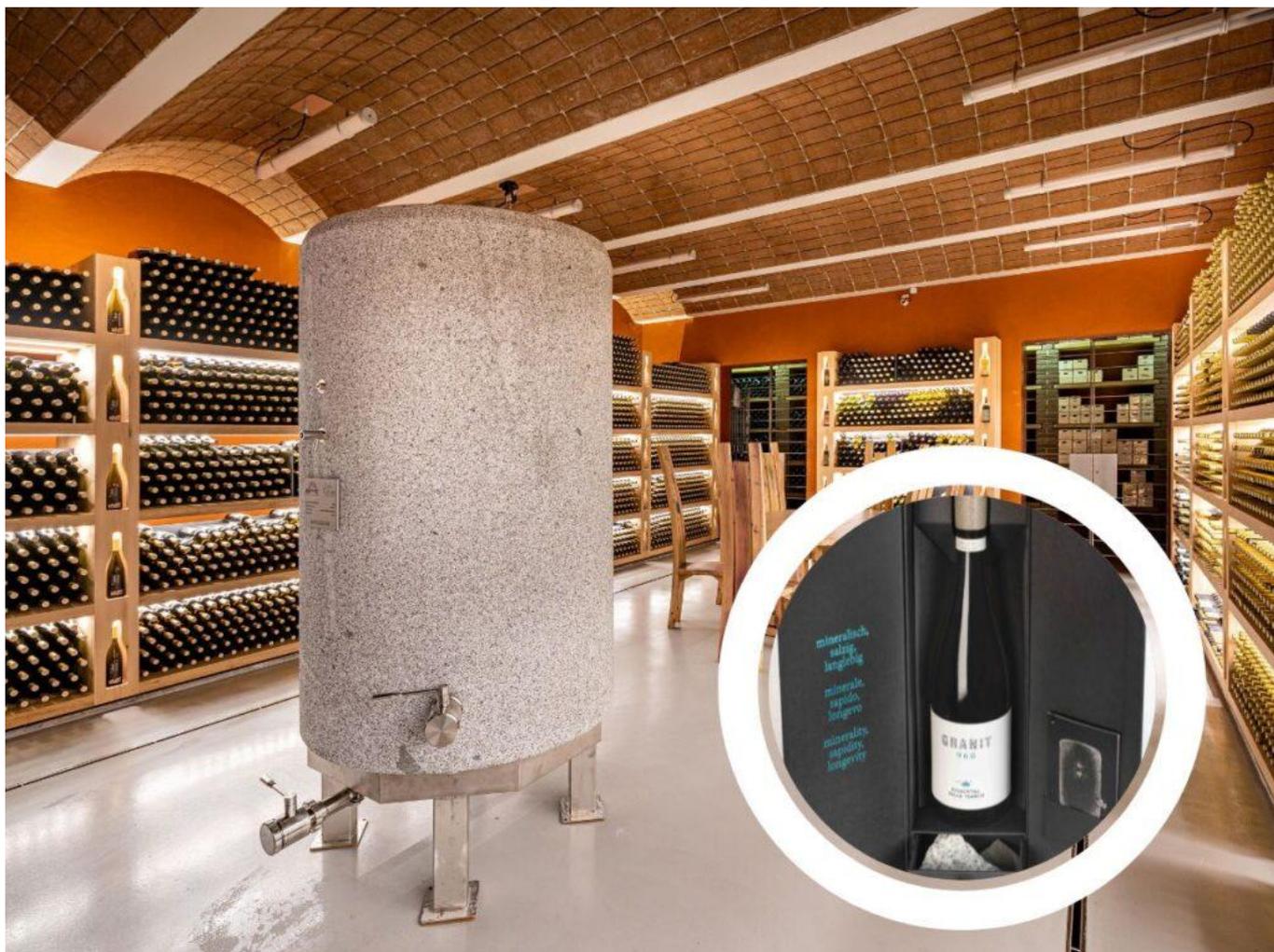
Ha debuttato proprio a luglio "Granit 960" la nuova etichetta di [Cantina Valle Isarco](#), un **Kerner al 100%** che matura in un contenitore unico al mondo: una tank da 960 litri realizzata da un blocco singolo di granito della Valle Isarco di più di 20 tonnellate, a simboleggiare la quintessenza del

terroir in cui nasce.



Armin Gratl, direttore generale della Cantina Valle Isarco, davanti a un blocco di granito (Foto © Cantina Valle Isarco).

«Granit 960 - spiega il direttore generale della cantina, **Armin Gratl** - presenta una visione innovativa per la viticoltura e incarna la simbiosi tra tradizione e innovazione, con l'obiettivo di evidenziare l'unicità della nostra zona di produzione. L'esclusività di questo progetto si riflette in ogni aspetto, dall'idea all'attuazione, fino al prodotto finale. Non è solo un'ode alla diversità minerale della nostra regione, ma offre anche un'esperienza gustativa senza paragoni».



Cantina Valle Isarco e una confezione di "Granit".

Granit 960 è frutto della vendemmia 2020 e si presenta al gusto minerale e sapido grazie alla singolare maturazione nella botte di granito, dove rimane un anno, per poi passare altri 12 mesi in acciaio e altri 18 in bottiglia. In tal modo questo vino sviluppa una **complessità sorprendente**, mantenendo al contempo una freschezza vivace che promette una notevole longevità. Al naso, si distinguono immediatamente note cristalline di agrumi e fiori bianchi, seguite da un sottile retrogusto di erbe alpine e una punta di sale. In bocca, la struttura è elegante e bilanciata, con un'acidità brillante che danza attraverso un finale lungo e persistente. Info: www.granit960.it

Perfetto come il numero 3, il nuovo Reserv3 Pietro Toso



Sceglie le bollicine per il suo debutto il marchio **Pietro Toso**, della storica **cantina Toso di Cossano Belbo in Piemonte**. Il nuovo spumante Metodo Charmat prende il nome di “**Reserv3**” con chiaro riferimento non solo alle tre uve che lo compongono - Pinot Nero (75%), Chardonnay (20%), Pinot Meunier (5%) - ma anche i tre valori alla base della produzione: qualità, legame con il territorio, etica ambientale.

Rigorosamente raccolte a mano, le uve provengono da vigneti del Nord Italia esposti a sud-ovest dove l'energia luminosa del sole è maggiore e garantisce una migliore maturazione. Una lunga fermentazione e un båtonnage di 6 mesi sui lieviti, conferiscono al prodotto finale tutti gli aromi generati durante il naturale processo di fermentazione e lo arricchiscono di finezza ed eleganza. Ne deriva uno **Spumante dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage fine e persistente**; i profumi fragranti di fiori bianchi e frutta a polpa bianca sono arricchiti da eleganti note lasciate dalla lunga fermentazione, con sentori di crosta di pane e brioche; al palato è secco, equilibrato, raffinato con una buona freschezza e sapidità; ottimo come aperitivo, ideale per antipasti leggeri, piatti a base di pesce e crostacei.

La Cantina, guidata oggi dalla quarta generazione della famiglia Toso, con i due fratelli Gianfranco e Pietro ed il cugino Massimo, porta avanti una politica produttiva attenta alla sostenibilità, che si traduce in azioni e investimenti concreti, come l'installazione di tre impianti fotovoltaici per la produzione di energia pulita, l'impiego delle biomasse al posto dei combustibili fossili, il recupero delle acque di lavaggio esterno e per la refrigerazione e l'uso di navette robot ad alimentazione elettrica per le attività di stoccaggio. Info: <https://toso.it/>

Il nuovo Alta Langa 2020 di Carlin De Paolo

E sempre il mese di luglio ha visto l'esordio nel mondo degli spumanti di un'altra storica cantina, la **Carlin De Paolo**, di San Damiano d'Asti (Asti), che ha appena lanciato sul mercato il suo **Alta**

Langa Docg 2020 pas dosé Metodo Classico. Ottenuto da Pinot nero in purezza, lasciato 36 mesi sui lieviti, questo spumante colpisce il suo perlage finissimo e persistente, intenso e complesso. Al primo naso si rilevano sentori di camomilla, baccello di vaniglia e note marcate di frutta esotica: mango e papaia ma anche di albicocca. Emergono successive note speziate di zafferano e di pasticceria, con richiami agli agrumi (buccia di cedro e lime in particolare). Al palato è pieno, avvolgente, cremoso; la freschezza e la sapidità ne allungano il sorso e lo rendono ideale in aperitivo, magari con i classici della cucina piemontese, come i fiori di zucca fritti e il tonno di coniglio; ma accompagna egregiamente anche il pesce e in particolare i crostacei.



Il nuovo Alta Langa 2020 di Carlin De Paolo.

Due note doverose sulla **Cantina Carlin de Paolo: 4 generazioni e 4 fratelli** - Giancarlo, Paolo, Davide e Lorenzo Ponte che attualmente portano avanti il lavoro suddividendosi perfettamente compiti e mansioni - per 54 ettari di vigne in una terra, il Monferrato, che abbina propensione alla vinificazione e bellezze naturali. La gamma dei vini aziendali è ampia, articolata e comprende tutte le tipologie di vini: fermi e spumanti - metodo Martinotti e Classico -, bianchi, rossi e rosati e una tavolozza variegata di denominazioni con le Docg Barbera d'Asti, Terre Alfieri e la Doc Cisterna d'Asti che caratterizzano e identificano queste colline. Il nuovo Alta Langa proviene da vigne in quel di Vesime in provincia di Asti ed è un progetto frutto della collaborazione con un'altra famiglia di agricoltori, i fratelli Dagelle, con cui i quattro fratelli Ponte condividono passione ed entusiasmo. Info: carlindepaolo.com