

In evidenza

Vini e bevande

## Cinque vini rossi per la grigliata di Ferragosto

Se a capodanno il cotechino è d'obbligo a Ferragosto l'appuntamento gastronomico è con la grigliata. Abbiamo precedentemente suggerito cinque vini bianchi particolarmente strutturati adatti essere accostati alle carni alla brace (cliccare qui). Quest'anno vi proponiamo altrettanti vini rossi, che tengono conto anche del clima particolarmente caldo se non torrido, e che quindi possono essere serviti a 14-16 °C di temperatura. Abbiamo pertanto evitato di scegliere rossi concentrati, invecchiati privilegiando vini giovani, di piacevole beva, freschi. Pertanto niente barrique, ma maturazione in acciaio o in anfora di cocciopesto.



### Èrema Cannonau di Sardegna Doc Siddùra

Da uve cannonau allegate in Gallura è il rosso della cantina più adatto ad accompagnare la grigliata di Ferragosto per freschezza e bevibilità. La raccolta dei grappoli avviene in cassette, quindi dopo la diraspatura e la pigiatura il mosto macera sulle bucce per circa 2 settimane in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto matura sui lieviti fini in vasi vinari d'acciaio per enfatizzarne la freschezza.

#### **Note sensoriali**

Colore rubino intenso.

Al naso è fruttato con ricordi di piccoli frutti rossi (ciliegia e lampone) e neri (mora), con note di mirto e balsamiche.

In bocca è fresco, fragrante, scorrevole, succoso dotato di piacevole freschezza che rende immediata ed elegante la beva.

#### **Abbinamenti**

Reale di manzo, entraña (diaframma).