

The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

Seleziona lingua

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Powered by Google Traduttore

cerca...



La "collinara" torna a Milano

Vino

Luisa Silvestrini ritorna a Milano. Stessa location, l'**Enoteca Ombre**, ma grandi novità.

La prima è la sua nomina a presidente del Consorzio di Montescudaio, una bella soddisfazione visto che Luisa non è nativa della Toscana ma arriva dalla Lombardia, precisamente da Pavia, anche le sue origini sono piemontesi, per giunta è architetto e non ha mai avuto niente a che fare con il mondo del vino fino a dieci anni quando ha aperto l'azienda vitivinicola **Colline di Sopra**. La seconda è la recente entrata nell'associazione Donne del Vino. Insomma grandi soddisfazioni per lei e i suoi vini.

Ho rivisto con piacere Luisa e **Claudia Bondi** che, con grande competenza ed eleganza, due aggettivi che la contraddistinguono, ha orchestrato questa speciale degustazione.

Come la volta precedente abbiamo iniziato con un aperitivo alla francese (termine che indica l'usanza in Francia di bere come aperitivo dei vini dolci) con Tredici M 2015 moscato bianco secco Igt. Un vino nato per sbaglio nel 2013, quando non riuscirono ad ottenere la versione passito dolce. Ne è uscito un ottimo prodotto, abbinabile a formaggi, a foie gras, a pasticceria secca e volendo anche piatti fusion – orientali ed io aggiungerei anche ai crostini toscani, quelli preparati con i fegatini.

La degustazione è proseguita a tavola con sardine di Cadice, pane casereccio ed Eola rosso Igt 2014, blend di uve Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah. Un'annata difficile, in cui le avverse condizioni atmosferiche hanno messo a dura prova questo vino. Luisa Silvestrini ha deciso nel 2014 di produrre come rosso solo Eola, e quello che abbiamo bevuto è un vino piacevolmente beverino e fresco.

A seguire ossobuco alla milanese con purée di patate con due abbinamenti, il primo è Larà rosso Igt, da uve Merlot e Syrah, è uno degli ultimi nati, dopo Ramanto ed Eola, il nome deriva infatti dalle prime due sillabe iniziali e finali. Un vino che seduce, con tannini morbidi e setosi, dal gusto pieno e strutturato. Il secondo è Ramanto rosso Igt, da uve Cabernet Franc e Petit Verdot, è il vino di punta dell'azienda, le sue caratteristiche organolettiche lo rendono importante, con un ottimo equilibrio che emerge dopo un affinamento in barriques di primo e secondo passaggio. Della produzione di Colline di Sopra, questo è il vino che avrà lunga vita, e il tempo ce ne darà conferma. Personalmente in abbinamento al piatto ho preferito il secondo vino, il Ramanto.

La degustazione si è conclusa con Lùis Igt 2012 Moscato Bianco Passito abbinato a pasticceria secca, omaggio alla titolare, Lùis è il nomignolo con cui viene chiamata in famiglia, e alle sue origini piemontesi.

Quest anno l'azienda Colline di Sopra festeggerà i dieci anni. Per Luisa Silvestrini è un bel traguardo, sia dal punto lavorativo, sia come donna, per aver creato dal “nulla” questa splendida piccola realtà. Chapeau!



Tweet



Share



G+

0

Share

Share

AGGIUNGI COMMENTO

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

 Sito web


1000 caratteri rimasti

1000 caratteri rimasti

 Notificami i commenti successivi
