

## IL MARE A SETTEMBRE

### *Sette vini che prolungano l'estate*

A settembre si comincia ad avvertire l'accorciarsi delle giornate. Le ore di luce diminuiscono, le temperature si fanno più miti e cambia anche il modo di vivere il mare. Le spiagge si svuotano, il pranzo lascia più facilmente spazio a una cena vista mare e l'aperitivo diventa spesso l'inizio di una serata che continua a tavola.

Anche il vino segue questo cambiamento. Se l'estate piena invita a cercare soprattutto freschezza e immediatezza, il finale di stagione lascia spazio a bottiglie con maggiore struttura, capaci di accompagnare una cucina di pesce più articolata senza rinunciare alla bevibilità.

Da questa idea nasce la selezione che segue: otto etichette provenienti da territori diversi, accomunate dalla capacità di interpretare uno dei momenti più piacevoli dell'estate, quando il mare rallenta i suoi ritmi ma resta il luogo dove viene naturale fermarsi a tavola

#### VIGNA TRAVERSO (FRIULI VENEZIA GIULIA)

##### **SOTTOCASTELLO BIANCO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI**

Il Sottocastello nasce da Chardonnay (80%) e Sauvignon (20%) coltivati sulle colline di Prepotto. Dopo una macerazione a freddo, il mosto fermenta in barrique di rovere francese, dove svolge naturalmente anche la fermentazione malolattica. L'affinamento prosegue tra bâtonnage, cemento e bottiglia, seguendo un percorso lungo che privilegia equilibrio e profondità. Al naso emergono fiori bianchi, miele, albicocca e agrumi maturi, con leggere note di vaniglia e frutta secca; il sorso è pieno, fresco e sapido, sostenuto da un finale lungo e armonioso. È uno di quei bianchi che riescono a unire struttura e scorrevolezza, qualità che gli permette di passare con naturalezza da un crudo di pesce a un piatto più ricco senza cambiare registro.

- [FOTO](#)
- [SCHEMA TECNICA](#)
- PREZZO: 23,70 euro
- SITO WEB: <https://www.vignatraverso.it/it/>

#### COSTARIPA MATTIA VEZZOLA (LOMBARDIA)

##### **MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÉ S.A.**

Il rosé è uno dei vini con cui Mattia Vezzola ha costruito la propria idea di Metodo Classico sulle sponde del Garda. Le uve, Chardonnay e Pinot Nero, vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservarne integrità e freschezza; una parte del mosto fermenta in piccole botti di rovere prima dell'affinamento sui lieviti. Il colore è tenue, quasi cipriato, mentre il profilo aromatico alterna ribes, lampone e scorza di agrumi. La componente sapida accompagna il vino dall'inizio alla fine e gli permette di mantenere equilibrio anche davanti a piatti che normalmente richiederebbero un bianco fermo.

- [FOTO](#)
- [SCHEMA TECNICA](#)
- PREZZO: 25,00 euro
- SITO WEB: [www.costaripa.it](http://www.costaripa.it)

## GAIERHOF (TRENTINO ALTO ADIGE)

### **LOAL BIANCO IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI**

I suoi 9 gradi alcolici non sono il risultato di una raccolta anticipata, ma di una scelta produttiva precisa. Una parte del mosto viene conservata a bassa temperatura senza completare la fermentazione e riunita al vino poco prima dell'imbottigliamento. Chardonnay e Pinot Bianco danno così vita a un bianco leggero, con profumi di mela e fiori bianchi, una lieve morbidezza residua e una freschezza che resta ben presente. Una gradazione così contenuta è ancora piuttosto rara tra i vini di questa categoria e rappresenta una delle caratteristiche più interessanti dell'etichetta.

- [FOTO](#)
- [SCHEDE TECNICHE](#)
- PREZZO: 11,50 euro
- SITO WEB: [www.gaierhof.com](http://www.gaierhof.com)

## PIGHIN (FRIULI VENEZIA GIULIA)

### **SORELI BIANCO COLLIO DOC**

Nel Collio la Ponca non è soltanto un tipo di terreno: è uno degli elementi che più contribuiscono all'identità dei vini della denominazione. Questo uvaggio di Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia nasce proprio su queste marne friabili, con una parte della fermentazione svolta in tonneau e barrique di rovere di Slavonia per aggiungere profondità senza coprire il profilo varietale. Albicocca, pesca e fiori bianchi introducono un sorso pieno ma scorrevole, sostenuto da una sapidità continua. Il legno si percepisce più nella tessitura del vino che negli aromi, lasciando al territorio il ruolo principale.

- [FOTO](#)
- [SCHEDE TECNICHE](#)
- PREZZO: 19,20 euro online
- SITO WEB: [www.pighin.com](http://www.pighin.com)

## PODERI LUIGI EINAUDI (PIEMONTE)

### **ROERO ARNEIS DOCG DONNA IDA**

Il Roero condivide la latitudine con le Langhe ma non i terreni. Qui prevalgono sabbie e arenarie, capaci di dare ai vini un profilo più agile e una freschezza diversa rispetto alle colline sulla sponda opposta del Tanaro. Il Donna Ida nasce da vigneti piantati nel 1988 e nel 2012 tra Canale e Monteu Roero, vinificato interamente in acciaio e lasciato sulle fecce fini per alcune settimane. Il naso richiama erba fresca, agrumi e frutta bianca, mentre il sorso rimane teso e continuo, con una persistenza che si allunga senza perdere leggerezza. È una delle interpretazioni più classiche dell'Arneis, essenziale e riconoscibile.

- [FOTO](#)
- [SCHEDE TECNICHE](#)
- PREZZO: 13,50 euro
- SITO WEB: [www.poderieinaudi.com](http://www.poderieinaudi.com)

## LIBRANDI (CALABRIA)

### **CRITONE CALABRIA BIANCO IGT**

Il Critone è uno dei bianchi che hanno contribuito a cambiare la percezione della viticoltura calabrese. Chardonnay e Sauvignon Blanc trovano nella Piana di Sibari un equilibrio insolito tra maturità e freschezza, grazie alla vicinanza del mare e ai terreni argilloso-calcarei. La vinificazione avviene interamente in acciaio e l'imbottigliamento con tappo a vite è una scelta precisa, che privilegia praticità e conservazione degli aromi. Agrumi, frutta tropicale e una nota vegetale leggera costruiscono un profilo immediato, sostenuto da una buona sapidità. È un vino che punta sull'equilibrio più che sull'intensità.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 13,00 euro
- SITO WEB: <https://www.librandi.it/>

## DOMINI VENETI (VENETO)

### VALPOLICELLA DOC CLASSICO "CALL ME VALPO"

Il Call Me Valpo è una rilettura contemporanea della Valpolicella Classica, costruita per mettere al centro fragranza, freschezza e facilità di beva. Nasce dall'unione delle varietà storiche del territorio, Corvina, Corvinone e Rondinella, e da una macerazione breve, appena cinque giorni, scelta che privilegia il frutto rispetto all'estrazione. Ciliegia marasca, lampone e piccoli frutti rossi definiscono un profilo immediato e molto pulito, sostenuto da un sorso agile, sapido e scorrevole, lontano dall'immagine più concentrata che spesso accompagna la denominazione. La stessa cantina consiglia di servirlo a 10–12 °C, una temperatura che ne esalta la componente fruttata e la rende particolarmente adatta a una tavola estiva: salumi, primi piatti leggeri, pizze e una cucina semplice che non chiede vini pesanti, ma rossi capaci di rimanere freschi fino all'ultimo bicchiere.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 7,80 euro
- SITO WEB: <https://dominiveneti.it/>

## CORDERO DI MONTEZEMOLO (PIEMONTE)

### FUORICASA

Il nome racconta già buona parte del progetto. Il Pelaverga è il vitigno simbolo di Verduno, ma questo vigneto si trova appena oltre il confine comunale, a Cherasco. Una distanza minima, sufficiente però a escludere il vino dalla denominazione. La vinificazione con una parte di grappolo intero e l'affinamento in cemento mantengono il carattere varietale in primo piano: pepe bianco, ginepro, piccoli frutti rossi e una speziatura molto riconoscibile. La stessa cantina consiglia di servirlo tra i 10 e i 12 °C, una temperatura insolita per un rosso italiano ma perfettamente coerente con il profilo del Pelaverga, che acquista ancora più definizione e slancio.

- [FOTO](#)
- [SCHEDA TECNICA](#)
- PREZZO: 14,20 euro
- SITO WEB: [www.corderodimontezemolo.com](http://www.corderodimontezemolo.com)