

12 vini speciali da regalare (e bere) a Natale

Dalle bollicine da aperitivo ai vini dolci da panettone, passando per bianchi e rossi strutturati: l'accompagnamento del menu festivo.

DI BRUNO PETRONILLI

12/12/2018



Esquire

Durante le feste non possono mancare le bollicine: oggi in Italia se ne trovano di straordinarie. Ma non dobbiamo ovviamente rinunciare a bianchi e rossi più o meno strutturati, da abbinare alle succulente preparazioni gastronomiche tipiche del periodo. E per chiudere in bellezza due vini dolci straordinari, ideali per accompagnare il più tradizionale dei dolci natalizi, il panettone.

Esquire

Fragore 2016 Etna Rosso Doc Donnafugata



FABIO GAMBINA - courtesy Donnafugata

Iniziamo con i rossi e scendiamo a Sud. **Donnafugata** ha scritto un pezzo di storia dell'enologia siciliana con grandi etichette e indimenticabili bottiglie. L'ultima, il **Fragore 2016 Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia**, proviene dal nuovo eldorado dei vini rossi italiani, l'Etna appunto. Un vino minerale, intenso eppure così fine ed elegante. Uno spettacolo.

<https://www.esquire.com/it/lifestyle/food-e-drink/a25530101/vini-per-natale/>