

# sale & pepe

SALEPEPE.IT  
SETTEMBRE 2024 - € 4,50

TARTE CON CLAFOUTIS  
DI FRUTTA MISTA

*pag. 91*



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,  
comma 1, C.M.P. Milano Rosario - Anno 37 - Mensile  
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa  
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese  
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca  
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

**Stile Italia Edizioni**

**Pasta fresca  
con il pesce**  
Tutto il sapore del  
mare per tagliatelle,  
tagliolini e ravioli.

**Insalate  
piatto ricco**  
Teneri foglie verdi  
accolgono pane,  
formaggio, carne...

**Paella come  
a Valencia**  
Un viaggio per carpire  
i segreti di un grande  
piatto in tre varianti.

**Con l'ultima  
frutta estiva**  
Si preparano torte  
deliziose e sfiziose  
conservenze.

42409



9 770394 758030

IN EDICOLA IL 21 AGOSTO 2024

perché caratterizzati dal clima isolano e dal diverso terroir.

Se dovessimo fare un punto finale della situazione, la considerazione sarebbe che in Liguria, a dispetto di una produzione piuttosto limitata e di un numero non troppo grande di vitigni, le differenze dei vari vini sono molto più evidenti di quanto si possa immaginare. A dimostrazione che le origini, i microclimi, i suoli, le esposizioni dei vigneti alla fine contano più di qualunque altra cosa.

E mai come in questa regione la frammentazione dei vigneti e le differenti zone di produzione esaltano le differenze. Se aggiungiamo gli stili enologici delle diverse cantine, anche per aree a denominazione di origine analoghe, possiamo capire ancora meglio che, in primo luogo, in Liguria trionfa la viticoltura artigianale e che in certe zone il termine di viticoltura "eroica" non è semplicemente un esercizio di retorica, ma la realtà quotidiana di molti vignaioli.

## Cantine e varietà del territorio

GRANDI ETCHETTE DA PIGATO E VERMENTINO IN PUREZZA.  
PIÙ UN OUTSIDER CHE COMBINA ALTRI VITIGNI LOCALI



**Cinque Terre 2023**  
80% Bosco, 20% altre varietà locali fra le quali Piccabun e Frappelao. Vinificazione con macerazione, poi 6 mesi in acciaio con le fecce sottili. Giallo dorato. Avvolgente, con note di fiori secchi, mandorla fresca, erbe officinali e accenni di nespola. Sapore molto salino, caldo, con finale appena amarognolo.

€ 30

[www.possa.it](http://www.possa.it)

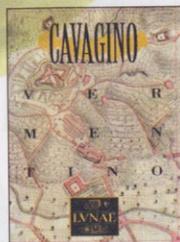


**Colli di Luni Vermentino Costa Marina 2023**

100% Vermentino. Solo acciaio per 6 mesi. Giallo paglia chiaro verdolino. Profumi di erbe aromatiche, agrumi gialli, fiori di campo e lieve pietra focaia. Sapore teso, fresco, agile, scattante, con persistenza sottile ma lunga.

€ 22

[www.ottavianolambruschi.com](http://www.ottavianolambruschi.com)



**Colli di Luni Vermentino Cavagino 2023**

100% Vermentino. Barrique e acciaio per 6 mesi. Giallo paglia intenso e brillante. Complesso e fruttato, con note di agrumi gialli, lieve frutta esotica, accenni di erba medica e miele. Sapore pieno, deciso, agile, fresco, di deliziosa bevibilità.

€ 25

[www.cantinelunae.com](http://www.cantinelunae.com)



**Colle di Levante Vermentino Luccicante 2023**

100% Vermentino. Solo acciaio. Giallo paglia leggermente verdolino. Profumi di fiori di campo, macchia mediterranea e accenni agrumati. Sapore fresco e teso, molto salino, tipico, di buon corpo.

€ 35

[www.caduferra.wine](http://www.caduferra.wine)



**Riviera Ligure di Ponente Pigato U Baccan 2023**

100% Pigato da vigne molto vecchie. Botti grandi e clay in ceramica per un anno. Giallo paglia con riflessi verdolini. Note di macchia mediterranea, resina di pino, rosmarino, salvia, lievi accenni di frutta esotica. Sapore pieno, caldo, equilibrato, di ottimo corpo, molto salino e di ottima persistenza.

€ 45

[www.brunapigato.it](http://www.brunapigato.it)



**Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon 2023**

100% Pigato. Vasche d'acciaio sulle fecce sottili per 6 mesi. Giallo paglia intenso e vivo. Profumi di fiori di biancospino, macchia mediterranea, lieve salvia. Sapore decisamente salino, teso, di buon corpo eppure agile e di invitante bevibilità.

€ 25

[www.biovio.it](http://www.biovio.it)



**Riviera Ligure di Ponente Pigato 2023**

100% Pigato. Solo acciaio per 5 mesi. Giallo paglia luminoso. Profumi fruttati, con note di frutta esotica e di macchia mediterranea. Sapore teso, succoso, salino, caldo e di buona lunghezza finale.

€ 20

[www.terrebianche.it](http://www.terrebianche.it)



**Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2023**

100% Vermentino. Solo acciaio. Giallo paglia verdolino brillante. Varietale, con note di erbe aromatiche, agrumi gialli, fiori di campo. Sapore fresco, salino, molto composto e piacevole, di buon corpo.

€ 25

[www.lauraschero.it](http://www.lauraschero.it)