

## FRANCIACORTA SATÈN 2016

**BARONE PIZZINI**

I Satèn sono i Franciacorta, a base di uve a bacca bianca, con la bollicina più carezzevole, ideale per un buongiorno all'ombra di un patio. Da agricoltura bio, è da provare con l'omelette ai funghi, il salmone affumicato e le cheesecake salate. **28 euro.** [baronepizzini.it](http://baronepizzini.it)

## COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE 2017

**MAELI**

La sua spuma briosa e i suoi dolci profumi di frutta esotica, canditi e fiori portano il sole che non c'è. Da agricoltura biologica, è ottimo con i pancake, con le torte di verdura e con le uova. **15,50 euro.** [maeliwine.com](http://maeliwine.com)

## Nel bicchiere

**Andrea Daldin**  
Enologo di Lamole di Lamole. Per lui il pranzo in campagna vuol dire grigliata con familiari, amici e Chianti Classico Riserva.

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016

**LAMOLE DI LAMOLE**

«Che si tratti di succulenta carne rossa, come la nostra tipica Fiorentina, o di un galletto marinato, questo rosso vi darà grandi soddisfazioni, al punto che è meglio prevedere ben più di una bottiglia!». **25 euro.** [lamole.com](http://lamole.com)

## SUSUCARU ROSSO 2018

**FRANK CORNELISSEN**

Proviene da vecchie vigne di nerello mascalese misto ad altri vitigni ed è vinificato «come una volta». L'energia dell'Etna, dove nasce, si ritrova nel bicchiere e fa dimenticare il grigio del cielo. Abbinatelo con tutto tranne i dolci. **24 euro.** [frankcornelissen.it](http://frankcornelissen.it)

## DA CIMA A FONDO 2017

**ANDREA PICCHIONI**

Se la temperatura si abbassa di qualche grado, la merenda diventa più robusta e questo rosso spumeggiante, prodotto con crotina e uva rara in Oltrepò Pavese, mette allegria, soprattutto quando si beve con pane e salame. **15 euro.** [picchioniandrea.it](http://picchioniandrea.it)

## BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO VIN RUSPO 2019

**TENUTA  
DI ARTIMINO**

Dalla tenuta amata dai Medici, oggi della famiglia del ciclista Giuseppe Olmo, è un rosato di buon corpo, da uve sangiovese, cabernet e merlot. Con salumi, pinzimonio di verdure e panzanella. **12,50 euro.** [artimino.com](http://artimino.com)

## In Campagna

OGGI **27°** DOMANI



**BRUNCH**



**PRANZO**



**MERENDA**



**APERITIVO**



**CENA**



## NIADES 2019

**CASCINA GARITINA**

Un Brachetto divertente e beverino che coniuga bene la parte dolce con quella acido-sapida. Con solo 5% di alcol, la bottiglia finisce in un batter d'occhio. Buona con crostate alla frutta e pasticceria secca, deliziosa versata in una coppa di pesche. **11 euro.** [cascinagaritina.it](http://cascinagaritina.it)

## LESSINI DURELLO METODO CLASSICO BRUT 36 MESI GIANNITESSARI

Una bollicina semplice e un po' rustica, che si addice agli aperitivi in campagna. Per rinfrescare i salumi saporiti come la soppressa e le verdure in pastella. **18 euro.** [giannitessari.wine](http://giannitessari.wine)

## NERA DEI BAISI 2015

**ALBINO ARMANI**

Da un'antica e rara vigna recuperata dall'azienda, è un rosso morbido che profuma di ciliegia, lampone e fragola. Servitelo fresco (14-16°C) con carne salada, vitello tonnato e bocconcini di pollo ai peperoni. **20 euro.** [albinoarmani.it](http://albinoarmani.it)

## GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO 2017

**CANTINA OGNISSOLE TENUTA  
DI CEFALICCHIO**

Piacerà anche ai meno esperti questo rosso generoso nei profumi di frutti di bosca e nella struttura, che nasce in una vigna biologica. Provatelo con pasta al ragù e polpette al sugo. **15 euro.** [ognissole.it](http://ognissole.it)