



VINI

Il fascino dei vini longevi: 30 grandi bianchi da bere dai ...

Da Nord a Sud, ecco alcune tra le migliori bottiglie italiane da lasciar «maturare» in cantina per qualche anno (tanti)

di ANNA MAZZOTTI

VF

24

Chardonnay Lorens, Lodali, Piemonte

Un vino bianco delle Langhe, terra di Barbaresco e Barolo, di grande carattere. Le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà dell'azienda, nata nel 1939, a Roddi. 100% Chardonnay, trascorre 11 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia. Giallo paglierino pallido, è un vino ricco, complesso, equilibrato, con sentori di mela verde, ribes bianco e sale marino. Si abbina a carne bianca e antipasti di pesce.

Ha una perfetta maturazione tra i 5 e i 10 anni.

