

**I BUONI
QUOTIDIANI
ENTRO
12 EURO**



**41 ASTI SECCO SARUNÉ
CANTINE TOSO**

Ballicina fresca e aromatica, prodotta senza solfiti aggiunti, ideale per l'aperitivo e con pinzimonio, crostacei al vapore, caesar salad. 10 euro. toso.it

**42 BARBERA D'ASTI
BOSCO DONNE 2018
GIANNI DOGLIA**

Da una piccola azienda familiare sulle colline astigiane arriva questa Barbera piacevolissima, da provare su tartare, ravioli di carne, arrostiti. 11 euro. giannidoglia.it

**43 CAPRIANO
DEL COLLE ROSSO
CARME 2018 SAN MICHELE**

Il Mantenetto, vicino a Brescia, è il regno della piccola Doc Capriano del Colle, con rossi a base di marzemino, merlot e sangiovese. Il Carme è biologico e pensato per il consumo quotidiano. Con salumi, lasagne e grigliate di carne. 8 euro. sanmichelevini.it

**44 T BIANCO 2018
CANTINA TRAMIN**

Questo mix di chardonnay, pinot bianco e sauvignon è il vino bianco con il migliore rapporto tra la qualità e il prezzo di tutto l'Alto Adige. Con ravioli di magro, risotti con le verdure, pinzimonio. 9 euro. cantinatramin.it

**45 BIANCO PASSIONE
SENTIMENTO 2018
FAMIGLIA PASQUA**

Un bianco di carattere e nuova concezione: le uve di garganega sono appassite per concentrare gli zuccheri e gli aromi, così il vino acquista complessità senza perdere di piacevolezza. Con caponata di verdure, pollo al limone, capesante gratinate. 11 euro. pasqua.it

**46 CUSTOZA 2019
ALBINO PIONA**

Sapido e floreale, capace di affinare in bottiglia per anni, regalando emozioni sempre diverse. Cos'altro si può chiedere a questo prezzo? Con verdure grigliate, pollo al limone, torte salate. 7,50 euro. albinopiona.it

**47 SOAVE CLASSICO
BIO 2019 GINI**

I suoli vulcanici da cui nasce gli donano il carattere minerale, l'uva garganega i profumi di fiori e il savoir faire di una delle migliori aziende di Soave l'armonia e la longevità. Con risotto alle verdure, rombo al forno, petti di pollo ai funghi. 12 euro. ginivini.com

**48 VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
MILLESIMATO 2019
EXTRA DRY MASCHIO**

Per l'aperitivo o con i dolci, fragrante, disinvolto e con un prezzo amico. Si trova anche al supermercato. Con insalata di gamberi e avocado, tartellette di verdure, crostate. 7 euro. cantinemaschio.com

**49 VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
RIVE DI SANTO STEFANO
EXTRA BRUT VAL D'OCA**

Nasce in una delle zone più vocate della denominazione e si fa ricordare per i profumi di mela e agrumi. Con insalata di mare, tartine ai gamberi, risotti alle verdure. 12 euro. valdoca.com

**50 LAMBRUSCO
DI SORBARA
RADICE 2018
GIANFRANCO PALTRINIERI**

Un Lambrusco rifermentato in bottiglia, fruttato e sapido, tra i migliori della denominazione. Ideale da abbinare a frittura di pesce, salumi e gnocco fritto, tartare di salmone. 12 euro. cantinapaltrinieri.it

**51 MALVASIA
FRIZZANTE
EMILIANA 2018 LUSENTI**

Un bianco frizzante rifermentato in bottiglia, biologico e senza solfiti aggiunti. Per bere bene con un occhio alla salute. Con tempura di gamberi e verdure, ravioli di zucca, torte salate. 12 euro. lulentivini.it

**52 TUTTI I GIORNI
ROSSO 2019
ANTONIO CAMILLO**

Lo dice il nome: a base di sangiovese, canaiolo, alicante e grenache, è il vino da tenere sempre pronto da portare a tavola. E non ci si stanca mai! Con pasta all'amatriciana, pollo al forno, bistecche. 9 euro la bottiglia da 1 litro. Tel. 3391525224

**53 CHIANTI RUFINA
2018 FATTORIA
SELVAPIANA**

Da una zona del Chianti che meriterebbe di essere più conosciuta per i suoi rossi gentili e beverini, è semplice, scorrevole e pieno di carattere. Con pâté di fegatini, pasta al forno, carne alla pizzaiola. 12 euro. selvapiana.it

**54 ROSSO PICENO
SUPERIORE
IL GOTICO BIO 2015 CIÙ CIÙ**

Biologico, vellutato e corposo, ha aromi di vaniglia e di frutta, soprattutto prugne e amarene. Buono con pasta e fagioli, arrostiti, grigliate di carne. 12 euro. ciucivini.it

**55 VERDICCHIO DEI
CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE
DOMINÈ 2017 PIEVALTA**

Un bianco biodinamico raffinato e pieno di grazia, che si esprime con profumi agrumati e un gusto acido-sapido. Con spaghetti alle vongole, spigola al sale, pizza ai 4 formaggi. 11 euro. pievalta.it

**56 VERDICCHIO
DI MATELICA 2019
COLLESTEFANO**

Un vino fresco e penetrante, prodotto da agricoltura biologica; incantevoli i suoi profumi di fiori e pompelmo. Con sushi, torte salate, risotto ai frutti di mare. 9,50 euro. collestefano.com

**57 ORVIETO CLASSICO
SUPERIORE TERRE
VINEATE 2019 PALAZZONE**

Minerale, godibile da subito, ma anche capace di affinare a lungo in bottiglia. Accompagna bene i pesci al forno e la parmigiana. Il palazzo storico con ospitalità e ristorante vale il weekend. 9,50 euro. palazzone.com