

1. *Prima tappa:*
Sicilia

ARSURA... ESPOSTO
A SUD 2018

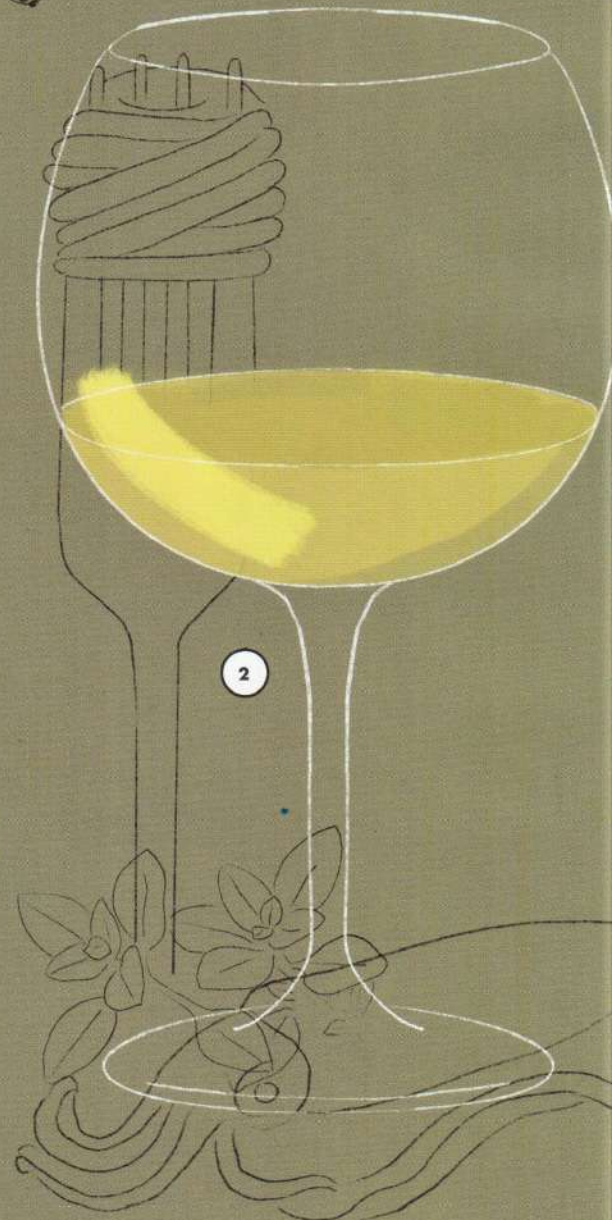
AGRICOLA GIAMMALVO
Prima annata, da uve zibibbo e grillo di un vigneto situato a Mazara del Vallo, una collina dalla quale la vigna discende fino a lambire la spiaggia. È così enfatizzata la componente sapida e minerale che rende questo vino perfetto con il nostro antipasto Scampi di Sicilia alla pizzaiola, acqua di polpo.



COMPAGNI *di viaggio*

Cinque vini scelti per valorizzare le portate principali del nuovo menù invernale di Villa Crespi. Cinque tappe di un «Itinerario» di gusto e sentimento che tocca l'intera penisola

illustrazione LUCA DE SALVIA





2. Seconda tappa: Marche

GAIOSPINO FUMÉ 2016 FATTORIA CORONCINO

Un Verdicchio in purezza prodotto in versione «fumé» soltanto nelle annate eccezionali, che ricorda gli Chardonnay di Borgogna.

L'affinamento in barrique per 24 mesi, atipico per il Verdicchio, consente al vino di esprimersi in tutta la sua potenza conservando freschezza e mineralità, secondo le caratteristiche più peculiari del vitigno. Ideale con la succulenta cremosità del primo piatto storico dello chef, Linguine di Gragnano, calamaretti, salsa al pane di segale.

3. Terza tappa: tra Toscana e Liguria

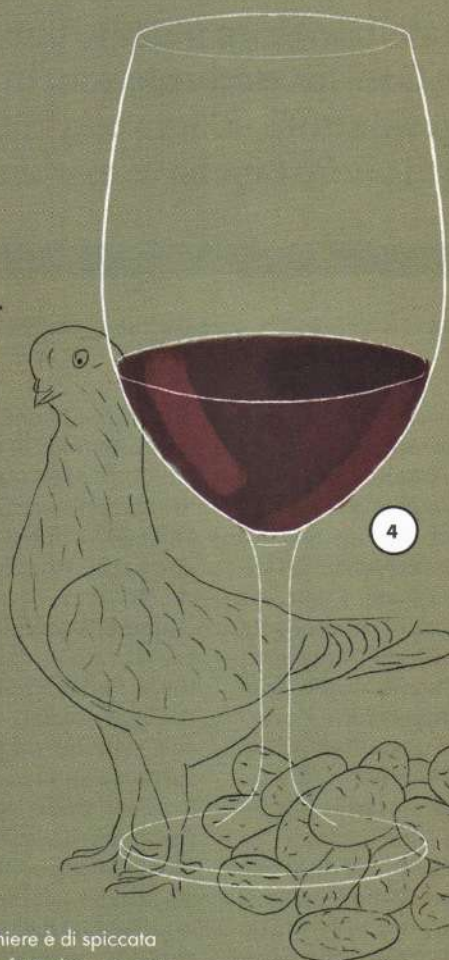
PERMANO 2017 TERENZUOLA

Blend di uve in cui accanto al 50% di vermentino troviamo percentuali di trebbiano, malvasia, albarola, albana, durella e verdello. Viti vecchie, sottosuolo sabbioso e calcareo, vendemmia manuale posticipata leggermente, breve macerazione sulle bucce, affinamento del vino in vasche di acciaio per otto mesi: il risultato

5. Quinta tappa: Emilia-Romagna

RUBACUORI CENTESIMINO PODERI MORINI

Vino rosso passito da uve stramature, è intenso e persistente con una dolcezza mai eccessiva e bilanciata perfettamente dall'acidità. Finale setoso con una vellutata nota di spezia che ritrova perfettamente la complessità della parte erbacea, piccante e acidula del nostro dessert Lampone, gelato al lievito madre, rafano.



nel bicchiere è di spiccata mineralità, frutta bianca, note erbacee, affumicate e balsamiche di macchia mediterranea, perfette per Triglia, cavolo nero, provola affumicata.

4. Quarta tappa: Veneto

VALPOLICELLA SUPERIORE 2015 MARION

Da uve raccolte a mano tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre; una parte viene subito pigiata, l'altra invece

viene raccolta in casse e riposta ad appassire per circa 40 giorni. I vini ottenuti riposano separatamente per 30 mesi, per poi essere assemblati e imbottigliati. Di sorprendente eleganza, con note di frutta a bacca rossa e bacca nera, e spezia. Si accompagna ottimamente alla nota ferrosa e robusta, assecondando la parte più delicata e dolce di un grande secondo di carne, Piccione, fegato grasso al grue di cacao, salsa al Banyuls.



MASSIMO RAUGI RESTAURANT MANAGER

Doveva fare l'interior designer o il traduttore, invece ha seguito le sue radici (il nonno aveva una rosticceria) ed è ora tra i protagonisti della squadra di Villa Crespi. Sommelier e maître, il migliore d'Italia secondo *Le Guide de L'Espresso*, annovera nel suo curriculum anche la vicedirezione del Ritz di Parigi. «Itinerario» è solo uno dei quattro percorsi di degustazione ideati da Raugi. Tra questi meritano in particolare «Itinerario green» con vini naturali, e «Grandi vini» con etichette molto prestigiose.