



Golosaria 2021: i nostri assaggi



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 novembre 2021

7 tra i vini che ci hanno convito di più.

Si è da poco conclusa la 16° edizione di Golosaria, la kermesse eno-gastronomica organizzata a Milano da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Come tutti gli anni un grande spazio è stato riservato ai vini di 100 produttori provenienti da tutta Italia.

È stata l'occasione per assaggiare numerosi prodotti che, dobbiamo confermare, si sono rivelati tutti di grande qualità.

Ne abbiamo selezionati 7 che ci sono particolarmente piaciuti.

Partiamo dall'Alto Adige, con il Pinot nero dei Tiefenbrunner dai freschi sentori di montagna. Il Piemonte ci regala cinque assaggi. Iniziamo con le bollicine: il Pinot nero Metodo classico di Cascina Faletta che contempla anche dell'Armagnac nella Liqueur d'Expedition e il Metodo Classico di TM di Tenuta Montemagno da uve Barbera. Proseguiamo con un vitigno autoctono, l'Albarossa di Colle Manora e poi ancora due Barbera in purezza: la Parcella 563 de I Parcellari e La Malandrina di Cascina Rainero. L'ultimo assaggio lo riserviamo alla Sardegna e alla Gallura con il Colli del Limbara di Francesco Lepori.

<https://www.zenomag.com/post/golosaria-2021-i-nostri-assaggi>