

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZIdi **LORENZO FRASSOLDATI****UN BIANCO VIBRANTE PERFETTO COL PESCE**

L'ULTIMO SOUVENIR d'estate: un bianco scattante, vibrante, pieno di ritmo proveniente dalla Val di Cecina, compagno ideale delle ultime grigliate di pesce o dei primi piatti di crostacei dell'autunno. Una vera grande azienda agricola quella di **Ginori Lisci**, 2000 ettari a sud-ovest di Volterra. 17 ettari di vigna, divisi tra Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Viognier e Vermentino. Modernità e tradizione si mescolano nelle scelte aziendali di Luigi Malenchini, alla guida della maison assieme ai cugini Cristina Sannazzaro e Neri Guicciardini, tutti e tre nipoti del proprietario marchese Lionardo

Ginori Lisci. Ma qui parliamo del bianco Virgola, base vermentino che è il vitigno principe della Toscana tirrenica, sapido, di buona personalità, spesso imprevedibile. L'originalità sta nel blend col Viognier per accentuare aromi, freschezza e dare una spinta acida importante. Il risultato è davvero stimolante: al naso agrumi freschi, pompelmo e note floreali, al palato è croccante di freschezza, sapido, dinamico. Un grande abbinamento con crostacei e secondi a base di pesce. In enoteca sui 10 euro.

VIRGOLA 2010, **Ginori Lisci** Info: www.marchesiginorilisci.it

