



## Vermentino Pietrasca di Russo: bianco fresco per aperitivo e risotti

di FABIO TURCHETTI

Il vino scalda i motori. Anzi, sono rombanti ormai: fra anteprime delle nuove annate, anticipazioni sulla vendemmia e attesa dei giudizi legati alle guide in uscita. Tante le cose da raccontare, e che ritroveremo lungo la stagione enologica: ad iniziare dal nono "Festival del Franciacorta", delle migliori bollicine d'Italia. Conclusosi ieri, dopo esser ruotato attorno alla sede di Villa Lechi, nella bresciana Erbusco, ha visto in degustazione circa 120 etichette di quasi 60 cantine, dai Brut ai Rosé, dai Satèn ai Millesimati, a conferma del valore spumantistico di quel territorio (attenti però, mai parlare di spumanti agli uomini di Franciacorta: secondo loro, quelli sono altro da questi). Ancor più oggi, forse, che il Consorzio ha inteso modificare alcune norme della sua DOCG, rendendole ancor più restrittive. Sono alcune delle cose buone d'Italia, di questi tempi: come la bella sorpresa del Vermentino Pietrasca di Russo (7,50 euro), un bianco dell'Alta Maremma fresco, fragrante, croccante, dai ricordi di fieno, agrumi, mandorla, mela e fiori bianchi. Sapido e ammiccante al palato, sarà anch'esso un ottimo aperitivo, oltre che degno compagno di un bel risotto ai gamberi.