Le bollicine Saffirio per Pasqua: eleganza piemontese nel calice

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Aprile 2026



Per Pasqua, la cantina Saffirio propone due bollicine piemontesi d'eccellenza: il Nebbiolo d'Alba Spumante Brut Rosé DOC, versatile e fragrante, ideale dall'aperitivo alle carni bianche, e l'Alta Langa DOCG, complessa ed elegante, perfetta per i piatti principali e l'agnello. Entrambe esprimono un approccio produttivo orientato alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio.

La Pasqua è un momento di ritorno: ai gesti della tradizione, ai sapori condivisi, a una convivialità autentica che si rinnova attorno alla tavola. In questo contesto, le bollicine firmate Saffirio diventano interpreti ideali di una festa che celebra la rinascita, portando nel calice freschezza, eleganza

e identità territoriale.

Tra le proposte della cantina, il **Nebbiolo d’Alba Spumante Brut Rosé DOC** si distingue per il suo profilo fragrante e delicato: note di piccoli frutti rossi, una bollicina fine e una vivace acidità lo rendono particolarmente versatile negli abbinamenti pasquali. È il compagno perfetto per l’aperitivo, accanto a salumi e antipasti della tradizione, ma trova una sua espressione ideale anche con piatti come la **torta pasqualina**, dove la freschezza del vino bilancia la componente vegetale e la morbidezza dell’uovo, o con preparazioni a base di carni bianche, esaltandone la leggerezza.

Più strutturata e profonda è l’interpretazione dell’**Alta Langa DOCG**, espressione di un metodo classico che affonda le radici nelle colline piemontesi. Qui la complessità aromatica – con richiami a crosta di pane, agrumi e frutta secca – si unisce a una trama elegante e persistente, rendendolo ideale per accompagnare i piatti principali del pranzo pasquale. Si abbina con eleganza anche a preparazioni pasquali a base di agnello, in particolare nelle versioni al forno con erbe aromatiche, dove la freschezza e la finezza della bollicina contribuiscono a bilanciare la componente aromatica del piatto, accompagnandone la struttura senza appesantire il palato.

Non manca spazio anche per accostamenti più originali: entrambe le etichette si prestano infatti ad accompagnare formaggi stagionati o lievitati tipici del periodo, come la colomba salata, giocando su contrasti e armonie che esaltano tanto il vino quanto il piatto.

Alla base di queste interpretazioni c’è una visione produttiva che mette al centro l’equilibrio tra uomo e natura. La cantina Saffirio si distingue infatti per un approccio che integra vigneto e biodiversità, dedicando ampie superfici a boschi e prati permanenti, veri alleati della qualità e della sostenibilità. Un impegno che si traduce in vini capaci di

esprimere con autenticità il territorio, restituendo nel calice non solo aromi e struttura, ma anche una precisa idea di futuro.

In occasione della Pasqua, le bollicine Saffirio diventano così molto più di un accompagnamento: sono il racconto di una terra, il segno di una scelta consapevole e il brindisi perfetto a un momento di condivisione che unisce tradizione e contemporaneità.

Punti chiave

1. **Nebbiolo d’Alba Brut Rosé DOC**: vino fragrante e versatile, perfetto dall’aperitivo ai piatti a base di carni bianche e torta pasqualina.
2. **Alta Langa DOCG metodo classico**: struttura complessa e persistente, abbinamento ideale con l’agnello al forno con erbe aromatiche.
3. **Abbinamenti originali** con formaggi stagionati e lievitati come la colomba salata esaltano sia il vino che il piatto.
4. **Sostenibilità al centro**: la cantina integra vigneto e biodiversità, con ampie superfici a boschi e prati permanenti.
5. **Identità territoriale autentica**: ogni calice restituisce aromi, struttura e una visione consapevole del futuro del vino piemontese.