

Selezione di Pasqua 2026: i vini scelti da vino à la Carte

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Marzo 2026



In vista delle festività, vino à la Carte presenta una rigorosa selezione di etichette per accompagnare i ricchi menù tradizionali. La guida esplora grandi classici e nuove scoperte vinicole, proponendo bianchi strutturati, rossi di carattere, bollicine eleganti, rosati versatili e passiti da meditazione. Una panoramica completa per brindare con stile durante la Pasqua 2026.

La Pasqua 2026 si avvicina e con essa il desiderio di portare in tavola bottiglie capaci di esaltare i sapori della tradizione e le nuove sperimentazioni culinarie. **Per l'occasione, vino à la Carte ha selezionato una rosa di etichette eccezionali, pensate per soddisfare ogni palato e**

arricchire i momenti di convivialità. La proposta spazia tra grandi classici e scoperte sorprendenti, abbracciando bianchi strutturati, rossi di carattere, bollicine raffinate, rosati versatili e passiti avvolgenti. Ogni vino suggerito rappresenta un'eccellenza del proprio territorio, offrendo abbinamenti ideali per i ricchi menù pasquali.

BIANCHI

AZIENDA AGRICOLA CORTESE | VANEDDA BIANCO TERRE SICILIANE IGP 2023

Vanedda Bianco Terre Siciliane IGP fa parte della linea La Selezione di Azienda Agricola Cortese. **È un vino bianco biologico nato da due uve classiche siciliane, il Catarratto e il Grillo, fermentate sulle bucce secondo la tradizione contadina.** Grazie a questo processo e al successivo affinamento in grandi botti di rovere per 7 mesi, si presenta con un caratteristico colore giallo dorato intenso. Il bouquet risulta ampio e suadente con note di cocco e frutta tropicale, accompagnate da spezie dolci. In bocca risalta per struttura e persistenza, governate da un'acidità ben integrata.

CHÂTEAU DE FESLES | LA CHAPELLE CHENIN BLANC 2021

Dalla pittoresca regione dell'Anjou, arriva un vino 100% Chenin Blanc le cui uve provengono esclusivamente dalla parcella "La Chapelle", il vigneto di maggior pregio della tenuta Château de Fesles. **Dopo la vendemmia manuale, il vino riposa un mese in botti di rovere, affinando poi per 6 mesi sulle fecce fini con bâtonnage settimanale.** Il colore paglierino brillante anticipa un naso di felce, tiglio e sambuco. Al gusto risulta equilibrato con un attacco deciso ma setoso, offrendo note di frutta secca e sentori tostati. Perfetto con pesci in salsa, crostacei e carni bianche.

SÉGUINOT BORDET | CHABLIS 2024

Per un brindisi di pura eleganza, Compagnia del Vino propone

l'eccellenza di Séguinot-Bordet, realtà storica fondata nel 1560. **Lo Chablis 2024 è un bianco luminoso ottenuto da uve Chardonnay, capace di evocare al naso la freschezza di una bella mattina estiva.** I sentori floreali si aprono nel calice lasciando spazio a delicate note di pesca matura, albicocca e accenni di verbena, con lievi sentori di sottobosco. In bocca risulta maturo, morbido e vivace, mentre il tocco minerale e arioso si palesa nel finale, accompagnando la degustazione con grande eleganza e persistenza.

TENUTA DI FESSINA | A'PUDDARA Etna DOC Bianco 2024

Questo cru di Carricante per un Etna DOC Bianco rappresenta un doveroso omaggio alla ricchezza vinicola della Sicilia. **Dedicato alle stelle Pleiadi avvistate dal mare, è un vino rigoroso e delineato come la cima del vulcano che si staglia nella notte.** Prodotto sul versante sud dell'Etna, a 900 metri di altitudine, è un autentico vino di montagna capace di coniugare la freschezza delle nevi perenni e il calore del vulcano. Profuma di mango ed erbe aromatiche, offrendo al sorso aromi di limone, frutto tropicale e un finale marino che esalta il pesce fresco.

ROSSI

ARNALDO CAPRAI | COLLEPIANO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2021

Il nome Collepiano si riferisce all'areale di produzione del Sagrantino e indica la dolce pendenza delle colline umbre per questa etichetta storica nata nel 1979. **Rosso rubino luminoso con trama compatta e vellutata, affina per 22 mesi in barrique sviluppando un naso fruttato con sentori di ciliegia, violetta e ciclamino.** Le note balsamiche evolvono in spezie orientali e rabarbaro. La vibrante freschezza si bilancia con tannini setosi, chiudendo con una piacevole sapidità in bocca. Risulta il perfetto abbinamento al barbecue umbro, agli spiedini di carne mista e ai tradizionali strangozzi al tartufo nero.

BUGLIONI | IL MONA BARDOLINO DOC 2024

Spirito ribelle e versatile, Il Mona di Buglioni è un Bardolino che preferisce la sostanza alle mode e i fatti alle parole. **Prodotto da un singolo vigneto sulle colline orientali del Garda, questo blend di Corvina, Corvinone e Rondinella racconta l'anima più autentica del territorio veronese.** Rosso rubino vivace, regala note di melograno e pepe rosa fuse ad aromi di ciliegia e spezie dolci. Affina per 8 mesi in cantina e dà il meglio di sé servito fresco a 14 °C, abbinandosi magistralmente a carni bianche, pasta alla Norma e prelibato baccalà mantecato.

GRILLESINO | BATTIFERRO MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2024

Il Battiferro Morellino di Scansano DOCG torna finalmente disponibile con la sua attesa annata 2024, ergendosi a simbolo della bassa Maremma. **Dal colore rosso granato tendente al rubino, è prodotto con uve 100% Sangiovese e garantisce una notevole struttura supportata da un'ottima freschezza.** Al naso risulta intenso, sprigionando aromi di ciliegie e prugne seguiti da leggere note di tabacco, cioccolato e vaniglia. Al palato si rivela complesso e armonico, con tannini maturi e un finale persistente. Si abbina perfettamente a menù a base di carni rosse, selvaggina e saporiti formaggi stagionati.

SANTA VENERE | SPEZIALE IGP

Calabria rosso 2024 Pensato per essere bevuto fresco, lo Speciale di Santa Venere nasce dallo straordinario recupero del vitigno autoctono Marsigliana Nera coltivato in regime biologico. **Questo rosso rubino con riflessi violacei vanta un profumo complesso, caratterizzato da evidenti sentori di frutti di bosco, liquirizia e delicati chiodi di garofano.** Il sorso si rivela secco e armonioso. Il nome omaggia l'antica figura che vendeva spezie ed essenze, richiamando i profumi avvolgenti del vino. Dopo l'affinamento in acciaio, rappresenta la scelta ideale per accompagnare arrostiti di carne

e tagliatelle ai porcini.

VILLA CAVICIANA | MONTESENANO

Aleatico in purezza, il Montesenano è un rosso secco che nasce sulle colline vulcaniche del Lago di Bolsena nei vigneti di proprietà di Villa Caviciana. **Il terroir vulcanico, ricco di minerali preziosi, dona a questo vino un'esperienza unica per il palato strutturata su un perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza.** Si tratta di un rosso versatile ed elegante, ideale per accompagnare carni rosse, salumi selezionati e formaggi stagionati. Al naso sprigiona invitanti profumi di ciliegie e piccoli frutti rossi, arricchiti da piacevoli note speziate e delicati sentori floreali.

BOLLICINE

BRUT DARGENT | PINOT NOIR ROSÉ

Con il suo 100% Pinot Noir vinificato con metodo classico, Brut Dargent coniuga sapientemente l'eredità enologica e le tendenze moderne. **Questo rosé spumante brillante vanta un bouquet complesso in cui emergono ribes nero, deliziose more e suadenti note floreali, chiudendo con un elegante finale minerale.** Le uve vengono raccolte poco prima della piena maturazione e fermentate a bassa temperatura per mantenere la massima freschezza. Ne risulta un vino fruttato con una piacevole consistenza cremosa, ideale per accompagnare l'aperitivo pasquale, brindare durante le feste e persino creare cocktail innovativi.

MASO MARTIS | DOSAGGIOZERO RISERVA MILLESIMATO 2021

Un Metodo Classico di straordinaria finezza, uno dei primi pas dosè prodotti in Trentino, il DosaggioZero Riserva raggiunge la piena armonia espressiva privo di dosaggio zuccherino aggiunto. **Il sapiente assemblaggio di uve Pinot Nero e Chardonnay, affinato sui lieviti per 36 mesi, genera un colore paglierino luminoso con perlage finissimo e persistente.** Al

naso spiccano scorza d'agrumi, crosta di pane e morbide spezie. Al sorso risulta teso, profondo e sapido, vantando una straordinaria freschezza minerale. È perfetto da degustare con menù di mare, crostacei, verdure saporite e carni bianche pregiate.

ROSATI

LETRARI | ENANTIO ROSATO 2025

La cantina Letrari offre un'interpretazione inedita dell'Enantio, uno dei vitigni autoctoni italiani più rari, tradizionalmente destinato a rossi potenti. **Le vigne certificate a piede franco danno vita a un vino dalle tonalità cremisi che inebria con un bouquet di ribes, piccoli frutti macerati e richiami balsamici.** In bocca conquista il palato con la sua gentile vena sapida e una beva godibile, conservando abilmente l'energia originaria dell'uva. Un rosato vibrante e affascinante, ideale per accompagnare con originalità piatti a base vegetale, carpacci di carne leggeri e prelibati pesci di acqua dolce.

SANTA TRESA | ROSA DI SANTA TRESA TERRE SICILIANE IGP 2025

Rosa di Santa Tresa è il nuovo blend biologico e vegan-friendly a base di uve Nerello Mascalese e Frappato prodotto in terra siciliana. **Di colore rosa tenue brillante, presenta un profilo olfattivo netto con piccoli frutti rossi freschi come fragolina e melograno, seguiti da delicate note floreali.** Al palato spicca un'acidità viva che dà slancio al sorso, mentre il corpo snello acquisisce verticalità grazie al Nerello Mascalese. La fragranza aromatica del Frappato guida verso un finale salino capace di richiamare le atmosfere marine, perfetto per le tavole primaverili.

TENUTA DI CAMPO DI SASSO | RISSOA TOSCANA ROSSO IGT 2025

Il Rissoa è un rosato magnetico in cui il carattere della Costa Toscana si sposa con lo stile provenzale, creando

un'alchimia che profuma di mare e pinete. A prevalenza Cabernet Franc con una percentuale di Syrah, sfoggia l'eleganza di un grande rosso coniugata alla levità di affascinanti note di pompelmo rosa e camomilla. L'elegante tonalità si riflette in un gusto armonico suggellato da piacevoli richiami salmastri. Estremamente gastronomico, accompagna magistralmente l'aperitivo, profumati plateau di crostacei, risotti di mare, agnello alla griglia e gustose tartare di manzo alla francese. P

PASSITI

BRANCHINI 1858 | D'OR LUCE BOTRYTIS ALBANA DI ROMAGNA DOCG 2016

Ottenuto interamente da uve Albana attaccate dalla Botrytis, questo vino dolce gode delle nebbie autunnali che favoriscono lo sviluppo della preziosa muffa nobile sui grappoli. **Maturato 15 mesi in acciaio e 12 in bottiglia, regala al naso profumi ampi e intensi di zafferano contornati da avvolgenti sentori di cannella e resina.** Rispetto ad altre versioni possiede una dolcezza calibrata e una minore gradazione alcolica. Al sorso si rivela oleoso e morbido, sempre sorretto da un'ottima acidità che lo rende perfetto per sorprendere a tavola in abbinamento a formaggi erborinati e prelibato foie gras. P

ANNA BERRA | RAMANDOLO SELEZIONE 2019

Prodotto nel territorio di Ramandolo con uve 100% Verduzzo Friulano, questo vino passito si contraddistingue per la straordinaria eleganza della sua produzione artigianale. **Il bouquet intenso regala generosi profumi di frutta secca, miele di castagno e fichi maturi, anticipando un sorso caldo e morbido dal perfetto bilanciamento.** Grazie a una spiccata acidità e a una leggera ma gradevole presenza tannica, si definisce come un intrigante vino dalle caratteristiche dolci ed equilibrate. Costituisce la scelta di pregio ideale per chiudere il pranzo pasquale in accompagnamento ai dessert

tradizionali o alla pasticceria secca.

Punti chiave

1. **Selezione accurata per le festività pasquali** con proposte d'eccellenza tra bianchi, rossi, bollicine, rosati e passiti.
2. **Abbinamenti perfetti suggeriti per esaltare i piatti tradizionali**, dal pesce fresco fino alle carni al barbecue.
3. **Valorizzazione dei territori vitivinicoli attraverso etichette biologiche sostenibili** e attenti recuperi di rari vitigni autoctoni.