

San Valentino 2026: la playlist perfetta con 14 vini per ogni momento d'amore

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Febbraio 2026



Ogni storia d'amore merita il suo vino perfetto. Una selezione di 14 etichette italiane e francesi pensate per accompagnare San Valentino: bollicine eleganti per i primi incontri, rossi intensi per la passione travolgente e bianchi raffinati per i momenti di complicità. Una playlist eno-sentimentale da scoprire sorso dopo sorso.

Ogni storia d'amore ha la sua colonna sonora, ma anche il suo vino perfetto.

C'è un vino per ogni battito del cuore: quello che accende la scintilla al primo incontro, quello che incendia la passione e quello che coccola nelle serate di complicità. Ogni bottiglia

racconta una storia, ogni sorso è una sinfonia di emozioni.

Ecco una playlist eno-sentimentale con 14 etichette da stappare per un San Valentino magico.

Più di una dozzina di vini anziché una dozzina di rose rosse... ma non beveteli tutti la stessa sera! L'idea in più? Abbinare il vino alla vostra canzone del cuore.

La playlist per i primi incontri

Al primo incontro serve una bollicina per rompere il ghiaccio. L'atmosfera deve essere "sparkling": sono questi gli attimi in cui scocca la scintilla.

MASO MARTIS | MADAME MARTIS TRENTODOC BRUT RISERVA 2015

Elegante e piena di carattere, Madame Martis coniuga l'eleganza del Pinot Nero, la fragranza dello Chardonnay e la morbidezza del Meunier. Una cuvée di prestigio che affina sui lieviti per 8 anni. Brillanti riflessi dorati e perlage persistente, al naso inebria con sentori di pasticceria e pane tostato, agrumi e fiori bianchi. Il sorso è cremoso e avvolgente, con finale molto persistente. Perfetto con ostriche, crudi di mare, carni bianche, tartufo e funghi porcini.

SANTA VENERE | SP1 METODO CLASSICO ROSÉ 2020

Gaglioppo in purezza biologico, legato alla sua terra calabrese. Spumantizzato con 18 mesi sui lieviti, color buccia di cipolla brillante. Al naso è delicato e fruttato con sentori di ribes, more, lamponi e crosta di pane. Bollicina fine e armonica, si abbina benissimo ai piatti di pesce.

LETRARI | QUORE RISERVA TRENTODOC 2017

Fa rima con amore, questo Trentodoc che incanta con profumi di burro, frutta esotica, agrumi e miele. Chardonnay in purezza, affina sui lieviti per 60 mesi. Giallo dorato splendente, al

naso regala note ampie di fiori e frutta con sensazioni burrose. Perlage fine e vellutato, pieno e fasciante. Perfetto come aperitivo o con pesce alla griglia.

BORGHI DEI POSSERI | BRUT ROSÉ TRENTODOC 2021

Dalle Piccole Dolomiti, un metodo classico da uve Pinot Nero selezionate. Macerazione delicata che conferisce colore rosa tenue e profilo aromatico di frutti rossi freschi. Dopo 24 mesi di affinamento sui lieviti, sviluppa bollicina fine e grande armonia tra morbidezza e freschezza.

CHARTRON ET TREBUCHET BLANC DE NOIRS | AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE

Crémant 100% Pinot Noir dalla Borgogna con 15 mesi di affinamento. Giallo dorato pallido con bollicine fini, al naso note di agrumi e frutti rossi. Al palato aromi di pompelmo, lampone e ribes rosso con freschezza equilibrata. Ideale come aperitivo o con pesce alla piastra.

La playlist per i momenti di passione

Quando il cuore batte più forte, il vino deve essere intenso e avvolgente. Ogni sorso diventa seducente. Provateli bendati per scoprirne profumi e aromi con olfatto e gusto.

BUGLIONI | IL LUSSURIOSO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2020

L'Amarone "rock" di Buglioni, con anima libera e sensuale. Rompe gli schemi per freschezza e godibilità, perfetto anche con il pesce. Dopo 2 mesi di appassimento, affina 30 mesi in botti e 12 in bottiglia. Al naso profuma di marasca, eucalipto, violetta, cioccolato e cuoio. Fragante e intenso, si abbina a formaggi intensi, carni alla brace e sorprende con grandi crudi di pesce.

TENUTA DI FESSINA | ERSE ROSSO CONTRADA MOSCAMENTO 1911 ETNA

ROSSO DOC

Vino maestoso da antiche viti di Nerello Mascalese a 700 metri su suoli vulcanici. Intenso, corposo e setoso con note di frutti di bosco, liquirizia, spezie e viola. Rubino vivace, al naso rivela personalità con sentori di pepe rosa, grafite e frutti rossi. Finezza e austerità al sorso con allungo salino. Perfetto con carni arrosto e piatti mediterranei.

TENUTA DI BISERNO | COLLEMEZZANO TOSCANA ROSSO IGT 2021

Supertuscan da blend bordolese con scioltezza elegantissima. Affinato 12-16 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Rosso rubino profondo, bouquet complesso di frutti rossi, grafite e spezie. Ben strutturato con tannini vellutati e lunga persistenza. Perfetto con selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

AZIENDA AGRICOLA CORTESE | SENIA NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Eccellenza territoriale da 100% Nero d'Avola. Fermentazione in barrique aperte, affinamento 12 mesi in legno e 6 in bottiglia. Rosso rubino intenso, note di marasca, prugna e more con nuances balsamiche. Grande corpo con acidità rinfrescante e tannini morbidi.

GRILLESINO | BATTIFERRO MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2024

Simbolo della Maremma da uve 100% Sangiovese. Rosso granato, al naso intenso con aromi di ciliegie, prugne e frutta nera, note di tabacco e cioccolato. Complesso ma non austero, con tannini maturi e finale lungo. Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati.

La playlist per i momenti di complicità

Quando l'amore diventa maturo e complice, è il momento dei vini che fanno di casa e di tempo condiviso. Da gustare lentamente.

ARNALDO CAPRAI | CUVÉE SECRÈTE UMBRIA BIANCO IGT 2023

Gemma enologica che combina Grechetto e altre uve locali segrete. Dopo 6 mesi in barrique e 4 in bottiglia, si presenta giallo paglierino dorato. Al naso profumi dall'anice alla vaniglia, agrume e menta con miele d'acacia. Rotondità sorprendente, freschezza e persistenza straordinaria. Perfetto con agnello, tortelli e tartufo bianco.

CANTINA VALLE ISARCO | ARISTOS KERNER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC 2024

Kerner in purezza, vendemmiato a mano. Dopo 10 mesi in acciaio, delicati profumi fruttati con eleganti note di pesca. Secco e pieno con struttura vivace e finale di noce moscata. Versatile con antipasti, speck, pesce d'acqua dolce e risotti alle erbe.

SANTA TRESA | INSIEME ORANGE TERRE SICILIANE IGP

Blend biologico di Inzolia e Zibibbo macerati sulle bucce. Giallo intenso con riflessi aranciati. Note di agrumi, pompelmo e spezie. Ottima struttura con equilibrio di acidità. Versatile come aperitivo e con piatti di pesce orientali.

SÉGUINOT BORDET | CHABLIS 2024

Eccellenza storica dello Chablis dal 1560. Chardonnay luminoso giallo dorato tenue. Al naso sentori floreali, pesca matura, albicocca e verbena. Maturo, morbido e vivace in bocca. Tocco minerale fine nel finale.

Punti chiave

- 1. Bollicine per il primo incontro:** Trentodoc, Metodo Classico e Crémant per rompere il ghiaccio con eleganza.

2. **Rossi passionali per l'innamoramento:** Amarone, Etna Rosso e Supertuscan accompagnano i momenti di intensità emotiva.
3. **Bianchi per la complicità matura:** Chablis, Kerner e Orange Wine celebrano l'amore consolidato e sereno.
4. **Prezzi per tutte le tasche:** dalla fascia accessibile di 12 euro fino alle etichette premium da 225 euro.
5. **Abbinamenti gastronomici completi:** ogni vino suggerito con specifici piatti per esaltarne caratteristiche e territorialità.