vinetur

Italia brinda por San Valentín con vinos que celebran la diversidad y la tradición

Bodegas de distintas regiones proponen espumosos, rosados y tintos para acompañar cenas románticas y momentos especiales

miércoles 4 de febrero de 2026



El próximo 14 de febrero, muchas parejas buscarán brindar con vinos que acompañen una cena especial o un momento íntimo. Italia, con su diversidad de regiones y estilos, ofrece varias opciones para quienes desean celebrar el Día de San Valentín con una copa diferente. A continuación, se presentan algunas propuestas de bodegas italianas que apuestan por la calidad y la tradición.

Desde la región del Véneto, Andreola presenta su Nazzareno Pola - Etichetta del Fondatore Dirupo Rive di Santo Stefano Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2025. Esta bodega, fundada en 1984, trabaja en las empinadas colinas de Valdobbiadene, donde la vendimia manual es imprescindible. El resultado es un espumoso de color amarillo pálido y burbuja fina, con aromas florales y frutales y un fondo de pastelería. En boca es equilibrado y sabroso, adecuado para aperitivos o mariscos.

En Lombardía, Costaripa elabora el Valtènesi Rosè DOC Rosamara en la orilla bresciana del lago de Garda. La familia Vezzola lleva tres generaciones dedicadas a estudiar el territorio y perfeccionar sus vinos. Este rosado se produce a partir de Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese y Barbera, vendimiadas a mano al amanecer. El vino muestra un color rosa perlado y aromas a melocotón, frutos rojos y granada. Su paso por boca es seco y fresco, con textura sedosa. Es versátil para acompañar desde aperitivos hasta platos mediterráneos.

Follador Prosecco dal 1769 ofrece Fosélios Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut. Con más de 250 años de historia familiar en Valdobbiadene, esta bodega utiliza un método propio para elaborar espumosos frescos y fáciles de beber. Fosélios tiene un color amarillo pajizo con reflejos verdosos y notas de manzana verde y pera. Es adecuado tanto para el inicio de una comida como para una copa nocturna.

La Farra, también en Véneto, produce el Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut en las colinas de Farra di Soligo. Fundada en 1997 por la familia Nardi, esta bodega apuesta por la vendimia manual y la vinificación cuidadosa de la uva Glera. El vino es amarillo brillante con burbuja persistente y aromas a manzana y melocotón. Se recomienda servirlo frío para resaltar su frescura.

En Piamonte, Josetta Saffirio elabora Barolo Perno en Monforte d’Alba. Esta bodega familiar cultiva Nebbiolo en viñedos seleccionados del corazón de las Langhe. El vino muestra notas de rosa seca, especias suaves y frutas oscuras que evolucionan lentamente en copa. Es un tinto estructurado pero elegante, pensado para quienes buscan profundidad en cada sorbo.

Desde Toscana llega Talosa Rosso di Montepulciano 2024. Talosa mantiene una larga tradición vinícola en Montepulciano y envejece sus vinos en antiguas bodegas renacentistas bajo el centro histórico. Este tinto joven se caracteriza por aromas a cereza fresca, violeta y especias ligeras; en boca es suave y fácil de beber.

En Sicilia, Tenuta di Castellaro propone Nero Ossidiana, elaborado con Corinto Nero y Nero d'Avola en las islas Eolias. La finca practica viticultura biodinámica sobre 24 hectáreas e integra arquitectura sostenible. El vino busca poner en valor las variedades autóctonas y el carácter mineral del suelo volcánico.

Vecchie Terre di Montefili representa uno de los nombres más conocidos del Chianti Classico toscano. Su Anfiteatro se produce solo con uvas propias cultivadas en un anfiteatro natural que favorece la maduración óptima del Sangiovese. El vino combina potencia con matices minerales y especiados.

Por último, Ventiventi desde Emilia-Romaña ofrece Blanc de Blancs Pignoletto DOC. Esta bodega moderna apuesta por la sostenibilidad y la precisión técnica para reinterpretar el Pignoletto como espumoso fresco con notas florales y cítricas.

Estas propuestas muestran cómo diferentes regiones italianas pueden aportar estilos variados para celebrar San Valentín: desde espumosos ligeros hasta tintos complejos o rosados frescos. Cada uno responde a una filosofía propia basada en el respeto al territorio y la búsqueda constante de calidad.