

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 215, Marzo 2022

La Lettera F

Facciamo, per l'ennesima volta, una scontata premessa, ribadendo quello che tutti sanno da lunghissimo tempo e che – oramai – è da considerarsi un po' alla stregua della *scoperta dell'acqua calda*: l'abuso del consumo di alcol etilico è fortemente nocivo per la salute. Aggiungiamo, quindi, un'ulteriore premessa, anche questa ribadita più volte e che tutti sanno, nessuno escluso: l'abuso del consumo di vino è parimenti nocivo per la salute. In fin dei conti, non sono medico, non ho alcuna competenza scientifica riconoscibile che mi permetta di smentire queste asserzioni – e certamente, mi fido della scienza e mai delle *chiacchiere* – pertanto le accetto come vere, attendibili, veritiere e, soprattutto, verificate e verificabili. La scienza e la ricerca, inoltre, ci dicono che l'alcol etilico non è l'unica sostanza a essere nociva per la salute, a prescindere dall'abuso del consumo o meno. Allo stesso modo, credo ragionevole ritenere che chiunque apprezzi e rispetti il vino, oltre che sé stessi, è consapevole del fatto che, appunto, l'abuso di alcol non è mai salutare.

Fa discutere, a questo proposito, la proposta dell'Unione Europea di adottare entro il 2022 il sistema francese *Nutri-Score* per l'etichettatura degli alimenti e – recentemente – proposto anche per le bevande contenenti alcol, vino compreso. Per questa specifica categoria, infatti, si stava addirittura prevedendo l'introduzione di un nuovo identificativo e contrassegnato con la lettera F su fondo nero. Si deve osservare che il sistema *Nutri-Score* prevede il contrassegno degli alimenti con un indicatore composto dalle prime cinque lettere dell'alfabeto – dalla A alla E – su fondi colorati che variano dal verde al rosso, come se fosse un semaforo. Lo scopo sarebbe quello di comunicare in modo rapido la salubrità dell'alimento: l'identificazione con la lettera A, su fondo verde, rappresenta la massima salubrità dell'alimento in termini nutrizionali, la lettera E, su fondo rosso, un alimento *non sano* da consumare. Nella sua definizione e nel criterio di attribuzione delle "lettere", il *Nutri-Score* è – a mio avviso – piuttosto discutibile, non da meno, incompleto e disorientante.

L'attribuzione di una lettera, quindi l'appartenenza a una specifica categoria nutrizionale, è determinata dalla valutazio-

ne di alcuni parametri e riferiti a 100 grammi per gli alimenti e 100 millilitri per le bevande. Senza entrare nello specifico del criterio, basti pensare che un alto contenuto di frutta, verdura, fibre e proteine consente di ottenere un punteggio elevato, mentre l'alto contenuto energetico in chilo calorie, zucchero, acidi grassi saturi e sodio, attribuiscono punteggi bassi. Sebbene si possa apprezzare l'impegno di offrire un sistema per informare sulle qualità nutrizionali di un alimento o una bevanda, in realtà la sua applicazione è decisamente superficiale e fuorviante. Facciamo un esempio pratico usando un alimento molto usato e diffuso, non solo in Italia, ma anche in Europa: il burro. Cento grammi di questo alimento, notoriamente, fornisce un elevatissimo apporto di energia oltre a essere, per la quasi totalità della sua composizione, ricchissimo di acidi grassi saturi. Queste due qualità – da sole – fanno guadagnare al burro, e senza appello, il contrassegno della lettera "E" su fondo rosso. Secondo il *Nutri-Score*, il burro è quindi un alimento altamente sconsigliato, non da meno, per niente salutare.

Alla vista dell'etichetta contrassegnata dalla lettera E su fondo rosso, ogni consumatore superficiale e, aggiungerei, in modo istintivo, è indotto a credere che il burro sia un alimento non salutare. Quella lettera "E", infatti, non dice che il consumo di cento grammi di burro non è salutare: si limita superficialmente a fornire un'informazione fuorviante e incompleta. Si assume, implicitamente, che anche il consumo di un solo grammo di burro – o anche meno – non è salutare perché l'alimento è contrassegnato dalla lettera E. Diciamola tutta: chi sarebbe disposto – coscientemente e consapevolmente – a consumare cento grammi di burro in una sola volta? Oppure a bere cento millilitri d'olio d'oliva – l'equivalente di poco meno di un bicchiere – visto che, secondo il *Nutri-Score*, è contraddistinto con la lettera C, quindi classificato in mezzo alla scala dei valori, fra il sano e il nocivo? Il vino, poi, stava correndo un ulteriore e ben più ignominioso rischio, quello di essere addirittura contraddistinto con la lettera F su fondo nero, classificandolo quindi come bevanda fortemente nociva per la salute.

Per fortuna, la proposta di "bollare" il vino come altamen-

Sommario

La Lettera F	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Valtellina Rosso e Langhe Nebbiolo	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

te nocivo per la salute – e prevista nell’ambito del cosiddetto *Cancer Plan* – non ha ottenuto il consenso del Parlamento Europeo. Il vino, quindi, contrariamente a quanto di temeva, non sarà contraddistinto con la lettera F su fondo nero. Il Parlamento Europeo, infatti, ha giustamente ritenuto eccessiva la penalizzazione che il vino avrebbe subito in conseguenza di questa classificazione, sostenendo inoltre la cultura del consumo moderato. Il risultato, va detto, accoglie le istanze e le proposte dell’Italia, da sempre sostenitrice della promozione e diffusione di una cultura del consumo consapevole e moderato. Non si può infatti equiparare il consumo di uno o due calici di vino con quello di una o due bottiglie. La seconda misura, non serve certamente un infame bollino nero a ricordarlo, è palesemente nota a chiunque come altamente nociva e per niente salutare. Inoltre, esattamente come accade con la campagna di sensibilizzazione al consumo di tabacco, non è certamente un bollino o una “scritta” a scoraggiare chi intende abusarne. E lo stesso, non c’è dubbio, vale parimenti per il vino e le bevande alcoliche.

Per quanto riguarda il vino, quindi, non vedremo nelle etichette la “lugubre” lettera F e nemmeno avvertimenti nefasti come già appaiono nelle confezioni di prodotti contenenti tabacco. Si è invece proceduto all’indicazione di raccomandazioni al consumo responsabile e moderato. Una soluzione decisamente ragionevole e condivisibile, certamente a favore della sensibilizzazione al consumo moderato, cosa che chiunque apprezzi vino sa da sempre. Questo – evidentemente – non cambia la considerazione fondamentale e indiscutibile che l’abuso di alcol, indipendentemente dalla modalità di assunzione, non è né salutare né tanto meno *saggio*. Personalmente, ho sempre creduto che la migliore forma di prevenzione, applicabile a qualunque contesto o abuso, sia sempre la cultura e l’educazione, il senso civico e il rispetto, per sé stessi e per gli altri. Condivido meno le misure repressive poiché difficilmente sono efficaci nell’insegnare qualcosa di veramente utile se non a sviluppare sentimenti di rivolta e di disobbedienza. Il proibizionismo, introdotto negli Stati Uniti d’America durante gli anni 1920, è del resto un esempio palese dell’effettiva inefficacia di un provvedimento simile e delle sue conseguenze.

Con questo, ovviamente, non si mette in discussione l’iniziativa dell’Unione Europea per la prevenzione del cancro e la promozione di stili di vita salutari: questi sono principi condivisibili, indiscutibili e auspicabili da chiunque. E la prevenzione, non c’è dubbio, si ottiene in particolare con l’educazione e

la cultura, così come la conoscenza, la ricerca e l’evidenza dei fatti di comportamenti sociali e sanitari. Per questo motivo, non è certamente educativo equiparare il consumo moderato e consapevole del vino con l’abuso. Sostenere che l’abuso di bevande alcoliche è nocivo per la salute, anche con conseguenze gravissime, è condivisibile e indiscutibile. Esattamente com’è nocivo per la salute l’eccessivo consumo di burro o zucchero, così come di qualunque altro alimento. È la dose che fa il veleno, suggerito notoriamente da Paracelso “*omnia venenum sunt: nec sine veneno quicquam existit. Dosis sola facit, ut venenum non fit*” e cioè “tutto è veleno: nulla esiste di non velenoso. Solo la dose fa in modo che il veleno non faccia effetto”. Questo vale per il vino esattamente come per qualunque altro alimento o bevanda.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Valtellina Rosso e Langhe Nebbiolo

Una delle più importanti e celebri uve italiane a confronto nei vini prodotti nei due principali territori che meglio rappresentano il grande Nebbiolo: Langhe e Valtellina.

Il Nebbiolo è fra le varietà più apprezzate e conosciute d’Italia. Un successo che non nasce per caso, poiché da quest’uva nascono fra i più grandi vini del nostro Paese. Basti pensare alle Langhe in Piemonte: nomi come Barolo, Barbaresco e Roero sono conosciuti da qualunque appassionato di vini in ogni parte del mondo. Il Nebbiolo, tuttavia, non è solo Piemonte ed è – non da meno – anche Lombardia, più specificamente, il suggestivo ed eroico territorio della Valtellina, altra grandissima patria di vini prodotti con quest’uva. Capace di creare vini memorabili e di potente eleganza, il Nebbiolo è fra le varietà di uve da vino ad avere un contenuto di polifenoli fra i più elevati. Una qualità che si riflette direttamente nei suoi vini, notoriamente caratterizzati da un impatto astringente piuttosto importante. Inoltre, i vini prodotti con Nebbiolo si distinguono anche per la loro freschezza – qualità conferita dall’acidità – la quale, unita all’astringenza dei tannini, restituiscono un profilo gustativo decisamente imponente.

A tale proposito, si deve osservare che queste caratteristiche – nonostante siano percettibili in tutti i vini prodotti con Nebbiolo – sono fortemente determinate dalle condizioni ambientali e climatiche, oltre che dalla composizione del suolo. Una considerazione fin troppo banale, poiché è noto a chiunque quanto queste caratteristiche influiscano nel profilo organolettico dei vini, tuttavia in quelli prodotti con Nebbiolo le differenze posso diventare decisamente distanti. Questo è quello che accade, infatti, per i vini da uva Nebbiolo prodotti nelle Langhe e nella Valtellina: stessa uva, vini dalla personalità completamente diversa. Queste differenze sono dettate prevalentemente dalle specifiche condizioni ambientali e climatiche

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 215, Marzo 2022

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Copyright © 2022 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d’autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

esistenti nei rispettivi territori, non da ultimo dal clone utilizzato. Per quanto riguarda la storia di quest'uva – per onore di completezza – secondo molti ampelografi è originaria del Piemonte, tuttavia, in accordo ad alcune ricerche condotte sul DNA del Nebbiolo, suggerirebbe la Valtellina come terra di origine, quindi in Lombardia. A prescindere dalla contesa sull'origine dell'uva, la certezza evidente e indiscutibile è che, indipendentemente dal luogo di coltivazione e vinificazione, il Nebbiolo è capace di creare vini di indiscussa qualità e pregio.

Valtellina Rosso

La Valtellina è il regno indiscusso del Nebbiolo delle Alpi. Storicamente e localmente conosciuto con il nome di Chiavennasca – a sottolineare la sua presunta origine nel territorio della Valchiavenna, in provincia di Sondrio – il Nebbiolo regala in questo territorio vini di straordinaria finezza ed eleganza. A tale proposito, è bene chiarire che il Nebbiolo presente in Valtellina è un clone diverso da quelli tipicamente presenti nelle Langhe: si tratta quindi di un biotipo diverso, ma sempre riconducibile al vitigno Nebbiolo, con caratteristiche proprie e uniche, tali da fargli guadagnare il titolo di “Nebbiolo delle Alpi”. Più precisamente, in Valtellina sono stati identificati sei biotipi diversi e tutti appartenenti al vitigno Nebbiolo. Inoltre, si deve considerare anche la particolare condizione ambientale e climatica della Valtellina – qui il terreno è prevalentemente composto da sabbia e roccia sgretolata – con il risultato di produrre vini unici e dal carattere irripetibile, dotati di spiccata eleganza e personalità.

Nella Valtellina sono riconosciuti tre aree, quindi vini, a denominazione controllata: il Valtellina Superiore, Sforzato di Valtellina e Valtellina Rosso. I primi due sono classificati come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) mentre il rosso è riconosciuto come DOC. Il Nebbiolo è la varietà dominante che, in accordo al disciplinare, deve essere presente per almeno il 90%, mentre l'eventuale restante quota può essere rappresentata da varietà a bacca rossa ammesse alla coltivazione in Lombardia. Il Valtellina Rosso – il vino che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese – deve maturare per almeno sei mesi prima di essere commercializzato, senza obbligo specifico per il tipo di contenitore. Sebbene la scelta dei produttori sia solitamente in favore della botte, non mancano casi di Valtellina Rosso maturati in vasche d'acciaio. Sulla composizione, nonostante il disciplinare preveda l'uso di uve diverse, nella maggioranza dei casi questo vino è prodotto esclusivamente con Nebbiolo. Il risultato è generalmente un rosso di estrema piacevolezza e finezza, molto versatile nell'abbinamento enogastronomico, con un profilo olfattivo decisamente orientato a profumi riconducibili al mondo dei fiori.

Langhe Nebbiolo

Lo scenario enologico delle Langhe, in provincia di Cuneo, Piemonte, è totalmente diverso da quello della Valtellina, a ridosso delle Alpi. Anche qui troviamo il Nebbiolo – prevalentemente nei cloni Lampia e Michet – tuttavia la composizione del suolo è completamente diversa: qui è l'argilla a dominare la terra. Differenze sostanziali e determinanti, con il risultato

di produrre vini, sebbene con la medesima uva Nebbiolo, dal carattere completamente diverso. Le Langhe – notoriamente – sono conosciute ovunque nel mondo per tre colossi rossi prodotti con il Nebbiolo, nello specifico, Barolo, Barbaresco e Roero. Nelle Langhe – territorio riconosciuto dal sistema di qualità italiano come Denominazione d'Origine Controllata – il Nebbiolo è infatti presente in molti vini, non da ultimo, utilizzato per la produzione di vino mono-varietale, riportando quindi in etichetta il nome della varietà. A tale proposito – e come più volte ricordato in queste pagine – anche nelle Langhe un vino è definibile come mono-varietale qualora una varietà sia presente per almeno l'85%.

Il Langhe Nebbiolo è un vino decisamente interessante e nel quale è spesso possibile percepire il carattere potente della varietà, talvolta raggiungendo perfino la struttura e il carattere dei vini delle denominazioni DOCG, come Barolo, Barbaresco e Roero. A tale proposito, si deve osservare che la denominazione Langhe è decisamente estesa – se confrontata con le DOCG presenti nel suo interno – e pertanto il carattere del Langhe Nebbiolo può variare considerevolmente proprio a causa del territorio specifico della denominazione nel quale è prodotto. Anche la scelta del clone – in genere Lampia, Michet o entrambi – svolge un ruolo determinante nella definizione delle qualità sensoriali del Langhe Nebbiolo. A questo si deve inoltre aggiungere il fattore della maturazione, poiché il disciplinare prevede l'impiego sia di contenitori inerti sia quelli in legno. Tutte queste variabili e fattori, comprensibilmente, permettono di creare vini Langhe Nebbiolo con qualità sensoriali molto diverse fra loro, pur conservando – in ogni caso – il carattere sia della varietà sia della denominazione.

La Degustazione

Prima di iniziare la nostra degustazione per contrasto di Valtellina Rosso e Langhe Nebbiolo, provvediamo alla scelta delle due bottiglie. Questi vini sono facilmente reperibili e non dovrebbero presentare particolari difficoltà, in particolare il vino piemontese. Sebbene la maggioranza dei produttori tenda generalmente a fare maturare questi due vini in botte o comunque in contenitori di legno, la nostra scelta è preferibilmente in favore della vinificazione in contenitori inerti, pos-



Il colore del Valtellina Rosso

sibilmente la vasca d'acciaio. In entrambi i casi, inoltre, ci assicuriamo che la composizione sia rappresentata esclusivamente dalla varietà Nebbiolo, ricordando che – in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione – sia il Valtellina Rosso sia il Langhe Nebbiolo prevedono l'impiego di altre varietà ammesse nelle rispettive regioni di appartenenza. Nello scegliere i due vini, faremo inoltre attenzione all'annata, possibilmente appartenenti alla stessa vendemmia e non oltre i due anni di maturazione. Valtellina Rosso e Langhe Nebbiolo sono serviti alla temperatura di 18 °C e versati nei rispettivi calici da degustazione.

La prima fase della valutazione sensoriale dei due vini prenderà in esame l'aspetto, cioè come si presentano alla vista in termini di colore e trasparenza. Il primo vino che prenderemo in esame è il Valtellina Rosso e, inclinando il calice sopra una superficie bianca, osserviamo la base, dove la massa liquida è più consistente. Il vino lombardo si caratterizza per il suo colore rosso rubino brillante e, ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza decisamente elevata. Valutiamo ora la sfumatura del Valtellina Rosso, osservando il vino verso l'apertura del calice, nel punto dove la massa liquida si fa sottile. Anche in questo caso, è possibile rilevare il colore rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Langhe Nebbiolo e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino piemontese è rosso rubino brillante e, per quanto riguarda la trasparenza, anche in questo caso è moderata pur tuttavia risultando inferiore rispetto al Valtellina Rosso. La sfumatura del Langhe Nebbiolo – osservata verso l'apertura del calice – conferma il colore base, cioè rosso rubino.

I profili olfattivi di Valtellina Rosso e Langhe Nebbiolo, nonostante siano prodotti con la stessa varietà, si differenziano per caratteristiche sostanziali e identificative. I fattori responsabili di queste differenze, oltre alla diversità dei cloni di Nebbiolo coltivati nei due territori, si devono ricondurre alle condizioni ambientali e climatiche di Valtellina e Langhe. Il suolo dove si coltivano i vigneti che danno vita al Valtellina Rosso sono infatti prevalentemente composti da sabbia e roccia sgretolata, due qualità che conferiscono ai vini sia un colore più scarico sia un profilo olfattivo più orientato al mondo dei fiori. Ben diversa la condizione delle Langhe – qui la presenza dell'argilla è prevalente – i quali vini, oltre ad avere generalmente colori più intensi, si caratterizzano per il profilo olfattivo nel quale emergono principalmente sensazioni aromatiche riconducibili al mondo dei frutti. Si deve in ogni caso considerare sia Valtellina Rosso sia Langhe Nebbiolo sono contraddistinti da riconoscimenti comuni, nello specifico violetta, rosa e ciclamino – per quanto riguarda i fiori – ciliegia, prugna, lampone e fragola per i profumi appartenenti al mondo dei frutti.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Valtellina Rosso e Langhe Nebbiolo, iniziando – come per l'esame precedente – dal vino lombardo. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi primari e identificativi. Dal calice emergono – netti e intensi – piacevoli profumi di ciliegia, lampone, violetta e rosa. Roteiamo ora il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli altri aromi, ed effettuiamo un'altra olfazione. Il profilo olfattivo del Valtellina Rosso si completa con ciclamino, prugna e fragola.

Passiamo alla valutazione dell'apertura del Langhe Nebbiolo, quindi – mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo – procediamo con la prima olfazione. Dal calice del vino piemontese si percepiscono aromi intensi e puliti di ciliegia, prugna e violetta, un'apertura piuttosto tipica per i Nebbiolo prodotti in terra di Langa. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino si completa con rosa, mirtillo e lampone.

Proseguiamo la nostra degustazione per contrasto con la valutazione dei profili gustativi dei due vini, esaminando per primo il Valtellina Rosso. Prendiamo un sorso del vino lombardo così da valutare il suo attacco, cioè le qualità gustative primarie percepite in bocca al primo sorso. Il vino si fa apprezzare per la sua piacevole acidità – tipica caratteristica dei vini prodotti con uva Nebbiolo – oltre a un'astringenza non eccessiva, entrambe sufficienti a equilibrare la sensazione di morbidezza, prevalentemente prodotta dall'alcol. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di ciliegia, lampone e fragola, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Langhe Nebbiolo e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca il vino piemontese si fa apprezzare, come in quello precedente, per la piacevole sensazione di freschezza conferita dall'acidità, oltre all'effetto dei tannini percepito nell'astringenza, quest'ultima in genere più intensa rispetto al Valtellina Rosso. Anche la sensazione prodotta dall'alcol è più intensa rispetto al vino lombardo, certamente indispensabile per l'equilibrio della maggiore forza dei tannini. In bocca percepiamo i sapori di ciliegia, lampone e prugna, anche in questo caso confermando la buona corrispondenza con il naso.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto provvederemo a valutare le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione – in particolare, la persistenza gusto-olfattiva – prendendo per primo in esame il Valtellina Rosso. Il finale di questo vino è persistente e in bocca sono ancora chiaramente percettibili le sensazioni della freschezza conferita dall'acidità e la moderata astringenza dei tannini: un ricordo decisamente elegante e raffinato. Si percepiscono ancora e nettamente i sapori di ciliegia, lampone e fragola, qualità che abbiamo già rilevato nelle precedenti fasi della degustazione. Il finale del Langhe Nebbiolo è persistente e, anche in questo caso, in bocca si percepiscono nettamente le sensazioni dell'acidità e dell'astringenza, quest'ultima più intensa rispetto a quella del Valtellina Rosso. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di ciliegia, prugna e lampone. Poniamo ora i due calici l'uno di fianco all'altro e procediamo con l'ultima olfazione. Si notino le differenze nei due vini: il Valtellina Rosso è più orientato a sensazioni riconducibili al mondo dei fiori, mentre il Langhe Nebbiolo è caratterizzato principalmente da aromi di frutti a polpa rossa.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◇ Sufficiente – ◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇ Buono
- ◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- 🍷 Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



Matana 2020
Tenimenti Grieco (Molise, Italia)

🍷 Chardonnay

Prezzo: € 16,50

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, pompelmo e acacia seguite da aromi di susina, cedro, mela, pera, pralina, miele e vaniglia.

👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

🍷 Finale persistente con ricordi di banana, susina e cedro.

📅 Una piccola parte del vino è fermentato in barrique. 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

🍴 *Pasta con funghi e pesce, Carne bianca saltata, Pesce alla griglia, Zuppe di legumi*



Triassi 2016
Tenimenti Grieco (Molise, Italia)

🍷 Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (35%), Aglianico (10%)

Prezzo: € 24,50

Punteggio ◇◇◇◇★

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cacao, cuoio, tabacco, liquirizia, macis, vaniglia ed eucalipto.

👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

📅 21 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Incrocio Bruni 54 2020
Terracruda (Marche, Italia)


🍷 Incrocio Bruni 54


Prezzo: € 11,90


Punteggio ◇◇◇◇


👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pesca, pera e sambuco seguite da aromi di biancospino, kiwi, agrumi, ananas, mela, pompelmo, susina e ortica.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di pesca, pera e kiwi.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Pesce fritto, Latticini*





**Pergola Aleatico Riserva Lubaco 2016
Terracruda (Marche, Italia)**


 Aleatico

Prezzo: € 37,50


Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

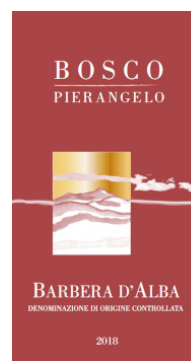
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di viola appassita, rosa, lampone, cacao, tabacco, cuoio, cannella, macis, liquirizia, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 18 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.

 *Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*





**Barba d'Alba 2018
Bosco Pierangelo (Piemonte, Italia)**


 Barbera

Prezzo: € 13,00

Punteggio  ◆◆◆◆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

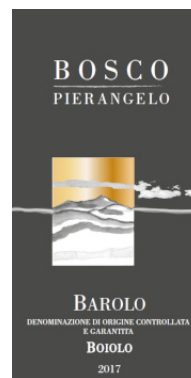
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, cioccolato, tabacco, pepe rosa, cannella, macis, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 4 mesi in botte.

 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*





**Barolo Boiolo 2017
Bosco Pierangelo (Piemonte, Italia)**

 Nebbiolo





Prezzo: € 35,00

Punteggio  ◆◆◆◆ ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di

rosa appassita, lampone, mirtillo, cannella, tabacco, cacao, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.
-  24 mesi in botte.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi*









**Valsellera Brut Rosé
Francone (Piemonte, Italia)**

 Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio 

-  Rosa ciliegia chiaro e sfumature rosa buccia di cipolla, trasparente, perlage fine e persistente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di rosa, ciclamino, mandarino, fragola, prugna, mela e nocciola.
-  Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mandarino.
-  Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per 18 mesi.
-  *Pasta con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi*









**Barbaresco I Patriarchi 2018
Francone (Piemonte, Italia)**

 Nebbiolo

Prezzo: € 21,00

Punteggio 

-  Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, cannella, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.
-  30 mesi in botte.
-  *Selvaggina, Stufati e brasati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi stagionati*

TÉLOS / IL BIANCO
FAMIGLIA CASTAGNEDI




TELUS NEL NOME ANTONI RAPPRESENTA L'IMPEGNO DI RAGGIUNGERE IL MEGLIO E QUELLO DI SVILUPPARE UN PRODOTTO INNOVATIVO NEL METODO E NEL PERCORSO DI PRODUZIONE PARTENDO DA UNA PROFONDA CONOSCENZA DEL VINO. TELUS È IL FRUTTO DI UN TERRITORIO PROFONDO, SELLUOSO DI ENERGIE VITALI, DI UN LAVORO ALTAMENTE PROFESSIONALE, DI UN'OPERATIVITÀ EFFICACE, E RESPONSABILE DELLA INTEGRITÀ DELLA TERRA E DEL SOLE. NASCE DA UN MODO ONESTO DI PENSARE E FARE IL VINO. TELUS È "FRANCO" COME UN VINO SINCERO DEL TERRITORIO.

SENZA SOLFITTI AGGIUNTI

VENETO
Indicazione Geografica Tipica
GARGANEGA / CHARDONNAY






**Telos Il Bianco 2020
Tenuta Sant'Antonio (Veneto, Italia)**


 Garganega (80%), Chardonnay (20%)


Prezzo: € 18,00


Punteggio 

-  Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, sambuco, pesca, agrumi, banana, rosmarino e mandorla.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

 Maturazione in vasche d'acciaio.


 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata*





Amarone della Valpolicella Telos 2016
Tenuta Sant'Antonio (Veneto, Italia)


 Corvina (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%), Oseleta (5%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, tamarindo, carruba, tabacco, cacao, caffè, liquirizia, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 16 mesi in botte.


 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*





Valtellina Superiore Grumello Rocca de Piro 2017
Ar.Pe.Pe. (Lombardia, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 30,00


Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di rosa, lampone, cannella, tabacco, cacao, cuoio, liquirizia, timo, vaniglia e mentolo.

 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 12 mesi in botte e vasche di cemento.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi*





Valtellina Superiore Sassella Stella Retica 2017
Ar.Pe.Pe. (Lombardia, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 30,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

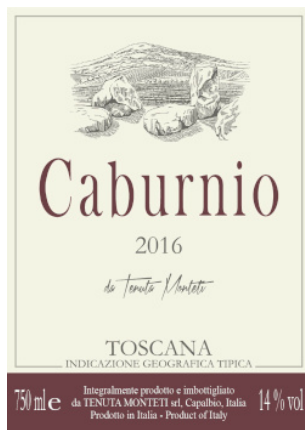
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, ciclamino, fragola, prugna, cannella, cioccolato, cuoio, liquirizia, macis, rosmarino, timo, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

 12 mesi in botte e vasche di cemento.






 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi*





Caburnio 2016
Tenuta Monteti (Toscana, Italia)


 Cabernet Sauvignon (60%), Alicante Bouschet (25%), Merlot (15%)

Prezzo: € 19,00


Punteggio     


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

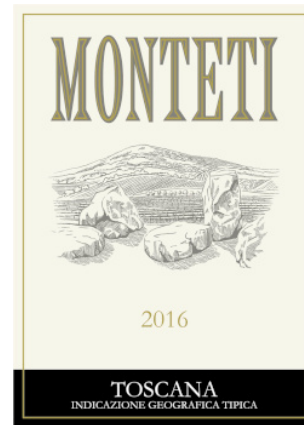
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cacao, tabacco, cuoio, ginepro, liquirizia, vaniglia ed eucalipto.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.


 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

 12 mesi in vasche d'acciaio, barrique e botte, 12 mesi in bottiglia.





 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*





Monteti 2016
Tenuta Monteti (Toscana, Italia)


 Petit Verdot (50%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (20%)


Prezzo: € 42,00

Punteggio    

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, mora, cacao, tabacco, cuoio, catrame, liquirizia, macis, peperone, vaniglia ed eucalipto.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna.

 18 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi*

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Gli Spumanti Italiani in Crescita a Due Cifre sul 2020 e a una Cifra sul 2019

«Oltre i numeri, i consumi di vino e spumanti nel 2021 forniscono due domande: come mantenere il trend positivo all'este-

ro, come sostenere il consumo interno» così in sintesi la riflessione di Giampietro Comolli, presidente Ovse-Osservatorio Economico Vini e Spumanti, struttura indipendente fondata nel 1991 all'Università Cattolica di Piacenza. Prosegue: «Il consumo è diventato più piacere e soddisfazione, quindi occorre molta più attenzione al contesto e contenuto, che il solo sviluppo commerciale. Un errore facile per chi vede solo volumi e fatturato come fattore di impresa». Dall'analisi di Ovse, ormai da 30 anni fonte di ricerca e studi sui consumi e non sulle certificazioni produttive all'origine, emerge che neppure la rivoluzione dei canali di acquisto o vendita sarà determinante nei prossimi anni e lustri. È assodato che e-commerce, consumi domestici saranno fondamentali, ma la differenza sarà data dal *lifestelling* del vino e dalla formazione e conoscenza ambientale e dagli usi costumi che si stanno evolvendo in tutti i paesi, sia quelli maturi e quelli neofiti. Il contenuto "diffuso" del vino e spumanti farà la differenza anche verso spasmi salutistici e il servizio connesso, compreso quello attivato in *horeca*, determinerà il successo e il trend. Su questo le grandi regioni del vino si stanno muovendo, dal Cile all'Australia, dalla Champagne alla Napa Valley. La disponibilità di corrette informazioni sarà strettamente legata alla spesa individuale e collettiva.

In Italia, l'*horeca* ha riaperto battenti e i consumi hanno ripreso a crescere, senza contare la continuità del settore e-commerce, sia aziendale che di piattaforme. In ogni caso il prezzo al consumo ha risalito la scala che guida gli atti d'acquisto. Il vino totale recupera sul 2020 un +5%, ma non raggiunge il dato del 2019. Per gli spumanti italiani la crescita è stata del 12%. È mancato nell'anno il consumo conviviale delle bollicine off-premise e in eventi. I numeri segnano 205/208 milioni di bottiglie di origine nazionale (cui aggiungere 6 milioni di bottiglie estere in crescita rispetto al 2020) realmente stappate nell'anno, pari a una spesa di circa 1,430 mld/euro, con un prezzo medio a bottiglia sul mercato di 6,8 euro. Il consumo domestico, cresciuto, si è attestato sul 61% del totale. Il fatturato al consumo è stato inferiore al 2019, ma superiore al 2020, con leggero calo del prezzo medio della bottiglia al consumo causa blocchi dell'*horeca*, pubblico e del turismo. Molto bene il Prosecco Doc e i 3 DOCG (Conegliano Valdobbiadene Asolo), Franciacorta e Alta Langa, stabili le quote e posizioni di TrentoDoc, Alto Adige; bene le etichette regionali di vitigno e di DO-IGP provinciali, soprattutto nelle regioni del sud Italia. La tendenza è stata quella di preferire i marchi più rinomati, le tipologie millesimate e tendenti al secco.

All'estero, oltre a una flessibilità di valori e trasporti dettati da diverse questioni, come il cambio delle monete o norme protettive e burocratiche doganali o crisi civili sempre più diffuse, i consumi di vini e bollicine italiane sono in crescita sull'anno 2020, eguagliando e superando anche i dati 2019. La *plv* globale supera i 6,9 miliardi di euro e per il momento valutazioni salutistiche non hanno inciso sui mercati. Il consumo mondiale di vini italiani è cresciuto del 12% rispetto al 2020, del 4% rispetto al 2019. Sottolinea Giampietro Comolli: «L'elemento più interessante è dato dal fatto che i valori al consumo dei vini italiani in tutti i principali paesi importatori crescono, percentualmente, di più che i volumi, e questo riduce il gap storico di prezzo in vetrina e nella lista fra vini italiani e stranieri, a iniziare proprio da un bottiglia di vino spumante. Segnale di una considerazione e accettazione dell'accresciuto binomio valore-

identità nazionale. È cresciuto di più il valore unitario di una bottiglia tricolore rispetto a quelle di Francia, Spagna, Australia, mentre è ancora basso il valore all'origine della produzione e alla dogana». Vini spumanti tricolori davanti a tutti: primi in Europa, primi nella esportazione extraUE, con incrementi dal 40% al 15%, nell'ordine in Usa, in Germania, in Canada, in Regno Unito, bene anche in Russia e estremo oriente. Molto bene in Francia (+16%), ripresa in Svizzera (+11%), Canada (+15%) e Giappone, ma con crescita del prezzo alla vendita molto significativi. Gli acquisti domestici sono quasi raddoppiati in certe catene e piattaforme collettive distributive nell'arco di 2 anni. Ovse analizza i dati al consumo e non quelli dichiarati alla produzione. I numeri dei consumi nei paesi esteri segnano un trend fortemente in crescita: 620/628 milioni le bottiglie consumate in un anno all'estero, con punte eccezionali come oltre 130 milioni negli Usa, i 17 milioni in Svizzera, gli oltre 100 milioni in UK. In Francia volano sempre più bollicine italiane superando i 21 milioni, per la prima volta in Cina siamo a quasi 9 milioni di bottiglie, la Russia ha preso grande slancio nella seconda metà dell'anno registrando un +19% in volumi consumati. I più grandi consumatori di bollicine tricolori si confermano gli Usa dopo anni di leadership dei britannici, che si confermano appassionati di bollicine. Il Prosecco Doc è leader UE nel consumo fuori UE. Alla dogana i vini spumanti fanno segnare un valore globale di 1,9 miliardi di euro (sui 6,9 totali) con una crescita del 29% sul dato 2020. Record anche nel giro d'affari al consumo: per la prima volta il valore sulle tavole mondiali supera i 6,8 miliardi di euro, con un prezzo di acquisto medio a bottiglia intorno a 11 euro. Comolli: «Per la prima volta nel 2021 i valori unitari di uno spumante italiano all'estero crescono di più, anno su anno, che i volumi: questi ultimi registrano un +9,22% contro un +10,80%. Un segnale da studiare».

Ovse raccoglie e analizza solo gli atti di acquisto, vendite certe, fatturazioni reali nell'arco solare, non tiene conto dei dati di produzione, di certificazione, di spedizione. Questo per toccare il polso vero della domanda e del consumatore quindi conoscere i trend aspettative e prospettive di un mercato di tanti paesi, uno diverso dall'altro. Nessuna fake news, nessun numero a caso.

A Terre di Toscana un Parterre da Capogiro

Il 20 e 21 marzo la manifestazione vinicola Terre di Toscana, giunta alla sua XIV edizione, porterà a Lido di Camaiore, in provincia di Lucca, 120 tra le più importanti cantine della regione, per offrire al pubblico una cartolina esaustiva e di altissima qualità della produzione regionale.

I viticoltori, presenti ai banchi di assaggio nelle giornate di domenica e di lunedì, arriveranno da ogni distretto regionale, da quelli più celebri a quelli emergenti, e porteranno in assaggio bollicine, bianchi e rossi specchio del territorio di appartenenza, per un valzer unico tra vitigni autoctoni e internazionali, tra etichette iconiche e nuove etichette, passando anche tra referenze naturali e biologiche.

L'evento si svolgerà in totale sicurezza, grazie a una serie di protocolli messi a punto dall'organizzazione per affrontare al meglio l'emergenza Covid.

Nelle due giornate sarà possibile un confronto diretto con i vignaioli, che porteranno in degustazione le annate attualmente

in commercio, così da offrire una splendida panoramica del loro catalogo, e il lunedì, come ormai da copione, anche qualche preziosa vecchia annata, per uno sguardo sul passato e una riflessione, spesso sorprendente, sull'evoluzione dei vini.

A ospitare l'evento sarà ancora una volta l'Hotel Una Esperienze Versilia Lido, a pochi passi dal mare, dove si potrà godere di oltre 600 referenze e assaggiare e acquistare diverse bontà gastronomiche di artigiani locali.

Vinitaly Accelera su Incoming: 60 Paesi Coinvolti e 3 Milioni di Euro di Investimento

Dall'Europa agli Stati Uniti, da Singapore al Giappone, dall'Eurasia fino agli emergenti mercati africani. Accelera il piano strategico di Veronafiere per l'edizione numero 54 di Vinitaly che, con più di 4mila aziende espositrici, ritorna dal 10 al 13 aprile prossimo tralasciando il tutto esaurito. Nella campagna già avviata, sono 60 i Paesi coinvolti dal programma di promozione, comunicazione e incoming targato dalla Spa fieristica e da Ice Agenzia che condividono, oltre a un investimento complessivo da 3 milioni euro, anche la selezione di una business list di 500 top buyer da tutto il mondo, a cui si aggiungeranno migliaia di operatori nazionali e internazionali.

«Stiamo riscontrando un alto tasso di fiducia e di aspettativa sia da parte degli operatori internazionali che dalle aziende espositrici. Ad ora – commenta il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani – abbiamo già l'adesione di delegazioni che coprono le aree di Canada, Usa con particolare riguardo a Midwest, West Coast e Texas, oltre che Singapore, Malesia e, per l'Europa, di Regno Unito, paesi Scandinavi, Danimarca, Paesi Bassi, Germania, Svizzera e da alcuni dei paesi più interessanti dell'Est Europa, a iniziare dalla Polonia. Inoltre, stiamo lavorando con il ministero degli Affari esteri per creare un corridoio specifico col Giappone che favorisca la presenza degli operatori del Sol Levante. Stiamo ricevendo riscontri molto positivi dalla regione eurasiatica e da quelle piazze potenzialmente interessate al vino tricolore che erano in stand by a causa delle limitazioni. Inoltre, in questi giorni abbiamo chiuso un accordo di collaborazione strategica con alcune aziende espositrici per l'attuazione di un ulteriore piano straordinario di incoming dal valore di 1 milione di euro».

Tra le azioni di Veronafiere anche i roadshow di Vinitaly con 3 tappe estere organizzate da Veronafiere in sinergia sempre con Ice e il ministero degli Affari esteri, che hanno inserito il brand fieristico di promozione del vino nella campagna "Italy is simply extraordinary: Be IT", attiva da novembre scorso su 26 mercati target per il made in Italy.

Sarà Shenzhen, il 26 febbraio, ad aprire il calendario di Vinitaly roadshow, a seguire Mosca, il 3 marzo, con una conferenza stampa e un walk around tasting previsti a conclusione dei corsi Via – Vinitaly international academy. A seguire, l'8 marzo, sarà la volta di New York, quindi Londra il 14 marzo, Monaco di Baviera (17marzo), mentre Chengdu chiuderà il tour promozionale (20-23 marzo) in vista del 54° Vinitaly, che si svolgerà in contemporanea a Enolitech, Salone internazionale delle tecnologie per la produzione di vino olio e birra e a Sol&Agrifood, la rassegna dedicata all'agroalimentare di qualità.

Secondo le disposizioni vigenti, l'accesso alle manifestazioni fieristiche è consentito solo con super green pass o, per espo-

sitori e visitatori esteri con status vaccinale diverso da quello riconosciuto dall'Italia, con green pass ottenuto tramite tampone. Nel quartiere fieristico di Veronafiere sono attivi strumenti e misure di controllo e di sicurezza previsti dal protocollo "Safebusiness".


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Liquore di Camomilla in Grappa Sibona (Piemonte)

 Camomilla, Grappa

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio 

-  Giallo ambra brillante, trasparente e cristallino.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di camomilla, pera, mela, nocciola e miele con pungenza dell'alcol impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolce, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di camomilla, miele e nocciola.
-  Macerazione di fiori di camomilla in grappa.

◆ ◆ ◆

Wine Guide Parade

Novembre 2021

I migliori 15 vini recensiti nella nostra Guida e votati dai lettori di DiWineTaste

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Roero 2018, Bric Castelvej	15066
2	Barbera d'Alba Superiore Vigna Monpissano 2018, Bric Castelvej	11491
3	Roero Riserva Panera Alta 2016, Bric Castelvej	10495
4	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Cogito A. 2020, Montecappone	10465
5	Taurasi Fusonero 2015, Villa Matilde	9805
6	Colline Pescaresi Pecorino 2020, La Valentina	9736
7	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Binomio 2016, La Valentina	9408
8	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Utopia 2018, Montecappone	8839
9	Tabano 2013, Montecappone	8656
10	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt 2020, La Valentina	8654
11	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ergo Mirizzi 2019, Montecappone	8615
12	Falerno del Massico Bianco Vigna Caracci 2017, Villa Matilde	8335
13	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt 2017, La Valentina	8249
14	Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Extra Brut Mirizzi 2017, Montecappone	8122
15	Cogito R. 2019, Montecappone	7763