

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 183, Aprile 2019

2018: l'Anno del Vino Italiano

Buone notizie per il vino italiano. Il 2018 è stato un anno particolarmente favorevole per i produttori e, in modo particolare, per quelli che concentrano la propria attività sull'esportazione. Lo scorso anno, infatti, il vino italiano ha segnato un primato importante poiché il volume delle vendite verso l'estero ha raggiunto un risultato estremamente significativo, migliorando nettamente quello del 2017. In un periodo come questo, nel quale le condizioni economiche generali non sono esattamente "positive", una notizia come questa non può che fare molto piacere. Soprattutto perché riguarda il vino e il comparto viticolo del nostro Paese che, negli ultimi anni, per quanto concerne le vendite, ha vissuto momenti non proprio floridi. La notizia, oltre a sottolineare l'ottimo risultato economico, evidenzia anche un altro aspetto molto importante, cioè che all'estero la reputazione del vino italiano è aumentata e i consumatori gli riconoscono un valore maggiore, disposti quindi a pagare la qualità che trovano nel calice.

Buone notizie giungono anche per quanto riguarda i consumi interni, dove si registra una ripresa delle vendite nei confronti della bevanda di Bacco. Questo è quanto si rileva dai dati Istat relativamente alle esportazioni di vino all'estero e dal rapporto Iri circa le vendite registrate nel canale della grande distribuzione nel corso del 2018. Per quanto concerne l'esportazione, lo scorso anno il vino italiano ha conseguito un nuovo primato in termini di valore, superando 6,2 miliardi di euro, con un incremento del 3,3% pari a 200 milioni rispetto al 2017. Un risultato che consolida il buon andamento del vino italiano all'estero, soprattutto se confrontato con i risultati dei dieci anni precedenti. Nel 2008, infatti, l'esportazione di vino ha fatto registrare un valore complessivo di 3,67 miliardi di euro, per poi salire a 5 miliardi nel 2013. Questi dati assumono comunque un significato diverso se confrontati con i volumi esportati che, nel 2018, registrano un calo dell'8,1%.

Questo significa che l'Italia ha esportato una quantità minore di vino, tuttavia è stato venduto a un prezzo maggiore, segno dell'aumentato valore riconosciuto al vino italiano e della percezione all'estero della qualità enologica del nostro Paese. Un risultato chiaramente positivo e del quale si deve essere

orgogliosi: l'inequivocabile segno che lo sforzo sostenuto dai produttori italiani ha permesso di conseguire un significativo e tangibile aumento di qualità complessiva. La minore quantità esportata si deve ricondurre anche all'andamento dell'annata 2017 che, in termini di uva raccolta, è stata fra le più scarse degli ultimi anni. La minore produzione di vino, quindi, ha probabilmente limitato il risultato economico e che, forse, sarebbe potuto essere ancor più significativo. Vediamo in dettaglio i numeri che emergono dalle due ricerche condotte dall'Istat e da Iri, risultati che riguardano – come già detto – sia le esportazioni all'estero sia i consumi interni rilevati nella grande distribuzione.

I due principali paesi a mostrare il maggiore apprezzamento per i vini italiani – Germania e Stati Uniti d'America – sono entrambi aumentati, in termini di valore, del 4%. Interessante, inoltre, il risultato ottenuto in Francia, nel quale le esportazioni del vino italiano sono aumentate addirittura del 10,1%. Un dato decisamente significativo, considerando l'ingente produzione vinicola Francese e che, in questo senso, si può ritenere come un concorrente commerciale diretto dell'Italia. Altro dato significativo arriva dall'Australia – importante paese vitivinicolo – dove il vino italiano ha segnato un incremento nelle vendite del 18,5%. Buone notizie giungono inoltre dalla Polonia, con un aumento del 23,3% e dalla Corea del Sud, dove il vino italiano ha segnato un 14,6% in più nelle vendite rispetto al 2017. I dati delle esportazioni, comunque, evidenziano anche *brutte notizie*: le vendite in Cina e in Russia sono diminuite in entrambi i casi del 2,4%.

Buone notizie giungono anche dai consumi interni nel nostro Paese, dove – nel 2018 – si è registrata una ripresa nel valore delle vendite e, nel contempo, una contrazione dei volumi. I dati sono stati rilevati da Iri nel circuito della GDO (Grande Distribuzione Organizzata), registrando un volume di vendite pari a 1,9 miliardi di euro, equivalente a un incremento del 2,9%. Per quanto riguarda la quantità, nel 2018 sono stati venduti più di 619 milioni di litri di vino, segnando un calo del 4,4% rispetto al 2017. La buona notizia, esattamente come per le esportazioni, è che la gente riconosce maggiore valore

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

Sommario

2018: l'Anno del Vino Italiano	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Torgiano Rosso Riserva e Ghemme	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	10
NON SOLO VINO	
Aquavitae	12
Wine Guide Parade	13

al vino ed è disposta a spendere più rispetto agli anni passati. Sempre in accordo allo studio effettuato da Iri, nei primi mesi del 2019 si sono registrati ulteriori incrementi nelle vendite in termini di quantità, registrando un aumento dell'1,7% e punte del 5,3% per i vini a denominazione DOC e DOCG. Sempre secondo questa ricerca, anche il prezzo medio complessivo – relativo al vino venduto in bottiglia, brik e bag in box – è aumentato del 7,7%, attestandosi a un prezzo medio di 3,07 euro al litro. Le cose vanno decisamente meglio per il vino in bottiglia che raggiunge un prezzo medio di 4,53 euro al litro, con un incremento del 4,8%.

Nella classifica rilevata nella grande distribuzione del nostro Paese, al primo posto troviamo il Lambrusco, al secondo il Chianti seguito dal Montepulciano d'Abruzzo. Ottimi risultati riscuotono inoltre i vini prodotti con lo Chardonnay, Barbera, Bonarda e Vermentino. La denominazione che ha conseguito il migliore risultato è il Lugana, riuscendo ad aumentare le vendite in termini di valore del 24,2%, equivalente al 22,1% in termini di quantità. Le cose sono andate un po' meno bene per il Prosecco – da sempre uno dei campioni di vendite del vino italiano – che vede diminuire la quantità venduta nel 2018 dell'11,5% pari a un calo del 6,7% in termini di valore. A questo proposito, si deve osservare che quest'ultimo dato è riferito ai valori complessivi delle denominazioni DOC e DOCG che riguardano i vini riconducibili alle menzioni "Prosecco". I risultati del 2018, sia relativi all'esportazione, sia al mercato interno, sono in ogni caso un segnale molto positivo del buono stato di salute del vino italiano. L'inequivocabile segnale che il percorso di qualità enologica intrapreso da anni in questo Paese sta portando evidenti e tangibili risultati. Adesso si tratta solo di consolidare quanto di buono è stato fatto e continuare a percorrere la strada della qualità. Bene così. Viva il vino italiano!

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 183, Aprile 2019

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2019 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 ◆

GUSTO DIVINO

Contrasti di Torgiano Rosso Riserva e Ghemme

Due vini che hanno fatto la storia enologica dei rispettivi territori, prodotti principalmente da due grandi uve: Sangiovese e Nebbiolo

Il vino è bevanda capace di esprimere caratteri e sfumature praticamente infinite. Risultato di diversi fattori – tutti parimenti indispensabili per il raggiungimento di un preciso obiettivo – il vino esprime profili sensoriali distanti anche quando uno di questi cambia, nonostante possano essere considerati apparenti, superficiali o perfino trascurabili. Sarà infatti capitato di notare differenze sostanziali fra due vini prodotti dalla stessa cantina e con le medesime uve, tuttavia provenienti da vigneti diversi e distanti pochi metri l'uno dall'altro. Il cambiamento che si rileva – anche in modo rilevante – fra un territorio e l'altro, è uno dei tanti motivi che giustifica e determina l'esistenza di zone vitivinicole distinte. Una caratteristica che da sempre ha affascinato la curiosità degli appassionati, sin dagli albori della storia del vino.

Basta infatti pensare alle tante testimonianze scritte dagli autori del passato – addirittura risalenti a più di mille anni fa – per rendersi conto di quanto il connubio vino e territorio sia un principio fortemente consolidato. Il prestigio di molte zone decantate dagli autori del passato resistono ancora oggi, con immutato fascino, fama e qualità. Altre, invece, si possono considerare *moderne*, con appena poche decine di anni di storia, scoperte – per così dire – grazie alla ricerca e all'intraprendenza di produttori che hanno accettato la sfida di rendere grandi i vini della propria terra. Un risultato ottenuto anche grazie allo sviluppo della consapevolezza viticulturale ed enologica che, negli ultimi decenni, ha beneficiato di uno strepitoso progresso tale da permettere un migliore utilizzo di varietà e tecniche. Questo mese concentreremo la nostra attenzione su vini prodotti in due distinte zone viticolture – Torgiano e Ghemme – soprattutto, con uve dalle caratteristiche diverse e che, nei rispettivi territori, danno vita a risultati decisamente distanti.

Torgiano Rosso Riserva

Torgiano è innegabilmente l'area vitivinicola che, negli anni 1980 e 1990, ha permesso all'Umbria di raggiungere i vertici della notorietà enologica a livello mondiale. Questo importante territorio ha inoltre avuto il merito di cambiare la concezione del vino di qualità in Umbria, iniziando un percorso viticulturale ed enologico che ha poi influito in tutta la regione. Il merito principale, innegabilmente, va riconosciuto alla lungimiranza e all'intraprendenza di Giorgio Lungarotti, figura di primario rilievo nella storia enologica dell'Umbria e d'Italia. Un percorso iniziato negli anni 1960 e che ha portato il territorio di Torgiano a ottenere nel 1968 il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata, divenuta poi "Garantita" – quindi DOCG – nel 1990. Un successo ottenuto prevalentemente grazie al vino più celebre del territorio, il Torgiano

Rosso, in particolare lo stile *riserva*, prodotto in larga parte con Sangiovese.

Le potenzialità e la fama dei vini di Torgiano erano note anche in tempi passati. Già i monaci benedettini, infatti, erano consapevoli della qualità vitivinicola di Torgiano, tanto da lasciarne testimonianza nei loro scritti. L'importanza della vite e del vino nel territorio di Torgiano è inoltre testimoniata dalle norme a tutela dei vigneti stabilite negli Statuti Comunali del XV secolo. Queste norme prevedevano, infatti, pene severe a chiunque procurasse danni alle viti da vino. Il Torgiano Rosso Riserva – il vino che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese – è prevalentemente frutto del Sangiovese che, in accordo al disciplinare di produzione corrente, può essere usato anche in purezza. Questo vino prevede, per un massimo del 30%, l'impiego di altre varietà a bacca rossa idonee alla coltivazione in Umbria. Il disciplinare di produzione impone inoltre che il Torgiano Rosso Riserva sia maturato per un minimo di tre anni, dei quali almeno 6 mesi in bottiglia. Si deve notare che, nella maggioranza dei casi, la maturazione è condotta in botte o barrique.

Ghemme

Il Ghemme è innegabilmente il re dei vini prodotti nella provincia di Novara, unico a potersi fregiare del riconoscimento della *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita*, il vertice del sistema di qualità italiano. Questo prestigioso vino è figlio di una delle uve più celebrate del Piemonte – il Nebbiolo, qui detto *Spanna* – al quale si possono aggiungere, in accordo al disciplinare di produzione, Vespolina e Uva Rara per un massimo del 15%. A tale proposito, è bene osservare che la Vespolina è detta anche *Ughetta* e l'Uva Rara è conosciuta con il nome di *Bonarda Piemontese*. Il Ghemme ottiene il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata (DOC) nel 1969, per poi essere *promossa* allo stato di "Garantita" (DOCG) nel 1997. Questo vino novarese vanta una lunghissima storia e le prime testimonianze si fanno risalire addirittura al tempo degli antichi Romani.

A partire dal 1400 – e fino al 1700 – il successo del Ghemme fu determinato dal mercato della vicina Milano, apprezzato prima a corte degli Sforza e delle famiglie nobili della città meneghina, per poi divenire vino richiesto anche da taverne e osterie. Questo successo commerciale continuò anche nel 1800, periodo durante il quale si registra la nascita di nuove cantine dedite alla produzione del Ghemme, con risultati qualitativi apprezzati sia in Italia sia all'estero. Oggi la produzione del Ghemme è decisamente contenuta rispetto ad altri vini del Piemonte, tuttavia la sua qualità e la particolare espressione conferita sia dal suolo e dal locale clima, sia dal Nebbiolo, ne fanno un vino di straordinaria personalità. In accordo al disciplinare di produzione, come già detto, il Ghemme è prodotto in prevalenza con Nebbiolo – per un minimo dell'85% – e, nonostante la tradizionale aggiunta di Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, molti produttori tendono oggi a impiegare il Nebbiolo in purezza. Il Ghemme prevede un tempo di maturazione minimo di 34 mesi, dei quali almeno 18 in botte seguito da un minimo di 6 mesi in bottiglia. Il Ghemme è prodotto anche nello stile *riserva* e prevede un minimo di 46 mesi di maturazione, dei quali almeno 24 in botte.

La Degustazione

I vini della degustazione per contrasto di questo mese sono inevitabilmente legati da una caratteristica enologica comune: la maturazione in contenitori di legno, cioè botti e barrique. I disciplinari di produzione di Torgiano Rosso Riserva e Ghemme prevedono infatti una lunga maturazione e questa è condotta facendo uso – appunto – delle botti. Per quanto concerne il Torgiano Rosso Riserva, la nostra scelta è a favore di un vino prodotto con Sangiovese in purezza, scegliendo fra le annate più recenti commercializzate dai produttori. La scelta del Ghemme seguirà lo stesso criterio, cioè favoriremo una bottiglia prodotta con Nebbiolo in purezza, ricordando che in questo vino è previsto l'impiego di Vespolina e Uva Rara, pertanto si selezionerà un Ghemme prodotto esclusivamente con Nebbiolo. Anche in questo caso sceglieremo una bottiglia appartenente all'annata più recente commercializzata dai produttori di questo territorio. I vini sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici da degustazione e iniziamo la valutazione dal loro aspetto visivo, cioè colore e trasparenza. Il primo vino che prendiamo in esame è il Torgiano Rosso Riserva. Il Sangiovese, proprio come il Nebbiolo, è una varietà dal potere colorante moderato, pertanto i suoi vini presentano in genere una discreta trasparenza. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo il vino alla base: il colore è rosso rubino brillante e intenso, con una trasparenza moderata, a conferma dell'uva con la quale è prodotto. Se poniamo infatti un oggetto fra il calice e la superficie bianca, questo è visibile anche in modo evidente. La sfumatura del Torgiano Rosso Riserva – osservata all'estremità del calice, dove il vino si fa sottile – presenta un colore rosso granato. Passiamo ora alla valutazione del Ghemme, inclinando, anche in questo caso, il calice sopra la superficie bianca. Il Nebbiolo, come il Sangiovese, produce vini di moderata trasparenza, una caratteristica ben evidente nel Ghemme. Il colore del vino piemontese è rosso rubino brillante e la sua sfumatura si presenta con una tonalità granato.

I profumi che si percepiscono nei vini prodotti con Sangiovese e Nebbiolo hanno sovente caratteristiche comuni, tuttavia decisamente distanti. In entrambi i casi si riconoscono profu-



Il colore del Torgiano Rosso Riserva

mi di frutti a polpa rossa e fiori, violetta e rosa in particolare. Le differenze sono comunque diverse e si esprimono in termini di intensità e qualità, in particolare, sviluppano profili olfattivi ancor più distanti nel caso di maturazione in legno. Questo è quello che troviamo infatti nei calici dei vini della degustazione per contrasto di questo mese, una caratteristica enologica sulla quale si dovrà porre attenzione. Il Torgiano Rosso Riserva e il Ghemme sono vini adatti al lungo affinamento in bottiglia, capaci di sostenere lunghe maturazioni in botte, pertanto anche il fattore tempo svolge un ruolo determinante nella definizione dei rispettivi profumi. Le sensazioni riconducibili ai frutti in comune a entrambe le varietà ricordano ciliegia, lampone e prugna, con sostanziali differenze in termini di qualità e intensità. Per quanto riguarda le sensazioni floreali comuni, nel Sangiovese e Nebbiolo si riconoscono principalmente la violetta e la rosa.

Passiamo ora alla valutazione dei profili olfattivi di Torgiano Rosso Riserva e Ghemme, iniziando dal vino prodotto in Umbria. Come di consueto, il primo aspetto che prenderemo in esame è l'apertura, cioè le prime sensazioni olfattive che il vino regala al naso. Per fare questo, manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione. Il Torgiano Rosso Riserva si presenta al naso con profumi intensi di amarena, prugna e violetta. Procediamo ora con la roteazione del calice – operazione che favorirà lo sviluppo degli aromi – ed eseguiamo una nuova olfazione. Il profilo del vino si completa con lampone, mirtillo, mora e rosa, ai quali si uniscono le sensazioni terziarie, conferite dalla maturazione del legno, nelle quali si riconoscono cioccolato, tabacco e vaniglia. Passiamo alla valutazione dell'apertura del Ghemme, procedendo con la prima olfazione e mantenendo il calice in posizione verticale. Al naso si percepiscono aromi di ciliegia, prugna e violetta, per certi aspetti, più pieni rispetto al Torgiano Rosso Riserva. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Ghemme si completa con rosa e lampone, seguite dalle sensazioni conferite dalla maturazione in legno di vaniglia, cacao, tabacco e cannella.

Procediamo con la valutazione dei profili gustativi dei vini della degustazione per contrasto di questo mese, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Torgiano Rosso Riserva. Il primo aspetto gustativo che valutiamo è l'attacco, cioè le prime sensazioni percepite in bocca al primo sorso. Il vino umbro si fa notare in bocca per la buona struttura e l'astringenza moderata dei tannini, ben sostenuta da una piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini prodotti con il Sangiovese. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e lampone, confermando quindi la buona corrispondenza con il naso. Prendiamo ora un sorso di Ghemme così da valutare l'attacco del vino Piemontese. In bocca si percepisce una netta astringenza – decisamente più intensa rispetto al Torgiano Rosso Riserva – con una struttura piena seguita dalla tipica sensazione fresca conferita dall'acidità del Nebbiolo. Anche in questo caso la corrispondenza con il naso è molto buona: in bocca sono netti i sapori di ciliegia, prugna, lampone e mirtillo.

L'ultima fase della degustazione dei vini di questo mese è relativa alla valutazione delle sensazioni finali che si percepiscono in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, uno dei più importanti parametri di qualità. Il finale del Torgiano Rosso Riserva si caratterizza per l'ottima persistenza gusto-olfattiva, lasciando in bocca la piacevole sen-

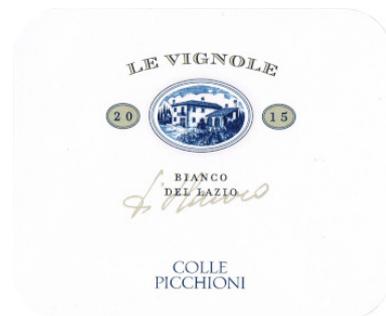
sazione della struttura unita alla freschezza del Sangiovese e la morbidezza conferita dal tempo. Si continuano inoltre a percepire sapori di amarena, prugna e lampone. Il finale del Ghemme esprime parimenti un'eccellente persistenza gusto-olfattiva e che si protrae per diversi secondi. Si percepisce ancora la sensazione robusta della struttura e l'intensità dell'astringenza – decisamente più intensa rispetto al Torgiano Rosso Riserva – oltre alla tipica freschezza conferita dall'acidità del Nebbiolo. In bocca insistono i sapori di ciliegia, prugna e lampone, di buona intensità e nitidezza. L'ultimo assaggio dei due vini, infine, ci consentirà di evidenziare le rispettive differenze, soprattutto in termini di astringenza dei tannini, morbidezza e acidità.

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



Le Vignole 2015 Colle Picchioni (Lazio, Italia)

🍷 Malvasia Puntinata (60%), Sauvignon Blanc (40%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio ◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, albicocca e ananas seguite da aromi di agrumi, acacia, pera, pesca, gelsomino, susina, biancospino, zafferano e un accenno di vaniglia.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela cotogna, ananas e albicocca.

📅 Maturazione in barrique.

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



Il Vassallo 2015
Colle Picchioni (Lazio, Italia)

 Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (30%), Cabernet Franc (10%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, ribes e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, iris, tabacco, cioccolato, pepe rosa, grafite, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

 Maturazione in barrique.

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



Metodo Classico Extra Brut 2015
Il Conventino di Monteciccardo (Marche, Italia)

 Famoso

Prezzo: € 22,00

Punteggio  ☆

 Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di agrumi, susina e mela seguite da aromi di pera, ginestra, biancospino, anice stellato e nocciola.

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

 Finale persistente con ricordi di agrumi, mela e susina.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi in bottiglia.

 *Antipasti di pesce e crostacei, Risotto con crostacei e verdure, Pesce fritto, Latticini*



Biferno Rosso Bosco delle Guardie 2014
Tenimenti Grieco (Molise, Italia)

 Montepulciano (80%), Aglianico (20%)

Prezzo: € 10,40

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, carruba, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 12 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

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



Triassi 2014
Tenimenti Grieco (Molise, Italia)

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

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

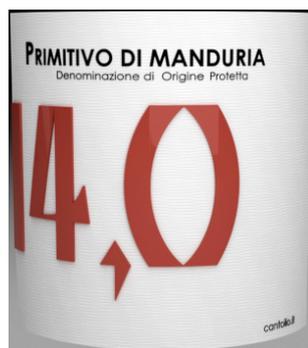
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, amarena, mirtillo, tabacco, cioccolato, cuoio, carruba, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e ribes.

21 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Primitivo di Manduria 14 di Terra 2016
Cantolio (Puglia, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 18,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, carruba, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

Maturazione in vasche d'acciaio e barrique.

Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Primitivo di Manduria 15 di Mare 2016
Cantolio (Piemonte, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 19,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, carruba, cannella, cioccolato, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

Maturazione in vasche d'acciaio e barrique.

Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Molise Tintilia 2014
Tenute Di Giulio (Molise, Italia)

Tintilia

Prezzo: € 19,90

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, mentuccia, cioccolato, tabacco, cannella, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

6 mesi in barrique.

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



Biferno Rosso Riserva Gironia 2010
Borgo di Colloredo (Molise, Italia)

Montepulciano (80%), Aglianico (20%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio

Rosso rubino brillante 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 ama-

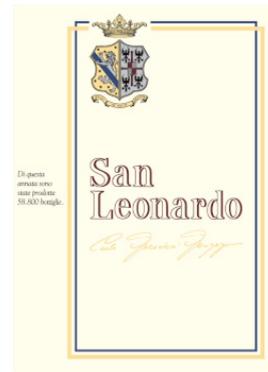
rena, mirtillo, carruba, cuoio, cacao, tabacco, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

24 mesi in botte e barrique.

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



San Leonardo 2008
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Cabernet Sauvignon (60%), Carmènère (20%), Cabernet Franc (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

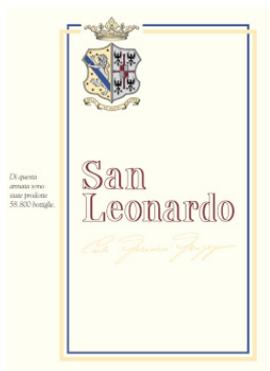
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, peonia, iris, cioccolato, liquirizia, tabacco, cuoio, macis, scatola di sigari, pepe rosa, vaniglia ed eucalipto.

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

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

24 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



San Leonardo 2005
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Cabernet Sauvignon (60%), Carmènère (20%), Cabernet Franc (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ribes e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, peonia, iris, scatola di sigari, cioccolato, fagiolino, cannella, tabacco, liquirizia, vaniglia ed eucalipto.

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

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

24 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.

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



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt 2015
La Valentina (Abruzzo, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 15,15

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

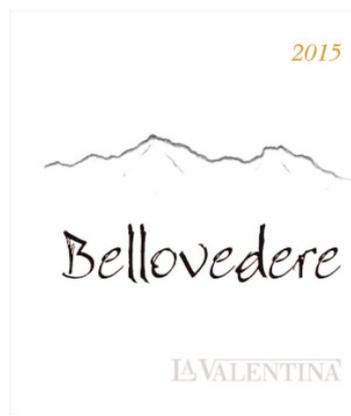
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, carruba, tabacco, cioccolato, macis, rosmarino, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

16 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre dei Vestini
Bellovedere 2015
La Valentina (Abruzzo, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 33,60

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, ribes, tabacco, carruba, cacao, cuoio, liquirizia, macis, pepe nero, vaniglia ed eucalipto.

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

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

18 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Primitivo di Manduria Li Jani 2016
Erminio Campa (Puglia, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, mallo di noce, carruba, ginepro e timo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Primitivo di Manduria Li Cameli 2016
Erminio Campa (Piemonte, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 23,50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, lampone, carruba, tabacco e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Cilento Aglianico Granatum 2016
I Vini del Cavaliere - Cuomo (Campania, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 13,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, cioccolato, cuoio, vaniglia, pietra focaia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

6 mesi in barrique.

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



Nakes 2015
I Vini del Cavaliere - Cuomo (Campania, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 20,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, carruba, cioccolato, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 15 mesi in barrique.

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



Colli di Faenza Sangiovese Col Mora 2015
Rontana (Emilia Romagna, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 14,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di violetta, ciclamino, mirtillo, mora, rosa, carruba e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna.

 18 mesi in vasche d'acciaio, 18 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con funghi, Carni saltate, Salumi, 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.

Grande Successo per la Prima Edizione di "mareMMMa, la Natura del Vino"

Buona la prima! Si è rivelata vincente la collaborazione tra i tre Consorzi delle denominazioni Maremma Toscana, Montecucco e Morellino di Scansano nell'organizzazione della prima edizione dell'evento – pensato per gli addetti ai lavori ma anche per gli appassionati – “mareMMMa, la Natura del Vino”. Oltre 500 persone, di cui circa la metà operatori locali, hanno raggiunto la splendida location del Granaio Lorenese a Spergolaia – Alberese, Grosseto – per assaggiare 400 vini delle 85 Aziende presenti.

È stata davvero la prima conferma “tangibile” dell'opportunità di dare un'ulteriore accelerata alla promozione dei vini del territorio – la Maremma ampia, variegata e incontaminata – facendo sistema tra Consorzi che hanno lo stesso obiettivo: sostenere e far conoscere le etichette che nascono in questa “Toscana alternativa del vino”.

«Siamo molto soddisfatti – afferma Francesco Mazzei, Presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana – del riscontro che abbiamo avuto da operatori e pubblico locale che hanno preso parte all'evento. È la conferma che si sta andando nella giusta direzione con un'importante sinergia tra Consorzi attivi sullo stesso territorio, che possono supportarsi a vicenda – pur mantenendo i propri focus – per far crescere la visibilità della Maremma enologica che ha davvero grosse potenzialità».

Ettore Nicoletto è il Nuovo Presidente del Consorzio Lugana

Ettore Nicoletto è il nuovo Presidente del Consorzio Tutela Lugana DOC. Inizia un nuovo capitolo per l'istituto che dal 1990 difende, valorizza e promuove questo piccolo territorio-gioiello, situato a sud del Lago di Garda, e i suoi vini, facendo leva sulla loro preziosa unicità.

Amministratore Delegato di Santa Margherita Gruppo Vinicolo dal 2008, Amministratore Delegato di Cà Maiol S.r.l., Vicepresidente di Italia del Vino-Consortio e del Gruppo Vini di Federvini, Ettore Nicoletto si dice onorato dalla recente nomina ed entusiasta nell'intraprendere un percorso all'insegna della continuità con l'ottimo lavoro svolto dal suo predecessore, nell'ottica di un continuo miglioramento in termini di creazione di valore, innovazione e ampliamento del mercato. «Sono molto lieto della fiducia accordatami dai Consiglieri», dichiara il neo-eletto Presidente e continua, «I nostri obiettivi sono molto chiari e in linea con la strategia del precedente mandato, iniziando da un ulteriore sviluppo del valore economico della Denominazione, favorendo un'equilibrata ripartizione dello stesso attraverso tutti i comparti della filiera vitivinicola, e impegnandoci a consolidare il trend positivo registrato negli ultimi anni, con un rafforzamento dell'attività di comunicazione e promozione al livello internazionale».

Una linea d'azione tesa quindi al consolidamento e al rafforzamento della conoscenza e consapevolezza della DOC a livello mondiale, che già gode di una forte presenza nei mercati internazionali con un export che raggiunge il 70%, e che si traduce in una strategia di allargamento degli orizzonti distributivi del Lugana oltre la "home area", in Italia e nei Mercati Terzi (USA ed Estremo Oriente in particolare), dove la Denominazione registra una presenza al momento marginale, ma dove si intravede un grandissimo potenziale di crescita.

«Il Lugana, per le qualità organolettiche che lo caratterizzano, si presenta come la scelta perfetta del consumatore di oggi, giovane e attento, che cerca un prodotto fresco, fragrante, apprezzabile, moderno. Il suo stile piacevole e contemporaneo lo rende, potenzialmente, uno dei vini del futuro. Un potenziale che dovrà essere pienamente sfruttato nel raggiungimento degli obiettivi del nuovo Consiglio, che dovrà lavorare compatto, al fianco di una filiera unita e consapevole, per trasformare il Lugana da DOC emergente a territorio protagonista dello sviluppo del vino italiano di qualità nei nuovi mercati», conclude Ettore Nicoletto.

Un Lugana DOC in costante crescita e dalle grandi potenzialità dunque, sono queste le certezze da cui parte la nuova gestione guidata da Nicoletto, che sarà affiancato dal nuovo Cda formato da Iginò Dal Cero, Francesco Montresor, Nunzio Ghiraldi e Luca Formentini (Imbottigliatori), Emanuele Urbani, Sonia Brunello, Francesco Franzoni, Marida Benedetti (Viticoltori) e da Francesco Mascini, Alberto Zenato, Roberto Girelli e Piergiuseppe Crestani (Vinificatori).

Assisi al Centro di "Made Green in Umbria"

Torna il secondo appuntamento con il progetto "Made Green in Umbria", presentato oggi dall'Azienda Agricola Susanna Bianconi e nato dalla collaborazione con l'Azienda Famiglia Cotarella, a seguito della partecipazione e della vincita del PSR Umbria 2014-2020 (Misura 16.2.2).

Durante il Convegno, che ha illustrato la seconda parte della ricerca, sono intervenuti Susanna Bianconi – Amministratrice dell'omonima Azienda Agricola capofila del progetto, Fiamma Valentino – Ministero dell'Ambiente e tutela del Territorio e del Mare – AT Sogesid, Ettore Capri – Direttore Opera e Docente Università Cattolica del Sacro Cuore, Federica Lunghi – Green Innovation S.r.l., Riccardo Cotarella dell'Azienda

Famiglia Cotarella – partner del progetto, Massimiliano Brilli 3A – PTA e Giuliano Polenzani, Responsabile Servizio Politiche per l'Innovazione e Fitosanitarie della Regione Umbria.

Nella splendida cornice della Valle di Assisi, i relatori Susanna Bianconi e Riccardo Cotarella insieme all'ingegnere Federica Lunghi hanno presentato i frutti del secondo step del lavoro di ricerca e sperimentazione svolto dalle aziende partner, evidenziando gli obiettivi raggiunti. Si è anche proceduto al confronto dei risultati della PEF (Product Environmental Footprint) del vino con gli indicatori "aria, acqua, vigneto e territorio". Questi 4 indicatori e l'intero progetto nazionale V.I.V.A. 2.0 sono stati presentati direttamente dalla dott.ssa Valentino del Ministero dell'Ambiente e dal Prof. Capri, Direttore di Opera, che ha approfondito gli aspetti scientifici della viticoltura sostenibile.

Dai risultati mostrati emerge che entrambi i vini oggetto di studio ("Recanto" dell'Azienda Susanna Bianconi e "Vitiano San Pietro" dell'azienda Famiglia Cotarella) rispettano tutti i parametri di sostenibilità. Inoltre, le aziende hanno scelto di puntare al miglioramento continuo delle prestazioni che potranno raggiungere grazie ai piani di miglioramento predisposti e certificati da un ente terzo indipendente.

Il presupposto su cui si fonda "Made Green in Umbria" è quello di ottimizzare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola, partendo dallo studio di diversi indicatori per la valutazione di tecnologie volte alla riduzione delle emissioni inquinanti, fino ad arrivare alla stesura di linee guida, attraverso la condivisione di buone pratiche, che consentano di implementare l'economia circolare. In questa ottica, si è lavorato alla messa a punto di una metodologia di calcolo e valutazione della sostenibilità delle aziende vitivinicole e dei loro prodotti (dal campo al consumo) in grado di misurare la qualità ambientale e sociale della filiera vite-vino.

Sarà il Vinitaly, la più grande manifestazione dedicata al mondo del vino, a ospitare l'evento conclusivo del progetto, domenica 7 aprile 2019. In questa occasione gli stakeholders potranno conoscere i risultati finali e le performance ambientali dei prodotti.

Tra gli obiettivi del progetto ci sono, infatti, quelli di informare in modo nuovo (anche attraverso l'ausilio di un'etichetta "parlante"), nonché di sensibilizzare sul tema della protezione dell'ambiente al fine di contribuire con semplici scelte quotidiane, alla lotta contro i cambiamenti climatici per il raggiungimento degli obiettivi sanciti dall'accordo di Parigi della COP 21 e dall'Agenda 2030.

Ulteriore output del progetto è stato la creazione di un'etichetta innovativa che attesta la sostenibilità dei vini ottenuti dalle aziende agricole partner. Non solo. Il progetto ha previsto anche la prima sperimentazione, attraverso focus group, di etichette contenenti separatamente le label VIVA e PEF già certificate ed i marchi "Made Green in Italy" nato di recente e "Green Heart Quality" della Regione Umbria.

La sperimentazione si concluderà al Vinitaly, mentre la chiusura del progetto è prevista per la fine di aprile. Il lavoro sarà completato con la realizzazione di una comunicazione innovativa e consapevole che comprende la realtà aumentata. Il consumatore dovrà solo avvicinare lo smartphone alla bottiglia di vino a scaffale, per fruire di contenuti che gli consentiranno di conoscere e apprezzare le caratteristiche ambientali e qualitative del prodotto che sta acquistando.

Utilizzare le Acque Reflue nella Produzione Vitivinicola

Occorrono circa cinque litri d'acqua per produrre una sola bottiglia di vino californiano, senza considerare l'acqua utilizzata per coltivare l'uva. Per questo motivo, tra la fine del 2011 e il 2014, quando la California ha subito la peggiore siccità in oltre mille anni, l'attenzione dei governi locali si è rivolta ai viticoltori nel tentativo di affrontare quella che si prospettava, a detta di molti, come un'imminente catastrofe.

In una delle numerose aziende vinicole alla periferia della città di Paso Robles, tutta l'acqua utilizzata per la pigiatura, la fermentazione e l'imbottigliamento passa ora per un bioreattore a membrana (MBR) e il residuo viene utilizzato per irrigare l'erba e gli alberi in prossimità dell'impianto.

L'azienda si era già distinta e aveva contribuito alla notorietà di questa regione, facendole guadagnare un posto nella mappa vinicola mondiale all'inizio del nuovo millennio, quando il suo vino più pregiato è stato valutato tra i sei migliori al mondo. In questo caso, però, l'impulso innovativo è venuto dall'amministrazione locale della città di Paso Robles, che ha proibito ai viticoltori locali di scaricare le acque reflue nella rete municipale, non progettata per trattare acque con un carico biologico di buccia e succo d'uva così pesante.

Quasi tutte le oltre 200 aziende vinicole di Paso Robles dispongono ora di sistemi MBR. Secondo Nick Gurieff, Global Sales Business Development Manager di Alfa Laval, ciò ha reso la zona più resiliente alle siccità future. «Oltre a fornire acqua per l'irrigazione, questi sistemi, indirettamente, consentono anche il ripristino dei livelli delle falde acquifere», spiega. «E l'acqua diventa nuovamente disponibile».

La siccità è forse la conseguenza più minacciosa del cambiamento climatico. Secondo un rapporto delle Nazioni Unite pubblicato l'anno scorso, circa 500 milioni di persone già vivono in aree dove il consumo idrico supera di due volte le risorse idriche rinnovabili locali. Una recente relazione della Banca mondiale prevede che quasi 150 milioni di persone potrebbero essere costrette ad abbandonare le proprie abitazioni nei prossimi 30 anni a causa del cambiamento climatico, principalmente a causa della siccità.

Ma anche in paesi agiati come gli Stati Uniti, l'Australia, la Spagna e l'Italia, la penuria d'acqua è un problema crescente e determina una maggiore domanda di sistemi di trattamento MBR, che hanno il vantaggio di occupare poco spazio rispetto ad altre soluzioni.

«Il cambiamento climatico e il mutato andamento delle precipitazioni incidono pesantemente sulle risorse idriche. Di conseguenza, i sistemi che consentono di riutilizzare l'acqua saranno molto più richiesti in futuro», prevede Gurieff. «Una volta compresa l'importanza dell'acqua, crescerà l'interesse per gli investimenti in sistemi MBR. I bioreattori a membrana non saranno solo un utile accessorio, ma diventeranno indispensabili. L'acqua sarà troppo preziosa per essere utilizzata una volta sola».

«In futuro potremmo avere un sistema a ciclo chiuso», afferma Gurieff. «Negli ultimi anni, Alfa Laval ha incrementato l'efficienza energetica dei suoi moduli di circa il 50%, con un cambio di rotta rispetto agli elevati consumi di energia che storicamente sono stati il principale svantaggio dei bioreattori a membrana».

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Dolce Amarena Riserva Nannoni (Toscana)

 Distillato di Amarene

Prezzo: € 59,00 - 700ml

Punteggio 

-  Giallo dorato brillante, cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di amarena, violetta, miele, vaniglia, nocciola e mandorla, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, miele e mandorla.
-  18 mesi in barrique.

Wine Guide Parade

Gennaio 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Circeo Bianco Dune 2016, Sant'Andrea	9945
2	Monteregio di Massa Marittima Bianco Santa Chiara 2017, Moris Farms	8956
3	Moscato di Terracina Secco Oppidum 2017, Sant'Andrea	8344
4	Sogno 2013, Sant'Andrea	7346
5	Conero Riserva Nerone 2012, Terre Cortesi Moncaro	6857
6	Morellino di Scansano 2016, Moris Farms	6599
7	Avvoltore 2015, Moris Farms	6410
8	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Vele 2017, Terre Cortesi Moncaro	6323
9	Conero Riserva Vigneti del Parco 2011, Terre Cortesi Moncaro	6003
10	Moscato di Terracina Amabile Templum 2017, Sant'Andrea	5842
11	Maremma Toscana Rosato Mandriolo 2017, Moris Farms	5744
12	Rosso Conero Montepasso 2015, Terre Cortesi Moncaro	5513
13	Monteregio di Massa Marittima Rosso Barbaspino-sa 2014, Moris Farms	5480
14	Riflessi Rosato Extra Dry, Sant'Andrea	5424
15	Rosso Piceno Superiore Campo delle Mura 2011, Terre Cortesi Moncaro	5416