

**SIAMO A  
VINITALY**

14-17 aprile / Verona

**Galleria Hall 4-5  
/ Stand 5**
**BEVERAGE**


# DOSSIER VINI

Un buon pasto non può non essere accompagnato da eccellenti etichette.

In occasione di Vinitaly, proponiamo una selezione, che possa incuriosire i ristoratori.

Non mancheranno un approfondimento su una delle più grandi produzioni italiane: il Barolo.

Nonché sull'irrinunciabile figura del sommelier.

A cura di Elisa Tonussi e Tommaso Farina

**Abbazia di Novacella**
[www.abbazianovacella.it](http://www.abbazianovacella.it)
**Alto Adige Valle Isarco Kerner  
Praepositus 2022**

Colore giallo chiaro con evidenti riflessi verdolini. Al naso si caratterizza per i sentori di pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. In bocca si esprime succo e potente, con delicate note dolci e fruttate sul finale. L'annata 2022, con un inverno eccezionalmente caldo e poco nevoso e un'estate calda e secca, ha fatto sì che le uve fossero molto sane, con gradazioni zuccherine abbastanza elevate. Un'annata eccellente per i vini bianchi.

**Vitigni**

Kerner

**Zona di produzione**

Valle Isarco, Alto Adige.

**Gradazione alcolica**

14,5%

**Formato**

0,75 l

**N. di bottiglie prodotte**

33.000


**Castello di Spessa**
[www.castellodispessa.it](http://www.castellodispessa.it)
**Santarosa 2022 Pinot Bianco Doc  
Collio**

Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio e intenso con note tropicali e di crosta di pane. Al palato estremamente raffinato con note che ricordano i lieviti, pera e floreali di fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Viene poi affinato in parte in barriques e in parte in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.

**Vitigni**

100% Pinot Bianco

**Zona di produzione**

Doc Collio

**Gradazione alcolica**

14%

**Formato**

0,75 l e magnum

**N. di bottiglie prodotte**

9.821 da 0,75 ml e 240 magnum


**Cantina Colterenzio**
[www.colterenzio.it](http://www.colterenzio.it)
**LR Alto Adige Bianco Riserva Doc  
2020**

Dopo alcuni anni e molte prove per individuare le giuste varietà, è nato LR. Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato, con sentori esotici. Un palato di grande struttura e carattere. Dopo una soffice pressatura e a fermentazione avvenuta, il vino matura in botti di rovere e rimane in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Solamente dopo tre anni dopo la vendemmia il vino viene commercializzato. Questo vino può essere invecchiato fino a 8-10 anni. La temperatura ideale di servizio è di 12-14°C.

**Vitigni**

Chardonnay, pinot bianco, sauvignon.

**Zona di produzione**

Appiano, Alto Adige, vigneti selezionati a un'altitudine di 400-550 m s.l.m.

**Gradazione alcolica**

14%

**Formato**

0,75 l

**N. di bottiglie prodotte**

5.290



## Centinari

www.centinari.it

### Franciacorta Docg Testanera Riserva 2016

In Franciacorta, dopo un lungo affinamento in bottiglia, nasce Testanera Riserva 2016. Chardonnay dalla straordinaria complessità ed eleganza gustativa e olfattiva, frutto di un'annata eccezionale. Dal colore giallo intenso con riflessi accesi e brillanti, il suo profumo è speziato, ricorda le bacche di vaniglia, con una leggera nota di pepe bianco. Richiama sentori di frutta gialla, sia fresca che matura, e note di crosta di pane. Lascia il palato avvolto in una elegante sensazione di piacevolezza, dove la freschezza e la sapidità si integrano benissimo alla componente alcolica. Ha un perlage fine, persistente e abbondante.

#### Vitigni

Chardonnay

#### Zona di produzione

Franciacorta

#### Gradazione alcolica

12%

#### Formato

0,75 l

#### N. di bottiglie prodotte

800



## Costaripa di Vezzola Mattia

www.costaripa.it

### RosaMara Valtènesi Rosè 2023

Il colore è leggerissimo di rosa appena fiorita, quasi perla, caratteristico di un rispetto incondizionato, durante il lento sgrondo, del mosto fiore. Al naso è invitante, stimola la piacevolezza. Leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero. Leggero di viola, fiori di arancio, pompelmo e melograno. Gusto succoso, secco senza residualità zuccherina. Buona energia e verticalità con tessitura setosa e armonica. Ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità. Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla di pasticceria.

#### Vitigni

50% groppello, 30% marzemino, 10% sangiovese, 10% barbera

#### Zona di produzione

Valtènesi, Lombardia

#### Gradazione alcolica

13%

#### Formato

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

#### N. di bottiglie prodotte

160.000



## Dubl

www.dubl.it

### Dubl Brut Edition II

Tutto è iniziato 20 anni fa in Irpinia con una visione: esprimere tutto il potenziale delle migliori uve autoctone campane e portarlo verso un nuovo orizzonte mai esplorato prima, quello del metodo classico. Per raggiungere questa ambizione, l'azienda ha collaborato con un esperto della Champagne Anselme Selosse, che è rimasto stupito da ciò che greco e aglianico avevano da offrire: un'incredibile mineralità e freschezza, perfette per creare ottimi spumanti. Situata in montagna, con forti piogge, nevicate e vento, e caratterizzata da suoli vulcanici, infatti, l'Irpinia non è il tipico Sud Italia, è un luogo per molti aspetti inaspettato.

#### Vitigni

Prevalentemente greco

#### Zona di produzione

Irpinia, Campania

#### Gradazione alcolica

12,5%

#### Formato

0,750 l

#### N. di bottiglie prodotte

30.000



## Leone de Castris

www.leonedecastris.com

### Five Roses Anniversario Rosato Salento Igt 2023

Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del 1993, per celebrare i 50 anni del Five Roses. Colore fiore di pesco lucente, sprigiona al naso sentori di mirtillo e ribes rosso, accompagnati da delicate note floreali di rosa canina e di talco. Al palato risulta ricco di una fresca acidità, ottima struttura e finale fruttato ed elegantemente persistente. Si consiglia l'abbinamento con piatti tipici della tradizione mediterranea, salumi e formaggi poco stagionati, piatti a base di pesce o carni bianche.

#### Vitigni

Negroamaro e malvasia nera

#### Zona di produzione

Salento

#### Gradazione alcolica

13%

#### Formato

0,75 l, 0,375 l e 1,5 l

#### N. di bottiglie prodotte

150.000



## Marchesi Frescobaldi

www.frescobaldi.it

### Tenuta Perano Chianti Classico Docg 2021

Tenuta Perano Chianti Classico 2021 si presenta con una veste di colore rosso rubino limpido. All'olfatto esordisce con note fruttate di frutti di bosco e altri frutti rossi come la ciliegia e la prugna. Gli aspetti floreali sono molto evidenti e come sempre dominati da spiccati sentori di viola mammola e di rosa selvatica. A seguire l'impronta speziata di Perano Chianti Classico con chiodi di garofano e cardamomo, il finale olfattivo è fresco e balsamico. L'ingresso in bocca minerale e giustamente tannico, con una trama tannica serica, freschezza e mineralità si impongono nel finale gustativo. Bella la rispondenza gusto olfattiva e lunga la persistenza aromatica intensa.

#### Vitigni

Sangiovese e varietà complementari

#### Zona di produzione

Gaiole in Chianti

#### Gradazione alcolica

13,5%

#### Formato

0,75 e magnum

#### N. di bottiglie prodotte

250.000



## Les Crêtes

www.lescrettes.it

### Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta Dop

Chardonnay ampio e strutturato, riconosciuto per eleganza e stile. I tannini nobili derivanti dai legni pregiati, l'affinamento sur lies e i ripetuti bâtonnages gli conferiscono straordinaria complessità e notevole equilibrio. Il nome cuvée bois nasce dal suo metodo di affinamento in barriques 'cuvées' di rovere francese 'bois'.

#### Vitigni

Chardonnay 100%

#### Zona di produzione

Valle d'Aosta. Altitudine 550-750 metri slm.

#### Gradazione alcolica

14,5%

#### Formato

0,75 l

#### N. di bottiglie prodotte

18.000





## Cantina Tramin

www.cantinatramin.it

### Troy - Alto Adige Chardonnay Doc Riserva

Una delle punte di diamante di Cantina Tramin, emblema dell'interpretazione in chiave alpina della varietà. Troy nasce da vigne che si arrampicano in quota. I vigneti con pendenze che vanno anche oltre il 30 per cento si collocano tra 500 e 550 metri d'altezza. I terreni sono composti di ghiaia calcarea mista ad argilla. I grappoli sono rinfrescati da correnti e brezze che favoriscono escursioni termiche tra notte e giorno, capaci di arricchire le uve di sentori aromatici intensi che richiamano i profumi di montagna. Ne è risultato un vino dal colore dorato con un'intensità e un'ampiezza di profumi che svelano immediatamente la propria origine montana, con delicati sentori floreali e agrumati, sensazioni di frutti tropicali. In bocca domina la freschezza e una piacevole mineralità salina, con un finale lungo sui toni minerali e sensazioni retro olfattive tropicali e di nocciola tostata.

#### Vitigni

Chardonnay 100%

#### Zona di produzione

Termeno, vigneti da 500 - 550 m

#### Gradazione alcolica

13,5%

#### Formato

0,75 e magnum

#### N. di bottiglie prodotte

6.200 e 200 magnum



### Albino Armani Viticoltori dal 1607

www.albinoarmani.com

### Trento Doc Clé 2018 Dosaggio Zero

Su terreni ricchi di basalto e calcare, le uve di chardonnay e pinot nero si fondono in sapiente equilibrio per creare uno spumante d'altura elegante e indimenticabile. Arricchito da un perlage fine e persistente, raccoglie nel calice note fresche e fruttate di agrumi e di miele, accompagnate dalla fragranza del lievito. Il perfetto equilibrio fra acidità e struttura conferisce piacevole armonia ad ogni sorso.

#### Vitigni

Chardonnay, pinot nero (50%).

#### Zona di produzione

Altopiano di Brentonico, Trentino.

#### Gradazione alcolica

12%

#### Formato

0,75 l

#### N. di bottiglie prodotte

10.000



# ADDIO AL SOMMELIER?

“Se ci tolgono pure l’America, che ne sarà di noi?”. Il grido di dolore di molti sommelier italiani è stato quasi lancinante, quando i media del nostro Paese hanno riportato un articolo del New York Times, che con la brutale sincerità del giornalismo, sintetizzando, spiegava: negli Usa il sommelier non tira più. Ma come? Per anni ci hanno detto che l’America era l’isola felice, il mercato agognato da tutti: e se un mercato è molto desiderato, evidentemente genererà un indotto lavorativo almeno paragonabile. I sommelier, certamente, di un simile indotto fanno parte, e diciamo pure che nei ristoranti con una certa ambizione riuscivano a vivere senza grossi grattacapi, anzi cavandosi belle soddisfazioni. Ricordiamolo: il sommelier, a certi livelli, non è soltanto chi versa il vino, che lo assaggia, lo annusa sperando di non incappare in un tappo di sughero traditore. Il sommelier, in un grande ristorante e soprattutto Oltreoceano, è un vero manager: si accorda con gli chef e la proprietà per comporre la cantina, non mancando di ascoltare anche i desideri dei clienti, che magari se ne fregano del giusto abbinamento da libro di testo, ma vogliono assolutamente poter gustare il tal Borgogna che gli ricorda l’antico viaggio di nozze in Francia. Per non parlare del magazzino. Insomma: un lavoraccio, che giustamente si preferiva affidare a una persona competente, specializzata, passata attraverso ben normati corsi di studio.

#### Siamo al crepuscolo?

Ma adesso stanno cambiando le cose? Il patatràc è firmato Eric Asimov. Il nipote di Isaac Asimov, indiscusso creatore della narrativa di fantascienza, rispetto al glorioso antenato si occupa di cose più terrene: è il critico vinicolo del New York Times. Poco tempo fa, l’illustre collega si domandò: “What is a sommelier in the post-pandemic restaurant economy?”, che cos’è un sommelier nell’economia della ristorazione nei tempi post-Covid? La risposta, eloquente, è nel titolo stesso del pezzo: *The Twilight of the American Sommelier*, il crepuscolo del sommelier americano. Addirittura? La colpa è della pandemia del 2020, e delle pesanti ripercussioni economiche che ha avuto un po’ in tutto il mondo, ma in modo particolare sotto la bandiera a stelle e strisce. Quello che è vero, è che ormai certi ristoranti sono



costretti a economizzare sul personale, riducendolo di numero. Se ciò non vale per le piazze di altissimo prestigio, nei locali di minor caratura questa tendenza si è crudamente manifestata. Asimov fa l’esempio di Étienne Guérin: dopo anni di esercizio della professione nella sua Montreal, il sommelier canadese era diventato director of wine in due indirizzi di sicuro valore nella Grande Mela, come M. Wells a Long Island, e Gage & Tollner, che si autodefinisce “The very famous restaurant in Brooklyn”. Ora però non lo è più: Guérin ha deciso di dedicarsi al vino da un’altra angolazione, diventando manager di Sotheby’s Wine, il negozio di vini di lusso legato alla celeberrima casa d’aste. I due locali dove lavorava questo professionista sono ottimi, ma non si posizionano al top: e in molti ristoranti di questa fascia, la tendenza è quella di concentrare il personale, per risparmiare. Così, ecco che sempre più spesso il sommelier è sostituito nell’atto operativo da figure di sala che sanno o provano a fare un po’ di tutto, dal barman al cameriere. June Rodil, esperta di vini e amministratrice di ristoranti in Texas, una delle 26 donne americane a detenere il titolo di Master Sommelier, dice esplicitamente che chi svolge questo lavoro dev’essere ormai “multifaceted”, e non dedicarsi soltanto alle bottiglie: “Nessuno che abbia un mestiere fa il 100% di ciò che



Il New York Times sancisce la fine del professionista del vino al ristorante. Negli stellati è irrinunciabile, ma nei locali più piccoli è sempre più sostituito da figure meno specializzate. Ne risultano carte più scontate e meno stimolanti.



vuole fare il 100% delle volte". Secondo alcuni, però, c'è un pesante rovescio della medaglia: le carte dei vini diventano più stringate, meno originali, più limitate a quelle etichette delle quali è impossibile fare a meno, sacrificando la ricerca e la sperimentazione, due cose per cui serve un robusto investimento di tempo e denaro per visite, prove, assaggi.

#### I più grandi resistono

La cosa non vale per i posti da Olimpo, sia del gusto sia del prezzo. Lì, il ruolo del sommelier è intangibile. Asimov fa l'esempio di Le Bernardin, un tre stelle Michelin aperto nel 1986 da Gilbert Le Coze e sua sorella Maguy come succursale del loro ristorante parigino nato nel 1972. Dopo la morte di Gilbert per infarto, ai fornelli gli subentrò Eric Ripert, tuttora chef di cucina. Il reparto vini dal 2007 è il feudo di Aldo Sohm, e si può ben capire perché gli piaccia il posto: deve prendersi cura e servire una cantina con 15mila bottiglie, 900 produttori da 12 Paesi del mondo. L'annata più antica in dotazione? Un vino del 1875. Si potrebbe affidare la gestione di un simile patrimonio a figure tutt'altro che non specializzate, sia pure di adeguato livello? Del resto, Sohm è stato premiato come Best Sommelier in America e Best Sommelier in the World. Sotto la sua guida, Le Bernardin ha ricevuto nel

2009 uno degli ambittissimi James Beard Foundation Award. La motivazione? "Outstanding Wine Service".

#### La voce della community

Come ha reagito la community dei professionisti e degli appassionati? Su WineBerserker.com, lapidario il commento del grande collezionista di vini tedesco Robert Dentice: "Personalmente penso che i ristoranti dovrebbero avere dei sommelier che lavorino di più in sala, e non volino in Georgia per studiare la macerazione sulle bucce per due settimane. Date loro una serie di incentivi che sulla vendita di vino, e garantisco i profitti aumenteranno. Troppi sommelier pensano che il loro lavoro sia solo quello di curare una lista". Proprio quello di cui, nell'articolo di Asimov, si lamenta la sommelier Yumilka Pamela Ortiz: i ristoranti puntano ormai fin troppo ai volumi di bottiglie che riescono a vendere, quando invece "la gratificazione di entrare in sintonia con un tavolo di clienti che impara qualcosa di significativo, ed è grato per la cosa, non ha prezzo". Degno di nota, sempre su WineBerserker.com, il parere di un'altra collega, Nikita Malhotra, ex sommelier di sala premiata, ora dedita al retail: "Dal punto di vista di un professionista del vino, penso che il modello ibrido di manager e supervisore delle bevande funzioni per i ristoranti più piccoli, ma sia dannoso nei locali di più ampia dimensione. Molti colleghi che ora dovrebbero agire sia come assistant manager che come beverage director, stanno svolgendo due lavori distinti con lo stesso stipendio. I sommelier riscuotono le mance, quindi in molti preferirebbero essere capi sommelier, senza qualifiche direttive. L'equilibrio tra lavoro e vita privata è sempre stato un problema, e molti di quelli che mi hanno fatto da mentori erano già fuori gioco quando ero sommelier, lavorando nella distribuzione, nell'importazione e nella comunicazione. La pandemia non ha fatto altro che ampliare il divario con la prossima generazione, ma la vedo come un'opportunità per fare da guida a chi verrà dopo, invece di lasciar perdere".

La parola fine la mette l'intervento dell'appassionato J. Patrick Lynch: "Sommelier o no, è offensivo far pagare al cliente quattro volte il prezzo di vendita al dettaglio su una bottiglia facile da trovare".

Tommaso Farina

## Castello del Terriccio

www.terriccio.it

### Lupicaia 2018

Premiato dalla critica enologica, Lupicaia è un rosso di grande carattere, corposo, con aromi complessi, estremamente longevo ed è composto prevalentemente da uve cabernet sauvignon con una piccola percentuale di petit verdot. L'affinamento avviene separatamente in tonneau d'Allier per 22 mesi circa, vi è poi un successivo assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Dal colore rosso rubino intenso, ha un profilo olfattivo caratterizzato da aromi di ribes e frutta rossa, note di spezie ma anche eucalipto, mentuccia, frutti di rovo, macchia mediterranea. Al palato ha un buon corpo, è ampio, caldo, con buona tannicità e un'equilibrata freschezza. Il finale è persistente.

#### Vitigni

Cabernet sauvignon, petit verdot.

#### Zona di produzione

Toscana

#### Gradazione alcolica

14%

#### Formato

0,75 l, 1,5 l, 6 l

#### N. di bottiglie prodotte

40.000



## Firriato

www.firriato.it

### Gaudensius Blanc De Noir - Spumante Brut Metodo Classico Etna Doc

Gaudensius Blanc De Noir è uno Spumante Metodo Classico Etna Doc proveniente da uve 100% nerello mascalese, vitigno autoctono dell'Etna. La vinificazione segue i dettami del metodo classico o champenois. La vendemmia viene effettuata durante la seconda decade di settembre e prevede la raccolta manuale di uve in cassette monostrato. Dopo la pressatura del grappolo non diraspato, la vinificazione avviene all'interno della cantina di Cavanera Etna. Gaudensius è un vino spumante dal perlage raffinato, a grana sottile, continua e persistente, caratterizzato da colori con sfumature tendenti all'oro luminoso, dal sapore complesso e al contempo di rara eleganza. Intenso e fruttato con note delicate di agrumi di Sicilia, brioche, anice e sentori minerali.

#### Vitigni

Nerello mascalese

#### Zona di produzione

Versante Nord, da 500 a 650 metri slm. Territorio del comune di Castiglione di Sicilia (Ct). Contrade: Verzella, Feudo di Mezzo, Contrada Sant'Antonio.

#### Gradazione alcolica

12%

#### Formato

0,75 l

#### N. di bottiglie prodotte

85.000



segue

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



**Vini La Delizia**

www.ladelizia.com

**Naonis Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Docg Millesimato Extra Dry**

Il colore brilla di giallo paglierino con leggere sfumature verdoline. Il perlage spumeggia con bollicine estremamente fini e persistenti. All'olfatto cattura con note fresche e agrumate di cedro e mela verde, avvolte da note floreali di fiori bianchi d'acacia e da vibranti accenti di erbe aromatiche sul finale. In bocca si rivela morbido, equilibrato, di buona pienezza, con una piacevole armonia tra sapidità e freschezza agrumata anticipando le sensazioni di un nuovo sorso. È lo spumante perfetto per accompagnare piatti di una cucina leggera e tradizionale che esalta la naturalezza delle materie prime. Pesce, paste e zuppe, salumi e carni bianche con ortaggi e legumi di stagione. Delicato con formaggi freschi, dolci lievitati e pasticceria secca.

**Vitigni**

Glera

**Zona di produzione**

Zona Docg fra Conegliano e Valdobbiadene

**Gradazione alcolica**

11,5 vol%

**Formato**

0,75 l

**N. di bottiglie prodotte**

25.000


**Castello di Fonterutoli -  
Mazzei**

www.mazzei.it

**Concerto di Fonterutoli 2021**

Concerto è nato nel 1981 sull'onda di una viticoltura dal potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori e dei primi 10 protagonisti del fenomeno dei cosiddetti 'Super Tuscans'. Con questa annata 2021 compie oggi 40 anni. Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine. Potenziale di invecchiamento fino a 20 anni. Si abbina a piatti ricchi di spezie, cacciagione stufata, formaggi stagionati

**Vitigni**

80% sangiovese, 20% cabernet sauvignon

**Zona di produzione**

Loc. Fonterutoli, Castellina in Chianti (Si)

**Gradazione alcolica**

14,19%

**Formato**

0,375 l, 0,750 l, 1,5 l, 3 l, 6 l, 12 l e 18 l

**N. di bottiglie prodotte**

35.000 bottiglie


**Livon**

www.livon.it

**Braide  
Alte**

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette. Macerazione a freddo in pressa orizzontale durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in barriques nuove a una temperatura controllata di 14-16°. Terminata la fermentazione, il prodotto rimane in barriques per otto mesi. Concluso questo periodo viene effettuato l'assemblaggio a cui fa seguito l'imbottigliamento e rimane ad affinarsi ulteriori sei mesi prima della vendita. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso, ampio, con note speziate. In bocca è caldo, avvolgente, di grande struttura, eleganza e complessità. Si evolve nel bicchiere al variare della temperatura.

**Vitigni**

Chardonnay 40%, sauvignon blanc 40%, picolit 18%, moscato giallo 2%.

**Zona di produzione**

Collio, Friuli Venezia Giulia

**Gradazione alcolica**

14%

**Formato**

0,75 l

**N. di bottiglie prodotte**

15.000


**Società Agricola Flli Tedeschi**

www.tedeschiwines.com

**Capitel Monte Olmi Amarone della  
Valpolicella Docg Classico Riserva**

Grand cru fin dal 1964, oggi portabandiera di famiglia e vino di riferimento del territorio. Prodotto con uve selezionate nell'omonimo vigneto situato a Pedemonte e acquistato nel 1918. Le uve sono appassite per quattro mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per quattro anni e completa l'affinamento per altri 12 mesi in bottiglia. Vino con un frutto delicato, che si esalta con l'invecchiamento, e con spiccate note balsamiche, di grande struttura e complessità, molto elegante, di lunga durata. Da abbinare ad arrosti di carni rosse e selvaggina, carni brasate, formaggi di lunga stagionatura. Potenza ed eleganza, annata dopo annata.

**Vitigni**

30% corvina, 30% corvinone, 30% rondinella, 10% altre varietà tradizionali

**Zona di produzione**

Valpolicella zona classica

**Gradazione alcolica**

17%

**Formato**

0,75 l

**N. di bottiglie prodotte**

10.000


**Tasca d'Almerita**

www.tascadalmerita.it

**Rosso del Conte 2018**

San Lucio è la prima grande vigna individuata nella Tenuta Regaleali, da cui sono nate la prima e le successive edizioni del Rosso del Conte. Le due varietà, Perricone e Nero d'Avola, hanno ciclo vegetativo simile: sono uve abbastanza tardive, che maturano in media tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Fedele espressione del territorio da cui proviene, sul piano aromatico il Rosso del Conte non eccede mai in note sovrature, pur garantendo una piena maturazione fenolica. Esuberante, vibrante, energico in gioventù, con l'affinamento sviluppa un rilievo tattile vellutato, senza perdere tono e progressione gustativa. Nella sua lunga storia ha conosciuto diverse declinazioni stilistiche, in particolare nella tecnica di affinamento: botti di castagno, rovere di Slavonia, piccoli barili di rovere francese. Mantenendo comunque la sua peculiare identità.

**Vitigni**

Nero d'Avola 53%, perricone 47%

**Zona di produzione**

Tenuta Regaleali, Palermo

**Gradazione alcolica**

14%

**Formato**

0,75 l

**N. di bottiglie prodotte**

35.000


**Travaglini Giancarlo**

www.travaglinigattinara.it

**Gattinara  
Riserva Docg**

Etichetta storica dell'azienda, ottenuta da un'attenta selezione di uve provenienti dai vigneti più storici della proprietà. Un vino che rappresenta la tradizione e la storia del Gattinara interpretato da Travaglini. Estrema eleganza gustativa, al palato vigoroso e con un tannino dominante, che assumerà la sua massima evoluzione con il passare degli anni. Un sorso in cui spicca la sapidità e la stuzzicante freschezza con una lunga e gustosa persistenza in continua evoluzione.

**Vitigni**

Nebbiolo 100%

**Zona di produzione**

Gattinara

**Gradazione alcolica**

13,5%

**Formato**

0,75 l, 1,5 l, 3 l

**N. di bottiglie prodotte**

35.000





## Torrevento

www.torrevento.it

### Veritas Bombino Nero Castel del Monte Docg Rosato

Il Veritas è un vino rosato ottenuto ad una pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata, affinato in acciaio per quattro mesi. Alla vista si presenta con un colore rosa tenue delicato e luminoso. Al naso si esprime con un bouquet floreale e fruttato con sentori di lampone e fragola. Al palato risulta avere un gusto equilibrato, fresco, pieno e rotondo. Particolarmente versatile, è felicemente abbinabile a tutti i pasti.

#### Vitigni

Bombino nero

#### Zona di produzione

Territorio Pugliese, colline dell'area della Docg Castel del Monte Bombino Nero

#### Gradazione alcolica

12%

#### Formato

0,75 l o magnum

#### N. di bottiglie prodotte

Circa 35.000



## Tenuta Moraia

www.piccini1882.it

### Perpiero

Perpiero è di colore lucido e denso, con nitide note fruttate tra durone e carrube, mela rossa Royal Gala e fico maturo, arancio sanguinella e ribes rosso, ortensia e rabarbaro. Bella la componente ematica con un lieve inizio di terziarizzazione di grande afflato e pienezza, tocchi di tostatura con cardamomo e cannella su legno di cedro. Al sorso emerge la macchia mediterranea con bella prepotenza di alloro, spigo toscano, lavanda, resina di cipresso. Il palato rivela la compattezza e lo splendido equilibrio dell'annata con note ricche e avvolgenti di frutto maturo miste a fresche sferzate balsamiche con riverberi di timo ed eucalipto, nel finale. Tannino di densità e slancio, estratto al punto di maturazione ideale per avere già gusto e soddisfazione immediata e longevità importante.

#### Vitigni

40% cabernet sauvignon,

40% sangiovese,

20% cabernet franc

#### Zona di produzione

Igt Toscana

#### Gradazione alcolica

14%

#### Formato

0,75l, 1,5l, 3,0l, 6,0l

#### N. di bottiglie prodotte

1



## Montelvini

www.montelvini.it

### Fm333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato

Un'innovativa tecnica spumantistica sviluppata dagli enologi di Montelvini ha dato vita a un vino di assoluta fragranza e originalità. Dalle uve selezionate manualmente, si utilizza solamente il solo mosto fiore che viene poi stabilizzato a freddo per estrarre maggiori precursori aromatici. Il mosto viene quindi illimpidito per decantazione senza l'utilizzo di coadiuvanti. Successivamente viene attivata un'unica fermentazione in autoclave per ottenere la presa di spuma. Al termine di un percorso di sei mesi, nasce FM333, che si può così definire 'spumante da mosto'. Il metodo di spumantizzazione esalta le caratteristiche distintive dell'uva glera; freschezza e sapidità creano la struttura portante di questo spumante che si fregia di una spuma vivace ma soffice e cremosa. Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino, decorato da tenui riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono deliziosi tocchi aromatici che riportano alla mela Golden e alla pera Williams con accenni di papaia e ananas. Il tutto è completato da un apporto floreale che trova nel glicine e nell'acacia una dolce e primaverile alleanza. La bollicina è finissima e persistente. Al palato lo spumante si presenta imperioso, minerale e vivace, per poi allargarsi in un'esplosione gustativa di lunghissima persistenza.

#### Vitigni

Glera

#### Zona di produzione

Colline del Montello a 333 m slm

#### Gradazione alcolica

11,50%

#### Formato

0,75 l e magnum

#### N. di bottiglie prodotte

13.333 da 0,75 l e 333 da 1,5 l



## NINO NEGRI OMAGGIA LA MONTAGNA E IL VALORE DEL TEMPO CON IL SUO VALTELLINA SUPERIORE DOCG CASTEL CHIURO 2011

È stata presentata, nella splendida cornice del ristorante Mi View di Milano, la Riserva 2011 del Valtellina Superiore Docg Castel Chiuro firmata Nino Negri. Un vero e proprio inno alla montagna e al valore del tempo, alla fatica e al sacrificio che la viticoltura montana richiede e ha richiesto, in oltre 2mila anni di storia, agli abitanti di queste terre a volte aspri e inospitali, che però sanno dar vita a vini unici nel loro genere.

È il caso della Riserva Castel Chiuro 2011: prodotta in tiratura limitata - 5.994 bottiglie numerate - si distingue per un affinamento di oltre 10 anni nelle cantine sotterranee del castello in cui ha sede la cantina, nel cuore di Chiuro. La montagna è stata la grande protagonista dell'evento, trovandosi al centro di un dialogo tra letteratura e viticoltura con l'autore del libro 'Le otto montagne' e vincitore del Premio Strega, Paolo Cognetti, l'enologo Danilo Drocco e il saggista Massimo Zanichelli.

Non a caso, dal 1897 Nino Negri incarna la vera essenza della viticoltura di montagna, ben rappresentata nel progetto 'vite di roccia'. Il Nebbiolo della Valtellina è "figlio di una viticoltura difficile", spiega l'azienda, "che affonda le radici direttamente nella roccia madre, acquisendo il gusto del territorio che lo accoglie e dando vita a vini unici che si distinguono per l'eleganza dei profumi e la ricca sapidità gustativa".

Il progetto della Riserva Castel Chiuro nasce negli anni '50 quando il figlio del fondatore Carlo Negri sente l'esigenza di dare valore ai grandi millesimi. Con l'annata 2009 Castel Chiuro si trasforma in un Valtellina Superiore Docg Riserva per celebrare il 120° anniversario della casa vinicola. Dall'annata 2011 il progetto evolve: proprio come un romanzo, la Riserva Castel Chiuro 2011 vede la luce "solo dopo un lungo periodo di evoluzione, solitudine e attesa, adottando un tempo di affinamento di oltre 10 anni, ben oltre il disciplinare della riserva che prevede un minimo di tre anni". È tra i pochissimi Valtellina Riserva di così lungo affinamento esistenti sul mercato. Con 35 ettari di vigne e altri 125 gestiti in collaborazione con famiglie di viticoltori locali, Nino Negri ha il vigneto più esteso della Valtellina.





## Travaglinio

[www.travaglinio.it](http://www.travaglinio.it)

### Vincenzo Comi – Riserva del Fondatore - Pinot Nero Metodo Classico Docg Extra Brut millesimato 2016

Vinificazione in bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base, prodotti con le uve dei vigneti più antichi. Almeno 60 mesi sui lieviti. Il remuage manuale esalta l'artigianalità. Il colore è giallo paglierino carico, il caratteristico profumo è ricco di sentori di crosta di pane e frutta matura, il perlage è fine e persistente. Ideale in abbinamento ad una cucina di qualità, perfetto per creare un'occasione. Tenuta Travaglinio dedica questa importante Riserva Metodo Classico al Fondatore Vincenzo Comi che nel 1868 rilevò l'attuale Tenuta. Le cui origini risalgono a un Monastero del 1100.

#### Vitigni

100% pinot nero

#### Zona di produzione

Oltrepò Pavese, Lombardia

#### Gradazione alcolica

12,5%

#### Formato

0,75 l, disponibile anche in 3, 6 e 9 litri

#### N. di bottiglie prodotte

3.500



## Guido Berlucchi

[www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)

### Riserva Franco Ziliani 2008

Spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo. Il Riserva Franco Ziliani 2008 si presenta di colore giallo paglierino intenso, con una vivace nuance oro. Al naso rivela sensazioni ampie, con sentori di frutti a pasta gialla, pasticceria e arancia candita. Mentre al palato si distingue per la grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura, il tutto armonizzato da buona sapidità e calibrata acidità, che ne determinano grande persistenza e importante longevità. È un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

#### Vitigni

Chardonnay 100%

#### Zona di produzione

Franciacorta, vigneto Arzelle

allevato a Borgonatto

#### Gradazione alcolica

12,5%

#### Formato

0,75 l e magnum

#### N. di bottiglie prodotte

Dall'annata 2008 sono state prodotte 5.000 bottiglie da 0,75 l e 863 magnum da 1,5 l



## Cantina Tollo

[www.cantinatollo.it](http://www.cantinatollo.it)

### Deivai Cerasuolo d'Abruzzo Dop

Deivai è un Cerasuolo dallo stile tradizionale, prodotto da uve montepulciano in purezza giunte a piena maturazione con l'inizio di ottobre. Nel bicchiere esprime note decise di frutta rossa matura: un vino caldo, avvolgente, corposo ed elegante, di struttura e colore più decisi rispetto ad altri rosati di Cantina Tollo. Deivai conferma la versatilità tipica del Cerasuolo che facilmente si abbina ai piatti della tradizione marinara, ma che si esprime felicemente in abbinamenti più invernali e consistenti come la trippa e le carni rosa.

#### Vitigni

100% montepulciano d'Abruzzo

#### Zona di produzione

Abruzzo

#### Gradazione alcolica

14%

#### Formato

0,75 l

#### N. di bottiglie prodotte

3.000



## Vini Santa Barbara

[www.santabarbara.it](http://www.santabarbara.it)

### Moss Blanc Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc classico Superiore 2021

Fermentazione in legno nuovo senza inoculo di lieviti selezionati. Finita la fermentazione, il vino rimane a contatto sulle fecce di fermentazione per 2 mesi con batonnages settimanali. Assemblaggio delle barrique e decantazione statica per 2 giorni a freddo per illimpidire il prodotto. Si torna così in affinamento nelle barrique di fermentazione. Si presenta di colore giallo intenso consistente e cristallino con riflessi carichi di oro. Profumo elegante complesso al naso, floreale. Note dolci si mescolano a note mandorlate, burrose, incontrando note minerali leggermente agrumate e fondendosi in uno straordinario bouquet di insolita ricchezza e intensità. Opulento e concentrato al palato, molto sapido con una bella dolcezza e ottima lunghezza e persistenza. Finale con note di mandorla tostata.

#### Vitigni

100 % verdicchio dei Castelli di Jesi

#### Zona di produzione

Comune di Serra de Conti e Montecarotto

#### Gradazione alcolica

14%

#### Formato

0,75 l e 1,5 l

#### N. di bottiglie prodotte

6.000



## Val d'Oca

[www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)

### Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry

Val d'Oca Millesimato Extra Dry è uno degli esempi più felici di cuvée. Si presenta di colore giallo paglierino. Il naso è ricco, fruttato, con note di mela gialla e pera che chiudono in piacevoli sfumature agrumate. In bocca è morbido ed equilibrato. La gradevole sapidità si somma alle note più dolci della frutta, donando sensazioni di piacevole freschezza.

#### Vitigni

85% glera, 15% blend di altre uve

#### Zona di produzione

Conegliano Valdobbiadene Docg

#### Gradazione alcolica

11,5%

#### Formato

0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

#### N. di bottiglie prodotte

600.000



## Fantini Group Vini

[www.fantiniwines.com](http://www.fantiniwines.com)

### Edizione Cinque Autoctoni

Le uve sono state pigiate e diraspate prima della macerazione e della fermentazione durate 25 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in nuove barriques di quercia, di cui il 60% americane e il resto francesi. Il vino invecchia separatamente in 60% americano e 40% francese per 12 mesi. Le varietà vengono miscelate poco prima dell'imbottigliamento per creare un vino ricco e potente ma perfettamente bevibile. Nel bicchiere si presenta rosso granata molto profondo. All'olfatto è particolarmente intenso e persistente con note di ciliegia e ribes nero, erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e accenni di minerale. Buona struttura e buon equilibrio tra alcol e freschezza, tannini vellutati e retrogusto persistente. Ottimo da bere subito, ma può essere lasciato a invecchiare a lungo.

#### Vitigni

Montepulciano, sangiovese, primitivo, negroamaro, malvasia nera

#### Zona di produzione

Notaresco, Ortona, Sava, Manduria, Regioni Abruzzo e Puglia.

#### Gradazione alcolica

14,5%

#### Formato

0,75 l

#### N. di bottiglie prodotte

360.000

