

## Vini rossi d'autunno parola d'ordine vitigni autoctoni territorio

LINK: <https://www.italiaatavola.net/wine/2024/10/19/vini-rossi-d-autunno-parola-d-ordine-vitigni-autoctoni-territorio/108313/>



O me abbiamo già accennato l'Italia ha visto una crescita costante dei consumi di vini bianchi e rosati (rispettivamente +10% e 15,4%), mentre il consumo di vino rosso è diminuito del 30,6%. Nonostante questa tendenza globale, il vino rosso rappresenta ancora una quota significativa della produzione nazionale, e se poi ci riferiamo ai vini di qualità l'Italia, da Nord a Sud ha tante carte da giocare. Vini rossi d'autunno: parola d'ordine vitigni autoctoni e territorio. L'Italia presenta un vasto panorama enologico. Abbiamo già passato in rassegna alcune produzioni d'eccellenza di Toscana, Piemonte e Pinot Nero, ora è il momento di scandagliare lo stivale per cercare quei vini che possono rappresentare il meglio della produzione vinicola. Dal Veneto con l'Amarone e i suoi rossi di carattere, dalla Piana Rotaliana in Trentino fino alle mille sfaccettature del

Friuli Venezia Giulia. E poi in Lombardia in Valtellina e in provincia di Brescia tra il Garda e il Lago d'Iseo, o ancora in Umbria, nelle terre del Sagrantino, in Abruzzo fino ad arrivare in Campania, Lucania, Puglia e Calabria. E infine le isole, la Sicilia tra Etna ed Erice Doc e la Sardegna brindando con Carignano e Cannonau.

1. Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella Docg | Pasqua Blend di Corvina (65%), Corvinone (15%), Rondinella (10%) e Oseleta (10%). Mai Dire Mai è un vino di grande concentrazione, struttura, eleganza e potenza. Ancora giovane ma con una grande personalità. Al naso rivela intensi aromi di sottobosco, marasca, legno di cedro, cacao e sentori di cuoio. Al palato è caldo e ricco, avvolgente e complesso, con note di frutta nera matura, chiodi di garofano, cioccolato fondente e moka.

2. La Poja Corvina Veronese Igt | Allegrini Il vino, ottenuto da uve Corvina Veronese, raccolte

nell'ultima fase di vendemmia, matura, dopo la macerazione di circa 25 giorni, in barriques nuove d'Allier per 20 mesi e per 8 mesi in grandi botti di Slavonia, e affina per 10 mesi in bottiglia. Vino elegante e sofisticato, dal profilo nobile e di grande espressione aromatica. Il profumo, avvolgente ed intenso, sale verticalmente, svelando un frutto maturo ma ancora fresco, seguito da note di tabacco tostato, spezie scure e liquirizia. Incanta per lo straordinario equilibrio e per la lunga e suadente persistenza.

3. Musivum Teroldego Rotaliano Doc Superiore Riserva | Mezzacorona prodotto con le uve di 9 vigneti per una superficie di 3 ettari complessivi. Beneficia anche di una maturazione singolare che vede una parte del Musivum Teroldego affinare in anfore di terracotta, oltre che in barrique di rovere francese appositamente selezionate. Ne risulta un vino rosso maestoso, generoso nelle

note di piccoli frutti - in particolare di mirtilli maturi - fino ai sentori speziati, per arrivare a richiami di mandorla, tabacco e liquirizia. Al gusto si presenta vellutato, armonico, ricco e fragrante, ideale come vino da meditazione e per valorizzare il filetto in crosta di erbe aromatiche. 4. Pilgrin Venezia Giulia Igt | Terre di Plovio Pilgrin, in friulano, è il pellegrino, colui che in tempi antichi percorreva il Cammino del Tagliamento per raggiungere Venezia e quindi la Terra Santa, transitando per le Terre di Plovio. Il calice è rosso vibrante, il naso intenso e polifonico, rimanda a piccoli frutti rossi come il ribes, il mirtillo, la prugna e la marasca in confettura. Seguono le note di ciclamino e viola e poi sensazioni di erbe fresche e mentolate. In chiusura, un pizzico di cacao amaro e di radice di liquirizia. Un vino dal nerbo vivace al palato, a sostenere la persistenza aromatica data dall'intrigante Piculit Neri. 5. Tiare Blu Venezia Giulia Igt | Livon Taglio bordolese (Merlot e Cabernet Sauvignon). Diciotto mesi di maturazione in barriques alla temperatura costante di 20°C a cui fa seguito un ulteriore lungo affinamento in bottiglia. Di colore rosso luminoso con sfumature

granate, ha un profumo intenso, pieno e fragrante, profumo di lampone, mora; il sapore è secco, di corpo, armonioso, sapido e molto persistente. Vini rossi d'autunno: parola d'ordine vitigni autoctoni e territorio 6. Messere Sforzato di Valtellina Docg | Caven Lo Sforzato di Valtellina è uno dei vini di Lombardia più importanti e pregiati. Proposto solo nelle annate migliori, è un vino che si presenta ampio e complesso al naso, con lunghe e profonde note fruttate e speziate percepibili anche in retrolfattiva. È dotato di grande equilibrio, tra morbidezze e durezza, con un tannino comunque setoso; un vino non solo da "grande meditazione", ma anche da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. 7. Maurizio Zanella Sebino Rosso Igt | Ca' del Bosco Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc provenienti da 6 vigne biologiche certificate. È il primo vino che reca sull'etichetta la firma dell'autore, Maurizio Zanella, per celebrare con orgoglio la passione dell'uomo che ha fondato Ca' del Bosco. Un grande taglio bordolese con stile internazionale, la cui prima annata risale al 1981, e che è sicuramente tra i vini che hanno contribuito a quello

che viene comunemente definito "rinascimento enologico italiano". 8. 25 Anni Montefalco Sagrantino Docg | Arnaldo Caprai Prodotto per la prima volta con l'annata 1993 per celebrare il 25° anniversario dell'azienda, da allora conserva questo nome insieme al carattere, la potenza e l'eleganza che lo distinguono. Sagrantino in purezza che affina 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia. Al naso sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao. In bocca è morbido, suadente, che non finisce mai. Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino. 9. Montepulciano d'Abruzzo Doc | Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo è "il re" delle varietà d'Abruzzo. Emidio Pepe lo descrive come il vino del futuro per la sua bellezza immediata e il suo potenziale di invecchiamento. Alla vista si presenta color rosso rubino profondo. Sviluppa al naso sentori di frutta rossa matura, con tocco vinoso ed erbaceo. In bocca, grande slancio minerale, buona struttura tannica e corpo pieno. Si distende con equilibrio e audacia su note

e richiami fruttati. Persistente e armonico. 10. Pàtrimo Campania Rosso Igt | Feudi di San Gregorio Un vino straordinario "nato per caso" da un vigneto storico scoperto nel cuore dell'Irpinia: Merlot atipico ed unica interpretazione di una varietà internazionale proposta dalla cantina. Rosso rubino, limpido ed impenetrabile al tempo stesso. Evidenti i profumi di confettura di piccoli frutti neri, spezie dolci, eucalipto, vaniglia e caffè. I tannini sono dolci, fini e morbidi, l'equilibrio totale va verso l'armonia. Il finale è una lunga persistenza di sensazioni di frutta, spezie e torrefazione. Vini rossi d'autunno: parola d'ordine vitigni autoctoni e territorio 11. Titolo by Amphora Aglianico del Vulture Doc | Elena Fucci Aglianico in purezza che affina per 18 mesi in anfore di terracotta non trattate e riposa, poi, per ulteriori 6 mesi e prima della commercializzazione, in bottiglia. Colore rubino intenso con spiccati riflessi granati. Profumo ampio e complesso, minerale decisamente fruttato ed etereo in gioventù con nitidi sentori speziati. Sensazioni spiccate di ciliegia e confettura di frutta, ribes, rosmarino, tabacco e cannella. Sapore secco, caldo, ampia struttura e persistenza aromatica e lungo finale. 12. Es Salento

Primitivo Igt | Gianfranco Fino Primitivo in purezza, dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino, senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo 6 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo. Rosso rubino scuro, al naso note avvolgenti, che richiamano frutta matura, anche in confettura, e spezie orientali. Una traccia agrumata apre poi ad un assaggio intenso, pieno, generoso, con alcolità bilanciata da unacidità ben definita e da uninsospettabile freschezza. Lunghissimo e morbido. 13. Vigna Pedale Riserva Castel del Monte Docg | Torrevento Un vino simbolico, primo Nero di Troia in purezza mai prodotto. Da uve coltivate sulle colline di Contrada Pedale a Castel del Monte. Affinamento in acciaio per 8 mesi a cui segue legno per 12 mesi (botte grande). Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso è intenso, fragrante, con note balsamiche e di piccoli frutti rossi. In bocca è elegante, dalla tessitura importante e dal tannino preciso. Non mancano i sentori di spezie. 14. Liber Pater Cirò Rosso Classico Superiore Doc | Ippolito 1845 Potenza ed eleganza del Gaglioppo, vitigno autoctono di Calabria, trovano concreta

espressione in questo aristocratico Cirò. Il suo carattere ricorda la forza della terra di provenienza. Ad un'accurata selezione delle uve in vigna, segue una lunga macerazione sulle vinacce ed un attento affinamento di 8 mesi in barriques. Rosso rubino con riflessi viola, al naso spiccano complessi sentori di frutta rossa, viola e note speziate. Al gusto mostra buona struttura e notevole personalità. 15. Duca Sanfelice Cirò Rosso Classico Superiore Doc | Librandi Vinificazione in acciaio con macerazione di 7-10 giorni, affinamento sempre in acciaio, dove riposa per 2 anni, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione. Colore rosso rubino scuro con riflessi granati. Al naso è molto intenso e richiama aromi fruttati legati a sfumature speziate. In bocca seduce per l'armonia, è pieno e al contempo vellutato, sostenuto da una certa freschezza ed una buona acidità. Lungo e armonico, chiude su belle note di tabacco e di ciliegia. Vini rossi d'autunno: parola d'ordine vitigni autoctoni e territorio 16. Fòla Cannonau di Sardegna Riserva Doc | Siddura Un vino complesso, caldo e ricco in estratto. L'uva raccolta a mano viene selezionata, diraspata e fatta macerare per un

periodo medio-lungo. Il successivo affinamento in botte ne completano il ricco quadro organolettico. Colore rosso rubino. Il profumo ricorda un ricco bouquet di frutta matura, prugna e amarena che si fondono con note speziate e un finale di ciliegia sottospirito. Vino dal sapore caldo, morbido e armonico. Dalla buona persistenza aromatica e con una setosa trama tannica. 17. Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore Doc | Cantina Santadi Nel sud-ovest della Sardegna, la storia racconta di oltre 200 soci conferitori della Cantina Santadi che dal 1960 lavorano con passione e dedizione tenendo fede ai principi ispiratori: esaltare l'intero territorio producendo uve di eccellente qualità nel rispetto della tradizione e il coraggio di innovare, affermandosi nel panorama enologico internazionale. Una delle colonne portanti del passato, presente e futuro di Cantina Santadi è certamente il Terre Brune Carignano del Sulcis Doc Superiore, prodotto dalle sapienti mani dell'enologo Giacomo Tachis sin dalla annata 1984. Le uve p r o v e n g o n o prevalentemente da vigneti a piede franco su sabbia con il mare che fa da cornice, a cui si aggiunge una piccola parte di uve da vigneti su terreni misti. La

raccolta avviene manualmente, come per tutte le uve di Cantina Santadi. Colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati. Al naso note rare, complesse di prugne e mirtilli, spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco e cioccolato. In bocca è ricco, caldo, morbido, note fruttate, speziate, tannini di rara eleganza. 18. Carignano del Sulcis Superiore Doc Buio Buio | Cantina Mesa Carignano in purezza, affinato in tonneaux di 1°, 2° e 3° passaggio per 12 mesi, per ulteriori 6 mesi in vasca di cemento. Completano la maturazione un minimo di 6 mesi in bottiglia. Al naso ricchezza e complessità aromatica si svelano gradualmente iniziando dalle note di fiori e frutta rossa per poi aprirsi nelle tonalità balsamiche di macchia mediterranea e speziate. In bocca è ricco, pieno, appagante. Una trama setosa è resa scalpitante dalla freschezza e dalla sapidità. Tannino avvolgente che proietta in un lungo e coinvolgente finale. 19. Rumex Etna Rosso Doc | Monteleone Le uve di Nerello Mascalese provengono da una piccola vigna in Contrada Pontale Palino nel Versante Nord dell'Etna ad un'altitudine di 680 m slm. Il vino evolve per 16 mesi in tonneaux in rovere francese da 500 e

300 litri. Prima dell'imbottigliamento, riposa 2 mesi in vasche di cemento. Affina poi in bottiglia per ulteriori 6 mesi prima del rilascio. Granato luminoso nel calice, esprime al naso profumi di piccoli frutti rossi, scorza d'arancia e fiori macerati, su uno sfondo etereo, balsamico e minerale. In bocca è succoso, fresco e tipicamente sapido, impreziosito da un tannino nobile. Vini rossi d'autunno: parola d'ordine vitigni autoctoni e territorio 20. Arcurià Sopra il Pozzo Etna Rosso Doc | Graci Uve di Nerello Mascalese coltivate nella vigna Sopra il pozzo in Contrada Arcurià, versante Nord Est dell'Etna. Affinamento per 18 mesi in grandi tini di rovere da 42 hl, poi 12 mesi di affinamento in bottiglia. Rubino scarico con riflessi aranciati. Complesso al naso con profumi di arancia candita, piccoli frutti rossi carnosissimi, cenere e spezie, su uno sfondo di erbe aromatiche. In bocca la componente minerale si fa sentire nella beva vibrante, sostenuta da un'acidità ben calibrata. 21. Torre dei Venti Nero d'Avola Erice Doc | Fazio Sapido, vibrante, maestoso. Un grande vitigno, il Nero d'Avola, dà vita a questo rosso corposo ed armonico. La particolare conformazione geologica dei

terreni e un clima ventilato donano alle uve caratteristiche uniche ed eleganti. L'affinamento in botti di rovere francese apporta al vino il suo pregevole bouquet aromatico, rendendolo morbido e avvolgente. Sentori di frutta rossa matura e spezie che si susseguono all'unisono cullando il palato in un viaggio emozionale. 22. Nino Gran Cru Terre siciliane Igp | Caruso & Minini Il vino icona di Caruso & Minini, il simbolo di un progetto d'amore e di rispetto per la terra e per la cultura vinicola locale; il risultato di un'accurata raccolta selettiva in vigna, in una fascia di alta collina nell'entroterra trapanese, realizzata in due momenti diversi; la prima a settembre con un successivo passaggio nella fruttai a per un appassimento graduale e, la seconda - ad inizio ottobre - dopo un naturale appassimento dei grappoli sulla pianta in surmaturazione. 4 anni di affinamento in tonneaux 12 in bottiglia, il risultato è un vino secco, corposo, leggermente dolce. Tannini morbidi e rotondi, finale lungo e persistente. 23. Duca Enrico Nero d'Avola Sicilia Doc | Duca di Salaparuta Duca di Salaparuta nel 1984 vinifica per la prima volta il Nero

d'Avola in purezza, nasce Duca Enrico inaugurando una nuova era dell'enologia siciliana. Affinamento in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per un periodo dai 14 ai 18 mesi. Il vino poi affina in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione. Rosso intenso con riflessi violacei, Duca Enrico si distingue per complessità ed eleganza, al naso piccoli frutti rossi accompagnano note agrumate di arancia rossa e spezie. Al palato è verticale, dal tannino dolce e avvolgente, con un finale persistente. Vini rossi d'autunno: parola d'ordine vitigni autoctoni e territorio

