

Vini che meritano di essere comprati

Questa rubrica ha lo scopo di aiutarci a scegliere e a comprare i migliori vini italiani e presenta soprattutto prodotti di qualità poco conosciuti. Tutti i vini pubblicati in questa sezione e in tutta la rivista sono stati degustati e valutati dalla nostra squadra di esperti. Ogni mese presentiamo vini nuovi anche se a volte i produttori possono essere gli stessi.

Dove comprare i vini

I vini si possono trovare nella grande distribuzione e nelle enoteche. Ci conviene telefonare al produttore per farci indicare il posto più vicino a casa nostra dove vende il proprio vino.

Può anche darsi che il produttore stesso possa inviarti il vino direttamente a casa. Cosa opportuna specie quando il vino che vogliamo comprare è prodotto in poche migliaia di bottiglie e non è distribuito in tutt'Italia. Chiediamo dunque sempre: quante bottiglie vengono prodotte, qual è il posto più vicino a casa nostra dove possiamo trovare quel vino, se è possibile acquistarlo direttamente in cantina, se il prezzo comprende l'Iva, qual è il costo aggiuntivo per la spedizione.

Le fasce di prezzo

◆ rossi e bianchi

Per facilitare la consultazione della Guida Mercato, i nostri esperti hanno suddiviso i vini non solo per colore ma anche per fascia di prezzo. Nella prima parte troveremo i vini rossi fino a 15 euro, quelli da 15 a 30 euro e quelli oltre i 30. A seguire i bianchi fino a 12 euro e oltre i 12.

◆ speciali

Ultimi ma non meno interessanti, i vini "Speciali", che meritano un discorso a parte. In questa sezione, infatti, i nostri esperti hanno messo insieme diverse tipologie. All'interno delle pagine dei vini speciali troveremo quindi gli spumanti e i vini frizzanti, i rosati e i vini dolci.

L'etichetta

◆ nome del vino, denominazione

È il "titolo" dell'etichetta: il nome del vino è la prima grande attrazione che la bottiglia ci offre. Per far capire meglio la tipologia del vino riportiamo subito anche la sua denominazione. Questa può essere Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vdt (Vino da tavola).

◆ nome proprio, annata

Se è presente, il nome proprio indica come il produttore ha voluto chiamare il

suo vino. Spesso è un nome di fantasia, a volte prende spunto dal vigneto d'origine. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

◆ votazione

Nelle schede degli esperti de Il Mio Vino il 60/100 indica la sufficienza. Nella Guida Mercato sono presenti solo vini che hanno preso almeno 70/100.

◆ prezzo

I prezzi sono quelli che abbiamo pagato acquistando il vino. Possono subire variazioni.

L'azienda

◆ regione e zona di produzione

Questa indicazione ci dice in quale regione d'Italia e da quale zona provengono le uve con cui è stato fatto il vino.

◆ produttore

Sono indicati numero di telefono, fax ed eventuali indirizzi internet e di posta elettronica del produttore.

Le caratteristiche

◆ vitigni

Il vitigno è la varietà di uva usata per produrre il vino. Se si usa un solo tipo di varietà (per esempio, nebbiolo 100%) si ha la vinificazione "in purezza". Un vino può essere fatto anche unendo in proporzione variabile diverse varietà di uva (per esempio, sauvignon e chardonnay).

◆ gradazione alcolica

La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

Viene misurato in millilitri, alla temperatura di 20 °C. Per esempio, quando un vino riporta in etichetta 11 gradi significa che contiene l'11% di alcol (cioè 110 millilitri di alcol su un litro), uno di 12 gradi contiene il 12% di alcol e così via.

◆ quando berlo

Non tutti i vini possono essere conservati a lungo. La scritta "da bere fino al..." consiglia entro quale anno sarebbe meglio bere quel vino perché non perda le sue caratteristiche fondamentali.

Sicilia Igt Merlot 2005 Feudo Arancio



voto 78/100 - 8 €

SICILIA
Sambuca di Sicilia (Ag)

Tel. 0925.579000
posta@feudoarancio.it
www.feudoarancio.it

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

Barbera d'Alba Doc
"Vigna Serra" 2005
 Azienda Agricola
 Massucco



voto 80/100 - 15 €

PIEMONTE
 Castagnito (Cn)

Tel. 0173.211121
 info@massuccovini.com
 www.massuccovini.com

vitigni: **barbera 100%**

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2011

Nebbiolo d'Alba Doc
"Vigna Trono" 2005
 Azienda Agricola
 Massucco



voto 75/100 - 15 €

PIEMONTE
 Castagnito (Cn)

Tel. 0173.211121
 info@massuccovini.com
 www.massuccovini.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2012

Roero Doc
"Castelletto" 2004
 Azienda Agricola
 Malabaila di Canale



voto 78/100 - 14 €

PIEMONTE
 Canale (Cn)

Tel. 0173.98381
 cantina@malabaila.com
 www.malabaila.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

Barbera d'Asti Doc
2007
 Cascina Castlet



voto 80/100 - 8 €

PIEMONTE
 Castiglione d'Asti (At)

Tel. 0141.966651
 info@cascinacastlet.com
 www.cascinacastlet.com

vitigni: **barbera 100%**

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero 2006
Marchese Adorno



Vino dal bel colore rosso granato con riflessi aranciati brillanti e luminosi. I profumi sono di media intensità con delle piacevoli note di spezie e di tostatura dolce che però non disturbano affatto. In un secondo momento si sentono la ciliegia sotto spirito e i chiodi di garofano. In bocca è un vino di buona morbidezza con delle note gradevoli di legno e una sensazione di mandorla sul finale che non disturba affatto. Il finale è persistente di frutta rossa. È molto gradevole con le note di affinamento che si mescolano piacevolmente con il frutto. Si abbina bene a piatti di pesce saporiti come la zuppa di pesce o con carni non troppo saporite come il tacchino. Va servito in bicchieri non troppo ampi di circa 5 centimetri all'imboccatura.

voto 84/100 - 13 €

LOMBARDIA
 Retorbido (Pv)

Tel. 0383.374404
 info@marcheseadorno-wines.it
 www.marcheseadorno-wines.it

vitigni: **pinot nero 100%**

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2010

Veronese Igt Rosso
"Il Groto" 2005
 Aldegheri



voto 80/100 - 8,90 €

VENETO

Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
 Tel. 045.6861356
 info@cantinealdegheri.it
 www.cantinealdegheri.it

vitigni: **corvina, croatina, dindarella, rondinella**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2011

Piave Doc Raboso
"I Caner" 2001
 Az. Agr. Grassi



voto 77/100 - 12,60 €

VENETO

San Polo di Piave (Tv)
 Tel. 0422.855219
 agricolagrassi@libero.it
 www.vinigrassi.it

vitigni: **raboso piave 100%**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2011

Breganze Doc Cabernet
Superiore
"Savardo" 2006
 Cantina Beato Bartolomeo
 da Breganze



voto 79/100 - 9 €

VENETO
 Breganze (Vi)

Tel. 0445.873469
 info@cantinabreganze.it
 www.cantinabreganze.it

vitigni: **cabernet 100%**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2011

Bardolino Doc
"Tenuta San Leone" 2007
 Seiterre



voto 75/100 - 6,90 €

VENETO

Valeggio sul Mincio (Vr)
 Tel. 045.7945498
 info@seiterre.com
 www.seiterre.com

vitigni: **corvina, monica, rondinella**

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2012

**Colli Euganei Doc Cabernet
"Podere Le Tavole" 2005
Fattoria Monte Fasolo**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 79/100 - 11 €

VENETO

Cinto Euganeo (Pd)
Tel. 0429.634030
info@montefasolo.com
www.montefasolo.com

*vitigni: cabernet sauvignon,
carmenere*

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

**Trentino Doc Pinot Nero
"Valle di Cembra" 2007
La-Vis**



voto 78/100 - 7 €

TRENTINO

Cembra (Tn)
Tel. 0461.440111
cantina@la-vis.com
www.la-vis.com

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Alto Adige Doc Pinot Nero
"Luziafeld" 2005
Cantina Produttori San Paolo**



Colore rosso rubino non molto carico con riflessi granata. I profumi sono intensi di mirtilli, amarene e ciliegie. In un secondo momento si percepiscono anche profumi di viola e di spezie che ricordano il pepe nero. Delicate note di liquirizia e note tostate di legno. In bocca il vino è leggermente tannico ma poco astringente con una leggera sensazione di ciliegia e di amarena sotto spirito. Buona la persistenza con una piacevole nota di viola sul finale. Un vino da pinot nero intenso, grazie anche all'uso del legno che ha ammorbidito i tannini senza coprire con aromi di tostatura il vino. Si abbina bene a piatti di pesce saporito come la zuppa. Servirlo leggermente sottotemperatura a 17 gradi in bicchieri di circa 6 centimetri all'imboccatura.

voto 86/100 - 11 €

**ALTO ADIGE
San Paolo (Bz)**

Tel. 0471.662183
info@kellereistpauls.com
www.kellereistpauls.com

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

**Alto Adige Doc Schiava Grigia
"Kaltenburg" 2007
Cantina Vini Josef Brigl**



voto 82/100 - 10 €

**ALTO ADIGE
Caldaro (Bz)**

Tel. 0471.662419
brigl@brigl.com
www.brigl.com

vitigni: schiava grigia 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2010

**Monteregio di Massa
Marittima Doc Rosso
"Poggiomaestro" 2007
MaremmaAlta**



voto 70/100 - 8 €

**TOSCANA
Gavorrano (Gr)**

Tel. 0564.453572
info@maremmalta.it
www.maremmalta.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

**Toscana Igt Rosso
"Sasyr" 2006
Rocca delle Macie**



voto 71/100 - 9,50 €

TOSCANA

Castellina in Chianti (Si)

Tel. 0577.7321
info@roccadellemacie.com
www.roccadellemacie.com

vitigni: sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

**Montecucco Doc Rosso
"Cartacanta" 2006
Basile**



voto 85/100 - 8 €

TOSCANA

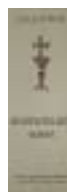
Cinigiano (Gr)

Tel. 0564.993227
info@basilessa.it
www.basilessa.it

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2010

**Monteregio di Massa
Marittima Doc Rosso
2007
Valentini**



voto 73/100 - 10,50 €

TOSCANA

Massa Marittima (Gr)

Tel. 0566.918058
info@agriturismo-valentini.it
www.agriturismo-valentini.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2010

**Rosso Conero Doc
"Piancarda" 2005
Garofoli**



voto 77/100 - 7,90 €

MARCHE

Loreto (An)

Tel. 071.7820162
mail@garofolivini.it
www.garofolivini.it

*vitigni: sangiovese,
montepulciano*

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

ROSSI FINO A 15 EURO

Lacrima di Morro d'Alba Doc
"Gaudente" 2007
Moncaro



NUOVO ASSAGGIO

voto 81/100 - 12 €

MARCHE
 Morro d'Alba (An)
 Tel. 0731.89245
 terrecortesimoncaro.com
 www.moncaro.com

vitigni: lacrima 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2011

Rosso Conero Doc
"Le Silve del Parco" 2007
Moncaro



voto 81/100 - 12 €

MARCHE
 Ancona (An)
 Tel. 0731.89245
 terrecortesimoncaro.com
 www.moncaro.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2011

Terre di Chieti Igt Rosso
"Don Gabriele" 2005
Cantine Dragani



voto 72/100 - 13 €

ABRUZZO
 Ortona (Ch)
 Tel. 085.903331
 info@cantinedragani.it
 www.cantinedragani.it

vitigni: merlot, montepulciano, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2012

Irpinia Doc Aglianico
2006
Colle di San Domenico



voto 77/100 - 8,80 €

CAMPANIA
 Chiusano di San Domenico (Av)
 Tel. 0825.985423
 info@cantinocolledisandomenico.it
 www.cantinocolledisandomenico.it

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2012

Salento Igt Primitivo
"Gekorosso" 2007
Az. Agr. Fabbiano
Annunziata



voto 81/100 - 10,80 €

PUGLIA
 San Giorgio Jonico (Ta)
 Tel. 099.5918606
 mastrivina@hotmail.it
 www.mastrivinaipapadopoli.it

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 15°
 da bere adesso fino al 2011

Tarantino Igt Primitivo Merlot
"Sud" 2007
Feudi di San Marzano



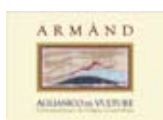
voto 80/100 - 7,90 €

PUGLIA
 San Marzano (Ta)
 Tel. 099.9576100
 info@cantinesanmarzano.it
 www.cantinesanmarzano.it

vitigni: merlot, primitivo

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2012

Aglianico del Vulture Doc
"Armànd" 2003
Alovini



ALOVINI

voto 88/100 - 12 €

BASILICATA
 Genzano di Lucania (Pz)
 Tel. 0971.776372
 info@alovini.it
 www.alovini.it

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2015

Sicilia Igt Nero d'Avola
2006
Valle Bella



NUOVO ASSAGGIO

voto 75/100 - 10,50 €

SICILIA
 Alcamo (Tp)
 Tel. 0924.508514
 info@vallebella.eu
 www.vallebella.eu

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2011

VINO TOP

Salento Igt Negroamaro
"Filimei" 2007
Masseria L'Astore



Colore rosso rubino intenso e consistente con dei piacevoli riflessi brillanti. I profumi sono di buona intensità con delle sensazioni di frutta rossa che ricorda la ciliegia e soprattutto l'amarena con delle piacevoli note di spezie che ricordano i chiodi di garofano. In bocca colpisce subito per l'ottima morbidezza con una buona struttura e una gradevole persistenza gustativa. Buon vino fatto bene con buona finezza e una sensazione fruttata evidente che ricorda la ciliegia e l'amarena che lo rendono equilibrato e soprattutto con un grande indice di piacevolezza. È un vino che si abbina molto bene a piatti di carne rossa alla griglia e a formaggi di media stagionatura. Va servito in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura a 18 gradi.

voto 81/100 - 8 €

PUGLIA
 Cutrofiano (Le)
 Tel. 0836.542020
 info@lastoremasseria.it
 www.lastoremasseria.it

vitigni: Negroamaro 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2011

ROSSI DA 15 A 30 EURO

Barbaresco Docg
"Basarin" 2005
 Adriano Marco e Vittorio



voto 80/100 - 22 €

PIEMONTE
 Neive (Cn)
 Tel. 0173.362294
 info@adrianovini.it
 www.adrianovini.it

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2015

Botticino Doc Riserva
"Foja d'Or" 2001
 Azienda Vinicola
 Emilio Franzoni



voto 70/100 - 16,50 €

LOMBARDIA
 Botticino (Bs)
 Tel. 030.2691071
 franzoni@botticino.it
 www.franzonivini.com

vitigni: barbera, marzemino, sangiovese, schiava gentile

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

Veneto Igt Rosso
"Amaranto '72 - Riserva" 2005
 Italo Cescon



voto 82/100 - 22,50 €

VENETO
 Basaghele di Mansuè (Tv)
 Tel. 0422.851033
 cesconitalo@cesconitalo.it
 www.cesconitalo.it

vitigni: cabernet franc, cabernet sauvignon, marzemino, merlot

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

Amarone della Valpolicella
Doc Classico
 2004
 Manara



voto 83/100 - 18 €

VENETO
 San Floriano (Vr)
 Tel. 045.7701086
 info@manaravini.it
 www.manaravini.it

vitigni: corvina, molinara, rondinella

gradazione alcolica: 15°
 da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Montefalco Sagrantino Docg
"Antigniano Guado alle Chiavi" 2004
 Brogal Vini



Colore rosso rubino intenso con riflessi granati di buona luminosità. I profumi sono di buona intensità, con delle piacevoli note che ricordano la ciliegia, e di buona freschezza con un finale speziato che ricorda il pepe nero e la frutta rossa. In bocca si sente inizialmente la morbidezza del vino seguita dalla sensazione tannica con delle note di frutta rossa tipiche del vitigno. Finale di buona persistenza e leggermente astringente ma non fastidioso. Si abbina molto bene a piatti di carne alla griglia e a formaggi di media stagionatura come il pecorino. Servire in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura a una temperatura non superiore ai 18 gradi per non far esaltare troppo la tannicità.

voto 82/100 - 20 €

UMBRIA
 Bastia Umbra (Pg)
 Tel. 075.8001501
 amministrazione@brogalvini.com
 www.brogalvini.com

vitigni: sagrantino 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2013

Piave Doc Merlot Riserva
 2004
 Sutto



voto 85/100 - 15,30 €

VENETO
 Treviso (Tv)
 Tel. 0422.744063
 sutto@sutto.it
 www.sutto.it

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2013

Valpolicella Doc Ripasso
 2006
 Riondo



voto 79/100 - 15,60 €

VENETO
 Monteforte d'Alpone (Vr)
 Tel. 045.6104346
 riondo@cantineriondo.com
 www.cantineriondo.com

vitigni: corvina, molinara, rondinella

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 0

Venezia Giulia Igt Rosso
"Borgo di Peuma" 2005
 Russolo



voto 70/100 - 20,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
 San Quirino (Ud)
 Tel. 0434.919577
 info@russolo.it
 www.russolo.it

vitigni: cabernet, merlot, refosco dal peduncolo rosso

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2013

Emilia Igt Cabernet Sauvignon
"Diggioanni" 2005
 Az. Agr. Vallona



voto 78/100 - 17,10 €

EMILIA ROMAGNA
 Monte San Pietro (Bo)
 Tel. 051.6703058

vitigni: cabernet sauvignon

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2012

**Colli della Toscana
Centrale Igt
"La Corte" 2004
Castello di Querceto**



voto 86/100 - 27 €

TOSCANA
Greve in Chianti (Fi)
Tel. 055.85921
querceto@castellodiquerceto.it
www.castellodiquerceto.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Chianti Classico Docg
Riserva
"Clemente VII" 2005
Castelli del Grevepesa**



voto 79/100 - 21 €

TOSCANA
Chianti Classico (Fi)
Tel. 055.821911
info@castellidelgrevepesa.it
www.castellidelgrevepesa.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

NUOVO
ASSAGGIO

**Rosso di Montalcino Doc
"Belpoggio" 2006
Belpoggio**



voto 70/100 - 18,90 €

TOSCANA
Montalcino (Si)
Tel. 0423.982147
belpoggio@belpoggio.it
www.belpoggio.it

vitigni: prugnolo gentile 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

NUOVO
ASSAGGIO

**Conero Docg Riserva
"Nerone" 2005
Moncaro**



voto 86/100 - 30 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245
terrecortesi@moncaro.com
www.moncaro.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

NUOVO
ASSAGGIO

VINO TOP

**Montepulciano d'Abruzzo Colline
Teramane Docg Riserva "Opi" 2004
Farnese**



Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora di grande luminosità. Profumi molto intensi di frutta rossa matura come ciliegie e amarene. Sentori di cacao e di caffè. Si percepiscono inoltre sentori di cannella e di tabacco in buona armonia con le altre sensazioni fruttate. In bocca il vino è molto robusto, quasi polposo. Noto è la struttura tannica che risulta comunque non astringente. Molto persistente con un finale che richiama il cacao e la marmellata di ciliegie. Un vino con una notevole consistenza in bocca. Profumi puliti e intensi. Da abbinare con piatti di carne molto saporita e formaggi stagionati come il castelmagno o il pecorino di Pienza. Servire in bicchieri ampi con un'imboccatura di circa 7 centimetri a 18 gradi.

voto 90/100 - 25 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9067388
farnese@farnesevini.com
www.farnese-vini.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

**Umbria Igt Rosso
"Cruor Nobile" 2005
Colle Uncinano**



voto 83/100 - 17,20 €

UMBRIA
Spoleto (Pg)
Tel. 0743.269004
info@colleuncinano.com
www.colleuncinano.com

vitigni: merlot, sagrantino, sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

**Primitivo di Manduria Doc
"Terre di Don Pepe" 2006
Cantina Sociale
Locorotondo**



voto 78/100 - 17,10 €

PUGLIA
Locorotondo (Ba)
Tel. 080.4311644
info@locorotondodoc.com
www.locorotondodoc.com

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

**Calabria Igt Rosso
"Cauro" 2005
Cantine Statti**



voto 80/100 - 16 €

CALABRIA
Lamezia Terme (Cz)
Tel. 0968.456138
statti@statti.com
www.statti.com

vitigni: cabernet sauvignon, gaglioppo, magliocco

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2012

**Faro Doc
"Bonavita" 2006
Bonavita**



voto 82/100 - 17 €

SICILIA
Messina (Me)
Tel. 090.389271
bonavitaro@gmail.com
www.bonavitaro.it

vitigni: nerello cappuccio, nerello mascalese, nocera

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 0

ROSSI OLTRE 30 EURO

Veneto Igt Rosso
"Kairós" 2004
Zymè



voto 87/100 - 46 €

VENETO

San Pietro in Cariano (Vr)
Tel. 045.7701108
info@zyme.it
www.zyme.it

vitigni: cabernet

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2013

Amarone della Valpolicella
Doc Classico
"Campedel" 2004
Gamba Gnirega



voto 84/100 - 50 €

VENETO

Marano di Valpolicella (Vr)
info@vini-gamba.it
www.vini-gamba.it

vitigni: corvina, rondinella, molinara

gradazione alcolica: 15,5°
da bere adesso fino al 2014

Toscana Igt Rosso
"Castello del Terriccio" 2004
Castello del Terriccio



voto 87/100 - 75 €

TOSCANA

Castellina Marittima (Pi)
Tel. 050.699709
castello.terriccio@tin.it
www.terriccio.it

vitigni: petit verdot, syrah

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Colli della Toscana Centrale
Igt
"Cignale" 2004
Castello di Querceto



voto 87/100 - 42 €

TOSCANA

Greve in Chianti (Fi)
Tel. 055.85921
querceto@castellodiquerceto.it
www.castellodiquerceto.it

vitigni: cabernet sauvignon, merlot

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Toscana Igt "Il Tarabuso" 2005
Fattoria Terre Del Marchesato



Rosso rubino intenso e impenetrabile con leggeri riflessi granati di buona intensità. Tra i profumi emorgono leggere note di affinamento in legno, come la noce di cocco e la torrefazione, che però non coprono gli odori fruttati di ciliegia, prugna e speziati, come il pepe nero e la cannella. In bocca si percepisce una sensazione calda provocata dall'alcol ma che viene ben bilanciata dall'acidità che gli dona freschezza. Notevole anche la struttura che risulta ammorbidita dal legno di affinamento che rimane come finale. Un vino di notevole struttura e dai piacevoli profumi di affinamento da abbinare a piatti di selvaggina come il cinghiale e la lepre oltre che a formaggi stagionati. Servire in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura a 18 gradi.

voto 82/100 - 33 €

TOSCANA

Bolgheri (Sassicaia) (Li)
Tel. 0565.749752
info@fattoriaterredelmarchesato.it
www.fattoriaterredelmarchesato.it

vitigni: cabernet sauvignon, syrah

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Toscana Igt Rosso
"Ser Gioveto" 2005
Rocca delle Macie



voto 87/100 - 32 €

TOSCANA

Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577.7321
info@roccadellemacie.com
www.roccadellemacie.com

vitigni: cabernet, merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

Toscana Igt Rosso
"Lungarno" 2005
Fattoria di Calappiano



voto 80/100 - 36,75 €

TOSCANA

Vinci (Fi)
Tel. 0573.82910
marketing@sensivini.com
www.fattoriacalappiano.com

vitigni: colorino, sangiovese

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Aglianico del Vulture Doc
Riserva
"La Terrazza" 2001
Casa Maschito



voto 78/100 - 37,50 €

BASILICATA

Potenza (Pz)
Tel. 0972.33101-33077
info@casamaschito.it
www.casamaschito.it

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Sensinverso - Biodinamico"
2006
Abbazia Santa Anastasia



voto 79/100 - 32,40 €

SICILIA

Castelbuono (Pa)
Tel. 091.6932060
marketing@abbaziasantanastasia.it
www.abbaziasantanastasia.it

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI FINO A 12 EURO

Soave Doc
"Corte Giacobbe"
 2007
 F.lli Dal Cero



NUOVO ASSAGGIO

voto 85/100 - 7 €

VENETO

Roncà (Vr)
 Tel. 045.7460110
 info@vinidalcero.com
 www.vinidalcero.com

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12°
 da bere adesso fino al 2010

Soave Doc Classico
"Le Bine - Monte Foscarino"
 2007
 Giuseppe Campagnola



voto 78/100 - 10 €

VENETO

Marano di Valpolicella (Vr)
 Tel. 045.7703900
 campagnola@campagnola.com
 www.campagnola.com

vitigni: chardonnay, garganega, trebbiano

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2010

Soave Doc Classico
"Meridies" 2007
 Nardello



voto 77/100 - 11 €

VENETO

Monforte d'Alpone (Vr)
 Tel. 045.7612116
 daninardello@hotmail.com

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12°
 da bere adesso fino al 2010

Soave Doc
"Il Selese" 2007
 I Stefanini



voto 78/100 - 6 €

VENETO

Costalunga di Monteforte (Vr)
 Tel. 045.6175249
 francesco@istefanini.it

vitigni: chardonnay, garganega

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 0

VINO TOP

Soave Superiore Docg Classico
"Monte di Fice" 2006
 I Stefanini



Colore giallo paglierino intenso e brillante con dei riflessi luminosi. Buoni profumi che ricordano l'albicocca e la frutta secca come le mandorle. In bocca il vino ha un buon ingresso, la nota alcolica dà una sensazione calda seguita da una buona persistenza in bocca, che termina con una nota che ricorda i fichi maturi. Un vino piacevole per intensità olfattiva al naso e per la sua persistenza in bocca. Si abbina benissimo a piatti di pesce alla brace come il branzino o lo sgombro. Ottimo anche in abbinamento a primi piatti a base di crostacei. Va servito in bicchieri non troppo ampi di circa 5 cm all'imboccatura per non disperdere i piacevoli profumi. La temperatura di servizio è di 12 gradi.

voto 82/100 - 12 €

VENETO

Costalunga di Monteforte (Vr)
 Tel. 045.6175249
 francesco@istefanini.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2011

Custoza Doc
 2007
 Albino Piona



voto 70/100 - 8 €

VENETO

Custoza (Vr)
 Tel. 045.516055
 info@albinopiona.it
 www.albinopiona.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2010

Veneto Igt Bianco
"Milante" 2007
 Fattoria Monte Fasolo



NUOVO ASSAGGIO

voto 78/100 - 8 €

VENETO

Cinto Euganeo (Pd)
 Tel. 0429.634030
 info@montefasolo.com
 www.montefasolo.com

vitigni: chardonnay, incrocio manzoni, pinot bianco, sauvignon

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2011

Valdadige Doc Terra dei Forti
Pinot Grigio
 2007
 Azienda Agricola Roeno



NUOVO ASSAGGIO

voto 78/100 - 10 €

VENETO

Dolcé (Vr)
 Tel. 045.7230110
 info@cantinaroeno.com
 www.cantinaroeno.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2010

Trentino Doc Müller Thurgau
"Ritratti" 2007
 La-Vis



voto 78/100 - 9,50 €

TRENTINO

Lavis (Tn)
 Tel. 0461.440111
 cantina@la-vis.com
 www.la-vis.com

vitigni: müller thurgau 100%

gradazione alcolica: 12°
 da bere adesso fino al 2010

BIANCHI FINO A 12 EURO

VINO TOP

Colli Bolognesi Doc Pignoletto Superiore "Sit a Montui" 2007 Tenuta Santacroce



Vino bianco dal colore giallo paglierino intenso e brillante con una buona densità. I profumi sono fruttati e ricordano la mela e la pera con delle note agrumate intense e gradevoli con una sensazione di frutta bianca. In un secondo momento si sentono odori di vegetale fresco. In bocca il vino è caratterizzato da una piacevole acidità che bilancia bene la nota alcolica. Di buona persistenza con un finale che richiama i sentori fruttati della pera. Un vino fresco e dai piacevoli odori erbacei finali. Ideale per aperitivi e antipasti a base di pesce come un'insalata di polpo o una zuppa di cozze. Il bicchiere ideale per degustare questo vino deve avere un'imboccatura non superiore ai 5 centimetri e va servito a circa 12 gradi.

voto 80/100 - 8 €

EMILIA ROMAGNA
Montevoglio (Bo)
Tel. 059.3163311
info@tenutasantacroce.it
www.tenutasantacroce.it

vitigni: pignoletto 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

Colli Bolognesi Doc
Sauvignon
2007
Az. Agr. Vallona



voto 88/100 - 8,80 €

EMILIA ROMAGNA
Castello di Seravalle (Bo)
Tel. 051.6703058

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

Toscana Igt Bianco
"Galardi Erta al Mandorlo"
2006
Fattoria di Poggiopiano



NUOVO
ASSAGGIO

voto 89/100 - 5,10 €

TOSCANA
Fiesole (Fi)
Tel. 055.6593020
info@poggiopiano.it
www.poggiopiano.it

vitigni: trebbiano, verdicchio

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2010

Umbria Igt Trebbiano
Spoletino Bianco
2007
Novelli



voto 73/100 - 9,90 €

UMBRIA
Spoleto (Pg)
Tel. 0744.803301
cantina@grupponovelli.it
www.cantinanovelli.it

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2009

Terre di Chieti Igt Pecorino
"Casale Vecchio" 2007
Farnese



NUOVO
ASSAGGIO

voto 87/100 - 11,10 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9067388
farnese@farnesevini.com
www.farnese-vini.com

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Terre di Chieti Igt Cocciola
"Spira" 2007
Cantina Colle Moro



NUOVO
ASSAGGIO

voto 71/100 - 4 €

ABRUZZO
Frissa (Ch)
Tel. 0872.58128
info@collemoro.it
www.collemoro.it

vitigni: cocciola, pinot bianco

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Sannio Doc Falanghina
2007
Vesevo



voto 75/100 - 9,40 €

CAMPANIA
Avellino (Av)
Tel. 085.9067388
farnesevini@tin.it

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

Beneventano Igt Falanghina
"Noblesse" 2007
Eno&Logo Snc



NUOVO
ASSAGGIO

voto 70/100 - 6 €

CAMPANIA
Castelvenere (Bn)
Tel. 0881.630462
info@enoelogo.com
www.enoelogo.com

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

Salento Igt Chardonnay
e Malvasia Bianca
"Krita" 2007
Masseria L'Astore



voto 78/100 - 7 €

PUGLIA
Cutrofiano (Le)
Tel. 0836.542020
info@lastoremasseria.it
www.lastoremasseria.it

vitigni: chardonnay, malvasia bianca

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

BIANCHI FINO A 12 EURO

Locorotondo Doc
"Talinajo" 2007
Cantina Sociale
Locorotondo



voto 79/100 - 8,10 €

PUGLIA

Locorotondo (Ba)

Tel. 080.4311644

info@locorotondodoc.com

www.locorotondodoc.com

vitigni: bianco d'alessano, fiano,
verdeca

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

Puglia Igt Verdeca
"Sud" 2007
Feudi di San Marzano



voto 70/100 - 7,90 €

PUGLIA

San Marzano (Ta)

Tel. 099.9576100

info@cantinesanmarzano.it

www.cantinesanmarzano.it

vitigni: verdeca 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

Salento Igt Chardonnay
"Placeo" 2007
Cardone Vini Classici



voto 76/100 - 7,20 €

PUGLIA

Salento (Le)

Tel. 080.4312561

info@cardonevini.com

www.cardonevini.com

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

Calabria Igt Bianco
"Greco" 2007
Cantine Statti



voto 77/100 - 8 €

CALABRIA

Lamezia Terme (Cz)

Tel. 0968.456138

statti@statti.com

www.statti.com

vitigni: greco 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

Etna Doc Bianco
"Le Moire" 2007
Azienda Vinicola Etna
Rocca d'Api



voto 77/100 - 8 €

SICILIA

Zafferana Etna (Ct)

Tel. 095.7082594

info@etnaroccadapi.it

www.etnaroccadapi.it

vitigni: carricante, catarratto

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Grillo e Chardonnay
"Ninfea" 2006
Alcesti



voto 74/100 - 12 €

SICILIA

Mazara del Vallo (Tp)

Tel. 0923.997283

info@alcesti.it

www.alcesti.it

vitigni: chardonnay, grillo

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Bianco
"La Segreta" 2007
Planeta



voto 77/100 - 7 €

SICILIA

Menfi (Ag)

Tel. 091.327965

planeta@planeta.it

www.planeta.it

vitigni: chardonnay, fiano,
grecanico, viognier

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 0

Sicilia Igt Viognier
"Accademia del Sole" 2007
Cantine Calatrasi



voto 82/100 - 10 €

SICILIA

San Cipirello (Pa)

Tel. 091.8576767

info@calatrasi.it

www.calatrasi.it

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2011

VINO TOP

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc
Classico Superiore "Podium" 2006
Garofoli



Vino bianco dal bel colore giallo paglierino intenso e brillante con dei piacevoli riflessi luminosi. Profumi di buona intensità con delle note fruttate di pesca, agrumi e gradevoli sensazioni balsamiche che richiamano la menta. In un secondo momento si sente una gradevole sensazione di pompelmo. In bocca il vino ha un buon equilibrio tra acidi ed alcol. Bilanciamento che rende il vino fresco e intenso. Persistente con una piacevole nota fruttata finale. Un buon vino bianco molto intenso al naso e di notevole freschezza in bocca. Ottimo compagno di piatti a base di molluschi come delle linguine alle vongole e a pesce crudo come il tonno. Va servito in bicchieri non troppo ampi di circa 5 centimetri all'imboccatura a 12 gradi.

voto 82/100 - 11,50 €

MARCHE

Loreto (An)

Tel. 071.7820162

mail@garofolivini.it

www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2010

BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Cinque Terre Doc
2007
Buranco**



voto 85/100 - 21,60 €

LIGURIA
Monterosso al Mare (Sp)
Tel. 0187.817677

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Soave Doc
"Motto Piane" 2007
Fattori**



voto 74/100 - 14 €

VENETO
Monteforte d'Alpone (Vr)
Tel. 045.7460041
t.fattori@tiscali.it
www.fattoriandgraney.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

**Veneto Igt Bianco
"From black to white" 2007
Zymè;**



voto 81/100 - 13 €

VENETO
San Pietro in Cariano (Vr)
Tel. 045.7701108
info@zyme.it
www.zyme.it

**vitigni: incrocio manzoni, kerner,
rondinella, traminer**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Soave Doc Classico
"Vigna Turbian" 2007
Nardello**



voto 76/100 - 13 €

VENETO
Monforte d'Alpone (Vr)
Tel. 045.7612116
daninardello@hotmail.com

vitigni: garganega, trebbiano

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Veneto Igt Manzoni Bianco
"Campodipietra" 2006
Sutto**



Bianco dal colore giallo paglierino intenso con bei riflessi verdolini. I profumi sono di buona intensità con delle note vegetali gradevoli e una sensazione di frutta bianca matura che ricorda la pera. Finale intenso di buona mineralità e freschezza. In bocca si sente una buona sensazione fresca con delle note di cedro e di agrumi maturi. In un secondo momento si sente una buona morbidezza con la persistenza non elavata ma in equilibrio. Buon vino con delle note fresche piacevoli legate alla sensazione acidula che lo rendono un vino completo. Si abbina bene a piatti di pesce crudo come sushi e il crudo all'italiana. Va servito in bicchieri non ampi di circa 5 centimetri all'imboccatura per non disperdere i piacevoli profumi a 12 gradi.

voto 82/100 - 15,30 €

VENETO
Treviso (Tv)
Tel. 0422.744063
sutto@sutto.it
www.sutto.it

vitigni: incrocio manzoni 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2011

**Soave Doc Classico
"Monte Zoppega" 2005
Nardello**



voto 87/100 - 15 €

VENETO
Monforte d'Alpone (Vr)
Tel. 045.7612116
daninardello@hotmail.com

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

**Collio Doc Ribolla Gialla
"Extreme" 2006
Renato Keber**



voto 82/100 - 18 €

FRIULI VEN. GIULIA
Cormons (Go)
Tel. 0481.639844
renatokeber@libero.it
www.renatokeber.com

vitigni: ribolla gialla 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2011

**Bianco
"Tabula Rasa" 2005
Azienda Vinicola Molinelli**



voto 74/100 - 13 €

EMILIA ROMAGNA
Ziano Piacentino (Pc)
Tel. 0523.863230
info@molinelli.it
www.molinelli.it

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2011

**Toscana Igt Pinot Grigio
"Controluce" 2006
Tenuta di Sticciano**



voto 80/100 - 14 €

TOSCANA
Certaldo (Fi)
Tel. 0571.669191
info@tenutadisticciano.it
www.tenutadisticciano.it

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Toscana Igt Bianco
"Con Vento" 2007
Castello del Terriccio**



voto 78/100 - 26 €

TOSCANA
Castellina Marittima (Pi)
Tel. 050.699709
castello.terriccio@tin.it
www.terriccio.it

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Offida Doc Pecorino
"Verdone" 2007
Panichi Filippo**



voto 72/100 - 15 €

MARCHE
Castel di Lama (Ap)
Tel. 0736.815339
info@filippopanichi.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

**Colline Teatine Igt
Chardonnay
"Malia" 2007
Cantine Dragani**



voto 80/100 - 12,50 €

ABRUZZO
Caldari di Ortona (Ch)
Tel. 085.903331
info@cantinedragani.it
www.cantinedragani.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Fiano di Avellino Docg
2007
Azienda Agraria
San Paolo**



voto 72/100 - 14 €

CAMPANIA
Avellino (Av)
Tel. 0825.998977
info@cantinesanpaolo.com
www.cantinesanpaolo.com

vitigni: fiano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2010

**Campania Igt Bianco
"Suavemente" 2007
Azienda Agraria
San Paolo**



voto 75/100 - 14 €

CAMPANIA
Avellino (Av)
Tel. 0825.998977
info@cantinesanpaolo.com
www.cantinesanpaolo.com

vitigni: greco, fiano

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

**Greco di Tufo Docg
2007
Vesevo**



voto 85/100 - 13 €

CAMPANIA
Forino (Av)
Tel. 085.9067388
farnesevini@tin.it

vitigni: greco di tufo 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

VINO TOP

Greco di Tufo Docg 2007 "Terre D'Aione" Terre d'Aione



Colore giallo dorato intenso con delle note brillanti pulite e fragrante. I profumi sono intensi e piacevoli con delle note di frutta esotica come il mango e la papaia e una gradevole sensazione minerale che lo rende particolare. Profumi fini e di buona eleganza. In bocca si sente un'ottima morbidezza con delle gradevolissime sensazioni di mandorla che si uniscono molto bene a note agrumate che ricordano il pompelmo. La freschezza è marcata ma grazie alla struttura risulta molto equilibrato. Grande vino sia sotto il profilo aromatico al naso che con dei piacevolissimi aromi in bocca. Si abbinano ottimamente a piatti di pesce crudo e a crostacei alla griglia. Servire in bicchieri di 5 centimetri all'imboccatura a 12 gradi.

voto 90/100 - 13 €

CAMPANIA
Torioni (Av)
Tel. 0825.998171
info@terredaione.it
www.terredaione.it

vitigni: greco di tufo 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Sicilia Igt Bianco
"Sinestesia" 2007
Abbazia Santa Anastasia**



voto 82/100 - 13,60 €

SICILIA
Castelbuono (Pa)
Tel. 091.6932060
marketing@abbaziasantanastasia.it
www.abbaziasantanastasia.it

vitigni: inzolia, sauvignon

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Sicilia Igt Bianco
"Baccante" 2007
Abbazia Santa Anastasia**



voto 77/100 - 18,70 €

SICILIA
Castelbuono (Pa)
Tel. 091.6932060
marketing@abbaziasantanastasia.it
www.abbaziasantanastasia.it

vitigni: chardonnay, grillo

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2010

**Moscato d'Asti Docg
2007
Cascina Castlet**



voto 76/100 - 8 €

PIEMONTE
Castiglione d'Asti (At)
Tel. 0141.966651
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 5,5°
da bere adesso fino al 0

**Prosecco di Valdobbiadene
Doc Superiore di Cartizze
Spumante Dry
Marsuret**



voto 77/100 - 16 €

VENETO
Valdobbiadene (Tv)
Tel. 0423.900139
marsuret@marsuret.it
www.marsuret.it

vitigni: prosecco 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2009

**Prosecco di Valdobbiadene
Doc Spumante
Extra Dry
Marsuret**



voto 73/100 - 9 €

VENETO
Valdobbiadene (Tv)
Tel. 0423.900139
marsuret@marsuret.it
www.marsuret.it

vitigni: prosecco 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2010

**Prosecco di Valdobbiadene
Doc Spumante Extra Dry
2007
De Faveri Spumanti**



voto 78/100 - 10,40 €

VENETO
Vidor (Tv)
Tel. 0423.987673
info@defaverispumanti.it
www.defaverispumanti.it

vitigni: prosecco 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2010

**Spumante Rosato
Extra Dry
De Faveri Spumanti**



voto 78/100 - 10,80 €

VENETO
Vidor (Tv)
Tel. 0423.987673
info@defaverispumanti.it
www.defaverispumanti.it

vitigni: prosecco, raboso

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2010

**Colli Euganei Doc Fior
d'Arancio Passito
"Zanovello" 2006
Ca' Lustra**



voto 78/100 - 14,50 €

VENETO
Faedo di Cinto Euganeo (Pd)
Tel. 0429.94128
info@calustra.it
www.calustra.it

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2011

**Recioto della Valpolicella Doc
Classico
"Le Calcarole" 2005
Roberto Mazzi**



voto 72/100 - 23 €

VENETO
Negrar (Vr)
Tel. 045.8266150
robertomazzi@iol.it
www.italywines.com/mazzi

*vitigni: corvina, corvinone,
croatina, rondinella*

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2012

**Recioto di Soave Docg
"Motto Piane - 0.500 l." 2006
Fattori**



voto 75/100 - 20 €

VENETO
Soave (Vr)
Tel. 045.7460041
t.fattori@tiscali.it
www.fattoriandgraney.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Vin Santo del Chianti Doc 0,50 l. 2002
Tenuta di Sticciano**



Bel Colore ambrato intenso con riflessi quasi aranciati di grande luminosità. Profumi di lungo affinamento che richiamano la noce e la castagna. In un secondo momento si sentono anche piacevoli sensazioni di frutta come la mela matura e una dolcezza che ricorda il miele senza essere stucchevole. Sentori anche di noce moscata. In bocca la dolcezza del vino è bene bilanciata dall'acidità presente con note di frutta gialla caramellata. Molto persistente con finale che richiama le note del lungo affinamento. Un Vin Santo con odori di affinamento diversi dalla solita vaniglia che richiamano di più la noce e la castagna. Servire in bicchieri non ampi di circa 4 centimetri all'imboccatura. Vino da bere da solo o con formaggi erborinati.

voto 84/100 - 20 €

TOSCANA
Certaldo (Fi)
Tel. 0571.669191
info@tenutadisticciano.it
www.tenutadisticciano.it

*vitigni: malvasia bianca,
trebbiano toscano*

gradazione alcolica: 16°
da bere adesso fino al 2015

**Prosecco di Valdobbiadene
Doc Superiore di Cartize
Spumante Dry
De Faveri Spumanti**



voto 78/100 - 18 €

VENETO

Vidor (Tv)

Tel. 0423.987673
info@defaverispumanti.it
www.defaverispumanti.it

vitigni: **prosecco 100%**

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2011

**Vespaiole Spumante
Extra Dry
"Scudo"
Cantina Beato Bartolomeo
da Breganze**



voto 87/100 - 8 €

VENETO

Breganze (Vi)

Tel. 0445.873469
info@cantinabreganze.it
www.cantinabreganze.it

vitigni: **vespaiole 100%**

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2011

**Custoza Doc Passito
"La Rabitta" 2005
Albino Piona**



voto 80/100 - 22 €

VENETO

Sommacampagna (Vr)

Tel. 045.516055
info@albinopiona.it
www.albinopiona.it

vitigni: **cortese, garganega,
riesling, trebbiano**

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2010

**Vigneti delle Dolomiti Igt
"Mandolaia" 2007
La-Vis**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 72/100 - 13,50 €

TRENTINO

Lavis (Tn)

Tel. 0461.440111
cantina@la-vis.com
www.la-vis.com

vitigni: **chardonnay, riesling
renano, sauvignon, traminer**

gradazione alcolica: 10°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Sicilia Igt Bianco "Zhara" - 0.375 l. 2002
Pollara**



Colore giallo dorato intenso con leggere sfumature ambrate di ottima luminosità. I profumi sono intensi e ricordano la frutta candita come le caramelle all'arancia. Sentori intensi anche di miele e delicate note di lavanda. In bocca il vino è dolce ma grazie ad una elevata acidità non risulta piatto e stucchevole. Di lunga persistenza con un finale che richiama ancora le note di arance candite e una freschezza che ricorda la salvia. Un vino passito molto intenso al naso. Anche in bocca è molto concentrato, quasi vellutato. Si abbina ottimamente a formaggi molto saporiti come il gorgonzola o il castelmagno erborinato. Il bicchiere ideale dove servire questo vino deve avere un'imboccatura non superiore ai 4 centimetri. Va servito a 14 gradi.

voto 82/100 - 18,90 €

SICILIA

Monreale (Pa)

Tel. 091.8463512
pollara@neomedia.it
www.principedicorleone.it

vitigni: **catarratto, moscato**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011

**Emilia Igt Malvasia
"Prada" 2004
Azienda Agricola Manara**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 70/100 - 20 €

EMILIA ROMAGNA

Vicomarino (Pc)

Tel. 0523.860209
quality@vinimanara.it
www.vinimanara.it

vitigni: **malvasia 100%**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Spumante Brut Millesimato
"Essé Brut" 2007
Az. Agr. Vallona**



voto 75/100 - 10,80 €

EMILIA ROMAGNA

Castello di Seravalle (Bo)

Tel. 051.6703058

vitigni: **trebbiano 100%**

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

**Colli Piacentini Doc
Malvasia Dolce
2007
Barattieri**



voto 73/100 - 55 €

EMILIA ROMAGNA

Piacenza (Pc)

Tel. 0523.875111
ottobarattieri@libero.it

vitigni: **malvasia 100%**

gradazione alcolica: 8°
da bere adesso fino al 2011

**Colli Piacentini Doc Malvasia
Spumante Dolce
2007
Mossi**



voto 70/100 - 10 €

EMILIA ROMAGNA

Ziano Piacentino (Pc)

Tel. 0523.860201-845628
mossi@vinimossi.com
www.vinimossi.com

vitigni: **malvasia bianca di
candia 100%**

gradazione alcolica: 8,5°
da bere adesso fino al 2009

Elba Doc Aleatico
"0.500 l." 2004
Cecilia



voto 70/100 - 27,50 €

TOSCANA
Campo nell'Elba (Li)
Tel. 0565.977322
info@aziendacecilia.it
www.aziendacecilia.it

vitigni: aleatico 100%

gradazione alcolica: 16°
da bere adesso fino al 2012

Montecarlo Doc Vin Santo
1998
Fattoria del Teso



voto 83/100 - 18 €

TOSCANA
Montecarlo (Lu)
Tel. 0583.286288
info@fattoriadelteso.it
www.fattoriadelteso.it

vitigni: trebbiano toscano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Marche Igt Bianco
"Ákinos - 0.500 l." 2007
Montecappone



voto 80/100 - 11,10 €

MARCHE
Jesi (An)
Tel. 0731.205761
info@montecappone.com
www.montecappone.com

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2010

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Sistina" 2007
Citra



voto 82/100 - 7,50 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9031342
citra@citra.it
www.citra.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2009

Aglianico del Taburno Doc
Rosato
2007
Fontanavecchia



voto 82/100 - 7 €

CAMPANIA
Benevento (Bn)
Tel. 0824.876275
info@fontanavecchia.info
www.fontanavecchia.info

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Puglia Igt Bombino Nero
Rosato
"Matervitae" 2007
Torrevento



voto 77/100 - 7,20 €

PUGLIA
Corato (Ba)
Tel. 080.8980929
info@torrevento.it
www.torrevento.it

vitigni: bombino nero 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2009

Sicilia Igt
Moscato
Marco De Bartoli



voto 90/100 - 12 €

SICILIA
Pantelleria (Tp)
Tel. 0923.962093
info@marcodebartoli.com
www.marcodebartoli.com

vitigni: zibibbo 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2010

Moscato Passito
di Pantelleria Doc
"Liquoroso Yanir" 2006
Miceli



voto 83/100 - 20 €

SICILIA
Pantelleria (Tp)
Tel. 091.6759411
uff.clienti@miceli.net
www.miceli.net

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2010

VINO TOP

Sicilia Igt Malvasia Liquoroso
Lombardo



Colore giallo dorato intenso con dei riflessi ambrati di grande luminosità. I profumi sono intensi con delle piacevoli note fresche e liquorose che rispecchiano la tipologia. In un secondo momento si sentono note di albicocca sotto spirito e una leggera sensazione di zucchero filato. In bocca è alcolico e di buona freschezza con delle note di frutta secca abbastanza evidente e una sensazione ammandorlata finale piacevole. Vino ricco e di buon equilibrio con un finale persistente in cui l'alcolicità non copre le sensazioni fruttate. Si può abbinare a dolci come delle torte a base di crema o con dei formaggi molto stagionati come il gorgonzola. Servire in bicchieri non troppo ampi di 5 cm all'imboccatura a una temperatura di 14 gradi.

voto 85/100 - 7,20 €

SICILIA
Marsala (Tp)
Tel. 0923.721666
info@lombardo.biz
www.lombardo.biz

vitigni: malvasia 100%

gradazione alcolica: 16°
da bere adesso fino al 2012

SPECIALI

**Malvasia delle Lipari Doc
Passito
2006
Barone di Villagrande**



voto 80/100 - 30,80 €

SICILIA
Salina (Me)

Tel. 095.7082175
info@villagrande.it
www.villagrande.it

vitigni: corinto nero, malvasia delle lipari

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2011

**Passito di Pantelleria Doc
2005
Az. Agr. Rakhali**



voto 75/100 - 20 €

SICILIA
Pantelleria (Tp)

Tel. 0923.916584
maurizio@rakhali.it
www.rakhali.it

vitigni: moscato di alessandria 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2012

**Marsala Doc Fine Rubino
"Rubino"
Pellegrino**



voto 82/100 - 15 €

SICILIA
Marsala (Tp)

Tel. 0923.719911
info@carlopedellegrino.it
www.carlopedellegrino.it

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 18°
da bere adesso fino al 2012

**Passito di Pantelleria Doc
Liquoroso
2007
Pellegrino**



voto 85/100 - 19 €

SICILIA
Pantelleria (Tp)

Tel. 0923.719911
info@carlopedellegrino.it
www.carlopedellegrino.it

vitigni: moscato di alessandria 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2010

**Sicilia Igt Zibibbo
Liquoroso
Pellegrino**



voto 82/100 - 9 €

SICILIA
Marsala (Tp)

Tel. 0923.719911
info@carlopedellegrino.it
www.carlopedellegrino.it

vitigni: moscato di alessandria 100%

gradazione alcolica: 16°
da bere adesso fino al 2011

**Passito di Pantelleria Doc
2004
Colosi**



voto 70/100 - 18 €

SICILIA
Messina (Me)

Tel. 090.53852
info@cantinecolosi.it
www.cantinecolosi.it

vitigni: zibibbo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2012

**Moscato di Pantelleria Doc
2004
Colosi**



voto 80/100 - 15,30 €

SICILIA
Messina (Me)

Tel. 090.53852
info@cantinecolosi.it
www.cantinecolosi.it

vitigni: moscato d'Alessandria 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

**Moscato di Cagliari Doc
2006
Cantine di Dolianova**



voto 75/100 - 11 €

SARDEGNA
Cagliari (Ca)

Tel. 070.744101
info@cantinedolianova.it
www.cantinedolianova.com

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2010

VINO TOP

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco
"Hermes" 2004
Tenute Soletta**



Bel colore giallo dorato intenso con delle note brillanti tendenti all'aranciato. I profumi sono intensi con delle sensazioni di albicocca caramellata e una piacevole sensazione di zucchero filato. Il finale fresco e gradevole ha una piacevole sensazione di frutta. In bocca si sentono delle sensazioni di frutta gialla stramatura con una nota di pesca gradevole e un leggero aroma di mandorla sul finale. Buona la persistenza e la finezza mantenendo un buon equilibrio tra dolcezza e acidità. Ottimo insieme a pasticceria con la crema o a foraggi erborinati come il gorgonzola. Severe in bicchieri poco ampi per non disperdere i piacevoli profumi a una temperatura di 14 gradi per fare in modo che non si accentui la sensazione alcolica.

voto 83/100 - 17 €

SARDEGNA
Florinas (Ss)

Tel. 079.435067
tenutesoletta@libero.it
www.tenutesoletta.it

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2012