

# 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.

## 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 6/10 indica la sufficienza. Nella Guida Mercato sono presenti solo vini che hanno preso almeno 7/10.

### ◆ 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.

## 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.

### Sicilia Igt Merlot 2008 Feudo Arancio



voto 8.2/10 - 7,50 €

**SICILIA**  
Sambuca di Sicilia (Ag)

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

vitigni: merlot 100%

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

# ROSSI FINO A 15 EURO

**Barbera del Monferrato Doc**

**2008**

**Tacchino Luigi**



**voto 7.5/10 - 9,45 €**

**PIEMONTE**

Castelletto d'Orba (Al)  
Tel. 0143.830115  
info@luigitacchino.it  
www.luigitacchino.it

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Barbera d'Alba Doc**

**"Valdisera" 2007**

**Terre del Barolo**



**voto 7.9/10 - 9 €**

**PIEMONTE**

Grinzane Cavour (Cn)  
Tel. 0173.262053  
tdb@terredelbarolo.com  
www.terredelbarolo.com

*vitigni: barbera 100%*

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 0

**Barbera d'Alba Doc**

**"Colbertina" 2007**

**Tenuta L'Illuminata La Morra**



**voto 7.8/10 - 15 €**

**PIEMONTE**

La Morra (Cn)  
Tel. 030.2279601  
info@lilluminata.it  
www.lilluminata.it

*vitigni: barbera 100%*

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

## IL VOTO

*Il voto è espresso  
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.*

## VINO TOP

**Cortona Doc Syrah**

**2008**

**Tenimenti Luigi D'Alessandro**



Rosso rubino abbastanza intenso con leggere sfumature porpora. Profumi marcati che richiamano le more e le prugne mature, profumi di caffè e note di liquirizia. Il finale è leggermente balsamico con sensazioni fresche molto piacevoli. In bocca dopo un'iniziale note calda alcolica segue una discreta acidità che in parte rinfresca il vino. Buona la morbidezza e la persistenza di frutta rossa come l'amarena. Un vino dai buoni profumi e dalla notevole compostità in bocca. Si abbina molto bene a primi piatti saporiti a base di ragù di selvaggina o della carne alla griglia come le puntine di maiale. Va servito a una temperatura di circa 18 gradi in bicchieri non troppo ampi per non disperdere i gradevoli profumi.

**voto 8.2/10 - 12 €**

**TOSCANA**

Cortona (Ar)

Tel. 0575.618667  
info@tenimentidalessandro.it  
www.tenimentidalessandro.it

*vitigni: syrah 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

**Barbera d'Asti Docg**

**2008**

**La Fiammenga**



**voto 7.6/10 - 10 €**

**PIEMONTE**

Asti (At)

Tel. 0141.917975  
tenuta.fiammenga@fiammenga.it  
www.fiammenga.it

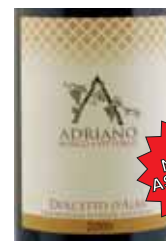
*vitigni: barbera 100%*

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

**Dolcetto d'Alba Doc**

**2009**

**Adriano Marco e Vittorio**



**voto 7.6/10 - 7,20 €**

**PIEMONTE**

Alba (Cn)

Tel. 0173.362294  
info@adrianovini.it  
www.adrianovini.it

*vitigni: dolcetto 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Veneto Igt Carmenère**

**"Carmarosso" 2007**

**De Stefani**



**voto 7.9/10 - 15 €**

**VENETO**

Piave (I)

Tel. 0421.67502  
info@de-stefani.it  
www.de-stefani.it

*vitigni: carmenere 100%*

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

**Alto Adige Doc Lagrein**

**"Oberpaysberg" 2006**

**Hofkellerei**



**voto 8/10 - 9,80 €**

**ALTO ADIGE**

Termeno (Bz)

Tel. 0471.860215  
info@hofkellerei.it  
www.hofkellerei.it

*vitigni: lagrein 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

# ROSSI FINO A 15 EURO

**Maremma Toscana Igt Merlot  
2007**  
Tenuta Sassoregale



voto 8/10 - 7 €

**TOSCANA**  
Gaiole in Chianti (Si)  
Tel. 0577.738186  
info@tenutasassoregale.com  
www.tenutasassoregale.com

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015

**Chianti Classico Docg  
"Contessa di Radda" 2007**  
Agricoltori del Chianti  
Geografico



voto 7.6/10 - 15 €

**TOSCANA**  
Gaiole in Chianti (Si)  
Tel. 0577.749489  
info@chiantigeografico.it  
www.chiantigeografico.it

vitigni: canaiolo, sangiovese

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

**Cortona Doc Sangiovese  
"Calcinai" 2009**  
La Calonica



voto 7.8/10 - 10,50 €

**TOSCANA**  
Cortona (Ar)  
Tel. 0578.724119  
info@lcalonica.com  
www.lcalonica.com

vitigni: sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Chianti Docg Colli Fiorentini  
2008**  
Le Torri



voto 7.3/10 - 8 €

**TOSCANA**  
Barberino Val d'Elsa (Fi)  
Tel. 055.8061257  
info@letorri.net  
www.letorri.net

vitigni: cabernet, merlot,  
sangiovese

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

**Rosso Conero Doc  
"Le Silve del Parco" 2009**  
Moncaro



voto 7.5/10 - 12 €

**MARCHE**  
Montecarotto (An)  
Tel. 0731.89245  
terrecortesimoncaro.com  
www.moncaro.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

**Campania Igt Aglianico  
2008**  
L'Anfora di Bacco



voto 7.2/10 - 6 €

**CAMPANIA**  
Paternopoli (Av)  
Tel. 0825.673291  
anforadibacco@libero.it  
www.lanforadibacco.com

vitigni: aglianico, merlot

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2014

## VINO TOP

**Calabria Igt Rosso  
"Frisio" 2009**  
Termine Grosso



Rosso rubino di media intensità con leggeri riflessi granata. Profumi di buona qualità che richiamano le note vinose, le amarene e la liquirizia, in aggiunta eleganti sentori balsamici di resina sul finale. In bocca è un vino caldo ma con una buona acidità che bilancia la nota alcolica. I tannini sono morbidi e il vino risulta avere una buona persistenza. Un rosso giovane dai profumi vinosi piacevoli e dal buon retrogusto fruttato. Va servito in bicchieri non troppo ampi per non disperdere i profumi a una temperatura non superiore ai 18 gradi. Si abbina bene a primi piatti a base di ragù o con le pappardelle al cinghiale. Ottimo anche con lo stinco al forno con le patate o con delle costolette di maiale alla griglia e dei formaggi stagionati.

voto 8.5/10 - 14,50 €

**CALABRIA**  
Crotona (Kr)  
Tel. 392.4507831  
info@terminegrosso.com  
www.terminegrosso.com

vitigni: gaglioppo, merlot

gradazione alcolica: 13,5°  
da bere adesso fino al 2014

**Campi Flegrei Doc Piediroso  
o Pér 'e Palummo  
2009**  
Carputo



voto 7.2/10 - 8,50 €

**CAMPANIA**  
Quarto (Na)  
Tel. 081.8760526  
info@carputovini.it  
www.carputovini.it

vitigni: piediroso 100%

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2013

**Lacryma Christi del Vesuvio  
Doc Rosso  
"Carpino" 2007**  
Vigna Pironti



voto 7.7/10 - 15 €

**CAMPANIA**  
Napoli (Na)  
Tel. 081.8271972  
info@vignapironti.it  
www.vignapironti.it

vitigni: aglianico, piediroso

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013



## VINO TOP

### Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Horreum" 2008

#### Melis



Colore rosso granato intenso con dei bei riflessi brillanti. Profumi accattivanti che ricordano la frutta come la prugna e l'amarena sotto spirito. Finale di aromi quasi balsamici con note di cuoio e spezie. In bocca si sente una piacevole sensazione calda data dalla buona alcolicità ma ben bilanciata dalla componente acida. Vino ricco e decisamente equilibrato con delle intense fragranze anche sul finale che ricordano la frutta rossa matura come le fragole. Ottimo compagno per piatti a base di carne molto saporita come dei primi con sugo di cinghiale o con dei secondi come lo stracotto o lo stufato di manzo. Va servito in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura a una temperatura fresca non superiore ai 18 gradi.

voto 8.6/10 - 11,20 €

SARDEGNA  
Terralba (Or)

Tel. 0783.851090  
melis.vini@tiscali.it  
www.melisivini.it

vitigni: cannonau 100%

gradazione alcolica: 13,5°  
da bere adesso fino al 2014

### Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso "Lacrimanero" 2009 Cantine Olivella



voto 7.5/10 - 11,50 €

CAMPANIA

Sant'Anastasia (Na)

Tel. 081.5311388  
info@cantineolivella.com  
www.cantineolivella.com

vitigni: aglianico, piedirosso

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

### Castel del Monte Doc Rosso Riserva "Vigna Pedale" 2005 Torrevento



voto 7.9/10 - 11,16 €

PUGLIA

Castel del Monte (B)

Tel. 080.8980929  
info@torrevento.it  
www.torrevento.it

vitigni: nero di troia 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

### Calabria Igt Rosso "Arvino" 2007 Cantine Statti



voto 7.6/10 - 8 €

CALABRIA

Lamezia Terme (Cz)

Tel. 0968.456138  
statti@statti.com  
www.statti.com

vitigni: cabernet sauvignon,  
gaglioppo

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

### Sicilia Igt Frappato "Conte di Matàrocco" 2008 Cantine Paolini



voto 7/10 - 2,75 €

SICILIA

Marsala (Tp)

Tel. 0923.967042  
info@cantinapaolini.it  
www.cantinapaolini.it

vitigni: frappato 100%

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

### Sicilia Igp Nero d'Avola "Narkè n'Kantu" 2009 Principe di Corleone - Pollara



voto 7.7/10 - 8 €

SICILIA  
Monreale (Pa)

Tel. 091.8462922  
info@principedicorleone.it  
www.principedicorleone.it

vitigni: nero d'Avola 100%

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

### Cannonau di Sardegna Doc Rosso "Sardo" 2008 Tenute Soletta



voto 7.6/10 - 9,40 €

SARDEGNA  
Florinas (Ss)

Tel. 079.434055  
tenutesoletta@libero.it  
www.tenutesoletta.it

vitigni: cannonau 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

### Isola dei Nuraghi Igt Rosso "Triagus" 2008 Melis



voto 8.8/10 - 8 €

SARDEGNA  
Terralba (Or)

Tel. 0783.851090  
melis.vini@tiscali.it  
www.melisivini.it

vitigni: bovale sardo 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2015

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

# ROSSI DA 15 A 30 EURO

**Chianti Docg Riserva  
2006  
Azienda Uggiano**



**voto 8/10 - 17,10 €**

**TOSCANA**  
San Vincenzo a Torri (Fi)  
Tel. 055.769087  
info@uggiano.it  
www.uggiano.it

*vitigni: canaiolo, sangiovese*

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2014

**Brunello di Montalcino Docg  
2005  
Baricci**



**voto 8.8/10 - 24 €**

**TOSCANA**  
Montalcino (Si)  
Tel. 0577.848109  
baricci1955@libero.it

*vitigni: sangiovese 100%*

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2018

**Brunello di Montalcino Docg  
2005  
Cava d'Onice**



**voto 8.2/10 - 30 €**

**TOSCANA**  
Montalcino (Si)  
Tel. 0577.848405  
info@cavadonice.it  
www.cavadonice.it

*vitigni: sangiovese 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2016

## IL VOTO

*Il voto è espresso  
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.*

## VINO TOP

**Conero Docg Riserva  
"Vigneti del Parco" 2006  
Moncaro**



Colore rosso rubino intenso impenetrabile con riflessi granata. I profumi sono caldi e gradevoli con delle note di frutta rossa matura che ricordano l'amarena sotto spirito e le fragole. Note finali di spezie come il pepe nero e i chiodi di garofano. In bocca si avverte una piacevole sensazione iniziale calda e morbida con un tannino ben equilibrato. Fragranze di frutta rossa finale di grande persistenza e lievi note di mandorla. Vino ricco e corposo pur mantenendo un buon equilibrio. Si abbina molto bene a piatti di carne alla griglia come la fiorentina o le costole di maiale. Ottimo anche con dei formaggi stagionati. Va servito in bicchieri ampi di circa 5 centimetri all'imboccatura a una temperatura non superiore ai 18 gradi.

**voto 8.8/10 - 20 €**

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

*vitigni: montepulciano 100%*

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

**Montefalco Doc Rosso  
"Noè Briante" 2006  
Casale Rialto**



**voto 7.5/10 - 16 €**

**UMBRIA**  
Montefalco (Pg)  
Tel. 0742.379674  
info@casalerialto.com  
www.casalerialto.com

*vitigni: merlot, sagrantino,  
sangiovese*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Umbria Igt Rosso  
"Arquata" 2004  
Adanti**



**voto 8.2/10 - 20 €**

**UMBRIA**  
Bevagna (Pg)  
Tel. 0742.360295  
info@cantineadanti.com  
www.cantineadanti.com

*vitigni: barbera, cabernet  
sauvignon, merlot*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

**Taurasi Docg  
"Principe Lagonessa" 2006  
Amarano**



**voto 7.5/10 - 27 €**

**CAMPANIA**  
Avellino (Av)  
Tel. 0827.63351  
info@amarano.it  
www.amarano.it

*vitigni: aglianico 100%*

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2015

**Valli di Porto Pino Igt  
"Shardana" 2006  
Cantina Santadi**



**voto 8.8/10 - 23,40 €**

**SARDEGNA**  
Sulcis Iglesiente (Ci)  
Tel. 0781.950127  
www.cantinadisantadi.it

*vitigni: carignano, syrah*

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2014

# ROSSI OLTRE 30 EURO

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il **6/10** indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

**Barolo Docg**  
"Cerequio" 2005  
Michele Chiaro



voto 7.8/10 - 47,70 €

**PIEMONTE**  
La Morra (Cn)

Tel. 0141.769030  
info@chiaro.it  
www.chiaro.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2016

**Amarone della Valpolicella**  
Doc Classico  
"Fossa Granara Ca' di Mori"  
2006  
Cantina di Castelnuovo  
del Garda



voto 8.5/10 - 30,60 €

**VENETO**

Castelnuovo del Garda (Vr)

Tel. 045.7570522  
info@cantinacastelnuovo.com  
www.cantinacastelnuovo.com

vitigni: **corvina, rondinella**

gradazione alcolica: 15,5°  
da bere adesso fino al 2015

**Brunello di Montalcino Docg**  
2004  
Tenute Silvio Nardi



voto 8.5/10 - 34 €

**TOSCANA**  
Montalcino (Si)

Tel. 0577.808269  
info@tenutenardi.com  
www.tenutenardi.com

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2017

**Brunello di Montalcino Docg**  
2005  
SassodiSole



voto 8/10 - 31 €

**TOSCANA**  
Montalcino (Si)

Tel. 0577.834238  
info@sassodisole.it  
www.sassodisole.it

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015

**Brunello di Montalcino Docg**  
Riserva  
2004  
SassodiSole



voto 8.9/10 - 58 €

**TOSCANA**  
Montalcino (Si)

Tel. 0577.834238  
info@sassodisole.it  
www.sassodisole.it

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2018

**Cortona Doc Syrah**  
"Cuculaia" 2007  
Fabrizio Dionisio



voto 8.2/10 - 32 €

**TOSCANA**  
Cortona (Ar)

Tel. 06.3223541  
info@fabriziodionisio.it  
www.fabriziodionisio.it

vitigni: **syrah 100%**

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2015

**Montepulciano d'Abruzzo**  
Doc  
"Plateo" 2003  
Agriverde



voto 7.3/10 - 35 €

**ABRUZZO**

Caldari di Ortona (Ch)

Tel. 085.9032101  
info@agriverde.it  
www.agriverde.it

vitigni: **montepulciano 100%**

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2012

## VINO TOP

**Bolgheri Doc Rosso Superiore**  
"Millepassi" 2007  
Donna Olimpia 1898



Rosso rubino abbastanza intenso con decisi riflessi porpora. Profumi avvolgenti che richiamano note di affinamento in legno, come la noce di cocco, sentori di liquirizia e profumi di frutta rossa matura come la confettura di prugne. In bocca è un vino molto morbido ma con una intensa struttura tannica, buona la persistenza. Oltre alle note già percepite al naso si aggiungono sentori di vegetale fresco. Un vino rosso in cui i profumi apportati dal legno e quelli provenienti dall'uva sono ben miscelati. Ottimo in abbinamento a piatti a base di carne come il coniglio o il cinghiale e con secondi come l'arrosto con le patate. Va servito a una temperatura non troppo fresca di circa 18 gradi in bicchieri di circa 6 centimetri all'imboccatura.

voto 8.8/10 - 40 €

**TOSCANA**  
Bolgheri (Li)

Tel. 02.72094585  
filomarino@philarmonica.it  
www.donnaolimpia1898.it

vitigni: **cabernet sauvignon, merlot, petit verdot**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015



# BIANCHI FINO A 12 EURO

**Monferrato Doc Bianco  
"Girocolle" 2009  
La Fiammenga**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 8/10 - 9 €**

**PIEMONTE**  
Penango (At)  
Tel. 0141.917975  
tenuta.fiammenga@fiammenga.it  
www.fiammenga.it

*vitigni: sauvignon 100%*

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

**Colli Euganei Doc Pinot  
Bianco  
2008  
Fattoria Monte Fasolo**



**voto 7/10 - 6,50 €**

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

*vitigni: pinot bianco 100%*

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

**Colli Euganei Doc Serprino  
2008  
Fattoria Monte Fasolo**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7/10 - 8 €**

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

*vitigni: serprino 100%*

gradazione alcolica: 10,5°  
da bere adesso fino al 2012

## IL VOTO

*Il voto è espresso  
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.*

## VINO TOP

**Venezia Giulia Igt Sauvignon  
"Winter" 2008  
Casa Zuliani**



Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdi. I profumi intensi richiamano le note di salvia e l'ananás. Discrete anche i profumi di frutto della passione e di mango che si sentono sul finale. In bocca si percepisce una nota sapida che lascia al palato una piacevole sensazione quasi salata. Vino di buona morbidezza con la componente fruttata in evidenza. Un Bianco a base di sauvignon dai profumi tipici e di buona intensità senza essere esagerati. Va servito in bicchieri non troppo ampi per non disperdere i profumi con un'imboccatura di circa 4 centimetri a una temperatura non superiore ai 12 gradi. Si abbina molto bene a secondi piatti di pesce al forno come il rombo con le patate o con delle alici gratinate.

**voto 8.2/10 - 10 €**

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Farra di Isonzo (I)  
Tel. 0481.888506  
info@casazuliani.com  
www.casazuliani.com

*vitigni: sauvignon 100%*

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

**Alto Adige Doc Valle Isarco  
Müller Thurgau  
2008  
Egger - Ramer**



**voto 8/10 - 7,50 €**

**ALTO ADIGE**  
Valle Isarco (Bz)  
Tel. 0471.280541  
info@egger-ramer.com  
www.egger-ramer.com

*vitigni: müller thurgau 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Alto Adige Doc  
Gewürztraminer  
2009  
Hofkellerei**



**voto 7.6/10 - 11,50 €**

**ALTO ADIGE**  
Termeno (Bz)  
Tel. 0471.860215  
info@hofkellerei.it  
www.hofkellerei.it

*vitigni: gewürztraminer 100%*

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

**Colli Orientali del Friuli Doc  
Friulano  
2008  
Scarbolo**



**voto 7.1/10 - 6,90 €**

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Cividale del Friuli (Ud)  
Tel. 0432.716245  
info@scarbolosergio.com  
www.scarbologio.com

*vitigni: tocai friulano 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Collio Doc Pinot Bianco  
2009  
Casa Zuliani**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.8/10 - 7 €**

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Farra di Isonzo (I)  
Tel. 0481.888506  
info@casazuliani.com  
www.casazuliani.com

*vitigni: pinot bianco 100%*

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

# BIANCHI FINO A 12 EURO

**Friuli Grave Doc friulano  
"Talis" 2009**  
Talis Wine



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.4/10 - 11 €**

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Udine (Ud)

Tel. 328.5393920  
info@talismine.it  
www.talimine.it

*vitigni: friulano 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Emilia Igt Sauvignon  
"Barbian"  
Ariola**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7/10 - 10 €**

**EMILIA ROMAGNA**  
Calicella di Pilastra (Pr)

Tel. 0521.637678  
info@viniariola.it  
www.viniariola.it

*vitigni: sauvignon*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2011

**Campi Flegrei Doc Falanghina  
2009**  
Carputo



**voto 7.5/10 - 7,60 €**

**CAMPANIA**  
Quarto (Na)

Tel. 081.8760526  
info@carputovini.it  
www.carputovini.it

*vitigni: falanghina 100%*

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

## IL VOTO

*Il voto è espresso  
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.*

## VINO TOP

**Sicilia Igt Chardonnay e Viognier  
"Cusora" 2009**  
Caruso & Minini



Vino dal colore giallo dorato intenso con dei bei riflessi brillanti e fini. I profumi sono accattivanti con piacevoli sensazioni di frutta esotica che ricorda la papaia, l'anas e il frutto della passione. Note floreali finali molto gradevoli di gelsomino e mugghetto completano l'insieme. In bocca è un vino strutturato pur riuscendo a mantenere un grande equilibrio e una perfetta sensazione fresca. Si sentono gli agrumi sul finale con una componente amaricante molto piacevole. Ottimo abbinamento a piatti di pesce come gli spaghetti con le sarde o con i ricci e dei secondi come la gallinella al vapore. Va servito a una temperatura fresca di circa 12 gradi in bicchieri con un'imboccatura di 5 centimetri.

**voto 9.1/10 - 9,90 €**

**SICILIA**  
Salemi (Tp)

Tel. 0923.982356  
info@carusoeminini.it  
www.carusoeminini.it

*vitigni: chardonnay, viognier*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Beneventano Igt Falanghina  
"Historia Vinum" 2009**  
Historia Antiqua



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.8/10 - 9 €**

**CAMPANIA**  
Colline Beneventano (Bn)

Tel. 0825.675179  
info@historiaantiqua.it  
www.historiaantiqua.it

*vitigni: falanghina 100%*

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2012

**Calabria Igt Bianco  
"Lilio" 2008**  
Zito



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 8.5/10 - 8 €**

**CALABRIA**  
Ciro e Cirò Marina (Kr)

Tel. 0962.31853  
info@zito.it  
www.zito.it

*vitigni: greco 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Alcamo Dop  
"Il Bianco 'nKantu" 2009**  
Principe di Corleone -  
Pollara



**voto 7.2/10 - 9 €**

**SICILIA**  
Monreale (Pa)

Tel. 091.8462922  
info@principedicorleone.it  
www.principedicorleone.it

*vitigni: catarratto, inzolia*

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2012

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco  
"Albachia Corona de Logu"  
2008**  
Feudi della Medusa



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.8/10 - 8,60 €**

**SARDEGNA**

Santa Margherita di Pula (Ca)

Tel. 070.9259019  
info@feudidellamedusa.it  
www.feudidellamedusa.it

*vitigni: malvasia, vermentino*

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



# BIANCHI OLTRE 12 EURO

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

**Delle Venezie Igt Bianco  
2009  
Mosser Francesco**



voto 8.6/10 - 14 €

**TRENTINO**

Trento (Tn)

Tel. 0461.990786  
info@cantinemoser.com  
www.cantinemoser.com

vitigni: **traminer 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2012

**Vigneti delle Dolomiti Igt  
Moscato Giallo  
"Selezione Francesco Moser"  
2009  
Mosser Francesco**



voto 8.6/10 - 14 €

**TRENTINO**

Trento (Tn)

Tel. 0461.990786  
info@cantinemoser.com  
www.cantinemoser.com

vitigni: **moscato giallo 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Sannio Doc Falanghina  
2008  
Wartalia**



voto 7.7/10 - 7 €

**CAMPANIA**

Guardia Sanframondi (Bn)

Tel. 0824.817839  
info@wartalia.com  
www.wartalia.com

vitigni: **falanghina 100%**

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

**Alto Adige Doc Pinot Bianco  
"Passion" 2006  
Cantina Produttori  
San Paolo**



voto 8/10 - 18 €

**ALTO ADIGE**

Appiano (Bz)

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

vitigni: **pinot bianco 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2012

**Colli Orientali del Friuli Doc  
Ribolla Gialla  
"Turian" 2008  
Collavini**



voto 8.4/10 - 25 €

**FRIULI VEN. GIULIA**

Corno di Rosazzo (Ud)

Tel. 0432.753222  
collavini@collavini.it  
www.collavini.it

vitigni: **ribolla gialla 100%**

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

**Collio Doc Ribolla Gialla  
2009  
Vidussi**



voto 8.2/10 - 13,50 €

**FRIULI VEN. GIULIA**

Capriva del Friuli (Go)

Tel. 0481.80072  
info@vinimontresor.it  
www.vinimontresor.it

vitigni: **ribolla gialla 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Cortona Doc Sauvignon Blanc  
"Dongiovanni" 2009  
La Calonica**



voto 8/10 - 13,40 €

**TOSCANA**

Cortona (Ar)

Tel. 0578.724119  
info@lacialonica.com  
www.lacialonica.com

vitigni: **sauvignon 100%**

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

## VINO TOP

**Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco  
"ADelaiDe" 2009  
Cantine Longobardi**



Colore giallo dorato intenso con bei riflessi brillanti. I profumi sono decisi con note agrumate e di frutti esotici che ricordano il mango e la papaya oltre a piacevoli sensazioni di frutta bianca come mela e pera. In bocca si sente una fragranza di agrumi che richiamano il pompelmo e il cedro; sul finale leggere note di frutta esotica come il mango. Vino semplice e accattivante con un'elegante persistenza che lo rende un vino decisamente completo. Il retrogusto è segnato da una lieve sentore floreale. Va servito in bicchieri non troppo ampi per non disperdere i profumi con un'imboccatura di circa 5 centimetri a una temperatura di 12 gradi. Ottimo compagno di piatti a base di pesce come delle linguine alle vongole o con dei filetti di triglia al forno.

voto 8.5/10 - 24 €

**CAMPANIA**

Trecase (Na)

Tel. 348.9224634  
calo57@libero.it  
www.cantinelongobardi.com

vitigni: **coda di volpe, falanghina**

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

# BIANCHI OLTRE 12 EURO

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il **6/10** indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

**Colline Pescaresi Igt Pecorino  
"Corale" 2009  
Casa Vinicola Roxan**



voto 7.2/10 - 13 €

**ABRUZZO**  
Rosciano (Pe)  
Tel. 085.8505767-8505683  
info@roxan.it  
www.roxan.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Campania Igt Falanghina  
"Carpe Diem" 2009  
Podere del Tirone**



voto 8.2/10 - 13 €

**CAMPANIA**  
Trecase (Na)  
Tel. 081.8621786  
info@poderedeltirone.it  
www.poderedeltirone.it

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 13,5°  
da bere adesso fino al 2014

**Campania Igt Bianco  
"Niè" 2009  
Cantine Iannella**



voto 8/10 - 12,50 €

**CAMPANIA**  
Torreusco (Bn)  
Tel. 0824.872392  
cantineiannella@interfree.it  
www.cantineiannella.it

vitigni: falanghina, fiano, greco

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

**Greco di Tufo Docg  
"Amarano Cardenio" 2009  
Amarano**



voto 7.7/10 - 13 €

**CAMPANIA**  
Avellino (Av)  
Tel. 0827.63351  
info@amarano.it  
www.amarano.it

vitigni: greco 100%

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

**Fiano di Avellino Docg  
"Historia Vinum" 2009  
Historia Antiqua**



voto 7.5/10 - 13,60 €

**CAMPANIA**  
Avellino (Av)  
Tel. 0825.675179  
info@historiaantiqua.it  
www.historiaantiqua.it

vitigni: fiano 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Pantelleria Doc Bianco  
"Yrnm" 2008  
Miceli**



voto 8.8/10 - 13 €

**SICILIA**  
Pantelleria (Tp)  
Tel. 091.6759411  
segreteria@miceli.net  
www.miceli.net

vitigni: zibibbo 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Sicilia Igt Chardonnay  
2009  
Tenuta Gorgi Tondi**



voto 8.7/10 - 15 €

**SICILIA**  
Mazara del Vallo (Tp)  
Tel. 0923.719741  
info@gorghitondi.com  
www.gorghitondi.com

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

## VINO TOP

**Sicilia Igt Catarratto  
"Lucido"  
Terzavia**



Colore giallo dorato intenso con bei riflessi brillanti. I profumi sono accattivanti e ricordano in maniera molto decisa la frutta gialla come l'albicocca e il melone uniti a note gradevoli di fiori bianchi. In bocca è un'esplosione di aromi che ricordano la pesca, la pera, l'albicocca con l'aggiunta di leggere note di liecis e fiori di finocchio. Molto gradevole e persistente, ottima la morbidezza con un giusto equilibrio tra freschezza e acidità. Un vino particolare che si abbina molto bene a piatti di pesce anche molto saporiti come la triglia alla livornese o un'impepata di cozze. Va servito in bicchieri abbastanza ampi con un'imboccatura di circa 5 centimetri a una temperatura non superiore ai 12 gradi.

voto 9/10 - 13 €

**SICILIA**  
Marsala (Tp)

debartolirenato@gmail.com

vitigni: catarratto 100%

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2014

## Asti Docg "La Selvatica" La Caudrina



voto 8.2/10 - 11 €

**PIEMONTE**  
Castiglione Tinella (Cn)  
Tel. 0141.855126  
romano@caudrina.it  
www.caudrina.it

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 7°  
da bere adesso fino al 2011

## Brachetto d'Acqui Docg "le Donne dei Boschi" Antica Azienda Ca' dei Mandorli



voto 8.2/10 - 12 €

**PIEMONTE**  
Castel Rocchero (At)  
Tel. 0141.760131  
stefanoricagno@cadeimandorli.com  
www.cadeimandorli.com

vitigni: brachetto 100%

gradazione alcolica: 6,5°  
da bere adesso fino al 2011

## Alta Langa Doc Brut Metodo Classico Millesimato "Bianc 'd Bianc" 2005 Cocchi



voto 7.4/10 - 27 €

**PIEMONTE**  
Cocconato (At)  
Tel. 0141.600071  
cocchi@cocchi.com  
www.cocchi.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

## VINO TOP

### Spumante Brut Metodo Classico Rosé Pucciarella



Colore ramato scarico con lievi sfumature cipria. Il perlage molto intenso e di buona finezza alimenta una spuma ricca e morbida. Al naso i profumi si percepiscono in maniera decisa: note che ricordano la crosta di pane si alternano a sentori floreali di rosa e a fragranze di agrumi come il pompelmo. Sul finale si avvertono profumi di anice e note erbacee fresche. Al palato si riscontra una buona effervescenza che riempie gradevolmente la bocca e regala una certa freschezza. Buona la persistenza arricchita da un finale di frutta secca. Uno spumante da servire a circa 6/8 gradi in bicchieri non ampi con un'imboccatura di 4 centimetri. Perfetto per un aperitivo oppure da abbinare a piatti a base di prosciutto crudo.

voto 8.2/10 - 8,50 €

**UMBRIA**  
Magione (Pg)  
Tel. 075.8409147  
azienda.pucciarella@virgilio.it  
www.pucciarella.it

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

## Moscato d'Asti Docg "Grandius" 2009 Terrenostre



voto 7.5/10 - 9 €

**PIEMONTE**  
Cossano Belbo (Cn)  
Tel. 0141.88137  
info@terrenostrescrl.it  
www.terrenostrescrl.it

vitigni: moscato 100%

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

## Lambrusco Mantovano Doc "Loghino Dante" Virgili



voto 7.5/10 - 5,50 €

**LOMBARDIA**  
Mantova ()  
Tel. 0376.322560  
info@cantinevirgili.com  
www.cantinevirgili.it

vitigni: ancillotta, lambrusco  
ruberti, lambrusco salamino

gradazione alcolica: 11°  
da bere adesso fino al 2011

## Spumant Brut Metodo Classico 2006 Terrazze di Montevicchia



voto 7.6/10 - 14 €

**LOMBARDIA**  
Lecco (Lc)  
Tel. 039.931111  
www.terrazzedimontevicchia.com

vitigni: sauvignon, viognier

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

## Asolo Docg Prosecco Superiore Dry Millesimato "Duse" 2009 Colmello



voto 7.8/10 - 6,60 €

**VENETO**  
Treviso (Tv)  
Tel. 0423.545292  
colmello@spin.it  
www.colmello.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11,5°  
da bere adesso fino al 2012



## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il **6/10** indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

### Spumante Brut Riserva "Cuvée Brut Riserva" Cesarini Sforza



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 8.5/10 - 9 €

TRENTINO

Trento (Tn)

Tel. 0461.382200  
info@cesarinisforza.com  
www.cesarinisforza.com

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2013

### Trento Doc Talento Brut Rosé 2007 Letrari



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 8.4/10 - 21,20 €

TRENTINO

Rovereto (Tn)

Tel. 0464.480200  
info@letrari.it  
www.letrari.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2013

### Friuli Isonzo Doc Bianco "Vendemmia Tardiva - Vino degli Angeli" 2008 Cantina Produttori Cormòns



voto 8.9/10 - 15 €

FRIULI VEN. GIULIA

Cormons (Go)

Tel. 0481.62471  
info@cormons.com  
www.cormons.com

vitigni: pinot bianco, sauvignon,  
tocai friulano, verduzzo friulano

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

### Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc Secco 2008 Cantina Santa Croce



voto 7.3/10 - 4 €

EMILIA ROMAGNA

Carpi (Mo)

Tel. 059.664007  
info@cantinasantacroce.it  
www.cantinasantacroce.it

vitigni: lambrusco salamino  
100%

gradazione alcolica: 11,5°  
da bere adesso fino al 2012

### Spumante Metodo Classico Rosé "Bonluigi Belmount" 2005 Bon Luigi



voto 7.5/10 - 21 €

EMILIA ROMAGNA

Pazzano (Mo)

Tel. 0536.952338  
info@bonluigi.it  
www.bonluigi.it

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 11,5°  
da bere adesso fino al 2013

### Frascati Doc Spumante

#### San Marco Cantine



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 7.2/10 - 11 €

LAZIO

Frascati (Rm)

Tel. 06.9409403  
info@sanmarcofrascati.it  
www.sanmarcofrascati.it

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2011

### Passito di Pantelleria Doc "Scirafi Vigna della Fortezza" 2007 Abraxas



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 21,60 €

SICILIA

Pantelleria (Tp)

Tel. 091.6116832  
info@abraxasvini.com  
www.abraxasvini.com

vitigni: moscato di alessandria  
100%

gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2014

## VINO TOP

### Isola dei Nuraghi Igt Bianco "Hermes" 2005 Tenute Soletta



Colore ambra con riflessi  
tendenti all'aranciato. Profu-  
mi intensi che richiamano il  
miele di castagno, note di  
arance candite e sentori di  
castagne dolci. Piacevoli no-  
te erbacee fresche e balsa-  
miche che richiamano la re-  
sina. In bocca l'intensa no-  
ta dolce viene ben bilancia-  
ta dalla giusta acidità. Il vino  
ha una consistenza quasi vi-  
scosa e una persistenza che  
lascia in bocca note di miele.  
Un vino bianco dolce molto  
intenso sia al naso che alla  
bocca con delle accattivan-  
ti note finali di frutta. Ottimo  
in abbinamento a dolci come  
delle crostate di frutta gialla  
o con dei formaggi stagiona-  
ti come il pecorino di Pien-  
za. Va servito in bicchieri non  
troppo ampi con un'imboc-  
catura di circa 4 centimetri a  
una temperatura di 14 gradi.

voto 8.5/10 - 17,80 €

SARDEGNA

Florinas (Ss)

Tel. 079.434055  
tenutesoletta@libero.it  
www.tenutesoletta.it

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 15°  
da bere adesso fino al 2013