

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 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.

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 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

Nebbiolo d'Alba Doc
"Vinum Vita Est" 2008
Terre del Barolo



voto 7.9/10 - 8,20 €

PIEMONTE
Alba (Cn)
Tel. 0173.262053
tdb@terredelbarolo.com
www.terredelbarolo.com

vitigni: nebbiolo 100%

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

Barbera del Monferrato Doc
2009
Tacchino Luigi



voto 7.8/10 - 10,70 €

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

vitigni: barbera 100%

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

VINO TOP

Alto Adige Doc Santa Maddalena
"Schallerhof" 2009
Hofkellerei



Colore rubino scarico ma brillante con bei riflessi violacei. I profumi sono vinosi e accattivanti con piacevoli note di frutti di bosco che ricordano more, lamponi e delle gradevoli sensazioni di fragola. In bocca permane a lungo una buona nota fresca e fruttata con delicati sentori di ciliegia sotto spirito e una elegante sensazione di amarena. Lievi fragranze floreali compaiono sul finale. Il tannino morbido e la buona nota acida ne fanno un vino fresco e giovane, arricchito da aromi speziati. Da abbinare a piatti di salumi tipici dell'Alto Adige come lo Speck e a formaggi di pasta medio fresca. La temperatura ideale per assaporare questo vino è di circa 16 gradi in bicchieri non troppo ampi per concentrare al naso tutte le note fruttate.

voto 8.2/10 - 7,80 €

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

vitigni: lagrein, pinot nero, schiava

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

Colli Euganei Doc Rosso
"Rusta" 2008
Fattoria Monte Fasolo



voto 8/10 - 9 €

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

vitigni: cabernet sauvignon, carmenere, merlot

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

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

Collio Doc Merlot
2007
Casa Zuliani



voto 7.8/10 - 7 €

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

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 13,7°
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@lacialonica.com
www.lacialonica.com

vitigni: sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

ROSSI FINO A 15 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.

Cortona Doc Syrah
2008
Tenimenti Luigi
D'Alessandro



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

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

Chianti Classico Docg
"Castello di Radda" 2007
Azienda Agricola Castello di
Radda



voto 7.6/10 - 15 €

TOSCANA
Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577.738992
info@castellodiradda.com
www.castellodiradda.it

vitigni: colorino, merlot,
sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Morellino di Scansano Docg
"Le Preselle" 2009
Agricoltori del Chianti
Geografico



voto 7.5/10 - 12 €

TOSCANA
Scansano (Gr)
Tel. 0577.749489
info@chiantigeografico.it
www.chiantigeografico.it

vitigni: sangiovese 100%

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

Lacrima di Morro d'Alba Doc
"Gaudente" 2009
Moncaro



voto 8/10 - 10 €

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

vitigni: lacrima 100%

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

Rosso Conero Doc
"Le Silve del Parco" 2009
Moncaro



voto 7.5/10 - 12 €

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

vitigni: montepulciano 100%

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

Colli Altotiberini Doc Rosso
Riserva
"Tarragoni" 2006
Cantina Donini



voto 7.6/10 - 12,20 €

UMBRIA
Umbertide (Pg)
Tel. 075.9410330
info@vinidonini.it
www.vinidonini.it

vitigni: cabernet, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

VINO TOP

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Duca Thaulero" 2005
Casal Thaulero



Rosso rubino profondo con decisi riflessi granata. Profumi piacevoli che richiamano soprattutto note di torrefazione e note speziate di pepe e noce moscata. Si percepiscono bene anche le note fruttate di confettura di frutta di bosco. In bocca il vino è molto morbido, con una buona acidità che lo rende fresco e dalla lunga persistenza con un finale che richiama le note, già percepite al naso, di caffè tostato e frutta matura. Un vino rosso ben affinato che riesce a miscelare insieme i profumi fruttati con quelli tostati. L'abbinamento ideale risulta la carne grigliata e i bicchieri da utilizzare devono essere di 6 centimetri all'imboccatura e va servito a 18 gradi per permettere una buona ossigenazione in grado di esaltarne i profumi.

voto 8.6/10 - 13 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9032533
info@casalthaulero.it
www.casalthaulero.it

vitigni: montepulciano 100%

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

Colli Altotiberini Doc Rosso
"Nero Fratta" 2007
 Cantina Donini



voto 7.2/10 - 8,10 €

UMBRIA
 Umbertide (Pg)
 Tel. 075.9410330
 info@vinidonini.it
 www.vinidonini.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13°
 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, piedirosso

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2013

Calabria Igt Rosso
"Frisio" 2009
 Termine Grosso



voto 8.5/10 - 14,50 €

CALABRIA
 Crotona (Kr)

info@terminegrosso.com
 www.terminegrosso.com

vitigni: gaglioppo, merlot

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

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

Castel del Monte Doc Rosso
"Bolonero" 2007
 Torrevento



Nel bicchiere si presenta con un bel colore rosso violaceo di media intensità con riflessi porpora luminosi. I profumi salgono al naso intensi e gradevoli, ricordano i frutti rossi maturi come le prugne e la marmellata di more e lampogni. Degustandolo prevale al palato una nota fruttata molto morbida ed elegante. Un vino dal buon tannino, equilibrato e di grande persistenza, soprattutto nel finale dove compaiono aromi di amarena. Sul retrogusto si avverte una lunga e gradevole fragranza di noce moscata e di pepe nero. Si abbina alla perfezione con piatti saporiti a base di carni rosse e arrosto oppure con formaggi stagionati o con gli insaccati. Da servire a una temperatura di circa 18 gradi in bicchieri dal diametro di 7 centimetri.

voto 8.4/10 - 9 €

PUGLIA
 Corato (Ba)

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

vitigni: aglianico, nero di troia

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

Sicilia Igt Frappato
"Fondo Filara" 2009
 Nicosia



voto 7.6/10 - 8,40 €

SICILIA
 Vittoria (Rg)

Tel. 095.7806767
 info@grupponicosia.it
 www.grupponicosia.it

vitigni: frappato 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 Doc Rosso
"Triagus" 2008
 Melis



voto 8.8/10 - 8 €

SARDEGNA
 Terralba (Or)

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

vitigni: bovale sardo 100%

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

ROSSI DA 15 A 30 EURO

**Langhe Doc Nebbiolo
"Angelin" 2008
Negro**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8.2/10 - 20 €

PIEMONTE
Monteu Roero (Cn)
Tel. 0173.90252

www.negroangelo.it

vitigni: nebbiolo 100%

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

**Barbera d'Asti Doc Superiore
"Paion" 2007
La Fiammenga**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.5/10 - 20 €

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

vitigni: barbera 100%

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

**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

**Toscana Igt Rosso
"OT" 2006
O.T. Società Agricola di
Oliviero Toscani**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.9/10 - 25 €

TOSCANA
Casale Marittimo (Pi)
info@otwine.com
www.otwine.com

*vitigni: cabernet franc, petit
verdot, syrah*

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

**Toscana Igt
"Ad Agio" 2006
Basile**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 24 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.993227
info@basilessa.it
www.vinicolabasile.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

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



voto 8.8/10 - 20 €

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

vitigni: montepulciano 100%

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

VINO TOP

**Morellino di Scansano Docg Riserva
"Moris" 2007
Morisfarms**



Rosso rubino profondo con decisi riflessi porpora. Profumi piacevoli che richiamano soprattutto note speziate di pepe nero e cannella, arricchito da aromi di frutti rossi come la ciliegia. In bocca il vino ha una discreta astringenza, segno di longevità e di miglioramento con altri anni di riposo in cantina. Sul finale tornano le note fruttate già percepite all'olfatto: piccoli frutti di bosco come mirtillo e more. Un vino rosso dai sentori fruttati ben miscelati. L'abbinamento ideale risulta la carne grigliata e piatti saporiti della cucina locale. I bicchieri da utilizzare devono essere di 6 centimetri all'imboccatura e va servito a 18 gradi per permettere una buona ossigenazione in grado di esaltarne al meglio le diverse fragranze.

voto 8.5/10 - 18 €

TOSCANA
Massa Marittima (Gr)
Tel. 0566.919135
morisfarms@morisfarms.it
www.morisfarms.it

*vitigni: sangiovese, cabernet
sauvignon*

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

ROSSI DA 15 A 30 EURO

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

Umbria Igt Rosso
"San Giorgio" 2004
Lungarotti



voto 8/10 - 30 €

UMBRIA
Torgiano ()
Tel. 075.988661
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

vitigni: cabernet sauvignon, canaiolo, sangiovese
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

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso
"DOngeRà" 2009
Carlo Longobardi



Un vino dal bel colore porpora con decisi riflessi violacei. I profumi sono avvolgenti e vinosi, richiamano appunto le note di uva fresca, note di amarene sotto spirito e marcate note di spezie che lo rendono accattivante al naso. La buona acidità e i tannini percepibili ma non astringenti lo rendono un vino fresco da bere, ideale per un intero pasto. Finale molto persistente che richiama le note fruttate già percepite al naso. Nel retrogusto si distinguono eleganti sentori balsamici. Per la sua freschezza in bocca si accompagna bene a formaggi stagionati e piccanti oltre a piatti con sughi di carne. Un vino da servire in bicchieri da 6 centimetri di diametro all'imboccatura a una temperatura di circa 18 gradi.

voto 8.5/10 - 24 €

CAMPANIA
Trecase (Na)
Tel. 348.9224634
calo57@libero.it
www.cantinelongobardi.com

vitigni: aglianico, piedirosso

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

Falerno del Massico Doc Rosso
"Rampaniuci" 2007
Viticoltori Miglioizzi



voto 8/10 - 17 €

CAMPANIA
Carinola (Ce)
Tel. 0823.704275
info@rampaniuci.it
www.rampaniuci.it

vitigni: aglianico, piedirosso, primitivo

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Taurasi Docg
"Amarano 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

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Sàgana" 2008
Cusumano



voto 7.7/10 - 18 €

SICILIA
Butera (Ci)
Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: nero d'avola 100%

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

Valli di Porto Pino Igt
"Shardana" 2006
Cantina Santadi



voto 8.8/10 - 23,40 €

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

vitigni: carignano, syrah

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

ROSSI OLTRE 30 EURO

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



voto 7.8/10 - 47,70 €

PIEMONTE
La Morra (Cn)
Tel. 0141.769030
info@chiarlo.it
www.chiarlo.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

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



voto 8.8/10 - 40 €

TOSCANA
Bolgheri (Li)
Tel. 02.72094585
info@donnaolimpia1898.it
www.donnaolimpia1898.it

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

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

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

**Chianti Classico Docg
Riserva**
"Dieulele" 2005
Dievole



voto 9/10 - 45 €

TOSCANA
Castelnuovo Berardenga (Si)
Tel. 0577.322613
info@dievole.it
www.dievole.it

vitigni: **sangiovese**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2017

**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

Carignano del Sulcis Doc Superiore
"Terre Brune" 2006
Cantina Santadi



Nel bicchiere presenta un bel rosso rubino con riflessi granata. Profumi molto intensi di spezie come la cannella e il pepe nero, uniti a sentori di cacao e caffè. Piacevoli e decisi aromi di confettura di frutta di bosco e sentori di tostatura del legno, come la vaniglia e la noce di cocco. Legno di affinamento che rende il vino molto morbido in bocca anche se ha una struttura tannica imponente. La nota finale richiama la torrefazione e rimane a lungo in bocca assieme alle altre fragranze fruttate. Nel retrogusto compare una lieve nota floreale. Un vino rosso davvero molto intenso sia al naso che alla bocca da tenere a lungo in cantina oppure servirlo a 18 gradi in ampi calici per accompagnare arrostiti di maiale e carne grigliata.

voto 9/10 - 40,10 €

SARDEGNA
Sulcis Iglesiente (CI)
Tel. 0781.950127
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it

vitigni: **bovale sardo, carignano**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2016

BIANCHI FINO A 12 EURO

Monferrato Doc Bianco
"Girocolle" 2009
La Fiammenga



voto 8/10 - 9 €

PIEMONTE

Penango (At)

Tel. 0141.917975

tenuta.fiammenga@fiammenga.it
www.fiammenga.it

vitigni: sauvignon blanc 100%

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

Cortese dell' Alto Monferrato
Doc
"Marsenca" 2009
Tacchino Luigi



voto 7.7/10 - 8,90 €

PIEMONTE

Castelletto d'Orba (Al)

Tel. 0143.830115

info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Colli Euganei Doc Serprino
2008

Fattoria Monte Fasolo



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.*

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

Collio Doc Pinot Bianco
2009
Casa Zuliani



voto 7.8/10 - 7 €

FRIULI VEN. GIULIA

Farra di Isonzo (Go)

Tel. 0481.888506

info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

vitigni: pinot bianco 100%

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

Venezia Giulia Igt Sauvignon
"Winter Sauvignon" 2008
Casa Zuliani



voto 8.2/10 - 10 €

FRIULI VEN. GIULIA

Farra di Isonzo (Go)

Tel. 0481.888506

info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

vitigni: sauvignon 100%

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

Friuli Grave Doc Friulano
2009
Talis Wine



voto 7.4/10 - 11 €

FRIULI VEN. GIULIA

Friuli Grave (Pn)

Tel. 328.5393920

info@talismwine.it
www.talimwine.it

vitigni: friulano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Delle Venezie Igt
Pinot Grigio 2009
Castellargo



Nel bicchiere presenta un bel colore giallo paglierino intenso. Avvolgente il bouquet dei profumi: sentori di frutta bianca come la pera e la mela si uniscono a note eleganti di frutta secca quali la mandorla e la nocciola. Sul finale si avvertono profumi di vegetale fresco e di anice. Degustandolo si percepisce immediatamente una gradevole sensazione fresca e un'acidità ben bilanciata. Ottima la nota minerale che rimane a lungo in bocca. Il retrogusto è caratterizzato da lievi fragranze floreali. Un vino bianco molto piacevole, capace di farsi apprezzare in compagnia di piatti a base di pesce come la cernia al forno con le patate o con carni bianche. Deve essere servito a una temperatura che oscilla tra i 12 e i 14 gradi in bicchieri dal diametro di circa 5 centimetri.

voto 8/10 - 8 €

FRIULI VEN. GIULIA

San Martino al Tagliamento (Pn)

info@castellargo.com
www.castellargo.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI FINO A 12 EURO

**Emilia Igt Sauvignon
"Barbian"
Ariola**



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

**Molise Doc Falanghina
2009
Borgo di Colloredo**



voto 7.8/10 - 9 €

MOLISE
Campomarino (Cb)
Tel. 0875.57453
info@borgodicoloredoc.com
www.borgodicoloredoc.com

vitigni: falanghina 100%

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

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



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**



voto 8.5/10 - 8 €

CALABRIA
Cirò 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

VINO TOP

**Locorotondo Doc
"Talinajo" 2009
Cantina Locorotondo**



Un vino dal colore giallo paglierino carico quasi dorato. I profumi sono molto piacevoli e freschi e richiamano le note balsamiche della resina, la frutta secca come le mandorle, le note di agrumi dolci come i mandarini e la frutta esotica. In bocca la sua caratteristica principale è la freschezza. Grazie alla sua buona acidità e alla sua nota sapida, possiede inoltre un buon finale piacevolmente amarognolo che richiama la frutta secca e il lime. Un vino bianco fresco ed elegante da abbinare a piatti di pesce fresco come il Sushi oppure appena scottati e ai crostacei. Da provare anche con formaggi a pasta fresca o leggermente piccanti come la provola. Da servire a 12 gradi di temperatura in calici del diametro di 4 centimetri all'imboccatura.

voto 8.2/10 - 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 2012

**Sicilia Igt Catarratto
"Manna Sicàna" 2009
Nicosia**



voto 7.5/10 - 6,30 €

SICILIA
Trecastagni (Ct)
Tel. 095.7806767
info@grupponicosia.it
www.grupponicosia.it

vitigni: catarratto 100%

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

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



voto 9.1/10 - 9,90 €

SICILIA
Salmi (Tp)
Tel. 0923.982356
info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

vitigni: chardonnay, viognier

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Sicilia Igt Insolia
"Herea" 2009
Avide**



voto 7.6/10 - 6,50 €

SICILIA
Acate (Rg)
Tel. 0932.967456
avide@avide.it
www.avide.it

vitigni: inzolia 100%

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

**Vermentino di Sardegna Doc
"Sardo" 2009
Tenute Soletta**



voto 7.8/10 - 8,50 €

SARDEGNA
Florinas (Ss)
Tel. 079.434055
tenutesoletta@libero.it
www.tenutesoletta.it

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI OLTRE 12 EURO

Gavi Docg di Gavi
2009
Tacchino Luigi



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 13,90 €

PIEMONTE
Gavi (Al)

Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Soave Doc Classico
"Vicario" 2009
Cantina di Monteforte



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 15 €

VENETO

Monteforte d'Alpone (Vr)
Tel. 045.7610110
info@cantinadimonteforte.it
www.cantinadimonteforte.it

vitigni: garganega 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

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

VINO TOP

Vittoria Doc Inzolia
"Riflessi di Sole" 2007
Avide



Inzolia in purezza dal colore giallo dorato brillante molto luminoso. Dal bicchiere salgono sentori intensi di frutti esotici come la banana e il mango, di albicocche sciropate e note di vaniglia molto gradevoli date dal passaggio in legno. Sul finale lievi profumi di agrumi: pompelmo, bergamotto e mandarino. Al palato si rivela un bianco particolarmente morbido; sul retrogusto ricompare la nota vanigliata che rimane a lungo. Ottimi anche gli aromi fruttati già percepiti all'olfatto. Perfetto da degustare a pranzo, con portate della cucina locale o con piatti a base di pesce come un risotto ai frutti di mare. Da servire in bicchieri non troppo ampi per non disperdere troppo velocemente i profumi a una temperatura attorno ai 12 gradi.

voto 8/10 - 15 €

SICILIA
Acate (Rg)

Tel. 0932.967456
avide@avide.it
www.avide.it

vitigni: inzolia 100%

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

Montecucco Doc Vermentino
"Irisse" 2008
Colle Massari



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 16 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)

Tel. 0564.990496
info@collemassari.it
www.collemassari.it

vitigni: vermentino, grechetto

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

Toscana Igt Trebbiano
"Brania del Cancelli" 2009
Fattoria Colle Verde



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 16 €

TOSCANA
Lucarelli (Si)

Tel. 0383.402310
info@colleverde.it
www.colleverdevineyard.com

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Colline Pescaresi Igt Pecorino
"Corale" 2009
Casa Vinicola Roxan



voto 7.2/10 - 13 €

ABRUZZO
Rosario (Pe)

Tel. 085.8505767-8505683
info@roxan.it
www.roxan.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Tullum Doc Passerina
2009
Feudo Antico



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 12,15 €

ABRUZZO
Tollo (Ch)

Tel. 0871.969128
info@feudoantico.it
commerciale@feudoantico.it

vitigni: passerina 100%

gradazione alcolica: 13°
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.

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

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco "ADelaiDe" 2009 Carlo Longobardi



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

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 Catarratto "Lucido" 2009 Terzavia



voto 9/10 - 13 €

SICILIA
Marsala (Tp)

debartolirenato@gmail.com

vitigni: catarratto 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2014

Etna Doc Bianco "Fondo Filara" 2009 Nicosia



voto 7.8/10 - 13 €

SICILIA
Etna (I)

Tel. 095.7806767
info@grupponicosia.it
www.grupponicosia.it

vitigni: carricante, catarratto

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Vermentino di Gallura Docg "Lumenera" 2007 Murales



voto 8/10 - 15 €

SARDEGNA
Olbia (Ot)

Tel. 0789.68298
info@vinimurales.it
www.vinimurales.it

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Sicilia Igp Chardonnay "Jalé" 2009 Cusumano



Giallo brillante tendente al dorato con profumi piacevoli di vaniglia e noce di cocco apportati dal legno. Si percepiscono anche le note di frutta esotica, soprattutto la banana, sentori di burro fresco e discreti profumi balsamici di resina; sul finale lievi note floreali. In bocca è un vino molto morbido ma, grazie alla piacevole acidità, rimane comunque fresco. Uno Chardonnay dalla buona persistenza con un finale che richiama le note del legno ben percepibile ma che non nascondono i profumi di frutta esotica. Ideale per accompagnare piatti di pesce e, per la sua struttura in bocca, anche piatti a base di carne bianca come il pollo. Per esaltare la freschezza va servito alla temperatura di 12 gradi in calici di diametro di 5 centimetri.

voto 8.2/10 - 15 €

SICILIA

Piana degli Albanesi (Pa)

Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

SPECIALI

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



voto 7.5/10 - 9 €

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

vitigni: moscato 100%

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

**Spumante Brut Metodo
Classico
2006
Terrazze di Montevicchia**



voto 7.4/10 - 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

**Spumante Brut Riserva
"Cuvée Brut Riserva"
Cesarini Sforza**



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**



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 Vendemmia
Tardiva
"Vino degli Angeli" 2008
Cantina Produttori Cormons**



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

**Verdicchio dei Castelli
di Jesi Doc Passito
"Brumato" 2005
Garofoli**



voto 7.8/10 - 12,50 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 071.7820162
mail@garofolivini.it
www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

**NUOVO
ASSAGGIO**

VINO TOP

**Calabria Igt Rosato
"Insidia" 2009
Caparra & Siciliani**



Un vino dal colore rosato non troppo intenso con riflessi quasi ramati ma molto brillante. I profumi sono fragranti e fini con delle note gradevoli che ricordano i piccoli frutti di bosco come more e fragoline uniti a lievi sensazioni di ciliegia appena matura. In bocca è un vino semplice, non troppo alcolico e senza una struttura decisa ma, proprio questa caratteristica, è la sua arma migliore per rendendolo fresco e leggero. Le note finali di frutta come la prugna e il ribes lo rendono un rosato semplice ma di ottima finezza e gradevolezza. Abbinabile a piatti come l'insalata di pollo o di tonno; può accompagnare anche piatti di carne bianca come il tacchino. Da servire a una temperatura di 12-14 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri.

voto 8.3/10 - 8 €

CALABRIA
Cirò e Cirò Marina (Kr)
Tel. 0962.371435
info@caparraesiciliani.it
www.caparraesiciliani.it

vitigni: gaglioppo, merlot

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

**Montefalco Sagrantino Docg
Passito
"Arquata" 2005
Adanti**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 30 €

UMBRIA

Bevagna (Pg)

Tel. 0742.360295

info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com

vitigni: sagrantino 100%

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

**Spumante Brut Metodo
Classico Rosé**

Pucciarella



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

Frascati Doc Spumante

San Marco Cantine



voto 7.2/10 - 11 €

LAZIO

Frascati (Rm)

Tel. 06.9409403

info@sanmarcofrascati.it
www.sanmarcofrascati.it

*vitigni: malvasia bianca di candia,
malvasia del lazio, trebbiano
toscano
gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2011*

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Eclipse" 2009
Bosco**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.6/10 - 6,50 €

ABRUZZO

Nociano (Pe)

Tel. 085.847345

info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco Dolce
"Oirad" 2009
Ferruccio Deiana**



Giallo dorato carico tendente all'ambrato. I Profumi risultano molto intensi e richiamano la frutta candita, il miele e piacevoli sentori di frutta secca come le castagne e le nocciole. Percepibili anche sentori floreali che richiamano la camomilla. In bocca il vino ha un'intensa dolcezza che non risulta stucchevole grazie alla buona acidità che mitiga la nota zuccherina. Una lunga persistenza aromatica arricchisce un finale che richiama la frutta candita. Qualità che lo rendono ideale per accompagnare sia i dolci a base di pasta di mandorla, sia i formaggi erborinati. La temperatura per servire questo vino è tra i 12 e i 14 gradi in bicchieri di circa 4 centimetri, all'imboccatura, in grado di concentrare gli intensi profumi al naso.

voto 8.3/10 - 24,70 €

SARDEGNA

Settimo S. Pietro (Ca)

Tel. 070.749117

deiana.ferruccio@tiscali.it
www.ferruccioeiana.it

*vitigni: malvasia di sardegna,
moscato, nasco*

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Salento Igt Rosato

"Moi" 2009

Vigne & Vini



voto 7.7/10 - 6,30 €

PUGLIA

Leporano (Ta)

Tel. 099.5332254

vigneevini@vigneevini.it
www.vigneevini.it

vitigni: negroamaro 100%

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

**Passito di Pantelleria Doc
"Scirafi Vigna della Fortezza"
2007**

Abraxas



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

Isola dei Nuraghi Igt Bianco

"Hermes" 2005

Tenute Soletta



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

**Sibiola Igt Rosato
2009**

Cantine di Dolianova



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 5,30 €

SARDEGNA

Cagliari (Ca)

Tel. 070.744101

info@cantinedidolianova.it
www.cantinedidolianova.it

*vitigni: cannonau,
montepulciano, sangiovese*

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