

PER FERMARE L'ATTENZIONE SULL'ANALISI ORGANOLETTICA E SULLA VALUTAZIONE, SELEZIONE DI BIBENDA SULLE NUOVE USCITE PER GLI ACQUISTI CONSIGLIATI. LE PROPOSTE: PER AFFRONTARE UN MENU, PER ACCOSTARE AL CIBO I NOSTRI VINI CON ARMONIA, NEL MODO PIÙ EFFICACE POSSIBILE.

82 > ANSONACO DELL'ISOLA DEL GIGLIO 2007

Altura

Località Mulinaccio

58012 Isola del Giglio (GR) - 0564 806041

Bianco Igt - Ansonaco 100% - 13,5% - € 27
Giallo dorato. Sprigiona singoli aromi di fiori di camomilla, pesca, nespola, rosa gialla e lacca. Bocca calda e morbida, quasi abboccata, bilanciata da una gradevole persistenza salmastra. Lavorato in acciaio. Gnocchi al pescespada.

80 > CANDIA DEI COLLI APUANI FÙCCHIA 2007

Bertazzoli

Via Bergiola Vecchia, 30

54100 Massa - 0585 351182

Bianco Doc - Vermentino 80%, Albarola 15%, Malvasia 5% - 14% - € 19,50
Paglierino tenue. Aleggiano lievi note di nespola, pera, glicine e sambuco. Gusto sapido e simmetrico, incentrato su richiami principalmente floreali e fruttati, senza grandi pretese. 7 mesi in acciaio. Ricotta fresca.

87 > ROSSI COLLINE NOVARESI ROSSO LE PIANE 2005

Le Piane

Località Le Piane

28010 Boca (NO) - 348 3354185

Rosso Doc - Croatina 70%, Nebbiolo 30%
12,5% - € 24

Rubino concentrato. Dischiude note di cassis, viola, felce, eucalipto, liquirizia e tabacco scuro. L'assaggio è definito da buona freschezza e tannini che fanno da primi attori, pur se avvolti da una struttura calda e carnosa. Un anno in tonneau. Pappardelle al cinghiale.

87 > ALTO ADIGE CABERNET MERLOT PALESTINA 2002

Weingut H. Lentsch

Via Nazionale, 71

39051 Bronzolo (BZ) - 0471 596017

Rosso Doc - Cabernet Sauvignon, Franc e

Rubino profondo. Quadro aromatico composto da succo di mirtillo e more, cioccolata, china e caramella alle erbe alpine. Assaggio bilanciato, gradevole e ben sintonizzato al naso; finale senza particolari emozioni. Acciaio e barrique. Stinco alle erbe.

CONTESSA ENTELLINA ROSSO < 87 TANCREDI 2005

Donnafugata

Via S. Lipari, 18 - 91025 Marsala (TP)

Rosso Doc - Nero d'Avola 70%,
Cabernet Sauvignon 30%
14% - € 18,50

Rubino consistente. Frutti selvatici, alga marina, iodio e spezie disegnano l'olfatto. Assaggio opulento e concentrato, grazie alla massiccia carica tannica e alcolica; bilanciato nel complesso, appena marcato dal legno. Barrique. Pasta con pecorino e melanzane.

ORTAIA 2006 < 85 Terracuda

Via Serre, 28

61040 Fratterosa (PU) - 333 4798915

Rosso Vdt - Vernaccia di Pergola 85%,
Sangiovese 15% - 14% - € 11

Rubino terso. Olfatto prevalentemente floreale: confettura di rose, lantana e violetta; quindi fragoline di bosco, sambuco e arancia. In bocca è senza fronzoli, sapido e giustamente tannico; l'alcol è appena asciugante alla fine. Inox e barrique. Scaloppine ai porcini.

ROSSO CONERO < 85 VIGNA DA SOLAGNA 2005

Cantine Lucesole

Via Varano, 147

60129 Ancona - 071 2861204

Rosso Doc - Montepulciano 100%
14% - € 14,50

Veste purpurea intensa. Si schiudono aromi di confetture di prugne e more, vaniglia, liquirizia, rabarbaro e cannella. Gusto agile e fresco, con tannini piuttosto evidenti; non manca un'avvolgente carica alcolica nel finale.

