

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

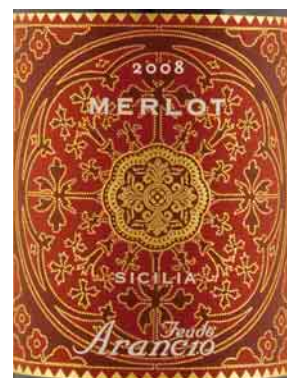
La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

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

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

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

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

Langhe Doc Nebbiolo
"Alasia" 2006
Araldica



Colore rosso rubino scarico, ma tipico per i vini ottenuti dall'uva Nebbiolo, con dei bei riflessi granata. I profumi sono eleganti con note calde alcoliche ben presenti ma non troppo intense da coprire gli altri sentori floreali e fruttati, quali la viola e la ciliegia, e le note di pepe nero molto marcate sul finale. In bocca è un vino fresco e gradevole con tannini morbidi e un buon equilibrio tra alcol e acidità, con delle note speziate finali accattivanti che richiamano il pepe nero già percepito al naso. Un vino da servire alla temperatura di 18 gradi in calici di 6 centimetri di diametro all'imboccatura per accompagnare formaggi come il Bra tenero, la bagna cauda per restare nella regione di produzione oppure arrostiti di maiale e primi piatti con sugo di carne.

voto 8.3/10 - 8 €

PIEMONTE
Alba (Cn)

Tel. 0141.76311
informazioni@araldicavini.com
www.araldicavini.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

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

Alto Adige Doc Santa
Maddalena
"Schallerhof" 2009
Hofkellerei



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

Collio Doc Merlot
2007
Casa Zuliani



voto 8.2/10 - 7 €

FRIULI VEN. GIULIA

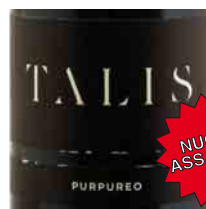
Farra di Isonzo (I)

Tel. 0481.888506
info@casazuliani.com
www.casazuliani.com

vitigni: **merlot 100%**

gradazione alcolica: 13,7°
da bere adesso fino al 2013

Venezia Giulia Igt Rosso
"Purpureo" 2009
Talis Wine



voto 7.5/10 - 11 €

FRIULI VEN. GIULIA

Friuli Grave (I)

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

vitigni: **cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot**

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

Friuli Isonzo Doc
Cabernet Franc
2008
Muzic



voto 8/10 - 12,10 €

FRIULI VEN. GIULIA

Gorizia (Go)

Tel. 0481.884201
info@cantinamuzic.it
www.cantinamuzic.it

vitigni: **cabernet franc 100%**

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

ROSSI FINO A 15 EURO

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

Chianti Classico Docg
"La Vendemmia" 2007
Dievole



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 14 €

TOSCANA
Chianti Classico (Fi)
Tel. 0577.322613
info@dievole.it
www.dievole.it

vitigni: sangiovese
gradazione alcolica: 13,5°
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

Toscana Igt Rosso
"magari" 2009
Il Boschetto



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9,50 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.994625
ilboschetto@web.de
www.ilboschetto.de

vitigni: alicante, syrah, teroldego
gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Toscana Igt Rosso
"Fontecornino" 2007
NO,VO.'LI'



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 15 €

TOSCANA
Montepulciano (Si)
Tel. 0578.799166
az.agricola@no-vo-li.it
www.no-vo-li.it

vitigni: merlot, petit verdot, sangiovese
gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015

VINO TOP

Chianti Docg Riserva
"Riserva della Villa" 2007
Tenuta di Sticciano



Colore rosso rubino non troppo intenso ma con bei riflessi porpora brillanti. I Profumi sono accattivanti con delle sensazioni di frutta rossa matura, come l'amarena e le ciliegie sotto spirito, e note di legno ben dosato in affinamento. In bocca si sentono molto bene sul finale gli aromi di frutti di bosco, come le more e i lamponi e la piacevole nota di frutta sotto spirito già percepita al naso. Un Chianti ricco, persistente e con una buona struttura apportata dai tannini che lo rendono corposo. Selvaggina alla griglia, zuppe di legumi come i fagioli zolfini, e formaggi stagionati come il pecorino di Pienza sono un buon abbinamento per questo vino da servire alla temperatura di 18 gradi in calici di 6 centimetri all'imboccatura circa.

voto 8.6/10 - 13 €

TOSCANA
Fiano (Fi)

Tel. 0571.669191
info@tenutadisticciano.it
www.tenutadisticciano.it

vitigni: sangiovese, colorino

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

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



voto 8/10 - 10 €

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

vitigni: lacrima 100%

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

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

ROSSI FINO A 15 EURO

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

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



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

Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Alcàde" 2006
Colle Moro



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 8 €

ABRUZZO
Guastameroli di Frisa (Ch)
Tel. 0872.58128
info@collemoro.it
www.collemoro.it

vitigni: montepulciano 100%

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

Castel del Monte Doc Rosso
"Bolonero" 2007
Torrevento



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

VINO TOP

Salento Igt Negroamaro
"Teresa Manara" 2007
Cantele



Rosso rubino intenso con sfumature porpora. Profumi che richiamano la frutta matura come le ciliegie sotto spirito o la marmellata di prugne. Note di cacao e sentori intensi di noce moscata. In bocca è un vino molto morbido con una buona nota calda che non brucia. Abbastanza persistente con un finale che richiama la marmellata di frutta. Un vino morbido al palato e con una notevole persistenza e un gradevole retrogusto di spezie. Si abbina molto bene a piatti di carne alla griglia come la fiorentina o con delle costine di maiale. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura. Va servito in bicchieri ampi di circa 7 centimetri all'imboccatura per potersi ossigenare al meglio a una temperatura non superiore ai 18 gradi.

voto 8.5/10 - 13 €

PUGLIA
Salento (Le)
Tel. 0832.705010
cantele@cantele.it
www.cantele.it

vitigni: negroamaro 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Tarantino Igt Primitivo
"Tatu" 2007
Vigne & Vini



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 10 €

PUGLIA
Leporano (Ta)
Tel. 099.5332254
vigneevini@vigneevini.it
www.vigneevini.it

vitigni: aglianico, primitivo

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Primitivo di Manduria Doc
"Casa Vecchia Sorani" 2008
Pirro Varone



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.4/10 - 12 €

PUGLIA
Manduria (Ta)
Tel. 339.7429098
info@pirovarone.com
www.pirovarone.com

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Calabria Igt Rosso
"Don Fabrizio"
Termine Grosso



voto 7.5/10 - 11,50 €

CALABRIA
Crotone (Kr)

info@terminegrosso.com
www.terminegrosso.com

vitigni: gaglioppo, merlot

gradazione alcolica: 14°
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@cantinicosia.it
www.cantinicosia.it

vitigni: frappato 100%

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

ROSSI DA 15 A 30 EURO

**Langhe Doc Rosso
"I Cortini" 2008
Castello di Neive**



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 17,50 €

PIEMONTE
Neive (Cn)
Tel. 0173.67171
info@castellodineive.it
www.castellodineive.it

vitigni: pinot nero 100%

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

**Barbaresco Docg
"Basarin" 2007
Adriano Marco e Vittorio**



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 19,80 €

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

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

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



voto 8.5/10 - 18 €

TOSCANA
Grosseto (Gr)
Tel. 0566.919135
morisfarms@morisfarms.it
www.morisfarms.it

vitigni: sangiovese, cabernet sauvignon

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

**Toscana Igt Cabernet Sauvignon
"Graffiacane" 2006
Le Crete**



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.5/10 - 28,62 €

TOSCANA
Trequanda (Si)
Tel. 0577.661929
info@lecreteaziendagraria.it
www.lecreteaziendagraria.it

vitigni: cabernet sauvignon 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

VINO TOP

**Veronese Igt Rosso
"Cent'Anni" 2006
Sartori**



Un vino dal colore rosso rubino profondo con riflessi porpora. I profumi sono piacevoli e richiamano la confettura di ciliegie, le spezie come il pepe nero e le note di tabacco. Gradevoli anche i profumi di tostatura del legno che comunque non coprono le note più fruttate. In bocca la notevole presenza di tannini è stata ammorbidita dal buon uso del legno e il vino ha una notevole persistenza che lascia in bocca piacevoli aromi di frutta matura e spezie già percepite al naso. In sintesi è un vino rosso ben affinato dove le note di tostatura sono solo accennate e si percepiscono bene tutti gli altri profumi. Caratteristiche che rendono il vino ideale per accompagnare piatti di carne come brasati e stufati. Da servire alla temperatura di 18 gradi in ampi calici.

voto 8.8/10 - 29 €

VENETO
Valpolicella (Vr)
Tel. 045.6028011
sartori@sartorinet.com
www.sartorinet.com

vitigni: corvina veronese, merlot, rondinella

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

**Toscana Igt Rosso
"Cavermano" 2007
NO,VO.'LI'**



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 27 €

TOSCANA
Montepulciano (Si)
Tel. 0578.799166
az.agricola@no-vo-li.it
www.no-vo-li.it

vitigni: cabernet, merlot, sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015

**Chianti Classico Docg
Riserva
2007
Castello di Gabbiano**



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 19 €

TOSCANA
Mercatale Val di Pesa (Fi)
Tel. 055.821053
www.castellogabbiano.it

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

**Lacryma Christi del Vesuvio
Doc Rosso
"D'OngeRà" 2009
Carlo Longobardi**



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

**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

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.

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

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

Maremma Toscana Igt Rosso
"Perenzo" 2008
Fattoria di Magliano



NUOVO
ASSAGGIO

voto 9/10 - 32 €

TOSCANA
Magliano di Toscana (Gr)
Tel. 0564.593040
info@fattoriadimagliano.it
www.fattoriadimagliano.it

vitigni: syrah 100%

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

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

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



voto 9/10 - 40,10 €

SARDEGNA
Sulcis Iglesiente (Ci)
Tel. 0781.950127

www.cantinadisantadi.it

vitigni: bovale sardo, carignano

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

VINO TOP

Barbaresco Docg
"Santo Stefano - Albesani" 2007
Castello di Neive



Rosso rubino non molto intenso con riflessi decisamente granati quasi aranciati. I profumi richiamano la liquirizia, le note di ribes e di cassis. Si percepiscono anche sentori di legno e note piacevoli che ricordano i profumi di sotto bosco. In bocca è leggermente tannico e con una discreta acidità, caratteristica tipica per questo vino, risulta molto persistente con un finale che richiama i sentori di liquirizia e di frutta rossa. Un vino rosso piacevole comprese le note di terra bagnata che arricchiscono l'insieme. La bottiglia deve essere stappata un po' prima per essere degustata al meglio. Perfetto per accompagnare carni grigliate o formaggi molto stagionati come il Bitto o il Castelmagno. De servire in bicchieri di media ampiezza a 18 gradi circa.

voto 8.3/10 - 33 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. 0173.67171
info@castellodineive.it
www.castellodineive.it

vitigni: nebbiolo 100%

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

BIANCHI FINO A 12 EURO

**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

**Bianco
"Verde Luna" 2008
Caminella**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 10,50 €

LOMBARDIA
Valcalepio (Bg)
Tel. 035.941828
caminella@caminella.it
www.caminella.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Gambellara Doc Classico
"Cà Fischele" 2009
Dal Maso**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.8/10 - 9 €

VENETO
Montebello Vicentino (Vi)
Tel. 0444.649104
info@dalmasovini.com
www.dalmasovini.com

vitigni: garganega 100%

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

**Alto Adige Doc
Müller Thurgau
2009
Kettmeir**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 9,80 €

ALTO ADIGE
Caldaro (Bz)
Tel. 0471.963135
info@kettmeir.com
www.kettmeir.com

vitigni: müller thurgau 100%

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

VINO TOP

**Trebbiano d'Abruzzo Doc
"Calèa" 2009
Colle Moro**



Colore giallo molto luminoso tendente al dorato. I Profumi sono intensi e richiamano le note erbacee fresche di salvia, i sentori agrumati di lime e arancio e piacevoli profumi floreali di lavanda. In bocca è fresco grazie alla sua buona acidità e alla sua notevole nota sapida. Gli agrumi li ritroviamo poi sul finale della degustazione e persistono a lungo in bocca. Un vino bianco dai profumi intensi e dal buon equilibrio al palato che si presta bene per antipasti e primi a base di pesce oppure per accompagnare formaggi freschi e carni bianche, insomma un vino da tutto pasto. La temperatura ideale per servire questo vino è di 12 gradi, in modo da esaltare la nota fresca e sapida, in calici non troppo ampi di 4 centimetri di diametro all'imboccatura.

voto 8/10 - 5 €

ABRUZZO
Guastameroli di Frisa (Ch)
Tel. 0872.58128
info@collemoro.it
www.collemoro.it

vitigni: trebbiano
d'Abruzzo 100%

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

**Alto Adige Doc Pinot Bianco
2009
Hofkellerei**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 9 €

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

vitigni: pinot bianco 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Friuli Grave Doc Pinot Grigio
"Terre Magre" 2009
Piera Martellozzo**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.3/10 - 12 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Quirino (Pn)
Tel. 0434.963100
welcome@martellozzo.com
www.pieramartellozzo.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Delle Venezie Igt Pinot Grigio
2009
Castellargo**



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

**Umbria Igp Grechetto
2009
Cardeto**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8/10 - 6 €

UMBRIA
Orvieto (Tr)
Tel. 0763.341286
info@cardeto.com
www.cardeto.com

vitigni: grechetto 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

BIANCHI FINO A 12 EURO

Biferno Doc Bianco
"Gironia" 2009
Borgo di Colloredo



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 9 €

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

vitigni: bombino bianco, malvasia, trebbiano
gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Molise Doc Falanghina
2009
Borgo di Colloredo



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 9 €

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

vitigni: falanghina 100%
gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Beneventano Igt Falanghina
2009
L'Anfora di Bacco



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 10 €

CAMPANIA
Santo Stefano del Sole (Av)
Tel. 0825.673291
anforadibacco@libero.it
www.lanforadibacco.com

vitigni: falanghina 100%
gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2011

Locorotondo Doc
"Talinajo" 2009
Cantina Locorotondo



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

Salento Igt Verdeca
"Moi" 2009
Vigne & Vini



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 6,30 €

PUGLIA
Leporano (Ta)
Tel. 099.5332254
vigneevini@vigneevini.it
www.vigneevini.it

vitigni: verdeca 100%
gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2011

Sicilia Igt Catarratto
"Manna Sicàna" 2009
Nicosia



voto 7.5/10 - 6,30 €

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

vitigni: catarratto 100%
gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Inzolia
"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 2012

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

VINO TOP

Monreale Doc Pinot Bianco
"Principe di Corleone" 2009
Principe di Corleone - Pollara



Colore giallo profondo con riflessi tendenti al dorato. Profumi di buona intensità che richiamano le note di salvia, sentori di pesche e albicocche e lievi sentori di fiori. Piacevoli note anche di frutta secca come la mandorla. In bocca si percepisce una buona nota fresca data dall'acidità e una gradevole sensazione minerale che persiste a lungo. Finale che richiama inoltre sentori di pera appena matura. Retrogusto ricco con aromi di pompelmo. Un vino bianco fresco e fruttato abbinabile, oltre che al pesce, anche a piatti e sughi a base di carne bianca. Da servire alla temperatura di 10 gradi circa, per esaltare ancora di più la sua freschezza, in calici di media ampiezza dall'imboccatura di 5 centimetri di diametro.

voto 8/10 - 8,80 €

SICILIA
Monreale (Pa)
Tel. 091.8462922
info@principedicorleone.it
www.principedicorleone.it

vitigni: pinot bianco 100%
gradazione alcolica: 13°
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.

Gavi Docg di Gavi 2009 Tacchino Luigi



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 0

Soave Doc Classico "Vicario" 2009 Cantina di Monteforte



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

Soave Doc Vendemmia Tardiva "I Tarai" 2008 Corte Moschina



voto 7.8/10 - 15 €

VENETO
Ronca (Vr)

Tel. 045.7460788
info@cortemoschina.it
www.cortemoschina.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13°
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

Montecucco Doc Vermentino "Irisse" 2008 Colle Massari



voto 7.6/10 - 16 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)

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

vitigni: grechetto, vermentino

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

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



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

Trebbiano d'Abruzzo Doc "Lavs Vitae" 2005 Citra



voto 8.1/10 - 20,20 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)

Tel. 085.9031342
citra@citra.it
www.citra.it

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014



VINO TOP

Alto Adige Doc Gewürztraminer 2009 Egger - Ramer



Vino dal colore giallo molto vi-
vace tendente al dorato e con
profumi molto intensi e aro-
matici. Si percepiscono mol-
to bene le note di salvia, le
note di litchis e sul finale an-
che di ananas e petali di rosa.
In bocca il vino ha una buona
nota alcolica iniziale seguita
da una decisa nota morbida
e una discreta acidità che bi-
lancia la prima nota calda. Un
vino bianco dai profumi molto
intensivi e aromatici che lo ren-
de adatto ad accompagna-
re piatti speziati come il risot-
to allo zafferano oppure pollo
al curry. La temperatura idea-
le di servizio è tra i 12 gradi,
per esaltare la sua nota più
fresca, e i 14 gradi in grado di
mettere in luce la sua morbi-
dezza. I calici devono essere
di 5 centimetri di diametro in
grado di concentrare al naso
tutti i profumi di questo vino.

voto 8.4/10 - 13 €

ALTO ADIGE
Bolzano (Bz)

Tel. 0471.280541
info@egger-ramer.com
www.egger-ramer.com

vitigni: gewürztraminer 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

BIANCHI OLTRE 12 EURO

**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

Tullum Doc Passerina
2009
Feudo Antico



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

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 di tufo 100%

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

Etna Doc Bianco
"Fondo Filara" 2009
Nicosia



voto 7.8/10 - 13 €

SICILIA
Etna (I)

Tel. 095.7806767
info@cantinenicosia.it
www.cantinenicosia.it

vitigni: carricante, catarratto

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Greco di Tufo
Docg 2009
Historia Antiqua**



Il colore è giallo vivace che nei riflessi diventa dorato. I Profumi di frutta fresca sono i primi ad essere percepiti e richiamano le pesche, gli agrumi e l'ananas, subito dopo vengono percepite anche le note di frutta secca, come i pistacchi, sul finale profumi erbacei freschi. In bocca la nota minerale risulta molto incisiva insieme alla giusta acidità e permangono a lungo dopo aver bevuto il vino. Un bianco fresco e fruttato da abbinare, oltre a crostacei e piatti di pesce alla griglia, anche a formaggi freschi come la Mozzarella di Bufala Campana e la Robiola di Roccaverano non stagionata. La temperatura ideale di servizio è di 10 gradi, così da esaltare la sua freschezza, in calici dal diametro di 5 centimetri all'imboccatura.

voto 8.3/10 - 15,60 €

CAMPANIA
Tufo (Av)

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

vitigni: greco di tufo 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Vittoria Doc Inzolia
"Riflessi di Sole" 2007
Avide



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

Sicilia Igp Insolia
"Cubia" 2009
Cusumano



voto 8.2/10 - 12,50 €

SICILIA
Piana degli Albanesi (Pa)

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

vitigni: inzolia 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igp Chardonnay
"Jalé" 2009
Cusumano



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

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

Brachetto d'Acqui Docg
"Castelgaro" 2009
Bersano



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9 €

PIEMONTE
Acqui Terme (Al)
Tel. 0141.720211
wine@bersano.it
www.bersano.it

vitigni: brachetto 100%

gradazione alcolica: 6°
da bere adesso fino al 2011

Asti Docg
Cinzano



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 5 €

PIEMONTE
Novi Ligure (Al)
Tel. 02.62251
info@campari.com
www.campari.com

vitigni: moscato bianco 100%

gradazione alcolica: 7°
da bere adesso fino al 2011

Prosecco Doc
"Selezione Black & Wine"
2009
Facchin



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 7,50 €

VENETO
Vò Euganeo (Pd)
Tel. 049.9940293
info@aziendafacchin.it
www.aziendafacchin.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2012

Vigneti delle Dolomiti Igt
Pinot Grigio
"Casata Monfort Rosé" 2009
Cantine Monfort



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 9,90 €

TRENTINO
Lavis (Tn)
Tel. 0461.246353
info@cantinemonfort.it
www.cantinemonfort.it

vitigni: pinot grigio 100%

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

VINO TOP

Franciacorta Docg Brut
"Storica '61"
Guido Berlucchi



Un metodo classico con spuma di media persistenza ma con perlage molto intenso e fine. Il colore è giallo paglierino carico e brillante mentre i profumi, di buona intensità, richiamano le note di frutta esotica, come la banana e il frutto della passione, e leggere note di nocciole tostate. Non mancano i sentori legati ai lieviti come la crosta di pane. In bocca è molto fresco, grazie a una buona effervescenza e acidità, ed è caratterizzato da un'ottima persistenza che lascia sul finale le note di frutta esotica già percepite al naso. I bicchieri da utilizzare sono calici di diametro di 5 centimetri all'imboccatura con stelo alto per impedire che il vino si riscaldi al contatto con le mani e mantenga la temperatura ideale di servizio di 10-12 gradi.

voto 8.2/10 - 16 €

LOMBARDIA
Corte Franca (Bs)
Tel. 030.984381
info@berlucchi.it
www.berlucchi.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Cortona Doc Vin Santo
2003
Giannoni Fabbri



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.5/10 - 25 €

TOSCANA
Cortona (Ar)
Tel. 0575.630502
marco.giannoni@libero.it
www.giannonifabbri.it

vitigni: trebbiano toscano 100%

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

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

Montefalco Sagrantino Docg
Passito
"Arquata" 2005
Adanti



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

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
2009
Collefrisio



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 8 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9039074
info@collefrisio.it
www.collefrisio.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
2009
Strappelli Guido**



voto 7.8/10 - 9,50 €

ABRUZZO

Torano Nuovo (Te)
Tel. 0861.887402
info@cantinastrappelli.it
www.cantinastrappelli.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

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



voto 7.6/10 - 6,50 €

ABRUZZO

Nocciano (Pe)
Tel. 085.847345
info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Effe" 2009
Fattoria La Valentina**



voto 8/10 - 11,50 €

ABRUZZO

Spoltore (Pe)
Tel. 085.4478158
lavalentina@fattorialavalentina.it
www.fattorialavalentina.it

vitigni: montepulciano 100%

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

**Puglia Igt Bombino Nero
Rosato
"Matervitae" 2009
Torrevento**



voto 7.7/10 - 8 €

PUGLIA

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

vitigni: bombino nero 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Recioto di Soave Docg
"Can Signorio" 2007
Sandro De Bruno**



Un vino bianco passito dal colore giallo dorato con leggeri riflessi ambrati. I Profumi sono intensi e richiamano le note di frutta candita, soprattutto le scorze di agrumi, il miele di acacia e la frutta secca come le nocciole. In bocca è molto dolce ma con un'ottima acidità che rinfresca il palato e non lo rende stucchevole. Molto persistente con un finale che lascia piacevoli note di tostatura date dal legno di affinamento, alle quali si uniscono lievi sentori di fiori bianchi. Un vino passito molto profumato ed equilibrato in bocca da abbinare, oltre che con i dolci, soprattutto quelli preparati con la frutta secca, a formaggi erborinati e al fegato grasso. La temperatura ideale è tra i 12 e i 14 gradi da servire in calici di 4 centimetri di diametro all'imboccatura.

voto 8.2/10 - 19,50 €

VENETO

Montecchia di Crosara (Vr)
Tel. 045.6180052
info@sandrodebruno.it
www.sandrodebruno.it

vitigni: garganega 100%

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

**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

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



voto 8.3/10 - 24,66 €

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

**Sibiola Igt Rosato
2009
Cantine di Dolianova**



voto 7.8/10 - 5,30 €

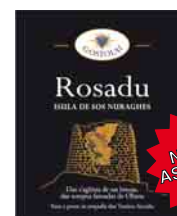
SARDEGNA

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

**Cannonau di Sardegna Doc
Rosato
"Rosadu" 2009
Gostolai**



voto 7.5/10 - 8,60 €

SARDEGNA

Oliena (Nu)
Tel. 0784.288417
gostolai.arcadu@tiscali.it
www.gostolai.it

vitigni: cannonau, pascale

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012