

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

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
"Calcinaio" 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 costole 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 (I)
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'ananas 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
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

**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



NUOVO
ASSAGGIO

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



NUOVO
ASSAGGIO

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



NUOVO
ASSAGGIO

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 (M)
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