

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.

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 inviarcì 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.

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'Alba Doc
2009
Antica Cascina
dei Conti di Roero



voto 7.6/10 - 8 €

PIEMONTE
Canale (Cn)
Tel. 0173.65459
info@oliveropietro.it
www.oliveropietro.it

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2015

Dolcetto di Diano d'Alba Doc
"Cascinotto" 2009
Terre del Barolo



voto 7.7/10 - 9 €

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

vitigni: dolcetto 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Langhe Doc Nebbiolo
"Simane" 2009
Reverdito Michele



voto 8.8/10 - 13 €

PIEMONTE
La Morra (Cn)
Tel. 0173.50336
reverdito-m@libero.it
www.reverdito.it

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Monferrato Doc Dolcetto
2009
La Vallata



voto 7.7/10 - 3,90 €

PIEMONTE
San Martino Alfieri (At)
Tel. 0141.976118

www.cascinalemaire.it

vitigni: dolcetto 100%

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

VINO TOP

Valpolicella Doc Classico Superiore
"Ca' di Mori - Renaldo" 2009
Cantina di Castelnuovo del Garda



Il colore è rosso rubino di buona intensità con leggeri riflessi granata. I profumi sono ben percepibili e ricordano le spezie come la noce moscata, le fragranze di caffè e il tabacco. Sul finale piacevoli sentori di confettura di ciliegie e prugne. In bocca è molto morbido e con una nota calda non troppo intensa data dall'alcol che risulta però ben bilanciata dall'acidità. Buona persistenza con finale che richiama i sentori di confettura già percepiti all'olfatto. Un vino rosso, morbido e profumato, ideale per accompagnare formaggi come il Monte veronese d'allevato, l'Asiago e la fonduta, oppure ideale con piatti di carne come il carpaccio o involtini al sugo. Da servire alla temperatura di 18 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro.

voto 8.3/10 - 10 €

VENETO
Negrar (Vr)
Tel. 045.9816200
info@cantinacastelnuovo.com
www.cantinacastelnuovo.com

vitigni: corvina, corvinone, rondinella

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2017

Barbera d'Asti Docg
"Albera" 2008
Araldica Vini Piemontesi



voto 7.8/10 - 8 €

PIEMONTE
Castel Boglione (At)
Tel. 0141.76311
informazioni@araldicavini.com
www.araldicavini.com

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Lison-Pramaggiore Doc
Refosco dal Peduncolo
Rosso
2010
Savian



voto 7.8/10 - 7,60 €

VENETO
Annone Veneto (Ve)
Tel. 0422.864068
info@savianvini.it
www.savianvini.it

vitigni: refosco dal peduncolo rosso 100%

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

Colli Euganei Doc Merlot
"Il Damerino" 2010
Vigna Roda



voto 7.6/10 - 6,50 €

VENETO
Cortelà di Vò (Pd)
Tel. 049.9940228
info@vignaroda.com
www.vignaroda.com

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

Colli Euganei Doc Cabernet
2009
Azienda Agricola
San Nazario



voto 7.5/10 - 7 €

VENETO
Vò Euganeo (Pd)
Tel. 049.9940194
posta@vinisannazario.it
www.vinisannazario.it

vitigni: cabernet franc, cabernet sauvignon

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

**Colli Euganei Doc Rosso
"Vegro" 2008
Sengiari**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 12 €

VENETO

Teolo (Pd)
Tel. 0499.935072
info@sengiari.it
www.sengiari.it

*vitigni: cabernet sauvignon,
merlot*

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

**Vigneti delle Dolomiti Igt
Teroldego
"1339" 2009
Cantina Sociale di Trento**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8/10 - 6,30 €

TRENTINO

Trento (Tn)
Tel. 0461.920186

www.cantinasocialetrento.it

vitigni: teroldego 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

**Alto Adige Doc Lago
di Caldaro Classico Scelto
Superiore
"Kienasthof" 2010
Hofkellerei**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 8,30 €

ALTO ADIGE

Montagna (Bz)
Tel. 0471.860215
info@hofkellerei.it
www.hofkellerei.it

vitigni: schiava 100%

gradazione alcolica: 12,5°
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

**Delle Venezie Igt Cabernet
"Villa Vinea - Ca' Barone" 2010**

Riondo

Vino rosso ottenuto da uve cabernet sauvignon con una piccola aggiunta di merlot dal colore rubino impenetrabile con decisi riflessi porpora. I profumi, piacevoli e di buona intensità, richiamano sentori vegetali come il peperone grigliato, note di spezie come il pepe nero e gradevoli aromi di frutta matura come ribes e more. In bocca il vino ha un ingresso caldo seguito però da una buona acidità che bilancia la prima impressione. Buona la struttura con tannini ben presenti ma abbastanza morbidi e finale che richiama la liquirizia. Un rosso dai profumi intensi e di buon corpo. Si abbina bene a spezzatini, roast beef e formaggi di media stagionatura. Da servire alla temperatura di 18-20 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro.



voto 8.3/10 - 9,40 €

VENETO

Verona (Vr)
Tel. 045.6104346
riondo@cantineriondo.com
www.cantineriondo.com

*vitigni: cabernet sauvignon,
merlot*

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

**Alto Adige Doc Pinot Nero
"Maso Reiner" 2008
Kettmeir**



voto 8.6/10 - 14 €

ALTO ADIGE

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

vitigni: pinot nero 100%

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

**Colli Piacentini Doc Barbera
"La Superba" 2009
Cantina di Vicobarone**



voto 7.6/10 - 6,60 €

EMILIA ROMAGNA

Ziano Piacentino (Pc)
Tel. 0523.868522
info@cantinavicobarone.com
www.cantinavicobarone.com

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

**Toscana Igt Rosso
"Fortunello" 2009
La Fortuna**



voto 8.6/10 - 8 €

TOSCANA

Montalcino (Si)
Tel. 0577.848308
info@tenutalafortuna.it
www.tenutalafortuna.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

**Morellino di Scansano Docg
2009
La Selva**



voto 7.7/10 - 9 €

TOSCANA

Magliano di Toscana (Gr)
Tel. 0564.885799
roland.krebs@laselva-bio.eu
www.laselva-bio.eu

vitigni: merlot, sangiovese

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

**NUOVO
ASSAGGIO**

Chianti Classico Docg
2009
Setriolo



voto 7.8/10 - 11,50 €

TOSCANA
Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577.743079
info@setriolo.com
www.setriolo.com

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Montecucco Doc Rosso
"Rigoletto" 2009
Colle Massari



voto 8/10 - 9,70 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.990496
info@collemassari.it
www.collemassari.it

vitigni: ciliegliolo, montepulciano, sangiovese

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

Chianti Classico Docg
2008
Castello di Monastero



voto 8/10 - 12 €

TOSCANA
Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577.355789
info@castellodimonastero.com
www.castellodimonastero.com

vitigni: cabernet sauvignon, merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Chianti Classico Docg
2007
Villa Mangiacane



voto 8/10 - 14 €

TOSCANA
San Casciano (Fi)
Tel. 055.8290123
info@mangiacane.it
www.mangiacane.it

vitigni: canaiolo, colorino, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

VINO TOP

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Tatone" 2008
Terra d'Aligi



Nel bicchiere regala un brillante rosso rubino profondo con sfumature granata. Profumo molto intenso e avvolgente, con note di frutta di bosco matura e di confettura, chiodi di garofano e aromi di caffè, liquirizia e cacao. In bocca è asciutto, potente, con un tannino subito evidente ma di grande morbidezza: riempie la bocca con una sensazione di volume ma senza astringenza. Intenso e persistente il finale di cacao puro, ribes nero e liquirizia. Un vino di grande personalità con un profumo avvolgente e un gusto particolarmente asciutto ma molto equilibrato da servire alla temperatura di 18 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro. Per la sua buona struttura si presta bene ad accompagnare carni grigliate come l'agnello oppure costate di maiale.

voto 8.7/10 - 12 €

ABRUZZO
Atessa (Ch)
Tel. 0872.897916
info@terradaligi.it
www.terradaligi.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Chianti Classico Docg
"Il Brunone" 2007
Losi Querciavalle



voto 8.2/10 - 13 €

TOSCANA
Castelnuovo Berardenga (Si)
Tel. 0577.356842
info@aziendagricolalosi.it
www.agricolalosi.it

vitigni: canaiolo, sangiovese

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2016

Chianti Classico Docg
"Evoluto" 2009
Villa Trasqua



voto 7.7/10 - 13,90 €

TOSCANA
Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577.743075
info@villatrasqua.it
www.villatrasqua.it

vitigni: colorino, sangiovese

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

Chianti Classico Docg
2008
La Camporena



voto 7.8/10 - 8 €

TOSCANA
Greve in Chianti (Fi)
Tel. 055.853184
info@lacamporena.com
www.lacamporena.com

vitigni: sangiovese 100%

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

Chianti Classico Docg
2008
Casa Sola



voto 8/10 - 15 €

TOSCANA
Barberino Val d'Elsa (Fi)
Tel. 055.8075028
wine@fattoriacasasola.com
www.fattoriacasasola.com

vitigni: cabernet sauvignon, canaiolo, merlot, sangiovese

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

ROSSI FINO A 15 EURO

Maremma Toscana Igt Rosso
"Le Capannelle" 2009
 Seiterre



voto 8.4/10 - 11,70 €

TOSCANA
 Grosseto (Gr)
 Tel. 045.7945498
 info@seiterre.com
 www.seiterre.com

vitigni: merlot, sangiovese, syrah
 gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2016

Chianti Docg Colli Senesi
 2009
 Guidi



voto 7.7/10 - 11 €

TOSCANA
 San Gimignano (Si)
 Tel. 0577.936356
 info@guidisrl1929.com
 www.guidisrl1929.com

vitigni: canaiolo, colorino, sangiovese
 gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2015

Toscana Igt Cabernet Sauvignon
 2007
 Villa Loggio



voto 8.6/10 - 15 €

TOSCANA
 Cortona (Ar)
 Tel. 0575.618305
 info@villaloggio.com
 www.villaloggio.com

vitigni: alicante, cabernet sauvignon
 gradazione alcolica: 14,5°
 da bere adesso fino al 2017

Lazio Igt Cabernet Sauvignon
 "Il Capitano" 2007
 I Pampini



voto 7.8/10 - 15 €

LAZIO
 Latina (Lt)
 Tel. 0773.643144
 info@ipampini.it
 www.ipampini.it

vitigni: cabernet sauvignon 100%
 gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2015

VINO TOP

Sicilia Igt Syrah e Merlot
"Shymer" 2009
 Baglio di Pianetto



Nato dall'unione di syrah e merlot questo vino siciliano ha un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura porpora. I profumi sono avvolgenti e complessi, con note di frutta di bosco, pepe nero e sfumature di violetta e liquirizia. Potente e morbido in bocca, con tannino percepibile ma molto fine che si avverte soprattutto come sensazione di volume. Ottimo l'equilibrio fra le varie componenti e molto lunga la persistenza del finale di liquirizia, cacao e frutti di bosco. Un vino potente ma di grande equilibrio e bevibilità da degustare alla temperatura di 18 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro. Primi piatti con sugo di carne, pasta e fagioli e costine di maiale sono solo alcuni degli abbinamenti consigliati.

voto 8.6/10 - 12,60 €

SICILIA
 Sicilia (Pa)
 Tel. 091.8570002
 info@bagliodipianetto.com
 www.bagliodipianetto.com

vitigni: merlot, syrah
 gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2016

Montepulciano d'Abruzzo Doc
 "Riseis" 2009
 Agriverde



voto 8/10 - 11 €

ABRUZZO
 Caldari di Ortona (Ch)
 Tel. 085.9032101
 info@agriverde.it
 www.agriverde.it

vitigni: montepulciano 100%
 gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo Doc
 "Elisio" 2007
 Masseria Coste di Brenta



voto 7.5/10 - 10 €

ABRUZZO
 Lanciano (Ch)
 Tel. 0872.895280
 info@costedibrenta.it
 www.costedibrenta.it

vitigni: montepulciano 100%
 gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo Doc
 2009
 Terra d'Aligi



voto 7.9/10 - 6 €

ABRUZZO
 Atessa (Ch)
 Tel. 0872.897916
 info@terradaligi.it
 www.terradaligi.it

vitigni: montepulciano 100%
 gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo Doc
 "Don Venanzio" 2009
 Vini San Nicola



voto 7.6/10 - 6,80 €

ABRUZZO
 Pollutri (Ch)
 Tel. 0873.902506
 coopssannicola@libero.it

vitigni: montepulciano 100%
 gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2014

**Sannio Dop Barbera
2009**
La Vinicola del Titerno



voto 7.8/10 - 7 €

CAMPANIA

Faicchio (Bn)

Tel. 0824.814380

info@lavinicoladeltiterno.it
www.lavinicoladeltiterno.it

vitigni: **barbera 100%**

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2014

**Falerno del Massico Doc
Rosso
2007**
Villa Matilde



voto 8/10 - 12 €

CAMPANIA

Sessa Aurunca (Ce)

Tel. 0823.932088

info@villamatilde.it
www.villamatilde.it

vitigni: **aglianico, piedirosso**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2016

**Castel del Monte Doc Rosso
"Bolonero" 2009**
Torrevento



voto 7.7/10 - 9 €

PUGLIA

Castel del Monte (Bt)

Tel. 080.8980923

info@torrevento.it
www.torrevento.it

vitigni: **aglianico, nero di troia**

gradazione alcolica: 12,5°
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.*

VINO TOP

**Sicilia Igt Nero d'Avola
"Sense" 2006**
Icône Italian Wine



Rosso rubino profondo con leggere sfumature granata per questo vino siciliano a lungo affinato in bottiglia. È necessario aprire la bottiglia almeno un'ora prima di degustarlo poiché i profumi inizialmente sono un poco chiusi ma dopo una breve ossigenazione del vino emergono le note di confettura di ciliegie, note di cacao, sentori di liquirizia e noce moscata. In bocca è abbastanza caldo ma con una discreta acidità che rinfresca il palato. Sul finale si percepisce una leggera nota tannica, che non infastidisce ma conferisce volume e persistenza. Un vino rosso piacevole soprattutto al naso e che a distanza di oltre 6 anni dalla vendemmia risulta ancora fresco. Da servire alla temperatura di 18 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro.

voto 8.2/10 - 15 €

SICILIA

Palermo (Pa)

Tel. 091.513481

carmeladibella@gmail.com
www.ic1.it

vitigni: **nero d'avola 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

**Salento Igp Primitivo
"Terragnolo" 2004**
Apollonio



voto 8/10 - 13 €

PUGLIA

Salento (Le)

Tel. 0832.327182

info@apolloniovini.it
www.apolloniovini.it

vitigni: **primitivo 100%**

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

**Tarantino Igt Primitivo
"Iacco" 2009**
Calosm



voto 7.8/10 - 8 €

PUGLIA

Tuglie (Le)

Tel. 0833.598051

calosm@libero.it
www.calosm.it

vitigni: **primitivo 100%**

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

**Contessa Entellina Doc
Cabernet Sauvignon
"L'Entellana" 2009**
Entellano



voto 7.8/10 - 10 €

SICILIA

Contessa Entellina (Pa)

Tel. 091.8355373

info@entellano.com
www.entellano.com/it

vitigni: **cabernet sauvignon
100%**

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

**Cannonau di Sardegna Doc
Rosso
2009**
Melis



voto 7.8/10 - 10,10 €

SARDEGNA

Terralba (Or)

Tel. 0783.851090

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

vitigni: **cannonau 100%**

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

ROSSI DA 15 A 30 EURO

Barolo Docg
"Vinum Vita Est" 2007
Terre del Barolo



voto 8.4/10 - 24,30 €

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

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2020

Barbaresco Docg
"Sanadaive" 2008
Adriano Marco e Vittorio



voto 8/10 - 16 €

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

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2018

Arcole Doc Merlot Riserva
2006
Desmontà



voto 7.8/10 - 18 €

VENETO
Arcole (Vr)
Tel. 045.6104822
info@istitutoenologico.it
www.istitutoenologico.it

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

Valpolicella Doc Classico
Superiore Ripasso
"Le Quare" 2008
Gamba Gnirega



voto 7.7/10 - 18 €

VENETO
Marano di Valpolicella (Vr)

info@vinigamba.it
www.vinigamba.it

vitigni: corvina, corvinone, rondinella

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

VINO TOP

Montefalco Sagrantino
Docg 2008
Montioni



Il colore è rosso rubino impenetrabile con leggere sfumature porpora-granata. I profumi sono piacevoli e di discreta intensità. Emergono note di legno tostato, sentori di noce e sfumature di spezie come la noce moscata. Sul finale si percepiscono anche aromi di confettura di frutta rossa, di cacao e di torrefazione. In bocca si evidenzia una notevole nota tannica, che provoca una leggera astringenza, ma che risulta tipica per i vini ottenuti dall'uva sagrantino. Il finale è gradevolmente amarognolo. Per la sua imponente nota tannica si presta bene ad accompagnare carni rosse, come la tagliata di manzo, oppure selvaggina, come lo spezzatino di cinghiale in umido. Da servire alla temperatura di 18-20 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 7 centimetri di diametro.

voto 8.4/10 - 27 €

UMBRIA
Montefalco (Pg)
Tel. 0742.379214
info@gabrielemontioni.it
www.gabrielemontioni.it

vitigni: sagrantino 100%

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

Amarone della Valpolicella
Doc Classico
2005
Corte San Benedetto



voto 7.8/10 - 28 €

VENETO
Valpolicella (Vr)
Tel. 045.6020531
info@cortesanbenedetto.it
www.cortesanbenedetto.it

vitigni: corvina, corvinone, rondinella

gradazione alcolica: 16°
da bere adesso fino al 2018

Delle Venezie Igp Rosso
"Terre del Mosca" 2007
Tenuta San Basilio



voto 7.7/10 - 17 €

VENETO
Vò Euganeo (Pd)
Tel. 0444.866388
info@tenutasanbasilio.it
www.tenutasanbasilio.it

vitigni: cabernet, merlot, raboso

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2017

Veneto Igt Rosso
"Bainsizza" 2007
Savian



voto 8/10 - 15,30 €

VENETO
Annone Veneto (Ve)
Tel. 0422.864068
info@savianvini.it
www.savianvini.it

vitigni: cabernet sauvignon, merlot

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2016

Veronese Igt Corvina
2009
David Sterza



voto 8/10 - 18 €

VENETO
Fumane (Vr)
Tel. 045.7704201
sterzadavid@libero.it
www.davidsterza.it

vitigni: corvina 100%

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

ROSSI DA 15 A 30 EURO

**Alto Adige Doc Merlot
"Janus Selection" 2007
Hofkellerei**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8.1/10 - 16,30 €

ALTO ADIGE
Termeno (Bz)

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

vitigni: merlot 100%

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

**Colli Orientali del Friuli Doc
Pignolo
2006
La Tunella**



voto 8.6/10 - 22 €

FRIULI VEN. GIULIA
Ippis (Ud)

Tel. 0432.716030
info@latunella.it
www.latunella.it

vitigni: pignolo 100%

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

**Venezia Giulia Igt Rosso
"Arbis Ròs" 2006
Borgo San Daniele**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8.2/10 - 23,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
Cormons (Go)

Tel. 0481.60552
info@borgosandaniele.it
www.borgosandaniele.it

*vitigni: cabernet franc, cabernet
sauvignon, pignolo*

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

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

**Aglianico del Taburno Doc Riserva
"Vigna Cataratte" 2006
Fontanavecchia**



Rosso rubino brillante e profondo ma non impenetrabile. Profumo intenso, di ottima eleganza e complessità. Si distinguono note di frutta di bosco, caffè, cuoio e sfumature speziate, cannella e chiodi di garofano. Imponente ma di grande equilibrio ed eleganza. Si sentono anche aromi di cioccolato fondente, sfumature di radice di liquirizia e rabarbaro. In bocca lo spessore dei tannini e della corposità è evidente ma senza astringenza e con sensazioni tattili vellutate. Lunghissima persistenza per questo grande vino che unisce una notevole potenza a un'incantevole eleganza. Da servire alla temperatura di 18-20 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 7 centimetri di diametro. Da degustare con un classico della cucina campana come la salsiccia con i friarielli.

voto 9/10 - 18 €

CAMPANIA
Benevento (Bn)

Tel. 0824.876275
info@fontanavecchia.info
www.fontanavecchia.info

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2017

**Chianti Classico Docg
2009
La Sala**



voto 7.7/10 - 18 €

TOSCANA
San Casciano (Fi)

Tel. 055.828111
info@lasala.it
www.lasala.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2016

**Chianti Classico Docg
Riserva
"Le Balze di Montefioralle"
2007
Podere Campriano**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 20 €

TOSCANA
Greve in Chianti (Fi)

Tel. 055.853688
campriano@libero.it
www.poderecampriano.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

**Maremma Toscana Igt
Alicante
"Miosogno" 2007
Capua Winery**



voto 8.5/10 - 30 €

TOSCANA
Saturnia (Gr)

Tel. 328.8216173
info@capuawinery.com
www.capuawinery.com

vitigni: alicante, colorino

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

**Marche Igt Rosso
"Il Messia" 2008
Domodimonti**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8/10 - 23 €

MARCHE
Ascoli Piceno (Ap)

Tel. 0734.930010
mbianchini@domodimonti.com
www.domodimonti.com

vitigni: merlot, montepulciano

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

ROSSI DA 15 A 30 EURO

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Crognaleto" 2000
 Nicola Santoleri



voto 8.7/10 - 30 €

ABRUZZO
 Guardiagrele (Ch)
 Tel. 0871.89330
 info.santoleri@yahoo.com
 www.nicolasantoleri.it

vitigni: montepulciano 100%

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

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Pollutro" 2007
 Vini San Nicola



voto 7.8/10 - 20 €

ABRUZZO
 Pollutri (Ch)
 Tel. 0873.902506
 coopsannicola@libero.it

vitigni: montepulciano 100%

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

Campania Igt Rosso
"Nero 70" 2009
 Antonio Mazzella



voto 8/10 - 22 €

CAMPANIA
 Ischia (Na)
 Tel. 081.901541
 ischiavini@ischiavini.it
 www.ischiavini.it

vitigni: aglianico, piedirosso

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

Salento Igt Rosso
"Sorma" 2007
 Azienda Agricola Carvinea



voto 7.6/10 - 17 €

PUGLIA
 San Pietro Vernotico (Br)
 Tel. 080.5862345
 info@carvinea.com
 www.carvinea.com

vitigni: montepulciano, petit verdot

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2016

VINO TOP

Calabria Igt Rosso
"Gocce di Frisio" 2009
Termine Grosso



Vino calabrese dal colore rosso granata brillante di media profondità. Il profumo è intenso e avvolgente, con note spezzate di pepe, noce moscata e liquirizia su uno sfondo fruttato di more e con accenti di chinotto. Fresco, rotondo di ottimo equilibrio in bocca, con un tannino molto fine e morbido che contribuisce a un insieme di sensazioni tattili decisamente vellutate e gradevoli. Lungo finale di frutti di bosco e liquirizia sottolineato da una piacevole nota amarognola. Soppresata calabrese e caciocavallo silano stagionato sono solo alcuni degli abbinamenti consigliati per questo vino dall'eccellente personalità sia al naso dove risulta invitante e avvolgente, sia in bocca, con un equilibrio favorito anche dal grado alcolico non eccessivo. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

voto 8.6/10 - 23,90 €

CALABRIA
 Roccabernarda (Kr)

terminegrossocantina@libero.it
 www.terminegrosso.com

vitigni: gaglioppo, merlot

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

Aglianico del Vulture Doc
Riserva
"Gudarrà" 2005
 Bisceglia



voto 8.1/10 - 23 €

BASILICATA
 Lavello (Pz)
 Tel. 0972.877033
 info@vulcanoevini.com
 www.vulcanoevini.com

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2016

Sicilia Igp Nero d'Avola
"Lu Patri" 2009
 Baglio del Cristo di Campobello



voto 7.8/10 - 21,60 €

SICILIA
 Campobello di Licata (Ag)
 Tel. 0922.877709
 mail@cristodicampobello.it
 www.cristodicampobello.it

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2016

Isola dei Nuraghi Igt Rosso
2008
Surrau



voto 7.8/10 - 19,80 €

SARDEGNA
 Arzachena (Ot)
 Tel. 0789.82933
 info@vignesurrau.it
 www.vignesurrau.it

vitigni: bovale, cabernet sauvignon, cannonau, carignano

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2016

Valli di Porto Pino Igt Rosso
"Shardana" 2007
 Cantina Santadi



voto 8.6/10 - 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 2018

ROSSI OLTRE 30 EURO

**Delle Venezie Igt Pinot Nero
"N° 3" 2008
Montresor**



voto 8.5/10 - 34 €

VENETO

Verona (Vr)

Tel. 045.913399

montres@tin.it

www.vinimontresor.it

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2018

**Amarone della Valpolicella
Doc
"Torre del Falasco" 2007
Cantina Valpantena**



voto 8.4/10 - 45 €

VENETO

Quinto di Verona (Vr)

Tel. 045.550032

info@cantinavalpantena.it

www.cantinavalpantena.it

vitigni: corvina, corvinone, molinara

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2019

**Bolgheri Doc Rosso
Superiore
"Arnione" 2007
Campo alla Sughera**



voto 8.6/10 - 38 €

TOSCANA

Bolgheri (Li)

Tel. 0565.766936

info@campoallasughera.com

www.campoallasughera.com

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

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

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

**Taurasi Docg Riserva 2007
Donnachiara**



Rosso rubino scuro con riflessi granata. I profumi sono piacevoli e si percepiscono sia le note di affinamento dato dal legno, come la vaniglia e il caffè tostato, sia le spezie come la noce moscata e soprattutto la frutta matura come la confettura di more. Sul finale anche sfumature di liquirizia e di viola. In bocca è molto robusto grazie alla notevole presenza di tannini che risultano comunque abbastanza morbidi. Finale che richiama gli aromi già percepiti al naso di tostato e liquirizia. Un vino a base di aglianico potente alla bocca e dai profumi piacevoli e intensi che sicuramente migliorerà ancora nel tempo. Da servire alla temperatura di 18-20 gradi in bicchieri dall'ampia imboccatura, di 8 centimetri di diametro, in grado di ossigenare bene il vino.

voto 8.7/10 - 39 €

CAMPANIA

Avellino (Av)

Tel. 0825.977135

info@donnachiara.it

www.donnachiara.it

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2019

**Chianti Classico Docg
Riserva
2008
Fattoria Nittardi**



voto 8.4/10 - 38 €

TOSCANA

Castellina in Chianti (Si)

Tel. 0577.740269

info@nittardi.com

www.nittardi.com

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2018

**Chianti Classico Docg
Riserva
"Borromeo" 2008
Poggio Borgoni**



voto 8.8/10 - 33 €

TOSCANA

San Casciano (Fi)

Tel. 055.8228119

info@relaispoggioborgoni.it

www.relaispoggioborgoni.it

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2018

**Toscana Igt Rosso
"Il Borgo" 2008
Cabreo**



voto 8.7/10 - 31 €

TOSCANA

Greve in Chianti (Fi)

Tel. 055.859811

folonari@tenutefolonari.com

www.tenutefolonari.com

vitigni: cabernet sauvignon, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2018

**Falerno del Massico Doc
Rosso
"Camarato" 2006
Villa Matilde**



voto 8.7/10 - 36 €

CAMPANIA

San Castrese - Cellole (Ce)

Tel. 0823.932088

info@villamatilde.it

www.villamatilde.it

vitigni: aglianico, piedirosso

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2020

BIANCHI FINO A 12 EURO

Langhe Doc Chardonnay
"Vinum Vita Est" 2010
Terre del Barolo



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 6,30 €

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

vitigni: chardonnay 100%

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

Piemonte Doc Chardonnay
2011
Araldica Vini Piemontesi



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 7 €

PIEMONTE
Castel Boglione (At)
Tel. 0141.76311
informazioni@araldicavini.com
www.araldicavini.com

vitigni: chardonnay 100%

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

Garda Doc Chardonnay
2010
Redaelli De Zinis



voto 7.7/10 - 9,30 €

LOMBARDIA
Calvagese della Riviera (Bs)
Tel. 030.601001
info@dezinis.it
www.dezinis.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Soave Doc Classico
"Ca' di Mori - Ragaiol" 2010
Cantina di Castelnuovo
del Garda



voto 8.4/10 - 7,40 €

VENETO
Monteforte (Vr)
Tel. 045.9816200
info@cantinacastelnuovo.com
www.cantinacastelnuovo.com

vitigni: garganega, trebbiano di soave

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

VINO TOP

Soave Doc Classico
"Tufaie" 2010
Bolla



Colore giallo intenso tendente al dorato. I profumi sono gradevoli, richiamano le note di frutta matura come le albicocche e le pere, sentori floreali di camomilla e leggere sfumature di miele di tiglio. In bocca è abbastanza morbido con una discreta acidità e una nota finale che richiama i sentori dolci già percepiti al naso. Un vino bianco dai profumi di frutta matura di buon equilibrio in bocca e da tutto pasto: dal semplice antipasto come il pinzimonio di verdure, ai primi piatti a base di legumi, fino ai secondi a base di carni bianche come le scaloppine di tacchino al vino bianco. La temperatura migliore per servire questo vino è di 12 gradi circa mentre i bicchieri da utilizzare hanno un diametro di 6 centimetri all'imboccatura.

voto 8.2/10 - 8 €

VENETO
Verona (Vr)
Tel. 045.6836555
giv@giv.it
www.bolla.it

vitigni: garganega, trebbiano di soave

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

Veneto Igt Manzoni Bianco
2010
Vigna Dogarina



voto 7.6/10 - 10 €

VENETO
Campodipietra di Salgareda (Tv)
Tel. 0422.804129
info@vignadogarina.com
www.vignadogarina.com

vitigni: incrocio manzoni 100%

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

Soave Doc Classico
"Brogno" 2010
Azienda Agricola Cecilia
Beretta



voto 7.6/10 - 7,20 €

VENETO
Soave (Vr)
Tel. 045.8432111
info@pasqua.it
www.ceciliaberetta.it

vitigni: chardonnay, garganega

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Delle Venezie Igp Bianco
"Bianco Fenice" 2009
Tenuta San Basilio



voto 8/10 - 11,50 €

VENETO
Vò Euganeo (Pd)
Tel. 0444.866388
info@tenutasanbasilio.it
www.tenutasanbasilio.it

vitigni: chardonnay, garganega, moscato bianco

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Lison-Pramaggiore Doc Pinot
Grigio
2010
Savian



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 8,10 €

VENETO
Annone Veneto (Ve)
Tel. 0422.864068
info@savianvini.it
www.savianvini.it

vitigni: pinot grigio 100%

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

BIANCHI FINO A 12 EURO

**Soave Doc Classico
"Soraighe Libet" 2010
Bennati**



voto 7.8/10 - 7,60 €

VENETO

Cazzano di Tramigna (Vr)
Tel. 045.7820514
bennati@casavinicolabennati.com
www.casavinicolabennati.com

vitigni: garganega 100%

**gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013**

**Colli Euganei Fior d'Arancio
Docg Secco
2010
Ca' Bianca**



voto 7.7/10 - 7 €

VENETO

Cinto Euganeo (Pd)
Tel. 0429.94288
office@ca-bianca.it
www.ca-bianca.it

vitigni: moscato giallo 100%

**gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013**

**NUOVO
ASSAGGIO**

**Trentino Doc Pinot Grigio
"Heredia" 2010
Cantina Sociale di Trento**



voto 7.7/10 - 7,80 €

TRENTINO

Trento (Tn)
Tel. 0461.920186
www.cantinasocialetrento.it

vitigni: pinot grigio 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

**Toscana Igt Bianco
"Dogajolo" 2011
Carpineto**



Dalla Toscana, regione famosa più per i suoi vini rossi, un bianco fresco e davvero piacevole. Il colore è giallo paglierino brillante con decisi riflessi verdi. I profumi sono intensi e richiamano le note di agrumi, come il pompelmo, aromi erbacei freschi, come la salvia e la lavanda, e ottimi sentori balsamici di resina e menta. In bocca è molto fresco grazie alla sua buona acidità accompagnata da una decisa sensazione sapida. Buona persistenza con finale che richiama la frutta secca come la mandorla. Un vino bianco dai profumi eleganti e avvolgenti dalla buona struttura in bocca da servire alla temperatura di 10 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5 centimetri di diametro. Gli abbinamenti consigliati sono il pesce, anche crudo, come il sushi, oppure primi piatti a base di cozze e vongole.

voto 8.4/10 - 7 €

TOSCANA

Greve in Chianti (Fi)
Tel. 055.8549062
info@carpineto.com
www.carpineto.com

**vitigni: chardonnay, grechetto,
sauvignon**

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

**Friuli Grave Doc Sauvignon
"L'Altro" 2010
Forchir**



voto 8.5/10 - 12 €

FRIULI VEN. GIULIA

Friuli Grave (Pn)
Tel. 0427.96037
forchir@forchir.it
www.forchir.it

vitigni: sauvignon 100%

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

**Friuli Grave Doc Friulano
2010
Tenuta Bosco Albano**



voto 7.9/10 - 7,50 €

FRIULI VEN. GIULIA

Porcia (Pn)
Tel. 0434.628678
tenuta@boscoalbano.com
www.boscoalbano.com

vitigni: friulano 100%

**gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013**

**NUOVO
ASSAGGIO**

**Friuli Isonzo Doc Friulano
2010
Tenuta Luisa**



voto 8/10 - 11,80 €

FRIULI VEN. GIULIA

Mariano del Friuli (Go)
Tel. 0481.69680
info@tenutaluisa.com
www.tenutaluisa.com

vitigni: friulano 100%

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

**NUOVO
ASSAGGIO**

**Oltrepò Pavese Doc Riesling
Cantina di Vicobarone**



voto 7.7/10 - 3,50 €

EMILIA ROMAGNA

Ziano Piacentino (Pc)
Tel. 0523.868522
info@cantinavicobarone.com
www.cantinavicobarone.com

vitigni: riesling italico 100%

**gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013**

**NUOVO
ASSAGGIO**

BIANCHI FINO A 12 EURO

**Montecarlo Doc Bianco
2010
Fattoria del Teso**



voto 8.4/10 - 9 €

TOSCANA
Montecarlo (Lu)

Tel. 0583.286288
info@fattoriadelteso.it
www.fattoriadelteso.it

vitigni: pinot bianco, sauvignon, trebbiano toscano, vermentino

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Toscana Igt Bianco
"Vermignon" 2010
Tenuta Lenzini**



voto 8.2/10 - 11,50 €

TOSCANA

Gragnano Capannori (Lu)
Tel. 0583.974037
tenuta@tenutalenzini.it
www.tenutalenzini.it

vitigni: sauvignon, vermentino

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

**Offida Doc Pecorino
"Verdone" 2010
Panichi Filippo**



voto 7.8/10 - 8,60 €

MARCHE

Castel di Lama (Ap)
Tel. 0736.815339
info@filippopanichi.it
www.filippopanichi.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Terre di Chieti Igp Cococciola
2010
Cantina Tollo**



voto 8/10 - 10,50 €

ABRUZZO

Tollo (Ch)
Tel. 0871.961726
info@cantinatollo.it
www.cantinatollo.it

vitigni: cococciola 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

**Trebbiano d'Abruzzo Doc
"Selva de' Canonici" 2011
Cantine Dragani**



Giallo paglierino di buona tonalità con leggere sfumature dorate. I profumi sono gradevoli e decisi. Emergono su tutti gli aromi di agrumi, note di pesca e sentori di erbaceo fresco come la salvia. Intense anche le sensazioni floreali e di frutta secca. In bocca è un vino equilibrato grazie alla sua non eccessiva nota alcolica e grazie alla piacevole acidità che lo rendono fresco e non pesante. Gradevole persistenza con finale che ricorda il bergamotto. Un vino bianco molto equilibrato in bocca. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 10 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5-6 centimetri di diametro. Si presta bene per accompagnare antipasti come pere e grana padano, formaggi più piccanti come la scamorza affumicata e primi piatti come pasta con zucchine e gamberetti.

voto 8.4/10 - 12 €

ABRUZZO

Ortona (Ch)
Tel. 085.903331
info@cantinedragani.it
www.cantinedragani.it

vitigni: trebbiano d'Abruzzo 100%

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

**Terre di Chieti Igt Bianco
"Spinalba" 2010
Venea**



voto 7.6/10 - 6,70 €

ABRUZZO

Fossacesia (Ch)
Tel. 087.260303
info@venea.it
www.venea.it

vitigni: sauvignon, trebbiano

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Trebbiano d'Abruzzo Doc
2010
La Quercia**



voto 8/10 - 8,50 €

ABRUZZO

Teramo (Te)
Tel. 085.8959110
info@vinilaquercia.it
www.vinilaquercia.it

vitigni: trebbiano d'Abruzzo 100%

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

**Trebbiano d'Abruzzo Doc
"Tratturo" 2010
Spinelli**



voto 7.6/10 - 3,50 €

ABRUZZO

Atessa (Ch)
Tel. 0872.897916
info@cantinespinelli.it
www.cantinespinelli.it

vitigni: trebbiano d'Abruzzo 100%

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

**Taburno Doc Falanghina
2010
Cantine Iannella**



voto 8.3/10 - 9 €

CAMPANIA

Torrecoiso (Bn)
Tel. 0824.872392
cantineiannella@interfree.it
www.cantineiannella.it

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

BIANCHI FINO A 12 EURO

Puglia Igp Chardonnay 2010 Colle Petrito



voto 7.7/10 - 7,20 €

PUGLIA
Minervino Murge (Ba)
Tel. 0883.695912
www.collepetrito.it

vitigni: chardonnay 100%

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

Puglia Igp Malvasia Bianca "Immensus" 2010 Azienda Agricola Mazzone



voto 7.7/10 - 8 €

PUGLIA
Ruvo di Puglia (Ba)
Tel. 347.6402309
azagrmazzone@yahoo.it
www.aziendamazzone.it

vitigni: malvasia bianca 100%

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

Tarantino Igt Verdeca "Egiale" 2010 Agricola Guida



voto 7.6/10 - 8 €

PUGLIA
Crispiano (Ta)
Tel. 099.8110300
info@agricolaguida.it
www.agricolaguida.it

vitigni: verdeca 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

NUOVO
ASSAGGIO

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 Igp Catarratto e Chardonnay "Principe di Corleone" 2010 Pollara



Vino bianco che alla vista è giallo paglierino luminoso con riflessi tendenti al dorato. I profumi sono ben percepibili al naso e richiamano le note di frutta matura, come la pesca e la banana, sentori erbacei freschi di salvia e fragranze balsamiche di anice. Discreti aromi anche di frutta secca come la mandorla sul finale. In bocca è sapido, abbastanza morbido e con una discreta persistenza che lascia sul palato i sentori fruttati già presenti al naso. Un piacevole vino bianco con un'ottima corrispondenza tra i profumi percepiti al naso e quelli sentiti in bocca. Servire alla temperatura di 10-12 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5 centimetri di diametro per accompagnare frittate di calamari, riso con patate e cozze, pasta con le alici e focacce ripiene.

voto 8.3/10 - 9,60 €

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

vitigni: catarratto, chardonnay

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Sauvignon "Kaid" 2010 Alessandro di Camporeale



voto 7.9/10 - 11,50 €

SICILIA
Camporeale (Pa)
Tel. 0924.37038
info@alessandrodicamporeale.it
www.alessandrodicamporeale.it

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

NUOVO
ASSAGGIO

Vermentino di Sardegna Doc "Giunchizza" 2010 Montespada



voto 7.6/10 - 8,40 €

SARDEGNA
Trinità d'Agultu (Or)

albertini@montespada.it
www.montespada.it

vitigni: vermentino 100%

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

Vermentino di Sardegna Doc "Mon'Serrà" 2010 Cantine Pauli's



voto 7.8/10 - 10 €

SARDEGNA
Cagliari (Ca)
Tel. 070.560301
info@cantinadimonserato.it
www.cantinadimonserato.it

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Vermentino di Gallura Docg "Rocca Taghendas" 2010 San Geminiano Italia



voto 8.6/10 - 12 €

SARDEGNA
Tempio Pausania (Ot)

Tel. 059.527415
info@sangeminiano.it
www.sangeminiano.it

vitigni: vermentino 100%

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

BIANCHI OLTRE 12 EURO

Lugana Doc
"Gran Guardia" 2010
Montresor



voto 8.1/10 - 17 €

VENETO
 San Benedetto di Lugana (Vr)
 Tel. 045.913399
 montres@tin.it
 www.vinimontresor.it

vitigni: trebbiano di lugana 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2014

Soave Doc
2010
Veronesi



voto 7.7/10 - 12,40 €

VENETO
 Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
 Tel. 045.2476973
 info@veronesivini.it
 www.veronesivini.it

vitigni: garganega

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

Veneto Igt Garganega
"Margherita del Salarola"
2010
Le Volpi



voto 7.8/10 - 15 €

VENETO
 Baone (Pd)
 Tel. 0429.59019
 info@levolpi.it
 www.levolpi.it

vitigni: garganega 100%

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

Trentino Doc Gewürztraminer
"Casata Monfort" 2010
Cantine Monfort



voto 7.7/10 - 12,30 €

TRENTINO
 Cìre di Pergine Valsugana (Tn)
 Tel. 0461.246353
 info@cantinemonfort.it
 www.cantinemonfort.it

vitigni: gewürztraminer 100%

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

VINO TOP

Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg
Classico Riserva "Vigna Novali" 2009
Moncaro



Un ottimo vino bianco marchigiano, che si presta bene anche a un discreto invecchiamento, dal colore giallo paglierino carico con sfumature dorate. I profumi sono intensi e ricordano le note di frutta secca come le nocciole, note erbacee come il rosmarino, sentori di frutta esotica come il frutto della passione e la banana. Piacevoli aromi anche di tostato e fiori d'arancio. In bocca ha una nota calda iniziale ben seguita da una giusta acidità che rinfresca il palato. Buona morbidezza e persistenza con finale che ricorda i sentori fruttati già percepiti al naso. Un vino bianco molto strutturato in bocca e dai profumi intensi che può accompagnare bene sia piatti a base di pesce che di carne. Da servire alla temperatura di 12 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 6 centimetri di diametro.

voto 8.5/10 - 15 €

MARCHE
 Contrada Novali - Castelplanio (An)
 Tel. 0731.89245
 terrecortesi@moncaro.com
 www.moncaro.com

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2015

Collio Doc Bianco
"Podere di Spessa
Ronchi di Ravéz" 2009
Vidussi



voto 8.4/10 - 15 €

FRIULI VEN. GIULIA
 Capriva del Friuli (Go)
 Tel. 0481.80072
 info@vinimontresor.it
 www.vinimontresor.it

vitigni: chardonnay, malvasia, sauvignon

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2014

Venezia Giulia Igt Bianco
"Doi Raps" 2010
Russolo



voto 9/10 - 13 €

FRIULI VEN. GIULIA
 San Quirino (Pn)
 Tel. 0434.919577
 info@russolo.it
 www.russolo.it

vitigni: moscato giallo, pinot bianco, sauvignon

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

Venezia Giulia Igt Bianco
"Selezione i Ferretti
Desiderium" 2009
Tenuta Luisa



voto 8/10 - 15,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
 Mariano del Friuli (Go)
 Tel. 0481.69680
 info@tenutaluisa.com
 www.tenutaluisa.com

vitigni: chardonnay, friulano, sauvignon

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

Venezia Giulia Igt Chardonnay
"Bianco Albano - Terre del
Friuli" 2010
Tenuta Bosco Albano



voto 7.9/10 - 16,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
 Porcia (Pn)
 Tel. 0434.628678
 tenuta@boscoalbano.com
 www.boscoalbano.com

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2015

BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Toscana Igt Bianco
"Fontarca" 2009
Tenimenti Luigi
D'Alessandro**



voto 8.8/10 - 25 €

TOSCANA
Cortona (Ar)

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

vitigni: **viognier 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2015**

**Terre di Chieti Igt Passerina
"Elisio" 2010
Masseria Coste di Brenta**



voto 8/10 - 13 €

ABRUZZO
Atessa (Ch)

Tel. 0872.895280
info@costedibrenta.it
www.costedibrenta.it

vitigni: **passerina 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2013**

**Greco di Tufo Docg
2010
De Falco**



voto 7.8/10 - 16 €

CAMPANIA
Tufo (Av)

Tel. 081.7713755
defalcovini@tin.it
www.defalco.it

vitigni: **greco 100%**

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

**Sicilia Igp Grillo
"Kheirè" 2011
Tenuta Gorgi Tondi**



Un vino bianco fatto con grillo in purezza, uva tipica della Sicilia. Il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati ai bordi. Dal bicchiere escono profumi decisi ed eleganti di agrumi come pompelmo, mandarino e bergamotto. In aggiunta si avvertono anche note di fiori bianchi come il mugugno. Al palato si percepisce subito una buona acidità in equilibrio con la freschezza. Degustandolo si ritrovano gli aromi fruttati e una delicata percezione di mandorla. Il retrogusto persistente richiama gli agrumi. Un vino perfetto da accompagnare a un menù di pesce, dagli antipasti di mare ai piatti con astice e aragoste. La temperatura ideale di servizio è attorno ai 10 gradi e i bicchiere devono avere un'imboccatura dal diametro di 6 centimetri.

voto 8.6/10 - 15 €

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

vitigni: **grillo 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2014**

**Sannio Doc Falanghina
"Vigna Zampino" 2010
Montesole**



voto 8/10 - 16,50 €

CAMPANIA
Torrecuso (Bn)

Tel. 0825.963972
info@montesole.it
www.montesole.it

vitigni: **fanghina 100%**

gradazione alcolica: **13°**
da bere adesso fino al **2014**

**Vermentino di Gallura Docg
Superiore
"Sciala" 2010
Surrâu**



voto 8.7/10 - 22 €

SARDEGNA
Arzachena (Ot)

Tel. 0789.82933
info@vignesurrâu.it
www.vignesurrâu.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: **14°**
da bere adesso fino al **2014**

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco
"Verni" 2008
Cantina Pedres**



voto 8.1/10 - 15 €

SARDEGNA
Calangianus (Ot)

Tel. 0789.595075
info@cantinapedres.it
www.cantinapedres.it

vitigni: **vermentino 100%**

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

**Vermentino di Gallura Docg
Superiore Vendemmia Tardiva
"Li Duni - Rena Bianca" 2010
Li Duni**



voto 7.9/10 - 18 €

SARDEGNA
Badesi (Ot)

Tel. 079.585844
cantinaliduni@tiscali.it
www.cantinaliduni.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: **15°**
da bere adesso fino al **2015**

**Brachetto d'Acqui Docg
Frizzante Dolce
2010
Araldica Vini Piemontesi**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.5/10 - 9 €

PIEMONTE
Castel Boglione (At)
Tel. 0141.76311
informazioni@araldicavini.com
www.araldicavini.com

vitigni: brachetto 100%

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

**Franciacorta Docg Brut Satèn
Ronco Calino**



voto 8/10 - 19,50 €

LOMBARDIA
Adro (Bs)
Tel. 030.7451073
info@roncocalino.it
www.roncocalino.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

**Franciacorta Docg Extra Brut
Barone Pizzini**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8.2/10 - 21 €

LOMBARDIA
Provaglio d'Iseo (Bs)
Tel. 030.9848311
info@baronepizzini.it
www.baronepizzini.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

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

**Franciacorta Docg Brut
Millesimato
"Controverso" 2005
Torreggiani**



voto 8.3/10 - 26 €

LOMBARDIA
Paderno Franciacorta (Bs)
Tel. 030.620911
info@vinitorreggiani.it
www.vinitorreggiani.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

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

VINO TOP

**Franciacorta Docg Brut Rosé
"Arcadia"
Lantieri**



Spuma molto intensa e persistente con perlage di discreta finezza. Colore buccia di cipolla brillante con leggere sfumature ramate. I profumi sono piacevoli e ricordano le note di lievito e nocciole tostate. Percepibili anche i sentori legati all'erbaceo fresco e note di agrumi come il bergamotto e leggeri sentori di frutta rossa appena matura. Al palato è molto fresco grazie alla buona effervescenza, che riempie la bocca, e alla giusta acidità. Piacevole persistenza con note di frutta secca che rimangono a lungo in bocca. Un metodo classico rosato fresco e fruttato ideale per accompagnare un pasto completo, dagli antipasti, di mare e di terra, primi piatti e zuppe di legumi fino ai secondi a base di carne di pollo. Temperatura di servizio di 8-10 gradi.

voto 8.3/10 - 22 €

LOMBARDIA
Capriolo (Bs)

Tel. 030.736151
info@lantierideparatico.it
www.lantierideparatico.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2015

Franciacorta Docg Brut

La Boscaiola



voto 8/10 - 18,50 €

LOMBARDIA
Cologne Bresciano (Bs)
Tel. 030.7156386
info@laboscaiola.com
www.laboscaiola.com

*vitigni: chardonnay,
pinot bianco*

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

Franciacorta Docg Brut Satèn

**"Argens"
La Montina**



voto 9/10 - 22 €

LOMBARDIA
Monticelli Brusati (Bs)
Tel. 030.653278
info@lamontina.it
www.lamontina.it

vitigni: chardonnay 100%

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

**Oltrepò Pavese Doc Sangue
di Giuda Frizzante Dolce
"Vigna Acqua Calda" 2010
Francesco Quaquarini**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 9,50 €

LOMBARDIA
Canneto Pavese (Pv)
Tel. 0385.60152
info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it

*vitigni: barbera, croatina,
ughetta*

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Oltrepò Pavese Doc Cortese
Frizzante
"La Genesia" 2011
Torrevilla**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 7,50 €

LOMBARDIA
Codevilla (Pv)
Tel. 0383.77003
info@torrevilla.it
www.torrevilla.it

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

**Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg
Extra Dry**

Cantina S. Osvaldo



voto 7.7/10 - 10 €

VENETO

Conegliano (Tv)

Tel. 0422.864012
info@sanosvaldo.com
www.sanosvaldo.com

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2013

**Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg
Brut**

**"Cuvée Brut"
Carpenè Malvolti**



voto 8.2/10 - 9,50 €

VENETO

Valdobbiadene (Tv)

Tel. 0438.364611
info@carpenè-malvolti.com
www.carpenè-malvolti.com

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2013

**Spumante Brut
"Cuvée Belcanto"
Bellussi Spumanti**



voto 7.9/10 - 15 €

VENETO

Treviso (Tv)

Tel. 0423.982147
info@bellussi.com
www.bellussi.com

vitigni: chardonnay, glera

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

**Colli Euganei Doc Fior
d'Arancio Spumante Dolce
2010
Montegrande**



voto 7.7/10 - 11,70 €

VENETO

Rovolon (Pd)

Tel. 049.5226276
info@vinimontegrande.it
www.vinimontegrande.it

vitigni: moscato giallo 100%

gradazione alcolica: 6°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

**Valdichiana Doc Vin Santo 2006
Fattoria Santa Vittoria**



Un vino passito aretino dal lungo potenziale di invecchiamento di colore ambra brillante con leggere sfumature aranciate. I profumi sono davvero molto intensi e ricordano le note del mallo della noce, profumo di datteri e sensazioni di miele di castagno. Piacevoli sentori anche di spezie, chiodi di garofano, tè e aromi di frutta candita. In bocca la nota dolce è molto intensa ma l'acidità in parte bilancia il residuo di zuccheri apportando freschezza. Molto persistente con finale che richiama i marron glacé e i datteri dolci. Un Vin Santo elegante da servire alla temperatura di 14 gradi per esaltare più la nota fresca e accompagnare la pasticceria secca oppure più caldo, a 16 gradi, per gli abbinamenti con formaggi erborinati o crostini con il fegato grasso d'oca.

voto 8.4/10 - 23 €

TOSCANA

Arezzo (Ar)

Tel. 0575.66807
contact@fattoriasantavittoria.com
www.fattoriasantavittoria.com

*vitigni: grechetto, malvasia
bianca, trebbiano toscano*

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2019

**Spumante Brut
"Gold - Il vino dei poeti"
Distilleria Bottega**



voto 8.4/10 - 25 €

VENETO

Bibano di Godega (Tv)

Tel. 0438.4067
info@alexander.it
www.alexander.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2013

**Vino Rosato
"Rotkelchen - Pettiroso"
Hofkellerei**



voto 7.9/10 - 12,40 €

ALTO ADIGE

Termeno (Bz)

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

vitigni: gewürztraminer 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

**Delle Venezie Igt Traminer
Aromatico
"Sclins" 2008
Fossa Mala**



voto 8.2/10 - 13 €

FRIULI VEN. GIULIA

Fiume Veneto (Pn)

Tel. 0434.957997
info@fossamala.it
www.fossamala.it

vitigni: gewürztraminer

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2016

**Colli Piacentini Doc Barbera
Frizzante
2010
Cantina di Vicobarone**



voto 7.8/10 - 3,80 €

EMILIA ROMAGNA

Ziano Piacentino (Pc)

Tel. 0523.868522
info@cantinavicobarone.com
www.cantinavicobarone.com

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

**Emilia Igp Lambrusco Rosato
"Ligabue"
Gualtieri La Cantina**



voto 7.7/10 - 3,70 €

EMILIA ROMAGNA
Gualtieri (Re)
Tel. 0522.828161
info@cantinasocialegualtieri.it
www.cantinasocialegualtieri.it

vitigni: lambrusco 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2013

**Toscana Igt Rosato
2010
Fattoria Le Fonti**



voto 7.5/10 - 8 €

TOSCANA
Panzano in Chianti (Fi)
Tel. 055.852194
info@fattorialefonti.it
www.fattorialefonti.it

*vitigni: cabernet sauvignon,
merlot, sangiovese*

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

**Spumante Pecorino Brut
"Zetis"
Agriverde**



voto 7.8/10 - 11,70 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9032101
info@agriverde.it
www.agriverde.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Marcantonio" 2010
Olivastris Tommaso**



voto 7.8/10 - 7,20 €

ABRUZZO
Chieti (Ch)
Tel. 0872.61543
olivastritommaso@interfree.it
www.viniolivastris.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

**Tarantino Igp Rosato
"Anima Rosa" 2011
Vigne Monache**



Vino pugliese ottenuto da una breve macerazione di sole uve primitivo che gli hanno conferito un colore rosa cipria molto brillante. Il profumo è delicato e fragrante, con note floreali di petali di rosa e viole insieme a sfumature fruttate di ciliegia e fragola. In bocca risulta secco, morbido e corposo. La marcata acidità gli dà una freschezza diffusa su tutto il palato. Il finale è caratterizzato da persistenti aromi fruttati di melagrano con accenti di agrumi che rimangono a lungo in bocca. Piuttosto delicato al naso, in bocca si rivela molto ricco e persistente prestandosi ad accompagnare ottimamente zuppe di pesce oppure insalate di polpo e gamberetti. Da servire alla temperatura di 12-14 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5 centimetri di diametro.

voto 8.2/10 - 6,50 €

PUGLIA
Taranto (Ta)
Tel. 339.6271412
vignemonache@libero.it
www.vignemonache.it

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Cerasuolo d'Abruzzo Doc
"Via Dietro le Vigne" 2010
Cantine Roveri**



voto 8.1/10 - 8 €

ABRUZZO
Canosa Sannita (Ch)
Tel. 0871.937361
info@cantineroveri.it
www.cantineroveri.it

vitigni: montepulciano 100%

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

**Salento Igt Rosato
"Villa Valentino" 2010
Calosm**



voto 7.5/10 - 4 €

PUGLIA
Tuglie (Le)
Tel. 0833.598051
calosm@libero.it
www.calosm.it

*vitigni: malvasia nera,
negroamaro*

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

**Moscato di Sardegna Doc
Gallura Spumante Dolce**

Cantina Pedres



voto 7.7/10 - 16 €

SARDEGNA
Olbia (Ot)
Tel. 0789.595075
info@cantinapedres.it
www.cantinapedres.it

vitigni: moscato bianco 100%

gradazione alcolica: 9°
da bere adesso fino al 2013

**Vino Rosato
"Minnamuntu"
Li Duni**



voto 7.5/10 - 13 €

SARDEGNA
Badesi (Ot)
Tel. 079.585844
cantinaliduni@tiscali.it
www.cantinaliduni.it

*vitigni: bovale, cannonau,
monica*

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