

# Vini che meritano di essere comprati

Questa rubrica ha lo scopo di aiutarci a scegliere e a comprare i migliori vini italiani e presenta soprattutto prodotti di qualità poco conosciuti. Tutti i vini pubblicati in questa sezione e in tutta la rivista sono stati degustati e valutati dalla nostra squadra di esperti. Ogni mese presentiamo vini nuovi anche se a volte i produttori possono essere gli stessi.

## Dove comprare i vini

I vini si possono trovare nella grande distribuzione e nelle enoteche. Ci conviene telefonare al produttore per farci indicare il posto più vicino a casa nostra dove vende il proprio vino.

Può anche darsi che il produttore stesso possa 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.

## Le fasce di prezzo

### ◆ rossi e bianchi

Per facilitare la consultazione della Guida Mercato, i nostri esperti hanno suddiviso i vini non solo per colore ma anche per fascia di prezzo. Nella prima parte troveremo i vini rossi fino a 15 euro, quelli da 15 a 30 euro e quelli oltre i 30. A seguire i bianchi fino a 12 euro e oltre i 12.

### ◆ speciali

Ultimi ma non meno interessanti, i vini "Speciali", che meritano un discorso a parte. In questa sezione, infatti, i nostri esperti hanno messo insieme diverse tipologie. All'interno delle pagine dei vini speciali troveremo quindi gli spumanti e i vini frizzanti, i rosati e i vini dolci.

## L'etichetta

### ◆ nome del vino, denominazione

È il "titolo" dell'etichetta: il nome del vino è la prima grande attrazione che la bottiglia ci offre. Per far capire meglio la tipologia del vino riportiamo subito anche la sua denominazione. Questa può essere Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vdt (Vino da tavola).

### ◆ nome proprio, annata

Se è presente, il nome proprio indica come il produttore ha voluto chiamare il

suo vino. Spesso è un nome di fantasia, a volte prende spunto dal vigneto d'origine. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

### ◆ votazione

Nelle schede degli esperti de Il Mio Vino il 6/10 indica la sufficienza. Nella Guida Mercato sono presenti solo vini che hanno preso almeno 7/10.

### ◆ prezzo

I prezzi sono quelli che abbiamo pagato acquistando il vino. Possono subire variazioni.

## L'azienda

### ◆ regione e zona di produzione

Questa indicazione ci dice in quale regione d'Italia e da quale zona provengono le uve con cui è stato fatto il vino.

### ◆ produttore

Sono indicati numero di telefono, fax ed eventuali indirizzi internet e di posta elettronica del produttore.

## Le caratteristiche

### ◆ vitigni

Il vitigno è la varietà di uva usata per produrre il vino. Se si usa un solo tipo di varietà (per esempio, nebbiolo 100%) si ha la vinificazione "in purezza". Un vino può essere fatto anche unendo in proporzione variabile diverse varietà di uva (per esempio, sauvignon e chardonnay).

### ◆ gradazione alcolica

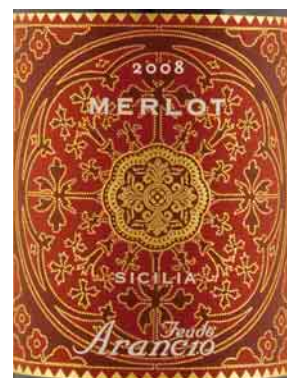
La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

Viene misurato in millilitri, alla temperatura di 20 °C. Per esempio, quando un vino riporta in etichetta 11 gradi significa che contiene l'11% di alcol (cioè 110 millilitri di alcol su un litro), uno di 12 gradi contiene il 12% di alcol e così via.

### ◆ quando berlo

Non tutti i vini possono essere conservati a lungo. La scritta "da bere fino al..." consiglia entro quale anno sarebbe meglio bere quel vino perché non perda le sue caratteristiche fondamentali.

### Sicilia Igt Merlot 2008 Feudo Arancio



voto 8.2/10 - 7,50 €

**SICILIA**  
Sambuca di Sicilia (Ag)

Tel. 0925.579000  
posta@feudoarancio.it  
www.feudoarancio.it

vitigni: merlot 100%

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

# ROSSI FINO A 15 EURO

**Nebbiolo d'Alba Doc**  
2008  
Antica Cascina  
dei Conti di Roero



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 11 €

**PIEMONTE**  
Veza d'Alba (Cn)  
Tel. 0173.65459  
info@oliveropietro.it  
www.oliveropietro.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

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

**Langhe Doc Nebbiolo**  
"Alasia" 2006  
Araldica



voto 8.3/10 - 8 €

**PIEMONTE**  
Cuneo (Cn)  
Tel. 0141.76311  
informazioni@araldicavini.com  
www.araldicavini.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

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

**Barbera d'Asti Doc Superiore**  
"Tana Alta" 2007  
La Gibiana



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 13 €

**PIEMONTE**  
Costigliole (At)  
Tel. 0141.966710  
info@lagibiana.it  
www.lagibiana.it

vitigni: **barbera 100%**

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

**Garda Doc Classico Rosso**  
Superiore  
"Cru In Valtenesi  
Appassimento Breve" 2006  
Redaelli De Zinis



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7/10 - 15 €

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

vitigni: **barbera, gropello di moccasina, marzemino, sangiovese**

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

## VINO TOP

**Dolcetto di Ovada Doc**  
2009

**Tacchino Luigi**



Colore rosso violaceo profondo con dei bei riflessi porpora. I profumi che emergono dal bicchiere sono fruttati, con piacevoli note di prugna e di ciliegie mature. Sul finale si percepiscono anche sentori floreali che richiamano le viole di campo. In bocca è un vino fresco e giovane con delle note di fragola e ciliegia che persistono a lungo, il tannino inoltre è morbido per un vino prodotto da uve dolcetto. In sintesi un Rosso semplice e giovane ma di grande piacevolezza con un ottimo equilibrio tra naso e palato che lo rende adatto ad accompagnare diversi piatti a partire dagli antipasti di salumi, a primi come il risotto con i funghi fino ai secondi di carne come il carpaccio e gli arrosti. Da servire alla temperatura di 16/18 gradi.

voto 8.9/10 - 10,70 €

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

vitigni: **dolcetto 100%**

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

**Colli Euganei Doc Rosso**  
Riserva  
"Notte di Galileo" 2006  
Colli Euganei



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.9/10 - 11 €

**VENETO**  
Vò Euganeo (Pd)  
Tel. 049.9940011  
info@virice.it  
www.cantinacolliuganei.it

vitigni: **cabernet, merlot**

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

**Friuli Grave Doc Cabernet**  
Sauvignon  
"Terre Magre" 2009  
Piera Martellozzo



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 9,25 €

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

vitigni: **cabernet sauvignon 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Venezia Giulia Igt Rosso**  
"Purpureo" 2009  
Talis Wine



voto 7.5/10 - 11 €

**FRIULI VEN. GIULIA**  
San Giovanni al Natisone (Ud)  
Tel. 328.5393920  
info@talismine.it  
www.talismine.it

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

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

**Friuli Grave Doc Rosso**  
"Rubéus" 2008  
Castellargo



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 8.2/10 - 8,50 €

**FRIULI VEN. GIULIA**  
San Martino al Tagliamento (Pn)  
info@castellargo.com  
www.castellargo.com

vitigni: **cabernet franc, cabernet sauvignon, refosco dal peduncolo rosso**

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.

**Friuli Isonzo Doc Cabernet  
Franc  
2008  
Muzic'**



voto 8/10 - 12 €

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Gorizia (Go)  
Tel. 0481.884201  
info@cantinamuzic.it  
www.cantinamuzic.it

vitigni: cabernet franc 100%

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

**Cortona Doc Cabernet  
Sauvignon  
2006**  
Istituto Tecnico Agrario  
Statale A. Vegni Capezzano



voto 7.7/10 - 10,80 €

**TOSCANA**  
Cortona (Ar)  
Tel. 0575.613026  
vegna@tin.it  
www.itasvegna.it

vitigni: cabernet sauvignon  
100%

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

**Chianti Classico Docg  
"La Vendemmia" 2007  
Dievole**



voto 8/10 - 14 €

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

vitigni: sangiovese

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

**Montecucco Doc Rosso  
2008  
Begnardi**



voto 7.5/10 - 8 €

**TOSCANA**  
Monte Antico (Gr)  
Tel. 0564.991030  
info@begnardi.com  
www.begnardi.com

vitigni: cabernet, merlot,  
sangiovese

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

**Montecarlo Doc Rosso  
2009  
Tenuta del Buonamico**



voto 7.5/10 - 7 €

**TOSCANA**  
Montecarlo (Lu)  
Tel. 0583.22038  
buonamico@buonamico.com  
www.buonamico.it

vitigni: cabernet sauvignon,  
canaiole, merlot, sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

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



voto 8.6/10 - 13 €

**TOSCANA**  
Fiano (Fi)  
Tel. 0571.669191  
info@tenutadisticciano.it  
www.tenutadisticciano.it

vitigni: colorino, sangiovese

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015

**Toscana Igt Rosso  
"magari" 2009  
Il Boschetto**



voto 7.7/10 - 9,50 €

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

vitigni: alicante, syrah, teroldego

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

## VINO TOP

**Barbera d'Asti Doc Superiore  
"Cornucopia" 2007  
La Gibiana**



Colore rosso rubino con dei  
bei riflessi porpora accesi. I  
profumi sono accattivanti gra-  
zie alle note fini di amarena  
sotto spirito con una lieve sen-  
sazione di legno leggermen-  
te tostato e una piacevole no-  
ta rinfrescante di menta. Sul fi-  
nale è possibile percepire an-  
che le note speziate di chio-  
di di garofano. In bocca ha  
una buona struttura, grazie al-  
la sua discreta nota acida ar-  
ricchita da un finale morbido.  
Ottima anche la persistenza  
che lascia in bocca una pia-  
cevole nota amaricante. Un vi-  
no gradevole, grazie alla pia-  
cevole miscela di profumi da-  
ti dall'affinamento con quel-  
li più freschi e fruttati dell'uva  
barbera. Un vino da abbinare  
a carni brasate o stufate e da  
servire alla temperatura di 18  
gradi in calici dall'imboccatu-  
ra di 5 centimetri di diametro.

voto 8.2/10 - 9 €

**PIEMONTE**  
Costigliole (At)  
Tel. 0141.966710  
info@lagibiana.it  
www.lagibiana.it

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

# ROSSI FINO A 15 EURO

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



**voto 8.2/10 - 15 €**

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

*vitigni: merlot, petit verdot,  
sangiovese*

gradazione alcolica: 15°  
da bere adesso fino al 2015

**Morellino di Scansano Docg  
"Vignabeneffizio" 2009  
Cantina Vignaioli  
del Morellino di Scansano**



**voto 8.2/10 - 8 €**

**TOSCANA**  
Scansano (Gr)  
Tel. 0564.507288-7979  
coopmorel@libero.it  
www.cantinadelmorellino.it

*vitigni: sangiovese 100%*

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

**Rosso Piceno Doc Superiore  
"Politico" 2008  
Panichi Filippo**



**voto 7.5/10 - 9 €**

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

*vitigni: montepulciano,  
sangiovese*

gradazione alcolica: 14°  
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

**Colli Euganei Doc Merlot  
"Archè" 2008  
Callegaro Francesca**



Un vino rosso molto intenso a pertire già dal colore che risulta porpora con dei bei riflessi violacei. I profumi sono molto piacevoli e ricordano le note di frutta rossa fresca con delle sensazioni accattivanti di prugna insieme a delicate note di spezie che richiamano sia il pepe nero sia la noce moscata. In bocca è morbido grazie all'ottimo tannino e con delle note sul finale che sembrano quasi dolci e ricordano l'amarena e la prugna. Un vino molto persistente che lascia a lungo al palato le sue note fruttate e speziate. Per meglio apprezzare questo vino si consiglia di servirlo in bicchieri dal diametro all'imboccatura di 5 centimetri e alla temperatura di 18 gradi per accompagnare spezzatini di carne oppure, per restare nella regione di produzione, con lo stufato o con polenta.

**voto 8.8/10 - 8,50 €**

**VENETO**  
Rovolon (Pd)  
Tel. 049.5227084  
info@callegarofrancescavini.it  
www.callegarofrancescavini.it

*vitigni: merlot 100%*

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

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



**voto 8/10 - 10 €**

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

*vitigni: lacrima 100%*

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

**Colli Altotiberini Doc Rosso  
Riserva  
"Tarragoni" 2006  
Cantina Donini**



**voto 7.6/10 - 12,20 €**

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

*vitigni: cabernet, sangiovese*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

**Colli Altotiberini Doc Rosso  
"Nero Fratta" 2007  
Cantina Donini**



**voto 7.2/10 - 8,10 €**

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

*vitigni: sangiovese 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Montepulciano d'Abruzzo  
Doc  
"Baldovino" 2008  
Tenuta I Fauri**



**voto 7.8/10 - 6,70 €**

**ABRUZZO**  
Villamagna (Ch)  
Tel. 0871.332627  
info@tenutaifauri.it  
www.tenutaifauri.it

*vitigni: montepulciano 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

# ROSSI FINO A 15 EURO

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



**voto 8.6/10 - 13 €**

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

*vitigni: montepulciano 100%*

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

**Montepulciano d'Abruzzo Doc**  
**"Alcàde" 2006**  
 Colle Moro



**voto 7.8/10 - 8 €**

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

*vitigni: montepulciano 100%*

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

**Molise Doc Cabernet Sauvignon**  
**"Clivia" 2007**  
 Società Cooperativa Cantina Sociale San Zenone



**voto 7.6/10 - 6,70 €**

**MOLISE**  
 Montenero di Bisaccia (Cb)  
 Tel. 0875.96576  
 cantinasanzenone@virgilio.it

*vitigni: cabernet sauvignon 100%*

gradazione alcolica: 13°  
 da bere adesso fino al 2013

**Terre degli Osci Igt Aglianico 2006**  
 Borgo di Colloredo



**voto 7.6/10 - 10,50 €**

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

*vitigni: aglianico 100%*

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

**Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso**  
**"Gelsonero" 2007**  
 Villa Dora



**voto 7.2/10 - 14 €**

**CAMPANIA**  
 Terzigno (Na)  
 Tel. 081.5295016  
 info@cantinevilladora.it  
 www.cantinevilladora.it

*vitigni: aglianico, piediroso*

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2013

**Sannio Doc Aglianico 2008**  
 Wartalia



**voto 7.8/10 - 9 €**

**CAMPANIA**  
 Benevento (Bn)  
 Tel. 0824.817839  
 info@wartalia.com  
 www.wartalia.com

*vitigni: aglianico 100%*

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

**Beneventano Igt Aglianico**  
**"Danae" 2009**  
 Wartalia



**voto 8/10 - 6 €**

**CAMPANIA**  
 Benevento (Bn)  
 Tel. 0824.817839  
 info@wartalia.com  
 www.wartalia.com

*vitigni: aglianico 100%*

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

**Salento Igt Negroamaro**  
**"Teresa Manara" 2007**  
 Cantele



**voto 8.5/10 - 13 €**

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

*vitigni: negroamaro 100%*

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2013

**VINO TOP**

**Chianti Docg Riserva "Monsonaccio" 2007**  
**Varramista**



Un Chianti riserva dal colore rosso rubino profondo con dei bei riflessi granata. I profumi sono avvolgenti e di buona finezza con note di frutta rossa matura che si trasformano in sensazioni di cuoio e di cioccolato. Piacevoli anche le note che richiamano il tabacco e sentori di torrefazione. Un vino ricco e corposo in bocca grazie alla buona struttura tannica, con note gradevoli di mandorla e di frutti di bosco come la mora e i lamponi. Un vino in grado di accompagnare tutto il pasto a partire dai crostini di fegatino, primi piatti come la pappa al pomodoro, secondi come la tagliata con i funghi e, a fine pasto, perfetto anche per formaggi leggermente piccanti come il pecorino di Pienza di media stagionatura. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

**voto 8.8/10 - 12,50 €**

**TOSCANA**  
 Montepoli Val d'Arno (Pi)  
 Tel. 0571.44711  
 info@varramista.it  
 www.varramista.it

*vitigni: merlot, sangiovese, syrah*

gradazione alcolica: 13°  
 da bere adesso fino al 2014

**Valle d'Itria Igt Rosso**  
**"Roccia" 2009**  
 Cantina Locorotondo



**voto 7.5/10 - 5 €**

**PUGLIA**  
 Locorotondo (Ba)  
 Tel. 080.4311644  
 info@locorotondodoc.com  
 www.locorotondodoc.com

*vitigni: malvasia nera, montepulciano, negroamaro*  
 gradazione alcolica: 12°  
 da bere adesso fino al 2012

**Castel del Monte Doc Rosso**  
**"Bolonero" 2007**  
 Torrevento



**voto 8.4/10 - 9 €**

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

*vitigni: aglianico, nero di troia*  
 gradazione alcolica: 12,5°  
 da bere adesso fino al 2013

**Tarantino Igt Primitivo**  
**"Tatu" 2007**  
 Vigne & Vini



**voto 7.5/10 - 10 €**

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

*vitigni: aglianico, primitivo*  
 gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2014

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



**voto 8.4/10 - 12 €**

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

*vitigni: primitivo 100%*  
 gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2014

**Terre dell'Alta Val d'Agri Doc**  
**Rosso**  
**"Lucanico" 2007**  
 L'Arcera



**voto 7.7/10 - 14 €**

**BASILICATA**  
 Potenza (Pz)

info@organicwine.it  
 www.organicwine.it

*vitigni: aglianico, cabernet sauvignon, merlot*  
 gradazione alcolica: 13,5°  
 da bere adesso fino al 2013

**VINO TOP**

**Isola dei Nuraghi Igt Rosso**  
**"Nativo" 2008**  
 Murales



Colore rosso rubino quasi violaceo con dei bei riflessi granata. I profumi sono vinosi e gradevoli e con delle sensazioni accattivanti e dolci che richiamano la marmellata di frutti di bosco come le more. In bocca è un vino piacevole grazie alla sua buona acidità e la sua notevole struttura tannica per nulla astringente. Avvolgenti le sensazioni di amarena sul finale. Vino piacevole e di buona persistenza con un equilibrio finale molto elegante. Si abbina alla perfezione a piatti di carne rossa alla griglia come le costate di maiale o con dei formaggi di media stagionatura come il pecorino sardo. Va servito in bicchieri abbastanza ampi per ossigenarlo al meglio con un'imboccatura di circa 6 centimetri a una temperatura non superiore ai 18 gradi.

**voto 8.6/10 - 11 €**

**SARDEGNA**  
 Olbia (Ot)  
 Tel. 0789.68298  
 info@vinimurales.it  
 www.vinimurales.it

*vitigni: cabernet sauvignon, cannonau, syrah*  
 gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2013

**Calabria Igt Rosso**  
**"Don Fabrizio" 2008**  
 Termine Grosso



**voto 7.5/10 - 11,50 €**

**CALABRIA**  
 Crotona (Kr)

info@terminegrosso.com  
 www.terminegrosso.com

*vitigni: gaglioppo, merlot*  
 gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2013

**Sicilia Igt Frappato**  
**"Fondo Filara" 2009**  
 Nicosia



**voto 7.6/10 - 8,40 €**

**SICILIA**  
 Vittoria (Rg)

Tel. 095.7806767  
 info@cantinicosia.it  
 www.cantinicosia.it

*vitigni: frappato 100%*  
 gradazione alcolica: 12,5°  
 da bere adesso fino al 2013

**Sicilia Igt Nero d'Avola**  
**"Morogò" 2008**  
 Puleo



**voto 7.8/10 - 11 €**

**SICILIA**  
 Sciacca (Ag)

Tel. 0925.1901385  
 info@aziendapuleo.it  
 www.aziendapuleo.it

*vitigni: nero d'avola 100%*  
 gradazione alcolica: 13,5°  
 da bere adesso fino al 2014

# ROSSI DA 15 A 30 EURO

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



**voto 7.8/10 - 17,50 €**

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

*vitigni: pinot nero 100%*

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

**Langhe Doc Rosso**  
2007  
Castello di Neive



**voto 7.8/10 - 22 €**

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

*vitigni: albarossa 100%*

gradazione alcolica: 15°  
da bere adesso fino al 2014

**Dolcetto di Ovada Doc**  
"Du Riva" 2007  
Tacchino Luigi



**voto 8/10 - 20,25 €**

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

*vitigni: dolcetto 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

**Barbaresco Docg Riserva**  
"Basarin" 2005  
Adriano Marco e Vittorio



**voto 7.9/10 - 25 €**

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

*vitigni: nebbiolo 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2016

**VINO TOP**

**Brunello di Montalcino Docg**  
"Tenuta Comunali" 2005  
Bartoli Giusti



Il colore di questo Brunello di Montalcino è rosso rubino acceso con riflessi granata. I profumi sono davvero molto intensi e aumentano dopo che il vino si è ossigenato bene. Profumi che richiamano le note di ciliegie mature, di tabacco e sentori piacevoli di cuoio. Avvolgenti anche i sentori di tostatura dati dal legno e i sentori di spezie come la noce moscata. In bocca la notevole struttura tannica risulta ben ammorbidita dal legno di affinamento con una buona acidità che apporta freschezza. Un vino molto persistente con finale che richiama i sentori di frutta rossa matura già percepiti al naso. Da aprire almeno un'ora prima di servirlo alla temperatura ideale di 18-20 gradi per accompagnare piatti come le pappardelle al cinghiale oppure la classica bistecca alla fiorentina.

**voto 8.7/10 - 18 €**

**TOSCANA**  
Montalcino (Si)  
Tel. 0577.848129  
comunali@bartoligiusti.it  
www.bartoligiusti.it

*vitigni: sangiovese 100%*

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

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



**voto 7.9/10 - 19,80 €**

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

*vitigni: nebbiolo 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2016

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



**voto 8.8/10 - 29 €**

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

*vitigni: corvina veronese, merlot, rondinella*

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

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



**voto 8.5/10 - 18 €**

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

*vitigni: cabernet sauvignon, sangiovese*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

**Toscana Igt Pinot Nero**  
"Ciriatto"  
Le Crete



**voto 7.9/10 - 17,90 €**

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

*vitigni: pinot nero 100%*

gradazione alcolica: 14,5°  
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.

Toscana Igt Cabernet  
Sauvignon  
"Graffiacane" 2006  
Le Crete



voto 8.5/10 - 28,60 €

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

vitigni: cabernet sauvignon  
100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015

Toscana Igt Rosso  
"Cantastorie" 2006  
Tenuta di Sticciano



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 8/10 - 19 €

TOSCANA  
Fiano (Fi)  
Tel. 0571.669191  
info@tenutadisticciano.it  
www.tenutadisticciano.it

vitigni: cabernet sauvignon,  
sangiovese

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

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



voto 7.6/10 - 27 €

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

vitigni: cabernet, merlot,  
sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 15°  
da bere adesso fino al 2015

Morellino di Scansano Docg  
"Sicomoro" 2006  
Cantina Vignaioli  
del Morellino di Scansano



voto 8/10 - 18 €

TOSCANA  
Scansano (Gr)  
Tel. 0564.507288-7979  
coopmorell@libero.it  
www.cantinadelmorellino.it

vitigni: sangiovese 100%

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

Chianti Classico Docg  
Riserva  
2007  
Castello di Gabbiano



voto 8/10 - 19 €

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

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015

Marche Igt Rosso  
"Rubens" 2007  
Panichi Filippo



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 18 €

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

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

Sagrantino di Montefalco  
Docg  
2007  
Raina



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 8.3/10 - 18 €

UMBRIA  
Montefalco (Pg)  
Tel. 0742.621356  
INFO@VINI-RAINA.IT  
WWW.VINI-RAINA.IT

vitigni: sagrantino 100%

gradazione alcolica: 15°  
da bere adesso fino al 2015

## VINO TOP

Montepulciano d'Abruzzo  
Doc 2005  
Collefrisio

Un vino da uve montepulciano di colore rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora quasi granata. I profumi sono molto intensi e richiamano il cacao, la frutta matura, la marmellata di ciliegie, note di caffè e leggeri sentori di tostatura. In bocca i tannini si sentono bene ma risultano molto morbidi e la nota alcolica, piuttosto intensa, viene ben mitigata dall'acidità che apporta una nota fresca sul palato. Un vino persistente che lascia aromi di spezie, come la noce moscata in aggiunta a un gusto ricco di confettura di frutta rossa. Per la sua struttura in bocca si accompagna bene con piatti di selvaggina, di carne rossa alla griglia oppure con formaggi molto stagionati. La temperatura ideale per servire questo vino è di 20 gradi.



voto 8.9/10 - 24 €

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

vitigni: montepulciano 100%

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



**Torgiano Rosso Riserva Docg**  
**"Rubesco - Vigna Monticchio"**  
 2005  
 Lungarotti



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 8/10 - 27,50 €

**UMBRIA**

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

vitigni: canaiolo, sangiovese

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2015

**Sagrantino di Montefalco**  
**Docg**  
 2006  
 Lungarotti



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 22 €

**UMBRIA**

Montefalco (Pg)  
 Tel. 075.988661  
 lungarotti@lungarotti.it  
 www.lungarotti.it

vitigni: sagrantino 100%

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

**Montepulciano d'Abruzzo**  
**Doc Riserva**  
**"Gunè" 2006**  
 Cantine Dragani



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 20 €

**ABRUZZO**

Chieti (Ch)  
 Tel. 085.903331  
 info@cantedragani.it  
 www.cantedragani.it

vitigni: montepulciano 100%

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

**Montepulciano d'Abruzzo**  
**Doc**  
**"Don Bosco" 2004**  
 Bosco



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.9/10 - 18 €

**ABRUZZO**

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

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2014

## VINO TOP

**Sicilia Igt Nero d'Avola**  
**"3 Carati" 2006**  
 Avide



Bisogna aprire la bottiglia un poco prima di degustarla per apprezzare al meglio i profumi di questo vino dal colore rosso rubino molto scuro e con leggeri riflessi porpora. Si percepiscono dopo una buona ossigenazione accattivanti note di tostatura e sentori balsamici di eucalipto. Molto piacevoli anche le note di cacao e i sentori più fruttati che richiamano la confettura di prugne. In bocca il vino ha una intensa struttura tannica, che risulta comunque morbida e una ottima persistenza che richiama sul finale le note di tostato e la frutta matura già sentite al naso. Un vino rosso ideale per piatti di carne grigliata per la sua piacevole struttura tannica da servire a 18 gradi in ampi calici dal diametro di 6 centimetri all'imboccatura.

voto 8.2/10 - 18 €

**SICILIA**

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

vitigni: nero d'avola 100%

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

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



voto 8.5/10 - 24 €

**CAMPANIA**

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

vitigni: aglianico, piedirosso

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

**Sicilia Igt Nero d'Avola**  
**"Sàgana" 2008**  
 Cusumano



voto 7.7/10 - 18 €

**SICILIA**

Butera (Cl)  
 Tel. 091.8903456  
 cusumano@cusumano.it  
 www.cusumano.it

vitigni: nero d'avola 100%

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

**Sicilia Igt Nero d'Avola**  
 2008  
**Tenuta Gorghi Tondi**



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 8.3/10 - 17 €

**SICILIA**

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

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2013

**Sicilia Igt Rosso**  
**"Impari" 2007**  
 Tenimenti Zabù



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.6/10 - 25,20 €

**SICILIA**

Agrigento (Ag)  
 Tel. 085.9067388  
 sales@zabu.it  
 www.zabu.it

vitigni: merlot, nero d'avola, syrah

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2014

# ROSSI OLTRE 30 EURO

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



voto 8.3/10 - 33 €

**PIEMONTE**  
Neive (Cn)

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

vitigni: **nebbiolo 100%**

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

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



voto 8.8/10 - 40 €

**TOSCANA**  
Bolgheri (Li)

Tel. 02.72094585  
info@donnaolimpia1898.it  
www.donnaolimpia1898.it

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

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2015

**Cortona Doc Syrah**  
"Cuculaia" 2007  
Fabrizio Dionisio



voto 8.2/10 - 32 €

**TOSCANA**  
Cortona (Ar)

Tel. 06.3223541  
info@fabriziodionisio.it  
www.fabriziodionisio.it

vitigni: **syrah 100%**

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

**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

## VINO TOP

**Barolo Docg 2003**  
Poderi Brovida Cordara



Rosso granata scarico con riflessi aranciati. Il vino va scaraffato perchè sono presenti parecchi depositi. Profumi molto intensi che richiamano le note di china, la tostatura e soprattutto note di spezie come la noce moscata e la cannella. Piacevoli sentori anche di frutta rossa. In bocca il vino ha una nota tannica ammorbidita però dal legno. Buona la persistenza che lascia in bocca piacevoli sentori di china e spezie. Un vino rosso, barolo, tipico e intenso. Due osservazioni: vino da scaraffare per evitare l'abbondante deposito; un vino che è già molto aperto al naso e morbido in bocca. Si abbina molto bene ai piatti della cucina tipica piemontese come un risotto al tartufo o con la carne cruda. Servire un bicchieri panciuti con un'imboccatura di circa 7 cm a 20 gradi.

voto 9/10 - 41 €

**PIEMONTE**  
Barolo (Cn)

Tel. 045.913399  
info@vinimontresor.it  
www.vinimontresor.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2018

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



voto 9/10 - 45 €

**TOSCANA**  
Castelnuovo Berardenga (Si)

Tel. 0577.322613  
info@dievole.it  
www.dievole.it

vitigni: **sangiovese**

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

**Maremma Toscana Igt Rosso**  
"Perenzo" 2008  
Fattoria di Magliano



voto 9/10 - 32 €

**TOSCANA**  
Magliano di Toscana (Gr)

Tel. 0564.593040  
info@fattoriadimagliano.it  
www.fattoriadimagliano.it

vitigni: **syrah 100%**

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

**Montepulciano d'Abruzzo**  
Doc  
"Plateo" 2003  
Agriverde



voto 7.3/10 - 35 €

**ABRUZZO**  
Caldari di Ortona (Ch)

Tel. 085.9032101  
info@agriverde.it  
www.agriverde.it

vitigni: **montepulciano 100%**

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

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



voto 9/10 - 40 €

**SARDEGNA**  
Sulcis Iglesiente (Ci)

Tel. 0781.950127

www.cantinadisantadi.it

vitigni: **bovale sardo, carignano**

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

# BIANCHI FINO A 12 EURO

**Piemonte Doc Chardonnay**

**2009**

**La Fiammenga**



**NUOVO ASSAGGIO**

**voto 7.5/10 - 9 €**

**PIEMONTE**

Penango (At)

Tel. 0141.917975

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

*vitigni: chardonnay 100%*

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

**Bianco**  
**"Verde Luna" 2008**  
**Caminella**



**voto 8.2/10 - 10,50 €**

**LOMBARDIA**

Valcalepio (Bg)

Tel. 035.941828

caminella@caminella.it  
www.caminella.it

*vitigni: chardonnay 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Veneto Igt Bianco**  
**"Milante" 2008**  
**Fattoria Monte Fasolo**



**NUOVO ASSAGGIO**

**voto 7.7/10 - 9 €**

**VENETO**

Cinto Euganeo (Pd)

Tel. 0429.634030

info@montefasolo.com  
www.montefasolo.com

*vitigni: chardonnay, incrocio manzoni, moscato giallo, pinot bianco, sauvignon*

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

**Gambellara Doc Classico**  
**2009**  
**Casa Cecchin**



**NUOVO ASSAGGIO**

**voto 7.6/10 - 5,85 €**

**VENETO**

Montebello Vicentino (Vi)

Tel. 0444.649610

info@casacecchin.it  
www.casacecchin.it

*vitigni: garganega 100%*

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

## VINO TOP

**Veneto Igt Tai 2009**  
**De Stefani**



Un vino bianco dal colore giallo intenso tendente al dorato con buoni profumi di pasta di mandorle e note più fresche di pesca e sentori di banana. In bocca è piuttosto morbido con una discreta nota calda apportata dall'alcol ma con la giusta acidità che evita l'appiattimento e lo rende molto equilibrato. Buona la sua persistenza con finale che richiama la frutta secca soprattutto la mandorla che rimane davvero a lungo in bocca. Un vino bianco che per il suo ottimo equilibrio al palato si presta bene ad essere abbinato a piatti con uova e verdure cotte, come le frittate agli asparagi oppure per piatti più invernali come il risotto con i funghi. Da servire alla temperatura di 10 gradi, per esaltare il lato più fresco del vino, fino ai 12 gradi, per evidenziare più la nota morbida.

**voto 8.2/10 - 9,75 €**

**VENETO**

Fossalta di Piave (Ve)

Tel. 0421.67502

info@de-stefani.it  
www.de-stefani.it

*vitigni: friulano 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2012

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



**voto 8.8/10 - 9 €**

**VENETO**

Montebello Vicentino (Vi)

Tel. 0444.649104

info@dalmasovini.com  
www.dalmasovini.com

*vitigni: garganega 100%*

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

**Lugana Doc**  
**"Cento Filari" 2009**  
**Cesari**



**NUOVO ASSAGGIO**

**voto 7.8/10 - 10 €**

**VENETO**

Peschiera del Garda (Vr)

Tel. 045.6260928

info@cesariverona.it  
www.cesariverona.it

*vitigni: chardonnay, trebbiano di soave*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Alto Adige Doc**  
**Müller Thurgau**  
**2009**  
**Kettmeir**



**voto 8.2/10 - 9,80 €**

**ALTO ADIGE**

Caldero (Bz)

Tel. 0471.963135

info@kettmeir.com  
www.kettmeir.com

*vitigni: müller thurgau 100%*

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

**Alto Adige Doc Pinot Bianco**  
**2009**  
**Hofkellerei**



**voto 7.8/10 - 9 €**

**ALTO ADIGE**

Termeno (Bz)

Tel. 0471.860215

info@hofkellerei.it  
www.hofkellerei.it

*vitigni: pinot bianco 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

# BIANCHI FINO A 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.

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



voto 8.3/10 - 12 €

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

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

### Delle Venezie Igt Pinot Grigio 2009 Castellargo



voto 8/10 - 8 €

**FRIULI VEN. GIULIA**  
San Martino al Tagliamento (Pn)  
info@castellargo.com  
www.castellargo.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2012

### Friuli Annia Doc Traminer Aromatico "Vigneti Bosco Bando" 2009 Le Favole



voto 8/10 - 8,20 €

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Sacile (Pn)  
Tel. 0434.735604  
info@lefavole.com  
www.lefavole.com

vitigni: traminer aromatico  
100%

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

### Montecucco Doc Vermentino "Campo del Noce" 2009 Pieve Vecchia



voto 7.7/10 - 9 €

**TOSCANA**  
Campagnatico (Gr)  
Tel. 0564.996452  
info@cantinapievevecchia.com  
www.cantinapievevecchia.com

vitigni: vermentino 100%

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

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore "Cuprese" 2009 Colonnara



voto 7.5/10 - 8,50 €

**MARCHE**  
Cupramontana (An)  
Tel. 0731.780273  
info@colonnara.it  
www.colonnara.it

vitigni: verdicchio 100%

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

### Umbria Igp Grechetto 2009 Cardeto



voto 8/10 - 6 €

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

vitigni: grechetto 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2011

### Montefalco Doc Bianco "Arquata" 2009 Adanti



voto 7.9/10 - 8 €

**UMBRIA**  
Bevagna (Pg)  
Tel. 0742.360295  
info@cantineadanti.com  
www.cantineadanti.com

vitigni: chardonnay, grechetto,  
malvasia, trebbiano

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

## VINO TOP

### Collio Doc Friulano 2009 Cantina Produttori Cormòns



Giallo paglierino intenso e brillante che tende quasi al dorato. I profumi decisi richiamano le note di frutta secca, come le nocciole e le mandorle, sentori erbacei freschi, erba di campo appena tagliata, insieme a piacevoli note floreali di glicine. Non macano in questo vino anche profumi più fruttati di banana. In bocca è morbido, con una decisa acidità che lo mantiene fresco e una buona nota sapida che lascia in bocca una sensazione quasi salata. Il finale, piacevolmente amarognolo, lo rende perfetto da abbinare a frittate di pesce, sushi e piatti a base di vongole e cozze. La temperatura ideale per servire questo vino è di circa 12 gradi, per esaltare al massimo la nota morbida in bocca, in calici di 5 centimetri di diametro in grado di concentrare i profumi al naso.

voto 8.4/10 - 10,50 €

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Cormons (Go)  
Tel. 0481.62471  
info@cormons.com  
www.cormons.com

vitigni: friulano 100%

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

# BIANCHI FINO A 12 EURO

**Zagarolo Doc Superiore  
"Tufaio" 2009**  
Cantina del Tufaio



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 8,50 €

**LAZIO**

Zagarolo (Rm)

Tel. 06.9524502

info@cantinadeltufaio.it

www.cantinadeltufaio.it

vitigni: grechetto, malvasia del lazio, malvasia di candia aromatica, trebbiano giallo

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

**Colline Teatine Igt Pecorino  
"Pecorino dei Fauri" 2009**  
Tenuta I Fauri



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9,90 €

**ABRUZZO**

Villamagna (Ch)

Tel. 0871.332627

info@tenutaifauri.it

www.tenutaifauri.it

vitigni: pecorino 100%

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

**Terre di Chieti Igt Cococciola  
"Costa del Mulino" 2009**  
Cantina Frentana



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 5,20 €

**ABRUZZO**

Rocca San Giovanni (Ch)

Tel. 0872.60152

info@cantinafrentana.it

www.cantinafrentana.it

vitigni: cococciola, pecorino

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

## VINO TOP

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc  
Classico Superiore "Podium" 2008**  
Garofoli



Giallo intenso con riflessi dorati. I profumi marcati richiamano le note di frutta sia quella a polpa bianca, come la pesca, quella esotica, come la banana e l'ananas, sia quella secca come la mandorla dolce. In bocca è un vino molto minerale, tanto da lasciare una piacevole sensazione quasi salata sul finale. Ottima anche la morbidezza e il finale che richiama, oltre alla nota minerale, le note di frutta secca già percepite all'olfatto. Un vino bianco che accompagna alla perfezione il pesce, in tutte le sue varianti ma, grazie alla sua notevole struttura al palato, si presta bene anche sui secondi a base di carne bianca e su formaggi di breve e media stagionatura. Un vino da bere alla temperatura di 12 gradi circa e da servire in calici di 5 centimetri di diametro all'imboccatura.

voto 8.4/10 - 11 €

**MARCHE**

Montecarotto (An)

Tel. 071.7820162

mail@garofolivini.it

www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

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



voto 8/10 - 5 €

**ABRUZZO**

Guastameroli di Frisa (Ch)

Tel. 0872.58128

info@collemoro.it

www.collemoro.it

vitigni: trebbiano d'abruzzo  
100%

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

**Biferno Doc Bianco  
"Gironia" 2009**  
Borgo di Colloredo



voto 8.2/10 - 9 €

**MOLISE**

Campomarino (Cb)

Tel. 0875.57453

info@borgodicoloredo.com

www.borgodicoloredo.com

vitigni: bombino bianco,  
malvasia, trebbiano

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

**Terre degli Osci Igt Greco  
2009**  
Borgo di Colloredo



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9 €

**MOLISE**

Campomarino (Cb)

Tel. 0875.57453

info@borgodicoloredo.com

www.borgodicoloredo.com

vitigni: greco 100%

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

**Molise Doc Falanghina  
2009**  
Borgo di Colloredo



voto 7.8/10 - 9 €

**MOLISE**

Campomarino (Cb)

Tel. 0875.57453

info@borgodicoloredo.com

www.borgodicoloredo.com

vitigni: falanghina 100%

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

# BIANCHI FINO A 12 EURO

**Beneventano Igt Falanghina 2009**  
L'Anfora di Bacco



**voto 7.8/10 - 10 €**

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

*vitigni: falanghina 100%*

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2011

**Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco**  
"Lacrimabianco" 2009  
Cantine Olivella



**voto 8/10 - 11,50 €**

**CAMPANIA**  
Sant'Anastasia (Na)  
Tel. 081.5311388  
info@cantineolivella.com  
www.cantineolivella.com

*vitigni: caprettone, catalanesca*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Guardia Sanframondi Doc Falanghina**  
"Vignasuprema" 2009  
Aia dei Colombi



**voto 9.2/10 - 8,50 €**

**CAMPANIA**  
Sanframondi (Bn)  
Tel. 0824.817384  
info@aiadeicolombi.it  
www.aiadeicolombi.it

*vitigni: falanghina 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

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



**voto 8.2/10 - 8,10 €**

**PUGLIA**  
Locorotondo (Ba)  
Tel. 080.4311644  
info@locorotondodoc.com  
www.locorotondodoc.com

*vitigni: bianco d'alessano, fiano, verdeca*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Salento Igt Verdeca "Moi" 2009**  
Vigne & Vini



**voto 7.5/10 - 6,30 €**

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

*vitigni: verdeca 100%*

gradazione alcolica: 11,5°  
da bere adesso fino al 2011

**Salento Igt Fiano Minutolo "Le Vigne Rare" 2009**  
Pirro Varone



**voto 8.2/10 - 11 €**

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

*vitigni: fiano minutolo 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Puglia Igt Verdeca "Sud" 2009**  
Feudi di San Marzano



**voto 8.3/10 - 10 €**

**PUGLIA**  
San Marzano (Ta)  
Tel. 099.9576100  
info@feudisanmarzano.it  
www.feudisanmarzano.it

*vitigni: verdeca 100%*

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2012

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



**voto 8/10 - 8,80 €**

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

*vitigni: pinot bianco 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

## VINO TOP

**Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco 2009**  
**Vigna Pironti**



Un vino bianco ottenuto da vitigni tipici dell'area vesuviana dal colore giallo intenso che tende al dorato. I profumi che emergono dal bicchiere sono molteplici e richiamano note di pesca, note di fiori di tiglio e sentori erbacei freschi e balsamici che ricordano l'anice. In bocca la sua caratteristica principale è la buona acidità che richiama il lime, segue una intensa nota minerale con una buona persistenza che lascia sul finale note di ananas. Un vino bianco molto fresco e profumato che può accompagnare sia piatti semplici, come la pizza o i formaggi freschi, sia piatti più elaborati come gli spaghetti al cartoccio con frutti di mare. Da servire alla temperatura di circa 10 gradi in bicchieri dal diametro di 4 centimetri all'imboccatura.

**voto 8/10 - 9 €**

**CAMPANIA**  
Napoli (Na)  
Tel. 081.8271972  
info@vignapironti.it  
www.vignapironti.it

*vitigni: caprettone, coda di volpe, falanghina*

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

# BIANCHI FINO A 12 EURO

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



voto 7.5/10 - 6,30 €

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

vitigni: **catarratto 100%**

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

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



voto 7.6/10 - 6,50 €

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

vitigni: **inzolia 100%**

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

**Sicilia Igt Catarratto**  
"Terre di Ginestra" 2009  
Calatrasi  
Mediterranean Domains



voto 7.9/10 - 7,80 €

**SICILIA**  
San Cipirello (Pa)  
Tel. 091.8576767  
info@calatrasi.it  
www.calatrasi.it

vitigni: **catarratto 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Sicilia Igt Chardonnay**  
"Morogò" 2009  
Puleo



voto 7.5/10 - 9 €

**SICILIA**  
Sciaccia (Ag)  
Tel. 0925.1901385  
info@aziendapuleo.it  
www.aziendapuleo.it

vitigni: **chardonnay 100%**

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

## VINO TOP

**Puglia Igp Moscato Bianco**  
"Maccone" 2009  
Angiuli Donato



Un vino da uve moscato bianco secco dal colore giallo paglierino con dei bei riflessi dorati tenui. I profumi aromatici, tipici per questo vitigno, sono gradevoli con delle note accattivanti e molto marcate di frutta, come l'albicocca e note di frutto della passione, e ottime sensazioni vegetali fresche che richiamano la salvia. Al palato, insieme al gusto secco, si sentono delle note vegetali piacevoli di salvia già percepita al naso, di menta e di agrumi che sul finale diventano molto intensi. Un vino piacevole e accattivante che per la sua grande aromaticità e da consigliare con piatti particolari come il pollo al curry oppure per accompagnare risotti agli asparagi, oltre che antipasti a base di corstacei. Da servire a una temperatura di circa 12 gradi.

voto 8.3/10 - 9 €

**PUGLIA**  
Bari (Ba)  
Tel. 080.4597130  
angiulivinicola@libero.it

vitigni: **moscato bianco 100%**

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

**Sicilia Igt Grillo**  
"Antiche Vie" 2009  
Puleo



voto 8.1/10 - 7,20 €

**SICILIA**  
Sciaccia (Ag)  
Tel. 0925.1901385  
info@aziendapuleo.it  
www.aziendapuleo.it

vitigni: **grillo 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Vermentino di Sardegna Doc**  
"Donnikalia" 2009  
Ferruccio Deiana



voto 8/10 - 8,50 €

**SARDEGNA**  
Settimo S. Pietro (Ca)  
Tel. 070.749117  
deiana.ferruccio@tiscali.it  
www.ferrucciodeiana.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

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



voto 7.8/10 - 8,50 €

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

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Nuragus di Cagliari Doc**  
"Pedraia" 2009  
Cantina Santadi



voto 7.5/10 - 7,90 €

**SARDEGNA**  
Cagliari (Ca)  
Tel. 0781.950127

www.cantinadisantadi.it

vitigni: **nuragus 100%**

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

# BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Gavi Docg di Gavi**  
2009  
Tacchino Luigi



voto 7.6/10 - 13,90 €

**PIEMONTE**  
Gavi (Al)

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

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2012

**Roero Arneis Docg**  
2009  
Batasiolo



voto 8.2/10 - 14,40 €

**PIEMONTE**  
Roero (Cn)

Tel. 0173.50130  
info@batasiolo.com  
www.batasiolo.com

vitigni: arneis 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Soave Doc Classico**  
"Vicario" 2009  
Cantina di Monteforte



voto 7.8/10 - 15 €

**VENETO**

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

vitigni: garganega 100%

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

**Soave Superiore Docg**  
"Monte San Piero" 2008  
Sandro De Bruno



voto 8.3/10 - 14,50 €

**VENETO**

Montecchia di Crosara (Vr)  
Tel. 045.6540465  
info@sandrodebruno.it  
www.sandrodebruno.it

vitigni: garganega 100%

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

## VINO TOP

**Roero Arneis Docg "Terre Sabaude" 2009**  
Produttori di Govone



Giallo paglierino brillante con riflessi verdi luminosi. I profumi sono discreti e richiamano soprattutto le note erbacee fresche e sentori di agrumi leggermente aspri come il pompelmo, non mancano i sentori floreali di glicine. In bocca il vino è molto fresco grazie alla buona acidità seguita da una piacevole nota minerale e soprattutto da un'ottima persistenza con finale piacevolmente amaro-gnolo di pompelmo che rimane a lungo. Un vino bianco fresco in grado di accompagnare un pasto completo a partire dai primi a base di frutti di mare, insalate di tonno fino a piatti di pollo e tacchino alla griglia. La temperatura ideale per servire questo vino è di circa 10-12 gradi in bicchieri dal diametro di 5 centimetri.

voto 7.8/10 - 12,50 €

**PIEMONTE**  
Govone (Cn)

Tel. 0173.58120  
govone@produttori.govone.com  
www.produttori.govone.com

vitigni: arneis 100%

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

**Monti Lessini Doc Bianco**  
Superiore  
"Calvarina" 2007  
Sandro De Bruno



voto 8.5/10 - 16,50 €

**VENETO**

Montecchia di Crosara (Vr)  
Tel. 045.6540465  
info@sandrodebruno.it  
www.sandrodebruno.it

vitigni: chardonnay, pinot grigio

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

**Soave Doc Vendemmia**  
Tardiva  
"I Tarai" 2008  
Corte Moschina



voto 7.8/10 - 15 €

**VENETO**

Ronca (Vr)  
Tel. 045.7460788  
info@cortemoschina.it  
www.cortemoschina.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Veronese Igt Bianco**  
"Villa Cordevigo" 2007  
Vigneti Villabella



voto 8.2/10 - 18 €

**VENETO**

Bardolino (Vr)  
Tel. 045.7236448  
info@vignetivillabella.com  
www.vignetivillabella.com

vitigni: garganega, sauvignon

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

**Lison Pramaggiore**  
Doc Sauvignon  
2009  
Borgo Molino



voto 7.5/10 - 12,40 €

**VENETO**

Lison (Ve)  
Tel. 0422.851625  
info@borgomolino.it  
www.borgomolino.it

vitigni: sauvignon 100%

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



# BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Alto Adige Doc  
Gewürztraminer  
2009  
Egger - Ramer**



**voto 8.4/10 - 13 €**

**ALTO ADIGE**  
Bolzano (Bz)

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

*vitigni: gewürztraminer 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

**Friuli Grave Doc Bianco  
"Milo" 2007  
Piera Martellozzo**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.3/10 - 15,60 €**

**FRIULI VEN. GIULIA**  
San Quirino (Pn)

Tel. 0434.963100  
welcome@martellozzo.com  
www.pieramartellozzo.com

*vitigni: chardonnay, sauvignon*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2014

**Montecucco Doc Vermentino  
"Irisse" 2008  
Colle Massari**



**voto 7.6/10 - 16 €**

**TOSCANA**  
Cinigiano (Gr)

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

*vitigni: grechetto, vermentino*

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

## 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.*

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



**voto 8/10 - 16 €**

**TOSCANA**  
Lucarelli (Si)

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

*vitigni: trebbiano 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Trebbiano d'Abruzzo Doc  
"Lavs Vitae" 2005  
Citra**



**voto 8.1/10 - 20,20 €**

**ABRUZZO**  
Ortona (Ch)

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

*vitigni: trebbiano 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

## VINO TOP

**Alto Adige Doc Pinot Grigio "Unterebner"  
2009  
Cantina Tramin**



Nel bicchiere si presenta con un bel colore giallo dorato intenso con lievi riflessi ramati. I profumi sono inizialmente un po' chiusi ma il vino ossigenandosi si apre ed emergono delle note molto intense di frutta gialla matura, come la pesca e l'albicocca, note piacevoli che richiamano anche la pera e sentori di frutta secca come la nocciola. In bocca sprigiona un piacevole aroma che ricorda la pera e la pesca oltre a leggere note vegetali che contribuiscono alla freschezza del vino. Un Bianco ricco e di buon equilibrio. Un vino da servire alla temperatura di 12 gradi in calici dall'imboccatura di 5 centimetri per accompagnare risotti alle verdure, pesci come la trota, oppure formaggi come la mozzarella o come l'Asiago fresco.

**voto 8.8/10 - 18,70 €**

**ALTO ADIGE**  
Bolzano (Bz)

Tel. 0471.096633  
info@cantinatramin.it  
www.cantinatramin.it

*vitigni: pinot grigio 100%*

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

**Tullum Doc Passerina  
2009  
Feudo Antico**



**voto 8.2/10 - 12,15 €**

**ABRUZZO**  
Tollo (Ch)

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

*vitigni: passerina 100%*

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

**Colline Pescaresi Igt  
Chardonnay  
"Pan" 2007  
Bosco**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.2/10 - 14 €**

**ABRUZZO**  
Nocchiano (Pe)

Tel. 085.847345  
info@nestorebosco.com  
www.nestorebosco.com

*vitigni: chardonnay 100%*

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

# BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Greco di Tufo Docg**  
2009  
Historia Antiqua



voto 8.3/10 - 15,60 €

**CAMPANIA**

Tufo (Av)

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

vitigni: greco di tufo 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Valle d'Itria Igp Fiano Minutolo**  
"Rampone" 2009  
I Pastini



NUOVO  
ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 13 €

**PUGLIA**

Martina Franca (Ta)

Tel. 080.4313309  
i-pastini@libero.it  
www.ipastini.it

vitigni: fiano minutolo 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Etna Doc Bianco**  
"Fondo Filara" 2009  
Nicosia



voto 7.8/10 - 13 €

**SICILIA**

Etna (I)

Tel. 095.7806767  
info@cantinicosia.it  
www.cantinicosia.it

vitigni: carricante, catarratto

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

## IL VOTO

Il voto è espresso  
in decimi.

Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.

In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.

## VINO TOP

**Fiano di Avellino Docg**  
"Vigna Acquaviva" 2009  
Montesole



Un vino bianco campano dal colore giallo intenso e brillante tendente al dorato con profumi fruttati ben percepibili di pesca, di pompelmo e di lime, insieme a note più delicate di lavanda e bergamotto. In bocca è caratterizzato da una buona morbidezza sostenuta da una giusta acidità e da una discreta nota sapida. Un vino molto persistente che lascia per lungo tempo note di agrumi al palato. Un Bianco dai profumi intensi e fruttati e dalla buona nota sapida in bocca che si presta bene ad accompagnare le insalate di polipo, primi piatti leggeri, i formaggi freschi come la ricotta oppure la mozzarella di Bufala campana. La temperatura ideale per degustarlo è di circa 10-12 gradi da servire in bicchieri da 5-6 centimetri di diametro.

voto 8.5/10 - 16 €

**CAMPANIA**

Montefusco (Av)

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

vitigni: fiano 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Vittoria Doc Inzolia**  
"Riflessi di Sole" 2007  
Avide



voto 8/10 - 15 €

**SICILIA**

Acate (Rg)

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

vitigni: inzolia 100%

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

**Sicilia Igp Insolia**  
"Cubia" 2009  
Cusumano



voto 8.2/10 - 12,50 €

**SICILIA**

Piana degli Albanesi (Pa)

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

vitigni: inzolia 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Sicilia Igp Chardonnay**  
"Jalé" 2009  
Cusumano



voto 8.2/10 - 15 €

**SICILIA**

Piana degli Albanesi (Pa)

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

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013

**Vermentino di Gallura Docg**  
"Lumenera" 2007  
Murales



voto 8/10 - 15 €

**SARDEGNA**

Olbia (Ot)

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

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2013

**Moscato d'Asti Docg**  
"Bosc Diä Rei" 2009  
Batasiolo



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 8/10 - 11,60 €

**PIEMONTE**

Serralunga d'Alba (Cn)  
Tel. 0173.50130  
info@batasiolo.com  
www.batasiolo.com

vitigni: moscato 100%

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

**Brachetto d'Acqui Docg**  
"Castelgarò" 2009  
Bersano



voto 7.7/10 - 9 €

**PIEMONTE**

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

vitigni: brachetto 100%

gradazione alcolica: 6°  
da bere adesso fino al 2011

**Asti Docg**

Cinzano



voto 8.2/10 - 5 €

**PIEMONTE**

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

vitigni: moscato bianco 100%

gradazione alcolica: 7°  
da bere adesso fino al 2011

**Franciacorta Docg Brut**  
"Storica '61"  
Guido Berlucchi



voto 8.2/10 - 16 €

**LOMBARDIA**

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

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2013

**Franciacorta Docg Brut**

Lantieri De Paratico



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 17 €

**LOMBARDIA**

Capriolo (Bs)  
Tel. 030.736151  
info@lantierideparatico.it  
www.lantierideparatico.it

vitigni: chardonnay, pinot bianco

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

**Prosecco Doc**  
"Selezione Black & Wine"  
2009  
Facchin



voto 8.2/10 - 7,50 €

**VENETO**

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

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°  
da bere adesso fino al 2012

**Recioto di Gambellara Docg**  
Spumante Dolce  
"Torre dei Vescovi"  
Colli Vicentini



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 7.7/10 - 18,50 €

**VENETO**

Vicenza (Vi)  
Tel. 0444.491360  
info@cantinacollivicentini.it  
www.cantinacollivicentini.it

vitigni: garganega 100%

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

**Valdobbiadene Prosecco**  
Superiore Docg Brut  
Millesimato  
2009  
Borgo Molino



**NUOVO ASSAGGIO**

voto 8/10 - 13,30 €

**VENETO**

Conegliano e Vadobbiatene (Tv)  
Tel. 0422.851625  
info@borgomolino.it  
www.borgomolino.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11,5°  
da bere adesso fino al 2012

## VINO TOP

**Ormeasco di Pornassio Doc**  
Sciac-trà 2009  
Fontanacota



Un vino ligure che non ha niente in comune con l'omonimo vino bianco passito delle vicine Cinque Terre. Infatti si tratta di un ottimo rosato con dei riflessi quasi aranciati ma brillanti. I profumi sono freschi e floreali con delle piacevoli note accattivanti di frutta rossa come le ciliegie appena mature. Sul finale emergono sentori quasi balsamici che richiamano la resina degli alberi. In bocca la buona sensazione fresca iniziale è seguita da piacevoli note amarognole e con un finale che ricorda le note di amarena e di mandorla dolce. Il finale fruttato è persistente. Un Rosato semplice ma accattivante da servire fresco alla temperatura di circa 10 gradi magari per accompagnare i piatti della tradizione mediterranea come la farinata di ceci o il cous-cous di pesce.

voto 8/10 - 9,50 €

**LIGURIA**

Pornassio (Im)  
Tel. 0183.293456  
viniberta@tiscali.it  
www.fontanacota.it

vitigni: ormeasco 100%

gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2011

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



**voto 8.2/10 - 19,50 €**

**VENETO**  
Montecchia di Crosara (Vr)  
Tel. 045.6540465  
info@sandrodebruno.it  
www.sandrodebruno.it

*vitigni: garganega 100%*

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

**Spumante Brut Metodo  
Classico Millesimato  
2005  
Zamuner Azienda Agricola**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.8/10 - 24 €**

**VENETO**  
Sona (Vr)  
Tel. 045.6081090  
info@zamuner.it  
www.zamuner.it

*vitigni: chardonnay, pinot  
meunier, pinot nero*

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2013

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



**voto 7.6/10 - 9,90 €**

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

*vitigni: pinot grigio 100%*

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

**Spumante Ribolla Gialla  
Extra Dry  
Anselmi**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 8.2/10 - 11 €**

**FRIULI VEN. GIULIA**  
Pocenia (Ud)  
Tel. 0432.779157  
info@vinianselmi.it  
www.vinianselmi.it

*vitigni: ribolla gialla 100%*

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2012

## VINO TOP

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg  
Brut Millesimato "Prestige" 2009  
Follador**



Spuma di buona finezza con perlage abbastanza intenso. Colore giallo paglierino scarico ma brillante e con sfumature verdi. I profumi sono quelli di frutta secca, come il pistacchio e la nocciola, di erbaceo e note di frutta fesa, come la pera e la mela. In bocca ha un gusto secco, la buona effervescenza insieme all'acidità ne fanno uno spumante elegante, caratterizzato da un'ottima persistenza. Deve essere servito alla temperatura di 10 gradi in bicchieri non troppo ampi, con l'imboccatura di 4 centimetri di diametro, adatti a concentrare i profumi al naso. Uno spumante da abbinare non solo ad aperitivi a base di pesce e crostacei ma anche a piatti più elaborati e sostanziosi come il baccalà alla vicentina o insalate di pollo.

**voto 8/10 - 15 €**

**VENETO**  
Col San Martino (Tv)  
Tel. 0438.898222  
info@folladorspumanti.it  
www.folladorspumanti.it

*vitigni: glera 100%*

gradazione alcolica: 11,5°  
da bere adesso fino al 2012

**Colli Piacentini Doc Gutturino  
Frizzante  
"Tenuta Ca' del Morino San  
Lupo" 2009  
Mossi**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.6/10 - 6,20 €**

**EMILIA ROMAGNA**  
Colli Piacentini (Pc)  
Tel. 0523.860201-845628  
mossi@vinimossi.com  
www.vinimossi.com

*vitigni: barbera, bonarda*

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

**Emilia Igt Fortana Frizzante  
Dolce  
"Fortanina"  
Ariola**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.6/10 - 7 €**

**EMILIA ROMAGNA**  
Langhirano (Pr)  
Tel. 0521.637678  
info@viniariola.it  
www.viniariola.it

*vitigni: fortana 100%*

gradazione alcolica: 7°  
da bere adesso fino al 2011

**Cortona Doc Vin Santo  
2003  
Giannoni Fabbri**



**voto 8.5/10 - 25 €**

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

*vitigni: trebbiano toscano 100%*

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

**Toscana Igt Rosato  
"Gröttolo" 2009  
Colle Massari**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 8/10 - 9,80 €**

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

*vitigni: cilieggiolo,  
montepulciano, sangiovese*

gradazione alcolica: 13°  
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.

Toscana Igt Rosato  
2009  
Castello di Gabbiano



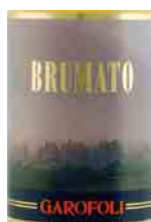
voto 7.5/10 - 7,20 €

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

vitigni: merlot, sangiovese

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

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



voto 7.8/10 - 12,50 €

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

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°  
da bere adesso fino al 2014

Montefalco Sagrantino Docg  
Passito  
2004  
Moretti Omero



voto 7.7/10 - 28 €

**UMBRIA**  
Giano dell'Umbria (Pg)  
Tel. 0742.90433  
info@morettiomero.it  
www.morettiomero.it

vitigni: sagrantino 100%

gradazione alcolica: 15°  
da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo  
Doc Cerasuolo  
2009  
Collefrisio



voto 7.6/10 - 8 €

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

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

Montepulciano d'Abruzzo  
Doc Cerasuolo  
2009  
Strappelli



voto 7.8/10 - 9,50 €

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

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

Montepulciano d'Abruzzo  
Doc Cerasuolo  
"Eclipse" 2009  
Bosco



voto 7.6/10 - 6,50 €

**ABRUZZO**  
Nociano (Pe)  
Tel. 085.847345  
info@nestorebosco.com  
www.nestorebosco.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2012

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



voto 8/10 - 11,50 €

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

vitigni: montepulciano 100%

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

## VINO TOP

Spumante Brut Metodo Classico  
"Riserva Villa La Mattarana" 2004  
Zamuner Azienda Agricola



Colore giallo paglierino viva-  
ce con dei bei riflessi dora-  
ti, spuma intensa e un buon  
perlage fine. I profumi sono  
piacevoli con delle buone no-  
te di crosta di pane, nocciole  
e di pasticceria oltre a un'av-  
volgente sensazione agruma-  
ta. In bocca risulta particolar-  
mente fresco, grazie alla buo-  
na effervescenza e alla piace-  
vole acidità, ha un finale mol-  
to persistente che richiama  
gli agrumi già percepiti all'ol-  
fatto. Uno spumante invitante  
soprattutto al naso, da servire  
alla temperatura di 8-10 gradi  
in bicchieri dal diametro di 4  
centimetri all'imboccatura per  
accompagnare un intero pas-  
to, non solo a base di pesce  
ma con www.zamuner.it anti-  
pasti di fegato grasso, primi  
piatti e secondi a base di pol-  
lo, oppure formaggi come il  
Parmiggiano Reggiano.

voto 8/10 - 30,50 €

**VENETO**  
Sona (Vr)

Tel. 045.6081090  
info@zamuner.it  
www.zamuner.it

vitigni: chardonnay, pinot  
meunier, pinot nero

gradazione alcolica: 12°  
da bere adesso fino al 2013

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



voto 7.7/10 - 8 €

**PUGLIA**  
 Corato (Ba)

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

vitigni: bombino nero 100%

gradazione alcolica: 12°  
 da bere adesso fino al 2012

**Salento Igt Rosato**  
**"Moi" 2009**  
 Vigne & Vini



voto 7.7/10 - 6,30 €

**PUGLIA**  
 Leporano (Ta)

Tel. 099.5332254  
 vigneevini@vigneevini.it  
 www.vigneevini.it

vitigni: negroamaro 100%

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

**Salento Igt Negroamaro Rosato**  
**"Sud" 2009**  
 Feudi di San Marzano



voto 7.8/10 - 10 €

**PUGLIA**  
 San Marzano (Ta)

Tel. 099.9576100  
 info@feudisanmarzano.it  
 www.feudisanmarzano.it

vitigni: negroamaro 100%

gradazione alcolica: 12°  
 da bere adesso fino al 2012

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



voto 8.3/10 - 24,70 €

**SARDEGNA**  
 Settimo S. Pietro (Ca)

Tel. 070.749117  
 deiana.ferruccio@tiscali.it  
 www.ferrucciodeiana.it

vitigni: malvasia di sardegna, moscato, nasco

gradazione alcolica: 14°  
 da bere adesso fino al 2013

## VINO TOP

**Primitivo di Manduria Doc Dolce Naturale**  
**"Chicca" 2006**  
 Vigne & Vini



Rosso rubino tanto scuro da essere impenetrabile alla vista e con decisi riflessi granata. I profumi richiamano intensamente le ciliegie sotto spirito, le note di viola e piacevoli sentori di frutta candita. Non mancano le note più speziate e, sul finale, anche leggeri profumi di nocciole tostate. In bocca si percepisce bene, soprattutto sul finale, la nota dolce data dagli zuccheri residui; il vino comunque non risulta piatto per via della sua buona componente acida e della notevole struttura tanica. Da servire alla temperatura di 14 gradi per accompagnare i dolci della tradizione pugliese, come le "carteddade", oppure dolci con il cioccolato o la pasta di mandorle. Ottimo, a 16 gradi, con formaggi altamente stagionati o erborinati.

voto 8/10 - 15 €

**PUGLIA**  
 Leporano (Ta)

Tel. 099.5332254  
 vigneevini@vigneevini.it  
 www.vigneevini.it

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 15°  
 da bere adesso fino al 2014

**Sibiola Igt Rosato 2009**  
 Cantine di Dolianova



voto 7.8/10 - 5,30 €

**SARDEGNA**  
 Cagliari (Ca)

Tel. 070.744101  
 info@cantinedidolianova.it  
 www.cantinedidolianova.it

vitigni: cannonau, montepulciano, sangiovese

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

**Barbagia Igt Bianco Dolce**  
**"Cantico" 2006**  
 Gostolai



voto 8/10 - 13,30 €

**SARDEGNA**  
 Oliena (Nu)

Tel. 0784.288417  
 gostolai.arcadu@tiscali.it  
 www.gostolai.it

vitigni: moscato, vernaccia

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

**Isola dei Nuraghi Igt Bianco Dolce**  
**"a medas annos" 2009**  
 Gostolai



voto 8/10 - 10 €

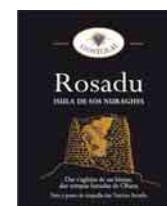
**SARDEGNA**  
 Oliena (Nu)

Tel. 0784.288417  
 gostolai.arcadu@tiscali.it  
 www.gostolai.it

vitigni: moscato 100%

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

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



voto 7.5/10 - 8,60 €

**SARDEGNA**  
 Oliena (Nu)

Tel. 0784.288417  
 gostolai.arcadu@tiscali.it  
 www.gostolai.it

vitigni: cannonau, pascale

gradazione alcolica: 13°  
 da bere adesso fino al 2012