

| GAMBELLARA | | SOAVE | | DA ESPORARE | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Bocara, il bianco che ti seduce | | La longevità di Monte Grande | | <h1>Vini vulcanici E il calice prende fuoco</h1> <p>di LARA LORETI</p> <p>Dall'Etna al Vesuvio, dal Soave all'Elba a Capo Verde I suoli ricchi di cenere e lapilli sono più fertili e danno vita a sorsi saporiti, minerali con note fumè Il nutrizionista: "Passionali, fanno bene alla coppia" Il produttore: "Freschi e raffinati, è come mangiare una sottile fetta di limone verde, con sopra del sale"</p> | | | | | | | |
| 1 | AZIENDA Cavazza ALCOL 12,5% TIPO Bianco | 2 | AZIENDA Graziano Prà ALCOL 13% TIPO Bianco | | | | | | | | |
| VITIGNO Garganega Dal "Bocara", uno dei primi vigneti acquistati dalla famiglia Cavazza, alla guida con la quarta generazione. Siamo sulla collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara (nel Vicentino). L'uva Garganega, da suolo vulcanico con strati tufacei e basaltici, offre un seducente mix di frutti tropicali, fiori bianchi e sentori minerali. | | VITIGNO Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30% Da un vigneto storico, nel cuore del Soave (Verona), dopo lunghe sperimentazioni nasce questo bianco, la cui forza minerale si esprime con grande finezza. Ricco il bouquet, dalla frutta esotica agli agrumi. Sapido e fresco al palato, con finale di mandorla e vaniglia. La scommessa è lasciarlo in bottiglia e assaporarlo dopo anni. | | VITIGNO Aglianico 80%, Piediroso 20% Solo nelle migliori annate, da uno dei vigneti più vecchi della tenuta di San Castrese, alle falde del vulcano spento di Roccamonfina (Caserta). Il colore è rosso profondo, il profumo intenso di frutti di bosco neri, pepe, cioccolato, caffè e liquirizia. Palato caldo e intenso. Pronto dopo 12-18 mesi di barrique, è un vino unico, che sa parlare al cuore. | | VITIGNO Caprettone Nel cuore orientale del meraviglioso parco del Vesuvio, sorge Casa Setaro, un progetto vulcanico in tutti i sensi. Una delle etichette più riuscite è la bollicina di uve Caprettone, 30 mesi sui lieviti. Perlage fine e persistente, al naso ginestra, note di pane, agrumi. Un'esplosione di sapidità e freschezza in bocca. Una bolla decisamente elegante. | | | | | |
|  | |  | | VITIGNO Contra Blandano A 450-550 metri sul mare, su sabbie di matrice vulcanica ecco apparire Contra Blandano, a Viagrande (Catania), nel versante sud-est dell'Etna. Dalle uve simbolo di questa terra profonda e calda, un rosso che accende la fantasia e solletica il desiderio dell'incontro. Il sorso non tradisce, anzi. Promette passione con gli occhi al cielo. | | | | | | | |
| ISOLA D'ELBA | | MAREMMA | | ROCCAMONFINA (CE) | VESUVIO | ETNA | ETNA | | | | |
| Valerius e il gusto dell'anfora | | La vecchia vigna San Lorenzo | | La Riserva Vigna Camarato | Pietrafumante la bolla che scalda | Musmeci Bianco Contrada Caselle | Contrada Blandano Riserva | | | | |
| 3 | AZIENDA A. Arrighi ALCOL 4,8% TIPO Bianco | 4 | AZIENDA Sassotondo ALCOL 13,5% TIPO Rosso | 5 | AZIENDA Villa Matilde Avallone ALCOL 13% TIPO Rosso | 6 | AZIENDA Casa Setaro ALCOL 12,5% TIPO Bianco | 7 | AZIENDA Tenuta di Fessina ALCOL 12,5% TIPO Bianco | 8 | AZIENDA Terra Costantino ALCOL 13,5% TIPO Rosso |
| VITIGNO Ansonica Il nome è un omaggio al romano Valerio Messalla, proprietario della Villa delle Grotte, antica domus romana scoperta a San Giovanni, sulla collina che domina la rada di Portoferraio, dove si produceva vino già al tempo dei romani. Ansonica sapida e schietta vinificata in anfora firmata da Antonio Arrighi, vignaiolo visionario, padre del progetto Nesos, vino degli dei. | | VITIGNO Ciliegiolo L'uva cresce in una vecchia Vigna, che si chiama San Lorenzo, di fronte al borgo di Pitigliano, in Maremma, in agricoltura biologica dal 1994. Da viti di oltre 60 anni, un Ciliegiolo dall'estratto importante. Al naso ciliegia, ribes nero, spezie che si ripropongono al gusto. In bocca è elegante, bilanciato, muscolare, ma di grande freschezza e bevibilità. | | VITIGNO Aglianico 80%, Piediroso 20% Solo nelle migliori annate, da uno dei vigneti più vecchi della tenuta di San Castrese, alle falde del vulcano spento di Roccamonfina (Caserta). Il colore è rosso profondo, il profumo intenso di frutti di bosco neri, pepe, cioccolato, caffè e liquirizia. Palato caldo e intenso. Pronto dopo 12-18 mesi di barrique, è un vino unico, che sa parlare al cuore. | | VITIGNO Caprettone Nel cuore orientale del meraviglioso parco del Vesuvio, sorge Casa Setaro, un progetto vulcanico in tutti i sensi. Una delle etichette più riuscite è la bollicina di uve Caprettone, 30 mesi sui lieviti. Perlage fine e persistente, al naso ginestra, note di pane, agrumi. Un'esplosione di sapidità e freschezza in bocca. Una bolla decisamente elegante. | | VITIGNO Carricante Pochi alberelli centenari da cui i grappoli vengono colti a mano. Qui l'uva Carricante racchiude la memoria del mare e l'unicità verticale di Milo che ne è la patria. Siamo sul versante est dell'Etna, zona iconica spesso sferzata da forti piogge. Ma Musmeci sfida il meteo e va oltre il tempo, laddove la qualità sposa la passione in un sorso lungo e indimenticabile. | | VITIGNO Nerello Mascalese 90% Nerello Cappuccio 10% A 450-550 metri sul mare, su sabbie di matrice vulcanica ecco apparire Contra Blandano, a Viagrande (Catania), nel versante sud-est dell'Etna. Dalle uve simbolo di questa terra profonda e calda, un rosso che accende la fantasia e solletica il desiderio dell'incontro. Il sorso non tradisce, anzi. Promette passione con gli occhi al cielo. | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |

1

