

## NOVITÀ DASTAPPARE



**TOSCANA**

### Ruffino & Ferrini insieme per il Santedame 2006

**E** IL PRIMO VINO CHE NASCE CON LA COLLABORAZIONE DELL'ENOLOGO CARLO FERRINI, recentemente premiato quale "winemaker dell'anno" dalla rivista *Wine Spectator*, da cinque anni al fianco del team agronomico ed enologico della Ruffino: è il Chianti Classico Santedame 2006, composto per l'85% di uve sangiovese e che vede un breve passaggio in barrique. Figlio di una grande annata, questo vino è elegante, morbido, vellutato, equilibrato e con un lungo retrogusto, senz'altro espressione dell'importante *terroir* della Tenuta Santedame, a Castellina in Chianti, dal terreno povero e dalle nette escursioni termiche, ideali per donare finezza, frutto e intensità. Il Chianti Classico Santedame 2006 corrisponde all'interpretazione rigorosa ma mai statica del Chianti Classico che la Ruffino porta avanti fin dal 1927 con la mitica Riserva Ducale, proseguita nel tempo con prodotti sempre caratterizzati da piacevolezza di beva, eleganza e tipicità.



**MAREMMA**

### Litorale, Vermentino di forte personalità

**A** POGGIO LA MOZZA (GR), nella zona di produzione del Morellino di Scansano, si trova l'azienda Val delle Rose, di proprietà della famiglia Cecchi. Qui nascono rossi di bello spessore, come il Morellino, ma anche bianchi di forte personalità, come il Vermentino di Maremma Litorale, che racchiude in sé la tipicità dell'area costiera della Toscana. Prodotto con uve vermentino all'85%, più altre varietà, nasce in vigneti che si trovano a 150 metri sul livello del mare, su terreni di arenarie ricche di roccia in decomposizione. Litorale è vinificato in bianco con macerazione prefermentativa a freddo; la fermentazione avviene in serbatoi in acciaio inox di piccola capacità. L'affinamento in bottiglia è di 2 mesi. Di colore bianco paglierino con riflessi dorati, ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda la frutta esotica matura; al palato si evidenzia una nota aromatica importante unita ad una piacevole persistenza accanto alla tipica espressione varietale che ricorda la sensazione di roccia lavica.



**SICILIA**

### Cottanera: nell'Etnarosso l'anima del vulcano

**S** UL MERCATO SOLO A SETTEMBRE, L'ETNAROSSO DOC 2005 dell'azienda vitivinicola Cottanera sembra voler diventare il simbolo dell'eccellenza enologica del vulcano. Dopo anni di prove di vinificazione, con la vendemmia 2005 Guglielmo ed Enzo Cambria hanno raggiunto il profilo organolettico che ricercavano: un vino sontuoso, ricco di profumi, elegante. L'Etnarosso nasce nelle nere terre dell'Etna a Castiglione di Sicilia, da un vigneto di circa 5 ettari di nerello mascalese, con piante di età superiore ai 20 anni, caratterizzato da piccole rese per pianta (800 grammi); la vigna, a circa 730 metri sul livello del mare, gode di condizioni pedoclimatiche fondamentali per giungere a prodotti di grande spessore qualitativo e dalla personalità inimitabile. Etnarosso 2005 è un vino che si distingue, figlio del territorio per la grande solarità, ma con la morbidezza e l'eleganza dei vini del nord. Ne sono state prodotte solo undicimila bottiglie, in vendita intorno ai 13 euro.



**PUGLIA**

### Rosé Mottura omaggio alle donne

Nasce da uve di negroamaro e malvasia nera allevate nei vigneti di Tuglie (Lecce): è il nuovo Rosé, Negroamaro Salento dell'azienda Mottura. Un rosato, che la storica tenuta ha voluto dedicare alle donne. Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, le uve, raccolte manualmente, vengono lasciate macerare a contatto con le bucce per 24 ore e solo una parte del mosto fiore viene drenato per poi essere lasciato fermentare a temperatura controllata. Dai riflessi rosso corallo e salmone, aroma complesso e importante, piacevolmente fruttato, di buona maturità, ha gradevoli sentori di lampone e ribes e un tenore alcolico di 12°. Un vino dotato di carattere, in sintonia con Barbara Mottura, giovane e caparbia, a capo del controllo della qualità e del marketing dell'azienda di famiglia.



**LOMBARDIA**

### Ronco Calino: nuova immagine per Franciacorta brut e satèn

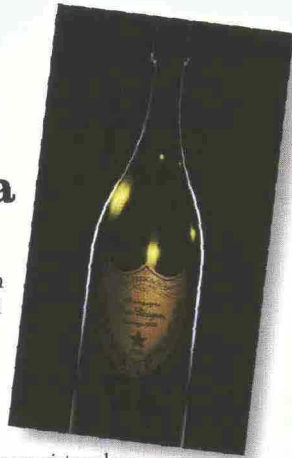
Ronco Calino rivoluziona l'immagine dei Franciacorta Brut e Satèn, con un *restyling* delle due "bollicine" che propone vetro dalle forme sinuose e leggere, abbigliaggio essenziale ed elegante. Raffinata la scelta cromatica dell'etichetta: un'intensa tonalità ocra dorato per il Brut e un'inedita *nuance* verde salvia per il Satèn. La nuova veste esalta il tema grafico del pianoforte caro a Paolo Radici, l'imprenditore proprietario di Ronco Calino i cui vini sono distribuiti dalla F.lli Pellegrini di Cisano Bergamasco (Bg). Tra i vigneti dell'azienda di Adro sorge infatti la dimora dove amava soggiornare Arturo Benedetti Michelangeli, geniale interprete della letteratura pianistica del Novecento. Il Brut è il "senza annata", di grande complessità aromatica, il Satèn, ha delicati sentori minerali.



**CHAMPAGNE**

**Dom Pérignon presenta il Vintage 2000**

**F** RESCO, CRISTALLINO E TAGLIENTE, AL NASO RIVELA UN inedito universo vegetale e acquatico con sentori di pepe bianco e gardenia; la maturità del vino giunge delicatamente, emanando accenti di torba; in bocca l'attacco è diretto, un preludio ad una rotondità vigorosa; le note di anice e zenzero essiccato scivolano in quelle di frutti polposi, pera e mango, creando un effetto più tattile che carnale. Il finale si allunga e persiste calmo, maturo e rotondo. Traspare un fascino ineffabile che non altera l'integrità del vino". Così Richard Geoffroy, *chef de cave* di Dom Pérignon, racconta il Vintage 2000, esempio dello spirito Dom Pérignon, e un omaggio a Pierre Pérignon -il cui nome è un ritorno alla tradizione sull'etichetta- ma dalla personalità distintiva, combattuto tra la freschezza di un frutto quasi acerbo e la maturità già in essere. Un Vintage d'eccezione, prodotto con le uve maturate negli otto Grand *cru* di Dom Pérignon insieme a quelle del Premier *cru* di Hautvillers.



**TRENTINO**

**Cantina d'Isera e il Marzemino 2007**

Il Marzemino è, senza dubbio, il simbolo e il portabandiera dei valori e della tradizione della trentina **Cantina d'Isera**. Un vino tipico della Vallagarina, dove ha trovato l'*habitat* ideale sugli scuri terreni basaltici di **Isera**, esaltato da Wolfgang Amadeus Mozart nel suo *Don Giovanni*. Questo Marzemino 2007 nasce dall'omonimo vitigno con tradizionale vinificazione in rosso; per sei mesi riposa in acciaio e per due mesi affina in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Il colore è rubino, il profumo vinosamente delicato con sentori di viola mammola; il gusto, pieno e armonico chiude con un retrogusto caratteristicamente amarognolo. Ne sono state prodotte 380 mila bottiglie; il prezzo di vendita è intorno ai 7 euro.



**TOSCANA**

**Intrigante restyling per i vini del Castello di Vicarello**

**C** ASTELLO DI VICARELLO E TERRE DI VICO, I DUE VINI DELL'AZIENDA vitivinicola Castello di Vicarello, a Poggi del Sasso (Gr), sono stati oggetto di un accurato lavoro di *restyling*: nuove le etichette e nuove le bottiglie, bordolesi a spalla alta, scelte dal proprietario Carlo Baccheschi Berti per rendere i due prodotti più eleganti ed accattivanti. Castello di Vicarello è un *blend* di cabernet sauvignon, petit verdot e cabernet franc, con note di menta ed eucalipto a sostenere la confettura di more, il fico secco, il tabacco dolce e, infine, il cioccolato. Una complessità che si ritrova anche in bocca, dove il vino è pieno, denso e di grande equilibrio. Terre di Vico è, invece, un uvaggio di sangiovese (70%) e merlot (30%); al naso è balsamico e ben definito, con note di ciliegia accompagnate da sensazioni di tabacco che sfumano in gradazioni di *goudron*. Pieno, con un frutto ben sostenuto dalla strutturata composizione dei tannini, ha una chiusura sapida e fragrante.



**CHIANTI CLASSICO**

**Ceppetto, un toscano rigoroso**

**Q** UESTO CHIANTI CLASSICO DI MANNUCCI DROANDI, proveniente da un unico *cru* (Ceppetto), nella nuova annata, il 2004, si presenta rubino vivace, di spiccata intensità, brillante, con bei riflessi e unghia appena più scarica, rubino-granata. La dimensione olfattiva è all'insegna del rigore, con ricordi tra il sigaro e la liquirizia, ma pure con belle note floreali di rosa e fruttate di lamponi. La componente speziata è piuttosto piccante, tra il chiodo di garofano e il pepe; oltre ad una nota più selvatica di terriccio e un finale leggermente *goudron*. Di buona armonia ed ampiezza, è un *bouquet* che appare però inizialmente un po' contratto e bisognoso di qualche minuto d'aerazione per aprirsi al meglio; tannini fini, compatti, ben maturi e setosi. Decisamente armonico ed elegante, mostra equilibrio, con un bel tocco di prugne secche e grafite, morbidezza e contenuta austerità.



**PIEMONTE**

**Un prezioso passito dalla Doc Loazzolo**

Solio di Valdiserre Doc Loazzolo è ottenuto da uve moscato bianco di Canelli in purezza, raccolte a mano, a maturazione avanzata. Prodotto da Borgo Isolabella, nasce in un vigneto, con oltre cinquant'anni di età, sulle scoscese colline di Loazzolo, nelle Langhe Astigiane, tra i 400 e 450 metri sul livello del mare. Solio ha colore, giallo intenso, con delle sfumature dorate. La prima sensazione olfattiva è intensa, con caratteri aromatici che richiamano la maturità del frutto: uva sultanina, albicocche secche, frutti canditi, mela cotogna. In bocca ha un attacco dolce, delicato, con una progressione gustativa via via più concentrata. La freschezza dà vitalità alla beva, che si distingue per una struttura ricca e morbida. Il finale, discreto per la sua persistenza, dagli aromi intensi di frutta tropicale matura e note di frutta candita, è pieno e complesso.

