

DI GUIDO MONTALDO

46

VINI IMPORTANTI

Dodici bottiglie d'eccellenza da proporre a chi vuole trattarsi bene senza svenarsi



1 ► LEVIA GRAVIA Bolgheri Doc rosso, Toscana, Caccia al Piano 1868, uve cabernet sauvignon (70%), merlot e syrah (5%), alcol 13%, servizio 16-18°C, € 48. Un Supertuscans con aromi complessi ed evoluti di frutta matura, sensazioni di confettura di prugne e di mora, con note floreali (violetta), speziate e piacevoli. Con arrosti e grigliate di carne. www.berlucci.it

2 ► CUVÉE PRESTIGE Franciacorta Doc, Lombardia, Ca' del Bosco, uve chardonnay (75%), pinot bianco, pinot nero, alcol 12,5%, servizio 10-12°C, € 24. Cuvée di spiccata personalità, rafforzata da affinamento

in bottiglia per 28 mesi. Sentori di vaniglia e frutta a polpa gialla, nocciola e crosta di pane. Ottimo all'assaggio. Con carpaccio di spada. www.cadelbosco.it

3 ► 907 vendemmia 2003, Trentino, Cantina di Isera, uve cabernet sauvignon e franc, merlot, lagrein, rebo, teroldego e marzemino, alcol 13%, servizio 18°C, € 15. Ricorda il centenario della Cantina di Isera questo vino d'uve rosse trentine. Incipit floreale e vanigliato, poi intrigante con sentori di mora, prugna e frutta rossa. All'assaggio è potente con tannini evoluti. Con formaggi stagionati. www.cantinaisera.it

4 ► RISERVA DI FAMIGLIA Chianti Classico Docg, Toscana, Cecchi, uve sangiovese (90%) e colorino, alcol 13%, servizio 16-18°C, € 25. Vino cardinalizio già dal colore. Esplose al naso con sentori di grande impatto, tra cui la ciliegia nera, il rabarbaro con toni eleganti di piccoli frutti di bosco. Il palato è soddisfatto da ricordi speziati e di liquirizia. Con crespelle di formaggio gratinate. www.cecchi.it

5 ► VIGNETI SANT'HELENA Refosco 2005, Friuli Grave Doc, Fantinel, uve refosco dal peduncolo rosso, alcol 13%, servizio 16-18°C, € 16. Ventaglio ampio e complesso

di profumi: mora, prugna, liquerizia, pellame e goudron. Morbide note fruttate all'assaggio con nobili tannini e freschezza di fondo. Con carne cruda condita. www.fantinel.com

6 ► TESTAROSSA Rosé, V.S.Q.P.R.D. Lombardia, La Versa, uve pinot nero, alcol 13%, servizio 8-10°C, € 15. Questo eccellente metodo classico rimane ben 36 mesi sui lieviti. La spuma è color rosa albicocca, perlage sottile, continuo e persistente. I profumi sono suadenti di confettura di ribes e macedonia fresca di stagione. Con gamberi e crostacei. www.laversa.it



7 ► CONTESSA ROSA Brut Alta Langa Doc, Piemonte, Tenimenti di Fontanafredda, uve pinot nero (70%) e chardonnay, alcol 12%, servizio 8-10°C, € 18. Cuvée dedicata alla contessa Rosa di Mirafiori, moglie morganatica di re Vittorio Emanuele e madre di Emanuele Guerrieri di Mirafiori, fondatore nell'azienda nel 1878. Riposa 36 mesi in bottiglia. Dai profumi intriganti di lievito e crosta di pane. Con crudité di mare. www.fontanafredda.it

8 ► BRICCO ASINARI Barbera d'Asti Superiore Doc Nizza 2004, Tenute dei Vallarino, uve barbera, alcol 14%, servizio 18-20°C, €

19,50. Si produce solo nelle migliori annate. Austeri e complessi profumi, su toni di prugna, mora e sottobosco. Incalzanti note balsamiche e di liquirizia. Coerente il gusto con volumi morbidi. Con cannelloni di carne. www.gancia.it

9 ► SARMASSA Barolo Docg 2004, Piemonte, Marchesi di Barolo, uve nebbiolo, alcol 14,5%, servizio 18°C, € 35. Elegante granato scuro, delizia l'olfatto con coinvolgenti sentori di ciliegia, ribes, carcadè, con finale di confettura di prugna. Vigore e struttura al palato, con tannini fitti e sostanziosi. Con costate alla griglia. www.marchesidibarolo.com

10 ► BARBERA D'ASTI Superiore, Piemonte, La Mondianese, uve barbera, alcol 13,5%, servizio 18-20°C, € 18. Porpora cardinalizio, si distingue per potenza olfattiva e personalità. Emana succose note di ciliegie e spezie. Emergono quindi ampi fruttati. In bocca predomina la struttura, ma anche la morbidezza. Con involtini di carne. www.lamondianese.com

11 ► PLATO Igt Maremma 2005, Toscana, Tenuta Fertuna, uve sangiovese (70%) e cabernet sauvignon, alcol 13%, servizio 18°C, € 7,50, distribuito da Meregalli. Giovane nei fruttati e piacevole al palato, ma con

grande stoffa e prezzo interessante. Fiori e frutti, dai petali di geranio fino a note di ribes nero, con speziati di pepe rosa. Con ravioli con sugo di carne. www.meregalli.it

12 ► REGOLO Valpolicella Superiore Doc Ripasso 2004, Veneto, uve corvina (80%), rondinella e altre, alcol 13%, servizio 16-18°C, € 13,50. La caratteristica è il successivo "ripasso" sulle vinacce dell'Amarone. Prende così il tipico sentore di uve passite e acquista corpo e morbidezza. Fruttato con sentori di ciliegia e sapore secco e vellutato. Con gnocchi al formaggio. www.sartorinet.com