

# Gusto **Vino**

UOMINI TERRE VINI CANTINE DEGUSTAZIONI

di Italo Clementi

## CANTINE D'ITALIA

### CANTINA D'ISERA

Ha appena compiuto cent'anni. Era infatti il 1907, il Trentino ancora sottostava all'Impero Asburgico, quando si costituiva ad Isera l'omonima Cantina Sociale. Nata per volontà dei viticoltori della zona, la **Cantina d'Isera** raccoglieva già allora le uve pregiate delle colline basaltiche di Isera, prime fra tutte quelle di Marzemino, che diventò presto il portabandiera della Cantina. Oggi oltre 200 soci, su una superficie di 230 ettari, conferiscono ad ogni vendemmia mediamente 25.000 quintali di uve scelte e pregiate. Il monito "La qualità non accetta compromessi" rappresenta un impegno nei confronti del consumatore e garanzia della qualità dei vini ottenuti nella zona centrale della Vallagarina. Nella cantina vige un controllo rigoroso e selettivo su tutta la filiera produttiva. Per il centenario, **Cantina d'Isera** ha inaugurato un accogliente punto vendita, simbolo dell'attenzione riservata agli amanti del buon bere.

### CANTINA D'ISERA

Via al Ponte, 1 - Isera (TN)  
Tel. 0464.433795 [www.cantinaisera.it](http://www.cantinaisera.it)  
[info@cantinaisera.it](mailto:info@cantinaisera.it)

### MARCO FELLUGA

Passione, esperienza e lungimiranza descrivono il rapporto tra il mondo del vino e la famiglia di Marco Felluga. Un'azienda all'avanguardia sia nella coltivazione dei vitigni che nella vinificazione delle uve, secondo il principio della qualità e della ricerca applicato in tutte le aziende della famiglia. Il 70% della produzione è infatti dedicato alle uve bianche monovitigno di vini autoctoni e internazionali: tra i primi il Tocai Friulano e la Ribolla Gialla, tra i secondi il Pinot Grigio, il Sauvignon, lo Chardonnay. Le uve rosse sono rappresentate dal Refosco, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

MARCO FELLUGA  
[www.marcofelluga.it](http://www.marcofelluga.it)  
[info@marcofelluga.it](mailto:info@marcofelluga.it)  
Tel. 0481.99164

# Bere d'estate

Vini per tutti i gusti



### MERZEMINO D'ISERA SUPERIORE

Zona di produzione Vallagarina.  
Uve Merzemino.

Forma di allevamento Pergole e filare.

Epoca di vendemmia Settembre.

Vinificazione e affinamento

In acciaio 12 mesi, in bottiglia 6-9 mesi.

Grado alcolico 12,97% Vol.

Temperatura di servizio 16-18°C

Caratteristiche organolettiche

Il colore è rubino, il profumo intenso e delicato, con sentore di viola mammola. Il gusto pieno armonico, equilibrato, fine, esaltato dal lungo periodo di affinamento.

Abbinamenti Primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

### COLLIO TOCAI FRIULANO

Zona di produzione Collio.

Uve Tocai friulano.

Forma di allevamento Guyot.

Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve subiscono un delicato processo di pigia-diraspatura durante il quale avviene prima la separazione tra acini e raspo. Affinamento in vasche d'acciaio per circa 6 mesi.

Grado alcolico 12,9%

Temperatura di servizio 10-12°C

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino dal riflesso verde luminoso. Al profumo spicca il fiore di mandorlo. Gusto strutturato, morbido ed avvolgente. In finale lascia una piacevole persistenza.

Abbinamenti Ottimo con tutti i tipi di pesce. Accompagna molto bene i risotti alle erbe e tutti i primi piatti.





**MONTESCUDAIO ROSSO  
SPAZZAVENTO 2006**

**Zona di produzione**  
Montescudaio.  
**Uve** Savignone 70% Merlot 30%  
**Forma di allevamento**  
Guyot.  
**Epoca di vendemmia**  
Settembre.  
**Vinificazione e affinamento**  
Tradizionale con periodo di macerazione 10-15 gg.  
**Grado alcolico** 13,5% Vol.  
**Temperatura di servizio**  
Temperatura ambiente  
**Caratteristiche organolettiche**  
Il colore è rubino scuro molto intenso. Il profumo è fragrante e ricorda la frutta a bacca rossa seguito poi da sentori più complessi di spezie. In bocca risulta molto piacevole, morbido e vellutato con una lunghezza di retrogusto elevata.  
**Abbinamenti**  
Carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

**ROSATO DI FONTEMORSI  
TOSCANA IGT**

**Zona di produzione** Montescudaio.  
**Uve** Savignone - Merlot  
**Forma di allevamento**  
Guyot.  
**Epoca di vendemmia**  
Ultima settimana di settembre, prima di ottobre.  
**Vinificazione e affinamento**  
Vinificazione da uve rosse per salasso, in tini inox a temperatura controllata.  
**Grado alcolico** 13,5% Vol.  
**Temperatura di servizio** 12-14°C  
**Caratteristiche organolettiche**  
Alla vista presenta un bellissimo colore rosa intenso con sfumature violacee. I profumi di frutta, la freschezza e la sapidità sono le caratteristiche di questo vino facile da bere.  
**Abbinamenti**  
Pesce e formaggi a pasta cremosa e erborinati.



**CANTINE D'ITALIA**

**AZIENDA AGRICOLA  
FONTEMORSI**

Immersa nella campagna toscana, a Montescudaio in provincia di Pisa, sulle dolci colline della valle del Cecina lungo la direttrice tra la Costa degli Etruschi e Volterra, la Tenuta Fontemorsi è una felice sintesi di tutte le espressioni di naturale bellezza che solo la Toscana sa regalare. In un lembo di terra che da sempre vanta una forte vocazione vitivinicola, l'azienda punta, con passione e intelligenza, a sviluppare una piccola produzione di alta qualità di vino e di olio. La produzione dell'azienda comprende due linee di vini (i rossi Spazzavento Doc e Guadipiani Igt, il rosato Fontemorsi Igt e il bianco Tresassi Igt) e l'Olio extra vergine di oliva toscano Fontemorsi Igp da agricoltura biologica. La proprietà aziendale fa capo a Laura Berlucchi, socia fondatrice con il fratello Guido della omonima azienda produttrice di spumanti in Franciacorta. All'interno della Tenuta si trova l'Agriturismo Podere di Fontemorsi, ricavato dalla recente ristrutturazione di un casale aziendale: l'autenticità e l'originalità del contesto agricolo, paesaggistico e storico - costituisce la caratteristica più preziosa di questa terra - viene messa a disposizione degli ospiti che scelgono di trascorrervi una vacanza o un week-end. Nel cuore del borgo medievale di Montescudaio è stato appena aperto il Wine Shop Fontemorsi, dedicato alla vendita e alla degustazione dei prodotti aziendali, affiancati da quelli di aziende agricole di nicchia della zona (salumi, formaggi, prodotti biologici...). Fontemorsi fa parte del Consorzio dei Produttori della Doc di Montescudaio, dell'Associazione Grandi Crù della Costa Toscana, della Strada del Vino Costa degli Etruschi e del Movimento Turismo del Vino.  
**AZIENDA AGRICOLA FONTEMORSI**  
Via delle Colline - Montescudaio (PI)  
Tel. 0583.349006 Fax 0586.394537  
[www.fontemorsi.it](http://www.fontemorsi.it)  
[info@fontemorsi.it](mailto:info@fontemorsi.it)

www.ecostampa.it