

ENO  ità

A CURA DI GIORGIA ZUCCHI

In 200 piazze italiane  
il 10 agosto  
si brinda all'ambiente con



Calici di  
Stelle®

Sarà dedicata all'ambiente e alla sua tutela la tredicesima edizione di Calici di Stelle. l'evento che il Movimento Turismo del Vino e Città del Vino organizzano per festeggiare la notte di San Lorenzo.

Anche quest'anno, dunque, tutti gli eno-appassionati sono attesi per un brindisi speciale, il 10 agosto, in circa duecento piazze delle Città del Vino e nelle cantine socie MTV di tutta Italia. Buon vino, gastronomia di territorio e cultura per una vacanza più ricca, alla scoperta del patrimonio locale. Mostre, concerti e tante altre iniziative collaterali pensate per una serata da ricordare, in una notte resa ancor più romantica grazie allo spettacolo che le stelle cadenti regalano.

Per conoscere tutti i dettagli: [www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it) o [www.cittadelvino.it](http://www.cittadelvino.it)

## Cantina d'Isera Trento Doc Brut

Prodotto con uve della vendemmia 2006, è un Trento Doc immediato, caratterizzato da una decisa interazione tra gusto, olfatto e identità territoriale.

E' un vino dalle sensazioni nitide, pulite, non costruite, piacevoli. La godibilità del prodotto è inoltre assicurata dalla ricerca della proporzione tra profumi floreali e delicati con gusti lunghi e persistenti; il tutto supportato da una gradevole bolla fine. In enoteca a 9/11 euro.



## Brut Rosé Athesis Metodo Classico

Ormai non c'è estate se non c'è rosé. Va per la maggiore questo spumante prodotto da Kettmeir sulle colline alte di Caldaro, in Alto Adige, con uve Pinot Nero. Lo abbiamo provato a tutto pasto su uno gnocco burro e salvia, un branzino al forno e, per finire, fragole al vino: le delicate bollicine capaci di sostenere un gusto secco, pieno e deciso, sono risultate particolarmente piacevoli e le note fruttate al lampone hanno accompagnato magnificamente le fragole. Lo consigliamo anche come delizioso aperitivo.

## Montecérésino Cruasé millesimato Brut d.o.c.g.

Un altro modo di bere bollicine rosa è possibile con "un non rosé": è Cruasé, da Pinot Nero dal Crù di Montecérésino. Cruasé non è un nome di fantasia, ma rappresenta un modo di "fare spumante" Metodo Classico che appartiene all'Oltrepò Pavese. E' una parola che nasce dalla fusione tra "Cruà" e "Rosé", e rappresenta il primo Rosé naturale per nascita, per disciplinare e, soprattutto, per scelta di territorio, l'unico ad essere ottenuto esclusivamente da uve a bacca nera: il Pinot Nero.

Travaglino da molti anni si occupa di Metodo Classico ad altissimi livelli. La Vigna del Montecérésino per caratteristiche pedo-climatiche rappresenta un grande Crù di uve Pinot Nero, ideale per una "base" da spumantizzare "naturalmente in Rosa". Ne deriva un prodotto di tangibile eleganza, di gusto pieno e armonico, delicatamente profumato.



## ROSAMARA

### Garda Classico Chiaretto Doc

Un nome, una garanzia: è il celebre wine maker Mattia Vezzola a firmare questo Chiaretto Garda Classico Doc prodotto da uve Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera esclusivamente del Comune di Moniga, raccolte nel momento preciso della loro massima maturazione e pigiate poche ore dopo.

Questa attenzione scrupolosa alla tempistica "ideale" di produzione, la vinificazione *a lacrima* e la sensibilità del cantiniere generano questo intenso intenso rosato che dei frutti di amarena e melagrana ricorda i profumi e che al gusto si rivela fresco e sapido, con un leggerissimo retrogusto di mandorla amara, da cui deriva il nome.



## Hanno l'età

Dallo scorso anno l'etichetta "Impronta del Fondatore" viene riservata ai vini che esprimono l'essenza dello stile Santa Margherita che, nell'annata 2008, ha ricevuto la medaglia d'oro al primo palio del **Pinot Grigio**. Dal 2010 entrano a far parte della linea "impronta del Fondatore", a fianco del Pinot Grigio Alto Adige e dello **Chardonnay Trentino**, anche due vini rossi: **Malbec 2008** Veneto Orientale e Refosco del **Peduncolo Rosso 2008** Veneto Orientale.

I vigneti di Fossalta di Portogruaro hanno infatti raggiunto gli 8 anni d'età, garantendo una qualità delle uve che, anche grazie alle basse rese per pianta ed alla vendemmia ritardata, permettono agli enologi dell'azienda di ottenere vini che rappresentano in pieno l'ideale di eleganza che guidava Gaetano Marzotto quando, negli anni 30 del secolo scorso, decise di fondare la cantina.

