



V E T R I N A W I N E

LE COLTURE

AZIENDA AGRICOLA E CANTINA

A Santo Stefano di Valdobbiadene, nel cuore delle colline del Prosecco, Le Colture è un'azienda agricola e una cantina che dal 1600 opera alla guida della famiglia Ruggeri. Ogni anno produce 600.000 bottiglie, per la maggior parte in versione spumante.

I vigneti sono in parte situati vicino all'azienda, in parte distribuiti in altre zone; ciò consente la produzione di vini diversi con caratteristiche specifiche, legate a situazioni pedoclimatiche molto particolari. Per i vigneti vengono utilizzati prodotti col minore impatto ambientale. La famiglia Ruggeri possiede inoltre l'agriturismo Prime Gemme, situata a Nervesa della Battaglia (TV).

www.lecolture.it

CANTINA D'ISERA

EXTRA BRUT

Prodotto con uve della vendemmia 2007, Cantina d'Isera presenta Extra Brut, un Trento doc di ampia interazione tra gusto, olfatto e territorio.

Nella pulizia gusto-olfattiva si lascia ampio spazio alle sensazioni che il lungo tempo di maturazione sui lieviti deve produrre nell'appassionato cultore del Trento doc nella versione Extra Brut, una bollicina accattivante e avvolgente.

La continuità dello stile del Trento doc della Cantina d'Isera è proprio l'espressione delicata e rispettosa dell'azione del terroir di origine delle uve con il tempo di affinamento che produce un vino dalle sensazioni nitide, pulite, godibili.

Il prodotto si propone all'insegna della ricerca della proporzione tra profumi vegetali e speziati delicati con gusti lunghi, persistenti e avvolgenti; il tutto supportato da una bolla fine. Per gustare appieno questo prodotto ottenuto da sole uve Chardonnay e maturato 38 mesi sui lieviti se ne consiglia il consumo ad una temperatura di circa 10-12°C.

I principali dati analitici della vendemmia 2007 sono: alcool: 12,80%, zuccheri riduttori: 4,2 g/l, acidità totale: 6,5 g/l.

La vinificazione avviene in acciaio per 7 mesi e in bottiglia, per 38 mesi. Cinquemila le bottiglie prodotte.

www.cantinaisera.it



TERRE CORTESI MONCARO

CAMPIONATO MONDIALE DEL VINO

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi "Vigna Novali" Classico Riserva 2007 di Terre Cortesi Moncaro è risultato il top del vino bianco al mondo al Concours Mondial de Bruxelles 2011, segnando così la migliore prestazione in assoluto per l'Italia.

Il Vigna Novali viene prodotto da uve Verdicchio provenienti dall'area classica di produzione nel comune di Castelplanio, in contrada Piagge Novali. La sua vinificazione avviene da pressatura soffice e breve macerazione a freddo delle bucce con decantazione statica del mosto. Dopo la fermentazione, parte in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati e parte in barrique Allier con successiva permanenza sulle fecce, viene affinato per dieci mesi in cantina e per altri sedici in bottiglia in ambiente termocostituito.

www.moncaro.com

FATTORIA MANTELLASSI

ANTICA TRADIZIONE TOSCANA

L'azienda Mantellassi vanta ben 60 ettari di vigneti distribuiti su alcuni dei tanti colli della Fattoria, nel cuore della Maremma grossetana, vitati in prevalenza a Sangiovese, base prevalente per il Morellino di Scansano DOCG a cui si aggiungono vitigni esclusivi, come l'Alicante, originario della penisola iberica e ormai considerato vitigno autoctono della zona. Dal Vermentino bianco 100% si produce invece il Lucumone.

La vinificazione in questo caso avviene per pressatura soffice con resa uva/vino intorno al 60% e fermentazione a temperatura controllata. Dopo maturazione e affinamento per due mesi in vasca, il Lucumone viene imbottigliato giovane per mantenere freschezza e profumo.

www.mantellassi.com



PICCOLI SORSI
CHAMPAGNE E CUCINA REGIONALE ITALIANA

L'Istituto Vasari ha vinto l'ottava edizione di "Champagne e cucina regionale italiana", il concorso rivolto alle scuole alberghiere di tutta Italia e indetto dal Centro Informazioni Champagne. I ragazzi vincitori saranno invitati a partecipare a un viaggio di formazione in Champagne in novembre per conoscere da vicino il più celebre dei vini, grazie a un itinerario didattico che prevede visite alle Maison e ai viticoltori della regione, incontri formativi e cene nei raffinati ristoranti di Reims ed Epemay.


DECANTER WORLD WINE AWARDS

Tra oltre 12.000 vini in concorso, 25 si sono aggiudicati i trofei internazionali attribuiti dal Decanter World Wine Awards. Questi vini potranno ora esporre sulla bottiglia uno speciale simbolo-medaglia, per indicare ai clienti che il vino che stanno acquistando è "un primo della classe".

Francia, Portogallo e Spagna le nazioni più premiate. In Italia il trofeo è andato al Brunello del gigante toscano Piccini.

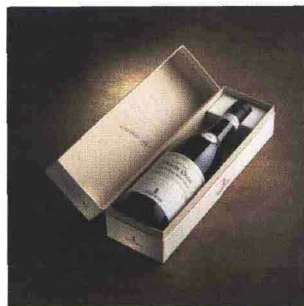
AMBASCIATORE ITALIANO DELLO CHAMPAGNE

Andrea Gori, formatore AIS ed enotecario di Firenze, si è aggiudicato la finale della settima edizione italiana del concorso europeo "Ambasciatori dello Champagne 2011". Andrea Gori si è garantito la vittoria proponendo alla giuria la migliore "lezione sullo Champagne". In finale ai candidati è stato richiesto di condurre la degustazione di quattro cuvée e di approfondire il tema "I tre vitigni dello Champagne", filo conduttore dell'edizione di quest'anno.



V E T R I N A W I N E

AGRICOLA FRATELLI TEDESCHI

NUOVA CONFEZIONE, MARCHIO ANTICO


L'Amarone Capitel Monte Olmi Tedeschi si presenta con una nuova e lussuosa confezione. Proprio per esaltare le caratteristiche di questo vino, che presenta una struttura elegante e robusta con note di ciliegia, lampone e ribes rosso amalgamate a note di legno di Slavonia, l'azienda ha deciso di regalare all'Amarone Capitel Monte Olmi la nuova confezione, che lo accompagnerà da oggi in poi. L'Amarone Capitel Monte Olmi possiede un carattere autentico e distintivo, risultato della passione che la famiglia da sempre rivolge alla propria professione legata alle tradizioni e alla storia della Valpolicella. Questi valori e il rispetto per le tradizioni contadine hanno portato alla creazione dei vari marchi Tedeschi come il "Capitel", e il marchio "La Fabriseria".

www.agricolafratellitedeschi.com

SERRAPETRONA

APPASSIMENTI APERTI

Torna, il 13 e il 20 novembre 2011, la 6a edizione di "Appassimenti aperti", la manifestazione dedicata alla valorizzazione della Vernaccia di Serrapetrona docg e del Serrapetrona doc. Nella piazza di Serrapetrona sarà possibile degustare presso gli stand dei produttori le eccellenti qualità ottenute dal vitigno autoctono Vernaccia Nera. "Appassimenti aperti" promuove la conoscenza di vini inconfondibili ottenuti da vitigno autoctono, dunque inestricabilmente legati alla loro terra e non riproducibili altrove.



MILANO

WHISKY FESTIVAL 2011

Torna Milano Whisky Festival, sabato 5 e domenica 6 novembre 2011. Presso la sala Le Baron del Marriott Hotel di Milano, il Festival mira a diffondere in Italia la cultura del whisky di malto scozzese. Saranno rappresentate oltre 70 distillerie tra le più rinomate della Scozia, 7 imbottiglieri indipendenti, 4 associazioni (Slow Food, Collecting Whisky, I love Laphroaig, Angel Share), oltre a collezionisti che daranno la possibilità di ammirare bottiglie di fine '800 come il Longrow, aperto e degustato durante la scorsa edizione, oppure acquistare la bottiglia o la mignon mancante nella propria collezione.