

NOVITÀ DA STAPPARE

CHAMPAGNE

Millesimo 1999 un Taittinger Comtes che stupisce

I L MILLESIMO 1999 DI TAITTINGER COMTES de Champagne Blanc de Blancs è un'annata che può essere tranquillamente comparata alle grandi vendemmie del 1982 o del 1988. Il clima particolarmente mite di quell'anno ha creato le condizioni ideali per una perfetta maturazione nelle vigne di questa *cuvée* particolarmente pregiata. Prodotto a Reims con mosti di prima spremitura di chardonnay della Côte des Blancs, si distingue alla vista per le bollicine, finissime e abbondanti, che si uniscono a formare un elegante *perlage*. Molto fine ed etereo, al naso ricorda una miscela di aromi silicei e tostati, con sottili essenze di legno, accompagnate a delicate note di pane tostato e vaniglia. Ideale per abbinamenti con piatti a base di pesce e crostacei, Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999 offre al palato impressioni di freschezza e morbidezza, a cui segue un retrogusto in cui dominano sentori cremosi e fruttati di pompelmo e pesca bianca.



TOSCANA

Tempore, una carezza in un pugno

O LIVI CANTINE è l'azienda emergente della Toscana: nella tenuta Le Buche, a Sarteano (Si), produce con maniacale cura rossi di grande potenza ottenuti da uve sangiovese, syrah, petit verdot, cabernet sauvignon e merlot, senza tralasciare la coltivazione di un vitigno autoctono quale il pugnittelto. Alla vinificazione arrivano solo gli acini migliori e da questo momento inizia un percorso in cantina i cui risultati si possono godere solo dopo 3-4 anni dalla vendemmia. A *Vinitaly* sarà presentata l'annata 2007 e ci incuriosisce in particolare il Tempore. Vino di grande struttura: intenso nel suo bel rosso dai riflessi violacei, al naso offre note di prugna e piccoli frutti, e spezie; in bocca è vellutato, elegante, largo e persistente. La passione di Giuseppe e Riccardo Olivi per la produzione di grandi vini ha nel Tempore la sua massima espressione e il risultato è un vino affascinante con forte personalità, dalla potenza equilibrata.



LOMBARDIA

Restyling per i Millesimati Ca' del Bosco



N UOVO PACKAGING PER I MILLESIMATI DI CA' DEL BOSCO, che hanno subito un vero e proprio *restyling* grafico. Le modifiche alle etichette di Dosage Zero, Satèn e Brut 2005 dell'azienda di Erbusco (Bs) sono sottili ma significative sotto il profilo grafico ed estetico: si impreziosisce la carta e le linee diventano più eleganti, con una piacevole sensazione al tatto. Inoltre, si distinguono con maggiore chiarezza i colori rappresentativi delle tre tipologie di Franciacorta Millesimato, che vengono confezionati in eleganti astucci singoli: il verde Ca' del Bosco per il Dosage Zero, l'argento per il Satèn e il nero per il Brut. "Il messaggio - spiega Maurizio Zanella - vuole essere di continuità e rafforzamento dello stile aziendale, dando maggiore cura all'immagine dei tre Franciacorta preferiti dai clienti affezionati ed esprimendo il carattere, la purezza e l'eleganza dello stile Ca' del Bosco".

ABRUZZO

Cortalto, il Pecorino di Cerulli Spinozzi



Cortalto, dell'azienda Cerulli Irelli Spinozzi di Canzano (Te), è prodotto con uve pecorino in purezza che provengono dai vigneti delle colline di Mosciano Sant'Angelo, a pochi chilometri dalla costa adriatica. Vitigno tipico abruzzese, il pecorino sta facendo molto parlare di sé perché dà vita a vini giovani e freschi dalla precisa personalità, grazie ad aziende che riescono ad esaltarne morbidezza e profumi come Cerulli Spinozzi, che coltiva i propri vigneti seguendo scrupolosamente il metodo biologico. Cortalto ha colore giallo intenso con riflessi dorati, profumo fruttato con delicate note di pesca e di agrumi, è caldo ed etereo, morbido ed elegante. Un vino molto piacevole, come aperitivo o da tutto pasto.

PUGLIA

Bianco numero 1 per Cantina Spelonga



Passione e tradizione contraddistinguono la filosofia di vita della Cantina Spelonga, nel cuore del tavoliere Dauno, nel foggiano, fondata nel 2001 da Carmine Nappi e Maria Franca Spelonga. Un'azienda giovane che è riuscita a distinguersi per l'impulso dato alla valorizzazione degli antichi vitigni locali, adottando in un equilibrio tra la tradizione e le più moderne tecnologie enologiche. Tra i vini prodotti nei 20 ettari di proprietà, in collina, destano interesse il Nero di Troia, il Primitivo, il Mondano Bianco. Da segnalare il Bianco numero 1, prodotto con uve trebbiano e malvasia, maturato in acciaio per sei mesi. Fresco, leggermente mosso, è ricco di note floreali e fruttate.

Mensile • Anno V • N°40 Aprile 2010 • Euro 3,50

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

Amarone
Annata 2006
eccellenza
sul mercato

Focus vino
L'autoctono
opportunità
in crescita

Bellagio
Il risveglio
del Lario
gastronomico

Steakhouse
La formula
Roadhouse
si espande

Giuseppe Meregalli

**Il leone del vino
ruggisce
alla crisi**



POSTE ITALIANE S.p.A.
SPECIAZIONE IN A.P. D.L. 352/03
(CONV. L. 46/04; ART. 1
COMMA 1, DCB MILANO)

ISSN 1971-7636



Foto Andrea Chiesi