



La guida Vini d'Italia viene tradotta in cinese. È l'inizio di un rapporto proficuo con le istituzioni cinesi che porta alla firma di accordi di partnership sia sulla televisione che nell'insegnamento professionale dedicato al food & wine italiani



意大利葡萄酒年鉴  
**italianwines**

2,350 家酒庄  
20,000 款酒品  
402 款“三杯奖”佳酿

32 款编辑推荐“三杯奖特选”  
83 款绿色“三杯奖”精品  
52 款15欧元以下“三杯奖”推荐

# Stelle del vino

## LE GRANDI CANTINE ITALIANE

225, sono le Stelle di Vini d'Italia alla sua trentesima edizione: sono tante, sono l'eccellenza della viticoltura made in Italy. Ma cosa sono esattamente le Stelle? Sfogliando Vini d'Italia vi sarete resi conto che all'inizio di alcune schede c'è una stellina, a volte due o più... Ogni stella vuol dire che quel produttore ha ottenuto dieci Tre Bicchieri nei trent'anni di vita della Guida. Essere premiati è un grande riconoscimento, ma riuscire ad essere costanti negli anni, aggiudicarsi un premio dopo l'altro, proietta l'azienda in una dimensione diversa. Non è il colpo fortunato di una

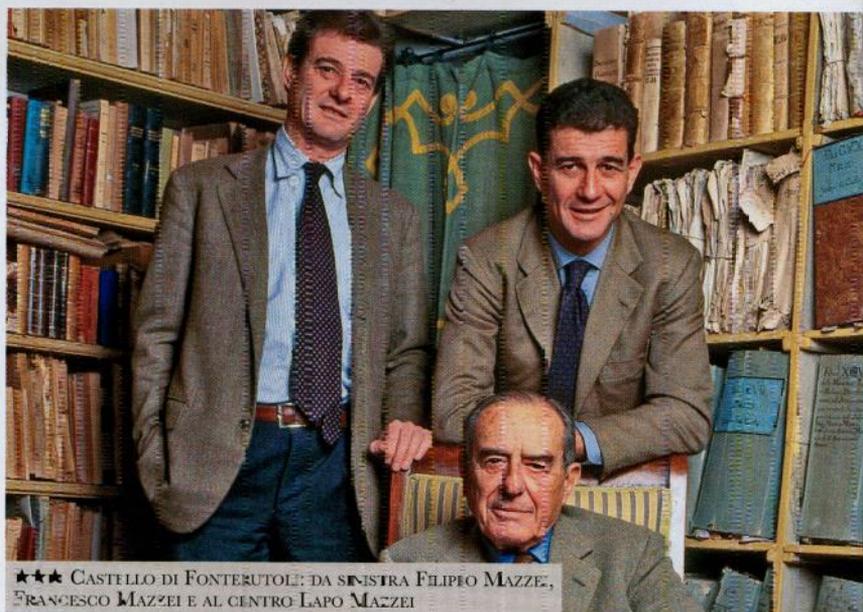
vendemmia, insomma: è lavoro, passione, sacrificio, costanza, investimento, innovazione... Insomma, le “stelle” sono veramente l'élite della nostra scena enologica. Sono i nomi più amati dagli appassionati e dai collezionisti, sono i brand più contesi tra gli operatori del settore, sono le etichette che trovate nelle carte dei vini – alla sezione Italia – dei grandi ristoranti internazionali. Il non plus ultra dell'Italia del vino. Non abbiamo la pretesa qui di raccontarli tutti, questi capitani coraggiosi che hanno portato e portano i nostri grandi vini in giro per il mondo, ma su alcuni di loro due parole

vanno spese... A cominciare da Angelo Gaja, l'uomo che ha reso famoso il Barbaresco e i suoi cru nel mondo (Sori Tildin vi dice qualcosa?), e che è una delle grandi icone dell'enologia made in Italy. Angelo è un uomo di grande cultura, intelligenza e sensibilità. Tra i primi a comprendere, cinquant'anni fa, che il mondo del gusto stava cambiando e c'era bisogno di un rinnovamento gentile e profondo anche tra le nostre vigne e

CONTINUA A PAG. 185 >>>



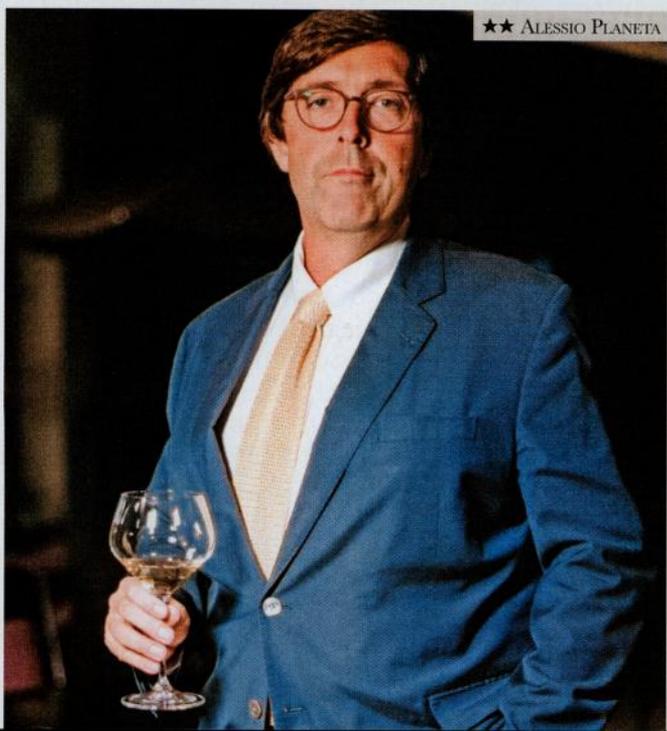
**SEGUE DA PAG. 185 >>>** cella ci sono Marilisa, suo fratello Franco e la nipote Silvia, figlia di Walter. Dalla loro Valpolicella – dove hanno dato vita uno stile di Amarone inconfondibile e moderno, amatissimo in tutto il mondo – si sono poi impegnati anche nella creazione di due aziende in Toscana, Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino. La cinquecentesca Villa della Torre, a Fumane, un capolavoro del rinascimento italiano, è il fulcro della loro ospitalità e il posto ideale dove assaggiare i loro grandi vini. Fonterutoli è sinonimo di Chianti Classico e di Toscana nel mondo. La famiglia Mazzei possiede vigne in Toscana da secoli, e alcune delle sue etichette, come il Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli e il Siepi sono dei riferimenti assoluti. I Mazzei hanno esteso il loro campo d'azione anche alla Maremma, con la tenuta Belguardo, e alla Sicilia dove fanno ottimi vini nella tenuta di Zisola, nei pressi di Noto. I Valentini, infine, sono riusciti nell'impresa di elevare i classici vini dell'Abruzzo, il Montepulciano, il Trebbiano e persino il Cerasuolo al rango di vini di culto.



★★★ CASTELLO DI FONTERUTOLI: DA SINISTRA FILIPPO MAZZEI, FRANCESCO MAZZEI E AL CENTRO LAURO MAZZEI



★★★ MARILISA ALLEGRINI



★★ ALESSIO PLANETA

Francesco Paolo Valentini prosegue con sensibilità e passione l'opera del padre, Edoardo, che è stato un vero maestro per alcune generazioni di uomini del vino. E loro vini sono stati tra le cose migliori assaggiate in questi trent'anni, in assoluto.

Queste, ad oggi, sono le aziende con tre o più stelle. Ma basta scendere di pochissimo, a 28 premi in carriera, per trovare giganti come Belavista, la nostra Cantina dell'Anno 2017, Giacomo Conterno, la Fattoria di Felsina, Masciarelli, la Cantina di San Michele Appiano, la Tenuta di San Guido, Jermann. A questi ultimi due in particolare, e ai loro due vini con, Sassicaia e Vintage Tunina abbiamo dedicato (insieme alle cuvée di Franciacorta della Guido Berlucchi) delle speciali degustazioni verticali in occasione del nostro trentennale di cui potete leggere in queste pagine. Peccò sotto ancora il Castello della Sala, Ferrari, Planeta, Antinori... e così via. Era solo per darvi un'idea di cosa vuol dire "essere una Stella" sulla nostra Guida. I numeri spesso sono riduttivi, ma servono a rendersi conto dell'immenso lavoro di degustazione e di valutazione che abbiamo fatto in questi tre decenni, con centinaia di migliaia di vini assaggiati ed oltre 6.000 Tre Bicchieri assegnati. Scorrendo l'elenco, un vero Gotha della nostra scena enologica, troverete altri duecento nomi, pressappoco. Sono il cuore pulsante della grande Italia del vino.



★★★ FRANCESCO PAOLO VALENTINI





## CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE

# terroir antico, vini contemporanei

Oltrepò

La via Emilia, l'antica Postumia, è una bella e lunga strada che percorre le valli dell'Oltrepò e delimita le diverse porzioni di vigna di questo territorio ad alta vocazione viticola. Qui nel 1959 il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese muoveva i primi passi al fine di salvaguardare il patrimonio vinicolo di quest'area. Partì tutto da un convegno di vigneron. Già allora si intuiva quanto sarebbe poi stato importante creare condivisione, guardare al futuro e difendere un'identità. Incontriamo tra le vigne Michele Rossetti, (foto) che di quel Consorzio è Presidente, per parlare insieme di quale sarà il futuro dei vigneti a partire dal

presente e da una ricca storia. «Tutto cominciò da un'associazione di produttori, fondata ufficialmente il 4 agosto 1960 (dieci anni prima della Dco), che aveva lo scopo di valorizzare e tutelare i vini dell'Oltrepò Pavese - ci racconta Michele Rossetti Presidente del Consorzio - Il suo slogan era "Qui il vino è vino". Nel 1977 il Consorzio divenne Consorzio Volontario Vini Doc Oltrepò Pavese ed ebbe come primo presidente Antonio Giuseppe Denari, illustre e lungimirante protagonista di uno dei momenti storici più importanti della produzione enologica oltrepadana. Da allora il Consorzio ha ampliato le sue aree di

intervento di concerto con gli enti istituzionali a partire dal Ministero delle Politiche Agricole e da Regione Lombardia». Tra le sue azioni, il Consorzio si impegna nell'aiutare i produttori dell'Oltrepò a esplorare nuovi scenari nel panorama vinicolo regionale, fare comunicazione e marketing. E realizza manifestazioni e degustazioni su scala locale, regionale, nazionale e internazionale guardando all'estero e in particolare all'Europa, all'America, alla Svizzera e al Giappone. «La libera associazione dei produttori si è nel tempo notevolmente evoluta e oggi, attraverso i suoi uffici, cura le pubbliche relazioni dell'Oltrepò del vino,

# La Mille Miglia

## Il rilancio di un binomio

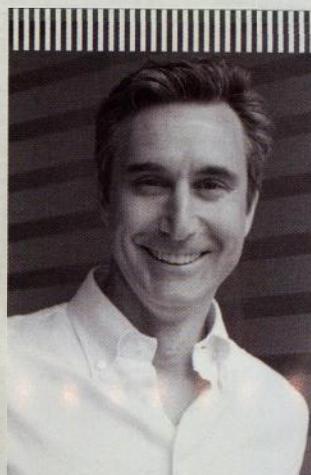
Forse in pochi sanno che Santa Margherita Gruppo Vinicolo è legata a una delle corse automobilistiche più famose, la Mille Miglia. «Negli ultimi due anni abbiamo deciso di riproporre un binomio vincente della recente storia italiana: la famiglia Marzotto e la Mille Miglia. Questo per ricordare anni meravigliosi della nostra vita, figure imprenditoriali importanti del nostro percorso, ma anche per ricordare al mondo che quando si parla di motori, di stile, di Italia insomma... beh, il vino c'è ed è parte integrante di questo sogno. Questa collaborazione ha voluto rafforzare il nostro impegno per un consumo consapevole (la Mille Miglia è rigidamente, e giustamente, alcohol-free) e ha voluto ricordare ai nostri clienti in Italia e nel Mondo quanto è bello il nostro Paese, quanto è vitale. Riportare in gara poi, le nuove generazioni Marzotto ha avuto un incredibile effetto sul pubblico: l'affetto e la passione di un tempo sono tornate a galla immediatamente. Davvero emozionante».



al valore dell'export transalpino: abbiamo un gap di almeno 3 miliardi da recuperare e non mi sembra un'impresa facile. È vero che stiamo migliorando il nostro approccio e il prezzo medio sale, ma la strada è ancora lunga. Occorre non cedere sui prezzi, saper comunicare le proprie unicità tanto di cantina che di territorio, offrire un servizio sempre più accurato. Vuol dire un lavoro più specifico anche da parte delle Denominazioni e un utilizzo strategico delle risorse a disposizione per la promozione. È un percorso obbligato».

### Sostenibilità... Quali strategie per l'ambiente?

«Santa Margherita Gruppo Vinicolo è in prima fila anche su quest'aspetto. Abbiamo scelto la via concreta, quotidiana: per combattere i gas serra, per salvaguardare l'ambiente e dare contemporaneamente ai consumatori un vino sempre più sano. Ce lo impone il global warming. Ce lo chiedono i nuovi consumatori che sulla tutela dell'ambiente non sono disposti a compromessi. L'elenco delle azioni svolte su quest'ambito è davvero lungo; ne cito soltanto alcune: autosufficienza energetica da fonti rinnovabili; cattura e riutilizzo della CO2 naturalmente prodotta nella vinificazione; interventi mirati contro lo spreco d'acqua dolce; riforestazione e tutela della biodiversità; progressiva riduzione della chimica nei vigneti... Potrei andare avanti, ma mi fermo qui perché è davvero un lavoro complesso ma quotidiano».



### Enoturismo: come Santa Margherita si pone nei confronti di un aspetto che è sempre più importante per le aziende vinicole?

«Raccontare un vino senza far sentire il profumo della terra dove nasce è una strada in salita. I nostri territori - tutta l'Italia - rappresentano il nostro più grande valore. Dobbiamo portare sempre più turisti e winelover a contatto con le vigne, e con le donne e gli uomini che producono il vino. Far degustare i vini assieme ai prodotti tipici, alla gastronomia locale... In Toscana abbiamo realizzato un polo che riunisce tutti questi fattori, lo stesso in Alto Adige. Così faremo a Refrontolo, dove nasce il nostro "Rive", un territorio magnifico. Svilupperemo progressivamente questo settore, stiamo valutando diversi progetti anche qui a Fossalta dove c'è tutta una storia, dai pionieri della bonifica in avanti, da raccontare».

## Tre Bicchieri 2017

### Il Chianti Classico Lamole di Lamole

**Etichetta Bianca '13** è delizioso: un vino dai profumi fragranti e ariosi e dalla bocca vivace e contrastata, per un sorso continuo e quasi irresistibile.



## Le aziende del Gruppo

### Santa Margherita |

Fossalta di Portogruaro (VE) | [www.santamargherita.com](http://www.santamargherita.com)

**Torresella** | Fossalta di Portogruaro (VE) | [www.torresella.com](http://www.torresella.com)

**Kettmeir** | Caldaro/Kalern (BZ) | [www.kettmeir.com](http://www.kettmeir.com)

**Lamole di Lamole** | Greve in Chianti (FI) | [www.lamole.com](http://www.lamole.com)

**Ca' del Bosco** | Erbusco (BS) | [www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)

**Tenuta Sassoregale** | Civitella Paganica (GR) | [www.sassoregale.com](http://www.sassoregale.com)

**Terreliade** | Sambuca di Sicilia (AG) | [www.terreliade.com](http://www.terreliade.com)

**Vendemmia:** eccellente in Piemonte, discreta per Amarone e Brunello, ottima per il Chianti Classico. In Scozia nasce Dolly, la pecora clonata. Raccolta record di mirtilli nel mondo: 40 mirtilli per ogni persona sulla terra. Esce il film Big Night di Stanley Tucci e Campbell Scott: la storia di due fratelli cuochi abruzzesi emigrati in Usa. Esce Il Foglio di Giuliano Ferrara. Venezia, incendio distrugge il teatro La Fenice. Mostro di Firenze, assolto Pacciani. Il Senato approva la legge sulla violenza sessuale. Lanciato lo shuttle Columbia con due astronauti italiani: Guidoni e Cheli. Crolla a Noto la cupola della barocca San Nicolò. Elezioni, vince l'Ulivo di Prodi. Mafia, la polizia arresta Giovanni Brusca: innescò la bomba di Capaci. Muore Luciano Lama, già segretario Cgil. Caltagirone acquista Il Messaggero. Muore Federico Umberto D'Amato, titolare dell'Ufficio affari riservati del Viminale e noto gourmet. Michele Santoro si dimette dalla Rai per Mediaset. Eletta Miss Italia Denny Mendez, ragazza di colore. Irene Pivetti, già Presidente della Camera, espulsa dalla Lega. Muore a Parigi Marcello Mastroianni.

## Buon compleanno! Il Gambero compie 10 anni

**ED ECCOCI** arrivati al classico primo giro di boa. Al suo decennale la rivista dedica ben 36 pagine, con ricche interviste a De Rita, Lubrano, Raspelli e Veronelli. Filo conduttore: il "cambiamento".

«E in questi dieci anni di corsa nei consumi – si legge in una nota editoriale sul n.58 di novembre – i lettori sono cambiati probabilmente più di noi. Le modificazioni della nostra società sono state così profonde che

ancora non le abbiamo connesse tutte, le une con le altre, tanto da avere il quadro completo della nuova Italia. Di sicuro è un'altra Italia, ancora ricca, piena di soldi nascosti, ma anche un'Italia in crisi». La rivi-

IERI E OGGI, DUE PIATTI DI IGLES CORELLI: A SINISTRA I BIGNÈ FRITTI E CARAMELLATI (ANNI '80) REALIZZATI CON IL PASTICCERE MAURO GUALANDI. A DESTRA, ORTOMARE DEL 2016





Santa Margherita

Santa

## La Signora del vino italiano

Santa Margherita Gruppo Vinicolo è una realtà determinante degli ultimi ottant'anni di storia del vino italiano: un gruppo fra i primi per fatturato, per redditività e per investimenti realizzati, con un vigneto che spazia dal Veneto Orientale alle colline di Conegliano-Valdobbiadene, dall'Alto Adige alla Franciacorta, dal Chianti Classico alle Maremma e alla Sicilia per un totale di 300 ettari vitati, tra quelli di proprietà e quelli dei conferitori Ettore Nicoletto, (foto) AD di Santa Margherita, ci parla delle strategie del Gruppo e dei progetti per il futuro.

**Prima i numeri: come è andato nell'ultimo anno Santa Margherita**

### Gruppo Vinicolo sui mercati esteri?

«Il 2016 ha confermato il nostro trend di crescita: abbiamo raggiunto gli obiettivi fissati e sono certo che a fine anno avremo qualche sorpresa come nel 2015 quando siamo andati in "over-booking" col Pinot Grigio. Eppure questo è stato un anno di transizione, non semplice: abbiamo fatto decollare Santa Margherita USA inc., la nostra società d'importazione diretta negli States, e siamo stati impegnati nell'ampliamento della nostra cantina storica di Fossalta per adeguarla alle richieste del mercato. Oltre a confermarci negli USA e a consolidare la nostra presenza nelle piazze più mature (UK, Canada, Germania, Giappone), stiamo lavorando con impegno su Cina ed Asia, sulle potenzialità dell'America Latina e dei Caraibi, del Mediterraneo e dell'Africa». Crediamo

molto in questa "diversificazione" ritengo uno dei nostri fiori all'occhiello essere in crescita in un mercato di produttori come l'Australia, ad esempio.

### E in Italia invece?

«È un mercato importante con potenzialità ancora inesprese, che mostra molta curiosità e che deve essere "accompagnato" in questa fase di passaggio generazionale: le donne hanno un ruolo sempre più strategico, così come la valorizzazione dei territori e degli autoctoni. Noi siamo ottimisti: il consumo pro-capite annuale è un dato, ma non è l'unico da considerare».

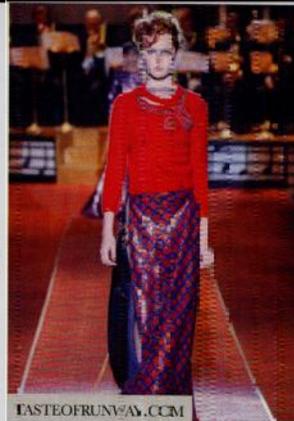
**Italia: primo produttore di vino, ma il valore resta al palo. Come il Paese deve affrontare la sfida dei prezzi?**

Questo "è" il problema, basta guardare

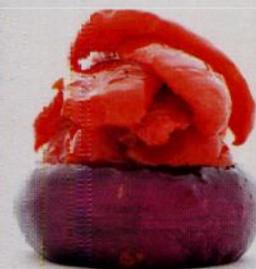
messo in crisi il giornalismo, ma anche quello che cela post sponsorizzati e semina buonismo e falsi entusiasmi. Per molti, però, il racconto è una vera vocazione ed è, soprattutto, uno stile: una modalità che affianca i post veloci tutti foto-sorrisi-poche parole che somigliano sempre più a delle didascalie. È una via anche questa, non l'unica. Ci sono le piattaforme tematiche, i siti che raggruppano decine di blogger (l'unione fa la forza) che vi entrano ed escono alla ricerca della loro individualità virtuale, del loro modo di stare in un mondo, quello definito dalla rete, per sua natura mutevole. Organico verrebbe da dire. Così accade che qualcuno lascia il blog e cerca la sua identità social, e non solo come vetrina per lanciare i vari post, ma si dedica ai profili Instagram o ai Twitter distillando pensieri e riflessioni in una foto o 140 caratteri. Altri ancora creano progetti temporanei (come nel caso di schisciando.tumblr.com), producono idee più o meno originali, avidi di rilanciare quel che avviene all'estero. Anche loro, i blog, intesi come spazi virtuali, a ben guardare sono cambiati. In molti casi non sono più neanche blog, ma registrano il ritorno alla pagina (bianca) web in forma di sito, forse a corollario di una raggiunta maturità dei loro autori che, come avviene per molti chef, recuperano la struttura tradizionale senza più quella voglia di ribellione. Consapevoli, forse, che si può fare qualcosa di nuovo, e di valido, anche dall'interno. Senza contare che la rete, per sua natura, concede ampi margini di libertà e segue rotte imprevedibili, tanto da assicurare successo e *followers* anche a quelle pagine che ricordano in modo deciso un pauperismo *low fi* da prima generazione. Sono alcuni dei più letti, a conferma del fatto che dove il contenuto vale, anche la rete segue: parliamo di Scienze in Cucina di Dario Bressanini, di Mangiare.Milano.Corriere.it (di Valerio Massimo Visintin), di PrimOlio (di Antonio Lauro) e di teatro naturale (di Alberto Grimelli, una vera rivista



GIULLILLUSTRATRICE.COM



EASTEOFRUNWAY.COM

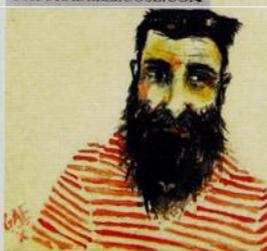


CAMPIDI-RAGOLEPERSEMPRE.COM



NUOK.FI

NATURADELLECOSE.COM



AGESYNTHETIKITCHEN.COM

FACEBOOK.COM/TETTEECIBO



ATH&PARIST.FOODIE



BEBOGHLECM

online), Cronache di birra. Pagine o blog - il confine diventa sempre più labile - che puntano al contenuto, in piena contendenza con l'era delle immagini delle dirette facebook, dei live tweet.

L'era della partecipazione, il web 2.0 ha lasciato il posto a quella della condivisione con il dominio dei social network. E cosa sarà domani è ancora tutto da fare. Lo abbiamo visto in prima persona: sono passati oltre 20 anni da quando il Gambero Rosso è entrato in rete, ha vissuto il momento dei blog e ora sta sperimentando altre strade. Il futuro è davvero tutto aperto.

**ha collaborato  
Antonella De Santis**

*Le foto ritraggono i foto-blogger (o/e i loro piatti o disegni o foto) che abbiamo raccontate sulla rivista mensile negli ultimi mesi*

O  
G  
G  
I

**Vendemmia:** un'ottima annata, eccellente per il Taurasi. Usa: si celebra l'anno della patata, il quarto cibo più mangiato al mondo. Chicago ci ripensa: legale il foie gras. Muore Robert Mondavi, "imperatore" della Napa Valley vitivinicola. Il governo impiega l'esercito per i rifiuti in Campania. Cuffaro condannato a 5 anni per favoreggiamento. Cade il governo Prodi. La benzina a più di 1,4 euro il litro. L'Alitalia accetta l'offerta di acquisto di Air France, Berlusconi propone cordata italiana. 83 allevamenti di bufale sequestrati per la diossina nella mozzarella. Il centrodestra vince le elezioni. Il Comune di Gioia Tauro sciolto per condizionamento della criminalità. Alemanno è sindaco di Roma. Il ministro Brunetta: «I fannulloni vanno licenziati». La Corte d'Appello di Milano autorizza il padre di Eluana Englaro a interrompere l'alimentazione forzata della figlia in coma irreversibile da anni. Scuola, torna il voto in condotta. Fini: «Chi è democratico, è antifascista». Per l'Istat, le famiglie povere in Italia sono l'11,1%. Muore Carlo Caracciolo, 83 anni, editore de la Repubblica.

## I PIÙ PREMIATI DELLA GUIDA VINI D'ITALIA

★★★★★

**54**  
**Gaja** (Piemonte)

★★★★★

**41**  
**Ca' del Bosco** (Lombardia)

★★★★

**38**  
**La Spinetta** (Piemonte)  
**35**  
**Elio Altare -**  
**Cascina Nuova** (Piemonte)

**32**  
**Allegrini** (Veneto)  
**Castello di Fonterutoli** (Toscana)  
**Valentini** (Abruzzo)

★★★

**28**  
**Bellavista** (Lombardia)  
**Giacomo Conterno** (Piemonte)  
**Felsina** (Toscana)  
**Jermann** (Friuli Venezia Giulia)  
**Masciarelli** (Abruzzo)  
**Tenuta San Guido** (Toscana)  
**Cantina Produttori**  
**San Michele Appiano** (Alto Adige)

**27**  
**Castello della Sala** (Umbria)  
**Ferrari** (Trentino)  
**Planeta** (Sicilia)

**26**  
**Tasca d'Almerita** (Sicilia)

**25**  
**Marchesi Antinori** (Toscana)  
**Castello di Ama** (Toscana)  
**Polignano** (Toscana)  
**Cantina Tramin** (Alto Adige)  
**Vie di Romans** (Friuli Venezia Giulia)

**24**  
**Livio Felluga** (Friuli Venezia Giulia)  
**Feudi di San Gregorio** (Campania)  
**Bruno Giacosa** (Piemonte)  
**Gravner** (Friuli Venezia Giulia)  
**Ornellaia** (Toscana)  
**Leonildo Pieropan** (Veneto)

**23**  
**Argiolas** (Sardegna)  
**Paolo Scavino** (Piemonte)

**22**  
**Cantina Bolzano** (Alto Adige)  
**Arnaldo Caprai** (Umbria)  
**Domenico Clerico** (Piemonte)  
**Fontodi** (Toscana)  
**Nino Negri** (Lombardia)  
**Schiopetto** (Friuli Venezia Giulia)  
**Villa Russiz** (Friuli Venezia Giulia)

**21**  
**Barone Ricasoli** (Toscana)  
**Michele Chiarlo** (Piemonte)  
**Falesco** (Lazio)  
**Isole e Olena** (Toscana)  
**Tenute Sella & Mosca** (Sardegna)  
**Cantina Terlano** (Alto Adige)

**20**  
**Ca' Viola** (Piemonte)  
**Cascina La Barbatella** (Piemonte)  
**Castello del Terriccio** (Toscana)

**Cantina Produttori Colterenzio**  
(Alto Adige)

**Dorigo** (Friuli Venezia Giulia)  
**Montevetrano** (Campania)  
**Tenuta San Leonardo** (Trentino)  
**Vietti** (Piemonte)  
**Elena Walch** (Alto Adige)

★

**19**  
**Cantina di Caldaro** (Alto Adige)  
**Les Crêtes** (Valle d'Aosta)  
**Cusumano** (Sicilia)  
**Elio Grasso** (Piemonte)  
**Serafini & Vidotto** (Veneto)  
**Venica & Venica** (Friuli Venezia Giulia)  
**Volpe Pasini** (Friuli Venezia Giulia)

**18**  
**Abbazia di Novacella** (Alto Adige)  
**Ca' Rugate** (Veneto)  
**Castellare di Castellina** (Toscana)  
**Castello Banfi** (Toscana)  
**Conterno Fantino** (Piemonte)  
**Matteo Correggia** (Piemonte)  
**Gioacchino Garololi** (Marche)

**Lis Neris** (Friuli Venezia Giulia)  
**Le Macchiole** (Toscana)  
**Mastroberardino** (Campania)  
**Monteverdine** (Toscana)  
**Ruffino** (Toscana)  
**Luciano Sandrone** (Piemonte)  
**Franco Toros** (Friuli Venezia Giulia)  
**Le Vigne di Zamò** (Friuli Venezia Giulia)

l'elenco completo su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)  
e nella guida **Vini d'Italia 2017**