

Vini che meritano di essere comprati

Questa rubrica ha lo scopo di aiutarci a scegliere e a comprare i migliori vini italiani e presenta soprattutto prodotti di qualità poco conosciuti. Tutti i vini pubblicati in questa sezione e in tutta la rivista sono stati degustati e valutati dalla nostra squadra di esperti. Ogni mese presentiamo vini nuovi anche se a volte i produttori possono essere gli stessi.

Le fasce di prezzo

◆ rossi e bianchi

Per facilitare la consultazione della Guida Mercato, i nostri esperti hanno suddiviso i vini non solo per colore ma anche per fascia di prezzo. Nella prima parte troveremo i vini rossi fino a 15 euro, quelli da 15 a 30 euro e quelli oltre i 30. A seguire i bianchi fino a 12 euro e oltre i 12.

◆ speciali

Ultimi ma non meno interessanti, i vini "Speciali", che meritano un discorso a parte. In questa sezione, infatti, i nostri esperti hanno messo insieme diverse tipologie. All'interno delle pagine dei vini speciali troveremo quindi gli spumanti e i vini frizzanti, i rosati e i vini dolci.

L'etichetta

◆ nome del vino, denominazione

È il "titolo" dell'etichetta: il nome del vino è la prima grande attrazione che la bottiglia ci offre. Per far capire meglio la tipologia del vino riportiamo subito anche la sua denominazione. Questa può essere Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vdt (Vino da tavola).

◆ nome proprio, annata

Se è presente, il nome proprio indica come il produttore ha voluto chiamare il

suo vino. Spesso è un nome di fantasia, a volte prende spunto dal vigneto d'origine. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

◆ votazione

Nelle schede degli esperti de Il Mio Vino il 6/10 indica la sufficienza. Nella Guida Mercato sono presenti solo vini che hanno preso almeno 7/10.

◆ prezzo

I prezzi sono quelli che abbiamo pagato acquistando il vino. Possono subire variazioni.

L'azienda

◆ regione e zona di produzione

Questa indicazione ci dice in quale regione d'Italia e da quale zona provengono le uve con cui è stato fatto il vino.

◆ produttore

Sono indicati numero di telefono, fax ed eventuali indirizzi internet e di posta elettronica del produttore.

Le caratteristiche

◆ vitigni

Il vitigno è la varietà di uva usata per produrre il vino. Se si usa un solo tipo di varietà (per esempio, nebbiolo 100%) si ha la vinificazione "in purezza". Un vino può essere fatto anche unendo in proporzione variabile diverse varietà di uva (per esempio, sauvignon e chardonnay).

◆ gradazione alcolica

La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

Viene misurato in millilitri, alla temperatura di 20 °C. Per esempio, quando un vino riporta in etichetta 11 gradi significa che contiene l'11% di alcol (cioè 110 millilitri di alcol su un litro), uno di 12 gradi contiene il 12% di alcol e così via.

◆ quando berlo

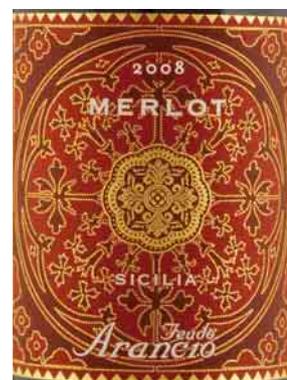
Non tutti i vini possono essere conservati a lungo. La scritta "da bere fino al..." consiglia entro quale anno sarebbe meglio bere quel vino perché non perda le sue caratteristiche fondamentali.

Dove comprare i vini

I vini si possono trovare nella grande distribuzione e nelle enoteche. Ci conviene telefonare al produttore per farci indicare il posto più vicino a casa nostra dove vende il proprio vino.

Può anche darsi che il produttore stesso possa inviarcì il vino direttamente a casa. Cosa opportuna specie quando il vino che vogliamo comprare è prodotto in poche migliaia di bottiglie e non è distribuito in tutt'Italia. Chiediamo dunque sempre: quante bottiglie vengono prodotte, qual è il posto più vicino a casa nostra dove possiamo trovare quel vino, se è possibile acquistarlo direttamente in cantina, se il prezzo comprende l'Iva, qual è il costo aggiuntivo per la spedizione.

Sicilia Igt Merlot 2008 Feudo Arancio



voto 8.2/10 - 7,50 €

SICILIA
Sambuca di Sicilia (Ag)

Tel. 0925.579000
posta@feudoarancio.it
www.feudoarancio.it

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

ROSSI FINO A 15 EURO

Nebbiolo d'Alba Doc
2008
Antica Cascina
dei Conti di Roero



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 11 €

PIEMONTE
Veza d'Alba (Cn)
Tel. 0173.65459
info@oliveropietro.it
www.oliveropietro.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Langhe Doc Nebbiolo
"Alasia" 2006
Araldica



voto 8.3/10 - 8 €

PIEMONTE
Cuneo (Cn)
Tel. 0141.76311
informazioni@araldicavini.com
www.araldicavini.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Barbera d'Asti Doc Superiore
"Tana Alta" 2007
La Gibiana



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 13 €

PIEMONTE
Costigliole (At)
Tel. 0141.966710
info@lagibiana.it
www.lagibiana.it

vitigni: **barbera 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Garda Doc Classico Rosso
Superiore
"Cru In Valtenesi
Appassimento Breve" 2006
Redaelli De Zinis



NUOVO ASSAGGIO

voto 7/10 - 15 €

LOMBARDIA
Calvagese della Riviera (Bs)
Tel. 030.601001
info@dezinis.it
www.dezinis.it

vitigni: **barbera, gropello di moccasina, marzemino, sangiovese**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Dolcetto di Ovada Doc
2009

Tacchino Luigi



Colore rosso violaceo profondo con dei bei riflessi porpora. I profumi che emergono dal bicchiere sono fruttati, con piacevoli note di prugna e di ciliegie mature. Sul finale si percepiscono anche sentori floreali che richiamano le viole di campo. In bocca è un vino fresco e giovane con delle note di fragola e ciliegia che persistono a lungo, il tannino inoltre è morbido per un vino prodotto da uve dolcetto. In sintesi un Rosso semplice e giovane ma di grande piacevolezza con un ottimo equilibrio tra naso e palato che lo rende adatto ad accompagnare diversi piatti a partire dagli antipasti di salumi, a primi come il risotto con i funghi fino ai secondi di carne come il carpaccio e gli arrosti. Da servire alla temperatura di 16/18 gradi.

voto 8.9/10 - 10,70 €

PIEMONTE
Castelletto d'Orba (Al)
Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: **dolcetto 100%**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Colli Euganei Doc Rosso
Riserva
"Notte di Galileo" 2006
Colli Euganei



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 11 €

VENETO
Vò Euganeo (Pd)
Tel. 049.9940011
info@virice.it
www.cantinacolliuganei.it

vitigni: **cabernet, merlot**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Friuli Grave Doc Cabernet
Sauvignon
"Terre Magre" 2009
Piera Martellozzo



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9,25 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Quirino (Pn)
Tel. 0434.963100
welcome@martellozzo.com
www.pieramartellozzo.com

vitigni: **cabernet sauvignon 100%**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Venezia Giulia Igt Rosso
"Purpureo" 2009
Talis Wine



voto 7.5/10 - 11 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Giovanni al Natisone (Ud)
Tel. 328.5393920
info@talismine.it
www.talismine.it

vitigni: **cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot**

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Friuli Grave Doc Rosso
"Rubéus" 2008
Castellargo



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 8,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Martino al Tagliamento (Pn)
info@castellargo.com
www.castellargo.com

vitigni: **cabernet franc, cabernet sauvignon, refosco dal peduncolo rosso**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

ROSSI FINO A 15 EURO

IL VOTO

Il voto è espresso
in decimi.

Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.

In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.

**Friuli Isonzo Doc Cabernet
Franc
2008
Muzic'**



voto 8/10 - 12 €

FRIULI VEN. GIULIA
Gorizia (Go)
Tel. 0481.884201
info@cantinamuzic.it
www.cantinamuzic.it

vitigni: cabernet franc 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

**Cortona Doc Cabernet
Sauvignon
2006**
Istituto Tecnico Agrario
Statale A. Vegni Capezzano



voto 7.7/10 - 10,80 €

TOSCANA
Cortona (Ar)
Tel. 0575.613026
vegna@tin.it
www.itasvegna.it

vitigni: cabernet sauvignon
100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

**Chianti Classico Docg
"La Vendemmia" 2007
Dievole**



voto 8/10 - 14 €

TOSCANA
Chianti Classico (Fi)
Tel. 0577.322613
info@dievole.it
www.dievole.it

vitigni: sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

**Montecucco Doc Rosso
2008
Begnardi**



voto 7.5/10 - 8 €

TOSCANA
Monte Antico (Gr)
Tel. 0564.991030
info@begnardi.com
www.begnardi.com

vitigni: cabernet, merlot,
sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

**Montecarlo Doc Rosso
2009
Tenuta del Buonamico**



voto 7.5/10 - 7 €

TOSCANA
Montecarlo (Lu)
Tel. 0583.22038
buonamico@buonamico.com
www.buonamico.it

vitigni: cabernet sauvignon,
canaiole, merlot, sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

**Chianti Docg Riserva
"Riserva della Villa" 2007
Tenuta di Sticciano**



voto 8.6/10 - 13 €

TOSCANA
Fiano (Fi)
Tel. 0571.669191
info@tenutadisticciano.it
www.tenutadisticciano.it

vitigni: colorino, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

**Toscana Igt Rosso
"magari" 2009
Il Boschetto**



voto 7.7/10 - 9,50 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.994625
ilboschetto@web.de
www.ilboschetto.de

vitigni: alicante, syrah, teroldego

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Barbera d'Asti Doc Superiore
"Cornucopia" 2007
La Gibiana**



Colore rosso rubino con dei
bei riflessi porpora accesi. I
profumi sono accattivanti gra-
zie alle note fini di amarena
sotto spirito con una lieve sen-
sazione di legno leggermen-
te tostato e una piacevole no-
ta rinfrescante di menta. Sul fi-
nale è possibile percepire an-
che le note speziate di chio-
di di garofano. In bocca ha
una buona struttura, grazie al-
la sua discreta nota acida ar-
ricchita da un finale morbido.
Ottima anche la persistenza
che lascia in bocca una pia-
cevole nota amaricante. Un vi-
no gradevole, grazie alla pia-
cevole miscela di profumi da-
ti dall'affinamento con quel-
li più freschi e fruttati dell'uva
barbera. Un vino da abbinare
a carni brasate o stufate e da
servire alla temperatura di 18
gradi in calici dall'imbocatura
di 5 centimetri di diametro.

voto 8.2/10 - 9 €

PIEMONTE
Costigliole (At)
Tel. 0141.966710
info@lagibiana.it
www.lagibiana.it

vitigni: barbera 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

ROSSI FINO A 15 EURO

**Toscana Igt Rosso
"Fontecornino" 2007
NO.VO.LI'**



voto 8.2/10 - 15 €

TOSCANA
Montepulciano (Si)
Tel. 0578.799166
az.agricola@no-vo-li.it
www.no-vo-li.it

*vitigni: merlot, petit verdot,
sangiovese*

*gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015*

**Morellino di Scansano Docg
"Vignabeneffizio" 2009
Cantina Vignaioli
del Morellino di Scansano**



voto 8.2/10 - 8 €

TOSCANA
Scansano (Gr)
Tel. 0564.507288-7979
coopmorel@libero.it
www.cantinadelmorellino.it

vitigni: sangiovese 100%

*gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014*

**Rosso Piceno Doc Superiore
"Politico" 2008
Panichi Filippo**



voto 7.5/10 - 9 €

MARCHE
Castel di Lama (Ap)
Tel. 0736.815339
info@filippopanichi.it
www.filippopanichi.it

*vitigni: montepulciano,
sangiovese*

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014*

IL VOTO

*Il voto è espresso
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.*

VINO TOP

**Colli Euganei Doc Merlot
"Archè" 2008
Callegaro Francesca**



Un vino rosso molto intenso a pertire già dal colore che risulta porpora con dei bei riflessi violacei. I profumi sono molto piacevoli e ricordano le note di frutta rossa fresca con delle sensazioni accattivanti di prugna insieme a delicate note di spezie che richiamano sia il pepe nero sia la noce moscata. In bocca è morbido grazie all'ottimo tannino e con delle note sul finale che sembrano quasi dolci e ricordano l'amarena e la prugna. Un vino molto persistente che lascia a lungo al palato le sue note fruttate e speziate. Per meglio apprezzare questo vino si consiglia di servirlo in bicchieri dal diametro all'imboccatura di 5 centimetri e alla temperatura di 18 gradi per accompagnare spezzatini di carne oppure, per restare nella regione di produzione, con lo stufato o con polenta.

voto 8.8/10 - 8,50 €

VENETO
Rovolon (Pd)
Tel. 049.5227084
info@callegarofrancescavini.it
www.callegarofrancescavini.it

vitigni: merlot 100%

*gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014*

**Lacrima di Morro d'Alba Doc
"Gaudente" 2009
Moncaro**



voto 8/10 - 10 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245
terrecortesi@moncaro.com
www.moncaro.com

vitigni: lacrima 100%

*gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012*

**Colli Altotiberini Doc Rosso
Riserva
"Tarragoni" 2006
Cantina Donini**



voto 7.6/10 - 12,20 €

UMBRIA
Umbertide (Pg)
Tel. 075.9410330
info@vinidonini.it
www.vinidonini.it

vitigni: cabernet, sangiovese

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014*

**Colli Altotiberini Doc Rosso
"Nero Fratta" 2007
Cantina Donini**



voto 7.2/10 - 8,10 €

UMBRIA
Umbertide (Pg)
Tel. 075.9410330
info@vinidonini.it
www.vinidonini.it

vitigni: sangiovese 100%

*gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013*

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Baldovino" 2008
Tenuta I Fauri**



voto 7.8/10 - 6,70 €

ABRUZZO
Villamagna (Ch)
Tel. 0871.332627
info@tenutaifauri.it
www.tenutaifauri.it

vitigni: montepulciano 100%

*gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013*

ROSSI FINO A 15 EURO

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Duca Thaulero" 2005
 Casal Thaulero



voto 8.6/10 - 13 €

ABRUZZO
 Ortona (Ch)
 Tel. 085.9032533
 info@casalthaulero.it
 www.casalthaulero.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Alcàde" 2006
 Colle Moro



voto 7.8/10 - 8 €

ABRUZZO
 Guastameroli di Frisa (Ch)
 Tel. 0872.58128
 info@collemoro.it
 www.collemoro.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2014

Molise Doc Cabernet Sauvignon
"Clivia" 2007
 Società Cooperativa Cantina Sociale San Zenone



voto 7.6/10 - 6,70 €

MOLISE
 Montenero di Bisaccia (Cb)
 Tel. 0875.96576
 cantinasanzenone@virgilio.it

vitigni: cabernet sauvignon 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2013

Terre degli Osci Igt Aglianico 2006
 Borgo di Colloredo



voto 7.6/10 - 10,50 €

MOLISE
 Campomarino (Cb)
 Tel. 0875.57453
 info@borgodicolloredo.com
 www.borgodicolloredo.com

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosso
"Gelsonero" 2007
 Villa Dora



voto 7.2/10 - 14 €

CAMPANIA
 Terzigno (Na)
 Tel. 081.5295016
 info@cantinevilladora.it
 www.cantinevilladora.it

vitigni: aglianico, piedirosso

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2013

Sannio Doc Aglianico 2008
 Wartalia



voto 7.8/10 - 9 €

CAMPANIA
 Benevento (Bn)
 Tel. 0824.817839
 info@wartalia.com
 www.wartalia.com

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2014

Beneventano Igt Aglianico
"Danae" 2009
 Wartalia



voto 8/10 - 6 €

CAMPANIA
 Benevento (Bn)
 Tel. 0824.817839
 info@wartalia.com
 www.wartalia.com

vitigni: aglianico 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2013

Salento Igt Negroamaro
"Teresa Manara" 2007
 Cantele



voto 8.5/10 - 13 €

PUGLIA
 Salento (Le)
 Tel. 0832.705010
 cantele@cantele.it
 www.cantele.it

vitigni: negroamaro 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Chianti Docg Riserva "Monsonaccio" 2007
Varramista



Un Chianti riserva dal colore rosso rubino profondo con dei bei riflessi granata. I profumi sono avvolgenti e di buona finezza con note di frutta rossa matura che si trasformano in sensazioni di cuoio e di cioccolato. Piacevoli anche le note che richiamano il tabacco e sentori di torrefazione. Un vino ricco e corposo in bocca grazie alla buona struttura tannica, con note gradevoli di mandorla e di frutti di bosco come la mora e i lamponi. Un vino in grado di accompagnare tutto il pasto a partire dai crostini di fegatino, primi piatti come la pappa al pomodoro, secondi come la tagliata con i funghi e, a fine pasto, perfetto anche per formaggi leggermente piccanti come il pecorino di Pienza di media stagionatura. Da servire alla temperatura di 18 gradi.

voto 8.8/10 - 12,50 €

TOSCANA
 Montepoli Val d'Arno (Pi)
 Tel. 0571.44711
 info@varramista.it
 www.varramista.it

vitigni: merlot, sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2014

Valle d'Itria Igt Rosso
"Roccia" 2009
 Cantina Locorotondo



voto 7.5/10 - 5 €

PUGLIA
 Locorotondo (Ba)
 Tel. 080.4311644
 info@locorotondodoc.com
 www.locorotondodoc.com

vitigni: malvasia nera, montepulciano, negroamaro

gradazione alcolica: 12°
 da bere adesso fino al 2012

Castel del Monte Doc Rosso
"Bolonero" 2007
 Torrevento



voto 8.4/10 - 9 €

PUGLIA
 Corato (Ba)
 Tel. 080.8980929
 info@torrevento.it
 www.torrevento.it

vitigni: aglianico, nero di troia

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2013

Tarantino Igt Primitivo
"Tatu" 2007
 Vigne & Vini



voto 7.5/10 - 10 €

PUGLIA
 Leporano (Ta)
 Tel. 099.5332254
 vigneevini@vigneevini.it
 www.vigneevini.it

vitigni: aglianico, primitivo

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2014

Primitivo di Manduria Doc
"Casa Vecchia Sorani" 2008
 Pirro Varone



voto 8.4/10 - 12 €

PUGLIA
 Manduria (Ta)
 Tel. 339.7429098
 info@pirovarone.com
 www.pirovarone.com

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2014

Terre dell'Alta Val d'Agri Doc
Rosso
"Lucanico" 2007
 L'Arcera



voto 7.7/10 - 14 €

BASILICATA
 Potenza (Pz)

info@organicwine.it
 www.organicwine.it

vitigni: aglianico, cabernet sauvignon, merlot

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Isola dei Nuraghi Igt Rosso
"Nativo" 2008
 Murales



Colore rosso rubino quasi violaceo con dei bei riflessi granata. I profumi sono vinosi e gradevoli e con delle sensazioni accattivanti e dolci che richiamano la marmellata di frutti di bosco come le more. In bocca è un vino piacevole grazie alla sua buona acidità e la sua notevole struttura tannica per nulla astringente. Avvolgenti le sensazioni di amarena sul finale. Vino piacevole e di buona persistenza con un equilibrio finale molto elegante. Si abbina alla perfezione a piatti di carne rossa alla griglia come le costate di maiale o con dei formaggi di media stagionatura come il pecorino sardo. Va servito in bicchieri abbastanza ampi per ossigenarlo al meglio con un'imboccatura di circa 6 centimetri a una temperatura non superiore ai 18 gradi.

voto 8.6/10 - 11 €

SARDEGNA
 Olbia (Ot)
 Tel. 0789.68298
 info@vinimurales.it
 www.vinimurales.it

vitigni: cabernet sauvignon, cannonau, syrah

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2013

Calabria Igt Rosso
"Don Fabrizio" 2008
 Termine Grosso



voto 7.5/10 - 11,50 €

CALABRIA
 Crotona (Kr)

info@terminegrosso.com
 www.terminegrosso.com

vitigni: gaglioppo, merlot

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Frappato
"Fondo Filara" 2009
 Nicosia



voto 7.6/10 - 8,40 €

SICILIA
 Vittoria (Rg)

Tel. 095.7806767
 info@cantinicosia.it
 www.cantinicosia.it

vitigni: frappato 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Morogò" 2008
 Puleo



voto 7.8/10 - 11 €

SICILIA
 Sciacca (Ag)

Tel. 0925.1901385
 info@aziendapuleo.it
 www.aziendapuleo.it

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2014

ROSSI DA 15 A 30 EURO

Langhe Doc Rosso
"I Cortini" 2008
Castello di Neive



voto 7.8/10 - 17,50 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. 0173.67171
info@castellodineive.it
www.castellodineive.it

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Langhe Doc Rosso
2007
Castello di Neive



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 22 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. 0173.67171
info@castellodineive.it
www.castellodineive.it

vitigni: albarossa 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2014

Dolcetto di Ovada Doc
"Du Riva" 2007
Tacchino Luigi



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 20,25 €

PIEMONTE
Castelletto d'Orba (Al)

Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: dolcetto 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Barbaresco Docg Riserva
"Basarin" 2005
Adriano Marco e Vittorio



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 25 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. 0173.362294
info@adrianovini.it
www.adrianovini.it

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

VINO TOP

Brunello di Montalcino Docg
"Tenuta Comunali" 2005
Bartoli Giusti



Il colore di questo Brunello di Montalcino è rosso rubino acceso con riflessi granata. I profumi sono davvero molto intensi e aumentano dopo che il vino si è ossigenato bene. Profumi che richiamano le note di ciliegie mature, di tabacco e sentori piacevoli di cuoio. Avvolgenti anche i sentori di tostatura dati dal legno e i sentori di spezie come la noce moscata. In bocca la notevole struttura tannica risulta ben ammorbidita dal legno di affinamento con una buona acidità che apporta freschezza. Un vino molto persistente con finale che richiama i sentori di frutta rossa matura già percepiti al naso. Da aprire almeno un'ora prima di servirlo alla temperatura ideale di 18-20 gradi per accompagnare piatti come le pappardelle al cinghiale oppure la classica bistecca alla fiorentina.

voto 8.7/10 - 18 €

TOSCANA
Montalcino (Si)

Tel. 0577.848129
comunali@bartoligiusti.it
www.bartoligiusti.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2018

Barbaresco Docg
"Basarin" 2007
Adriano Marco e Vittorio



voto 7.9/10 - 19,80 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. 0173.362294
info@adrianovini.it
www.adrianovini.it

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

Veronese Igt Rosso
"Cent'Anni" 2006
Sartori



voto 8.8/10 - 29 €

VENETO
Valpolicella (Vr)

Tel. 045.6028011
sartori@sartorinet.com
www.sartorinet.com

vitigni: corvina veronese,
merlot, rondinella

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2015

Morellino di Scansano Docg
Riserva
"Moris" 2007
Morisfarms



voto 8.5/10 - 18 €

TOSCANA
Grosseto (Gr)

Tel. 0566.919135
morisfarms@morisfarms.it
www.morisfarms.it

vitigni: cabernet sauvignon,
sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Toscana Igt Pinot Nero
"Ciriatto"
Le Crete



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 17,90 €

TOSCANA
Trequanda (Si)

Tel. 0577.661929
info@lecreteaziendagraria.it
www.lecreteaziendagraria.it

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015

IL VOTO

Il voto è espresso in decimi.

Nelle schede di valutazione degli esperti de "Il Mio Vino" il 6/10 indica la sufficienza.

In questa Guida Mercato sono presenti solo i vini che hanno preso da 7/10 in su.

Il voto tiene conto della qualità e della tipologia alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco può anche prendere un voto superiore a un Barolo.

Toscana Igt Cabernet Sauvignon
"Graffiacane" 2006
Le Crete



voto 8.5/10 - 28,60 €

TOSCANA
Trequanda (Si)
Tel. 0577.661929
info@lecreteaziendagraria.it
www.lecreteaziendagraria.it

vitigni: cabernet sauvignon 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Toscana Igt Rosso
"Cantastorie" 2006
Tenuta di Sticciano



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 19 €

TOSCANA
Fiano (Fi)
Tel. 0571.669191
info@tenutadisticciano.it
www.tenutadisticciano.it

vitigni: cabernet sauvignon, sangiovese

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015

Toscana Igt Rosso
"Cavernano" 2007
NO,VO.'LI'



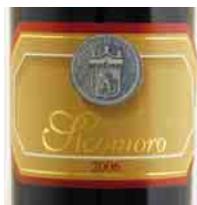
voto 7.6/10 - 27 €

TOSCANA
Montepulciano (Si)
Tel. 0578.799166
az.agricola@no-vo-li.it
www.no-vo-li.it

vitigni: cabernet, merlot, sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015

Morellino di Scansano Docg
"Sicomoro" 2006
Cantina Vignaioli
del Morellino di Scansano



voto 8/10 - 18 €

TOSCANA
Scansano (Gr)
Tel. 0564.507288-7979
coopmorell@libero.it
www.cantinadelmorellino.it

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Chianti Classico Docg
Riserva
2007
Castello di Gabbiano



voto 8/10 - 19 €

TOSCANA
Mercatale Val di Pesa (Fi)
Tel. 055.821053

www.castellogabbiano.it

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Marche Igt Rosso
"Rubens" 2007
Panichi Filippo



voto 7.8/10 - 18 €

MARCHE
Castel di Lama (Ap)
Tel. 0736.815339
info@filippopanichi.it
www.filippopanichi.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Sagrantino di Montefalco
Docg
2007
Raina



voto 8.3/10 - 18 €

UMBRIA
Montefalco (Pg)
Tel. 0742.621356
INFO@VINI-RAINA.IT
WWW.VINI-RAINA.IT

vitigni: sagrantino 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015

VINO TOP

Montepulciano d'Abruzzo
Doc 2005
Collefriso



Un vino da uve montepulciano di colore rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora quasi granata. I profumi sono molto intensi e richiamano il cacao, la frutta matura, la marmellata di ciliegie, note di caffè e leggeri sentori di tostatura. In bocca i tannini si sentono bene ma risultano molto morbidi e la nota alcolica, piuttosto intensa, viene ben mitigata dall'acidità che apporta una nota fresca sul palato. Un vino persistente che lascia aromi di spezie, come la noce moscata in aggiunta a un gusto ricco di confettura di frutta rossa. Per la sua struttura in bocca si accompagna bene con piatti di selvaggina, di carne rossa alla griglia oppure con formaggi molto stagionati. La temperatura ideale per servire questo vino è di 20 gradi.

voto 8.9/10 - 24 €

ABRUZZO
Giuliano Teatino (Ch)
Tel. 085.9039074
info@collefriso.it
www.collefriso.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Torgiano Rosso Riserva Docg
"Rubesco - Vigna Monticchio"
2005
Lungarotti



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 27,50 €

UMBRIA

Torgiano (Pg)
Tel. 075.988661
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

vitigni: canaiolo, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Sagrantino di Montefalco
Docg
2006
Lungarotti



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 22 €

UMBRIA

Montefalco (Pg)
Tel. 075.988661
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

vitigni: sagrantino 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2016

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Riserva
"Gunè" 2006
Cantine Dragani



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 20 €

ABRUZZO

Chieti (Ch)
Tel. 085.903331
info@cantedragani.it
www.cantedragani.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Don Bosco" 2004
Bosco



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 18 €

ABRUZZO

Nociano (Pe)
Tel. 085.847345
info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

VINO TOP

Sicilia Igt Nero d'Avola
"3 Carati" 2006
Avide



Bisogna aprire la bottiglia un poco prima di degustarla per apprezzare al meglio i profumi di questo vino dal colore rosso rubino molto scuro e con leggeri riflessi porpora. Si percepiscono dopo una buona ossigenazione accattivanti note di tostatura e sentori balsamici di eucalipto. Molto piacevoli anche le note di cacao e i sentori più fruttati che richiamano la confettura di prugne. In bocca il vino ha una intensa struttura tannica, che risulta comunque morbida e una ottima persistenza che richiama sul finale le note di tostato e la frutta matura già sentite al naso. Un vino rosso ideale per piatti di carne grigliata per la sua piacevole struttura tannica da servire a 18 gradi in ampi calici dal diametro di 6 centimetri all'imboccatura.

voto 8.2/10 - 18 €

SICILIA

Acate (Rg)
Tel. 0932.967456
avide@avide.it
www.avide.it

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Lacryma Christi del Vesuvio
Doc Rosso
"D'OngeRà" 2009
Carlo Longobardi



voto 8.5/10 - 24 €

CAMPANIA

Trecase (Na)
Tel. 348.9224634
calo57@libero.it
www.cantinelongobardi.com

vitigni: aglianico, piedirosso

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Sàgana" 2008
Cusumano



voto 7.7/10 - 18 €

SICILIA

Butera (Cl)
Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Sicilia Igt Nero d'Avola
2008
Tenuta Gorghi Tondi



NUOVO ASSAGGIO

voto 8.3/10 - 17 €

SICILIA

Mazara del Vallo (Tp)
Tel. 0923.719741
info@gorghitondi.com
www.gorghitondi.com

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Rosso
"Impari" 2007
Tenimenti Zabù



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 25,20 €

SICILIA

Agrigento (Ag)
Tel. 085.9067388
sales@zabu.it
www.zabu.it

vitigni: merlot, nero d'avola, syrah

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

ROSSI OLTRE 30 EURO

Barbaresco Docg
"Santo Stefano - Albesani"
2007
Castello di Neive



voto 8.3/10 - 33 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. 0173.67171
info@castellodineive.it
www.castellodineive.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2016

Bolgheri Doc Rosso
Superiore
"Millepassi" 2007
Donna Olimpia 1898



voto 8.8/10 - 40 €

TOSCANA
Bolgheri (Li)

Tel. 02.72094585
info@donnaolimpia1898.it
www.donnaolimpia1898.it

vitigni: **cabernet sauvignon, merlot, petit verdot**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Cortona Doc Syrah
"Cuculaia" 2007
Fabrizio Dionisio



voto 8.2/10 - 32 €

TOSCANA
Cortona (Ar)

Tel. 06.3223541
info@fabriziodionisio.it
www.fabriziodionisio.it

vitigni: **syrah 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015

Brunello di Montalcino Docg
2004
Tenute Silvio Nardi



voto 8.5/10 - 34 €

TOSCANA
Montalcino (Si)

Tel. 0577.808269
info@tenutenardi.com
www.tenutenardi.com

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2017

VINO TOP

Barolo Docg 2003
Poderi Brovida Cordara



Rosso granata scarico con riflessi aranciati. Il vino va scaraffato perchè sono presenti parecchi depositi. Profumi molto intensi che richiamano le note di china, la tostatura e soprattutto note di spezie come la noce moscata e la cannella. Piacevoli sentori anche di frutta rossa. In bocca il vino ha una nota tannica ammorbidita però dal legno. Buona la persistenza che lascia in bocca piacevoli sentori di china e spezie. Un vino rosso, barolo, tipico e intenso. Due osservazioni: vino da scaraffare per evitare l'abbondante deposito; un vino che è già molto aperto al naso e morbido in bocca. Si abbina molto bene ai piatti della cucina tipica piemontese come un risotto al tartufo o con la carne cruda. Servire un bicchieri panciuti con un'imboccatura di circa 7 cm a 20 gradi.

voto 9/10 - 41 €

PIEMONTE
Barolo (Cn)

Tel. 045.913399
info@vinimontresor.it
www.vinimontresor.it

vitigni: **nebbiolo 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2018

Chianti Classico Docg
Riserva
"Dievole" 2005
Dievole



voto 9/10 - 45 €

TOSCANA
Castelnuovo Berardenga (Si)

Tel. 0577.322613
info@dievole.it
www.dievole.it

vitigni: **sangiovese**

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2017

Maremma Toscana Igt Rosso
"Perenzo" 2008
Fattoria di Magliano



voto 9/10 - 32 €

TOSCANA
Magliano di Toscana (Gr)

Tel. 0564.593040
info@fattoriadimagliano.it
www.fattoriadimagliano.it

vitigni: **syrah 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Plateo" 2003
Agriverde



voto 7.3/10 - 35 €

ABRUZZO
Caldari di Ortona (Ch)

Tel. 085.9032101
info@agriverde.it
www.agriverde.it

vitigni: **montepulciano 100%**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2012

Carignano del Sulcis Doc
Superiore
"Terre Brune" 2006
Cantina Santadi



voto 9/10 - 40 €

SARDEGNA
Sulcis Iglesiente (Ci)

Tel. 0781.950127

www.cantinadisantadi.it

vitigni: **bovale sardo, carignano**

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2016

BIANCHI FINO A 12 EURO

Piemonte Doc Chardonnay

2009

La Fiammenga



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 9 €

PIEMONTE

Penango (At)

Tel. 0141.917975

tenuta.fiammenga@fiammenga.it
www.fiammenga.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Bianco
"Verde Luna" 2008
Caminella



voto 8.2/10 - 10,50 €

LOMBARDIA

Valcalepio (Bg)

Tel. 035.941828

caminella@caminella.it
www.caminella.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Veneto Igt Bianco
"Milante" 2008
Fattoria Monte Fasolo



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9 €

VENETO

Cinto Euganeo (Pd)

Tel. 0429.634030

info@montefasolo.com
www.montefasolo.com

vitigni: chardonnay, incrocio manzoni, moscato giallo, pinot bianco, sauvignon

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Gambellara Doc Classico
2009
Casa Cecchin



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.6/10 - 5,85 €

VENETO

Montebello Vicentino (Vi)

Tel. 0444.649610

info@casacecchin.it
www.casacecchin.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Veneto Igt Tai 2009
De Stefani



Un vino bianco dal colore giallo intenso tendente al dorato con buoni profumi di pasta di mandorle e note più fresche di pesca e sentori di banana. In bocca è piuttosto morbido con una discreta nota calda apportata dall'alcol ma con la giusta acidità che evita l'appiattimento e lo rende molto equilibrato. Buona la sua persistenza con finale che richiama la frutta secca soprattutto la mandorla che rimane davvero a lungo in bocca. Un vino bianco che per il suo ottimo equilibrio al palato si presta bene ad essere abbinato a piatti con uova e verdure cotte, come le frittate agli asparagi oppure per piatti più invernali come il risotto con i funghi. Da servire alla temperatura di 10 gradi, per esaltare il lato più fresco del vino, fino ai 12 gradi, per evidenziare più la nota morbida.

voto 8.2/10 - 9,75 €

VENETO

Fossalta di Piave (Ve)

Tel. 0421.67502

info@de-stefani.it
www.de-stefani.it

vitigni: friulano 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2012

Gambellara Doc Classico
"Cà Fischele" 2009
Dal Maso



voto 8.8/10 - 9 €

VENETO

Montebello Vicentino (Vi)

Tel. 0444.649104

info@dalmasovini.com
www.dalmasovini.com

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Lugana Doc
"Cento Filari" 2009
Cesari



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 10 €

VENETO

Peschiera del Garda (Vr)

Tel. 045.6260928

info@cesariverona.it
www.cesariverona.it

vitigni: chardonnay, trebbiano di soave

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Alto Adige Doc
Müller Thurgau
2009
Kettmeir



voto 8.2/10 - 9,80 €

ALTO ADIGE

Caldero (Bz)

Tel. 0471.963135

info@kettmeir.com
www.kettmeir.com

vitigni: müller thurgau 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Alto Adige Doc Pinot Bianco
2009
Hofkellerei



voto 7.8/10 - 9 €

ALTO ADIGE

Termeno (Bz)

Tel. 0471.860215

info@hofkellerei.it
www.hofkellerei.it

vitigni: pinot bianco 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI FINO A 12 EURO

IL VOTO

Il voto è espresso in decimi.

Nelle schede di valutazione degli esperti de "Il Mio Vino" il 6/10 indica la sufficienza.

In questa Guida Mercato sono presenti solo i vini che hanno preso da 7/10 in su.

Il voto tiene conto della qualità e della tipologia alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco può anche prendere un voto superiore a un Barolo.

Friuli Grave Doc Pinot Grigio "Terre Magre" 2009 Piera Martellozzo



voto 8.3/10 - 12 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Quirino (Pn)
Tel. 0434.963100
welcome@martellozzo.com
www.pieramartellozzo.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Delle Venezie Igt Pinot Grigio 2009 Castellargo



voto 8/10 - 8 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Martino al Tagliamento (Pn)
info@castellargo.com
www.castellargo.com

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Friuli Annia Doc Traminer Aromatico "Vigneti Bosco Bando" 2009 Le Favole



voto 8/10 - 8,20 €

FRIULI VEN. GIULIA
Sacile (Pn)
Tel. 0434.735604
info@lefavole.com
www.lefavole.com

vitigni: traminer aromatico 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012



Montecucco Doc Vermentino "Campo del Noce" 2009 Pieve Vecchia



voto 7.7/10 - 9 €

TOSCANA
Campagnatico (Gr)
Tel. 0564.996452
info@cantinapievevecchia.com
www.cantinapievevecchia.com

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore "Cuprese" 2009 Colonnara



voto 7.5/10 - 8,50 €

MARCHE
Cupramontana (An)
Tel. 0731.780273
info@colonnara.it
www.colonnara.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

Umbria Igp Grechetto 2009 Cardeto



voto 8/10 - 6 €

UMBRIA
Orvieto (Tr)
Tel. 0763.341286
info@cardeto.com
www.cardeto.com

vitigni: grechetto 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

Montefalco Doc Bianco "Arquata" 2009 Adanti



voto 7.9/10 - 8 €

UMBRIA
Bevagna (Pg)
Tel. 0742.360295
info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com

vitigni: chardonnay, grechetto, malvasia, trebbiano

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Collio Doc Friulano 2009 Cantina Produttori Cormòns



Giallo paglierino intenso e brillante che tende quasi al dorato. I profumi decisi richiamano le note di frutta secca, come le nocciole e le mandorle, sentori erbacei freschi, erba di campo appena tagliata, insieme a piacevoli note floreali di glicine. Non macano in questo vino anche profumi più fruttati di banana. In bocca è morbido, con una decisa acidità che lo mantiene fresco e una buona nota sapida che lascia in bocca una sensazione quasi salata. Il finale, piacevolmente amarognolo, lo rende perfetto da abbinare a frittate di pesce, sushi e piatti a base di vongole e cozze. La temperatura ideale per servire questo vino è di circa 12 gradi, per esaltare al massimo la nota morbida in bocca, in calici di 5 centimetri di diametro in grado di concentrare i profumi al naso.

voto 8.4/10 - 10,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
Cormons (Go)
Tel. 0481.62471
info@cormons.com
www.cormons.com

vitigni: friulano 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

BIANCHI FINO A 12 EURO

**Zagarolo Doc Superiore
"Tufaio" 2009**
Cantina del Tufaio



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 8,50 €

LAZIO

Zagarolo (Rm)

Tel. 06.9524502

info@cantinadeltufaio.it

www.cantinadeltufaio.it

vitigni: grechetto, malvasia del lazio, malvasia di candia aromatica, trebbiano giallo

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

**Colline Teatine Igt Pecorino
"Pecorino dei Fauri" 2009**
Tenuta I Fauri



NUOVO
ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9,90 €

ABRUZZO

Villamagna (Ch)

Tel. 0871.332627

info@tenutaifauri.it

www.tenutaifauri.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

**Terre di Chieti Igt Cococciola
"Costa del Mulino" 2009**
Cantina Frentana



NUOVO
ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 5,20 €

ABRUZZO

Rocca San Giovanni (Ch)

Tel. 0872.60152

info@cantinafrentana.it

www.cantinafrentana.it

vitigni: cococciola, pecorino

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

IL VOTO

Il voto è espresso
in decimi.

Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.

In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.

VINO TOP

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc
Classico Superiore "Podium" 2008**
Garofoli



Giallo intenso con riflessi dorati. I profumi marcati richiamano le note di frutta sia quella a polpa bianca, come la pesca, quella esotica, come la banana e l'ananas, sia quella secca come la mandorla dolce. In bocca è un vino molto minerale, tanto da lasciare una piacevole sensazione quasi salata sul finale. Ottima anche la morbidezza e il finale che richiama, oltre alla nota minerale, le note di frutta secca già percepite all'olfatto. Un vino bianco che accompagna alla perfezione il pesce, in tutte le sue varianti ma, grazie alla sua notevole struttura al palato, si presta bene anche sui secondi a base di carne bianca e su formaggi di breve e media stagionatura. Un vino da bere alla temperatura di 12 gradi circa e da servire in calici di 5 centimetri di diametro all'imboccatura.

voto 8.4/10 - 11 €

MARCHE

Montecarotto (An)

Tel. 071.7820162

mail@garofolivini.it

www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

**Trebbiano d'Abruzzo Doc
"Calèa" 2009**
Colle Moro



voto 8/10 - 5 €

ABRUZZO

Guastameroli di Frisa (Ch)

Tel. 0872.58128

info@collemoro.it

www.collemoro.it

vitigni: trebbiano d'abruzzo
100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2013

**Biferno Doc Bianco
"Gironia" 2009**
Borgo di Colloredo



voto 8.2/10 - 9 €

MOLISE

Campomarino (Cb)

Tel. 0875.57453

info@borgodicoloredo.com

www.borgodicoloredo.com

vitigni: bombino bianco,
malvasia, trebbiano

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

**Terre degli Osci Igt Greco
2009**
Borgo di Colloredo



NUOVO
ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 9 €

MOLISE

Campomarino (Cb)

Tel. 0875.57453

info@borgodicoloredo.com

www.borgodicoloredo.com

vitigni: greco 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

**Molise Doc Falanghina
2009**
Borgo di Colloredo



voto 7.8/10 - 9 €

MOLISE

Campomarino (Cb)

Tel. 0875.57453

info@borgodicoloredo.com

www.borgodicoloredo.com

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI FINO A 12 EURO

Beneventano Igt Falanghina 2009
L'Anfora di Bacco



voto 7.8/10 - 10 €

CAMPANIA
Santo Stefano del Sole (Av)
Tel. 0825.673291
anforadibacco@libero.it
www.lanforadibacco.com

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2011

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco
"Lacrimabianco" 2009
Cantine Olivella



voto 8/10 - 11,50 €

CAMPANIA
Sant'Anastasia (Na)
Tel. 081.5311388
info@cantineolivella.com
www.cantineolivella.com

vitigni: caprettone, catalanesca

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Guardia Sanframondi Doc Falanghina
"Vignasuprema" 2009
Aia dei Colombi



voto 9.2/10 - 8,50 €

CAMPANIA
Sanframondi (Bn)
Tel. 0824.817384
info@aiadeicolombi.it
www.aiadeicolombi.it

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Locorotondo Doc "Talinajo" 2009
Cantina Locorotondo



voto 8.2/10 - 8,10 €

PUGLIA
Locorotondo (Ba)
Tel. 080.4311644
info@locorotondodoc.com
www.locorotondodoc.com

vitigni: bianco d'alessano, fiano, verdeca

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Salento Igt Verdeca "Moi" 2009
Vigne & Vini



voto 7.5/10 - 6,30 €

PUGLIA
Leporano (Ta)
Tel. 099.5332254
vigneevini@vigneevini.it
www.vigneevini.it

vitigni: verdeca 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2011

Salento Igt Fiano Minutolo "Le Vigne Rare" 2009
Pirro Varone



voto 8.2/10 - 11 €

PUGLIA
Manduria (Ta)
Tel. 339.7429098
info@pirrovarone.com
www.pirrovarone.com

vitigni: fiano minutolo 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Puglia Igt Verdeca "Sud" 2009
Feudi di San Marzano



voto 8.3/10 - 10 €

PUGLIA
San Marzano (Ta)
Tel. 099.9576100
info@feudisanmarzano.it
www.feudisanmarzano.it

vitigni: verdeca 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Monreale Doc Pinot Bianco "Principe di Corleone" 2009
Principe di Corleone - Pollara



voto 8/10 - 8,80 €

SICILIA
Monreale (Pa)
Tel. 091.8462922
info@principedicorleone.it
www.principedicorleone.it

vitigni: pinot bianco 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Bianco 2009
Vigna Pironti



Un vino bianco ottenuto da vitigni tipici dell'area vesuviana dal colore giallo intenso che tende al dorato. I profumi che emergono dal bicchiere sono molteplici e richiamano note di pesca, note di fiori di tiglio e sentori erbacei freschi e balsamici che ricordano l'anice. In bocca la sua caratteristica principale è la buona acidità che richiama il lime, segue una intensa nota minerale con una buona persistenza che lascia sul finale note di ananas. Un vino bianco molto fresco e profumato che può accompagnare sia piatti semplici, come la pizza o i formaggi freschi, sia piatti più elaborati come gli spaghetti al cartoccio con frutti di mare. Da servire alla temperatura di circa 10 gradi in bicchieri dal diametro di 4 centimetri all'imboccatura.

voto 8/10 - 9 €

CAMPANIA
Napoli (Na)
Tel. 081.8271972
info@vignapironti.it
www.vignapironti.it

vitigni: caprettone, coda di volpe, falanghina

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

BIANCHI FINO A 12 EURO

Sicilia Igt Catarratto
"Manna Sicàna" 2009
 Nicosia



voto 7.5/10 - 6,30 €

SICILIA
 Trecastagni (Ct)
 Tel. 095.7806767
 info@cantinicosia.it
 www.cantinicosia.it

vitigni: **catarratto 100%**

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Insolia
"Herea" 2009
 Avide



voto 7.6/10 - 6,50 €

SICILIA
 Acate (Rg)
 Tel. 0932.967456
 avide@avide.it
 www.avide.it

vitigni: **inzolia 100%**

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Catarratto
"Terre di Ginestra" 2009
 Calatrasi
 Mediterranean Domains



voto 7.9/10 - 7,80 €

SICILIA
 San Cipirello (Pa)
 Tel. 091.8576767
 info@calatrasi.it
 www.calatrasi.it

vitigni: **catarratto 100%**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Chardonnay
"Morogò" 2009
 Puleo



voto 7.5/10 - 9 €

SICILIA
 Sciacca (Ag)
 Tel. 0925.1901385
 info@aziendapuleo.it
 www.aziendapuleo.it

vitigni: **chardonnay 100%**

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Puglia Igp Moscato Bianco
"Maccone" 2009
 Angiuli Donato



Un vino da uve moscato bianco secco dal colore giallo paglierino con dei bei riflessi dorati tenui. I profumi aromatici, tipici per questo vitigno, sono gradevoli con delle note accattivanti e molto marcate di frutta, come l'albicocca e note di frutto della passione, e ottime sensazioni vegetali fresche che richiamano la salvia. Al palato, insieme al gusto secco, si sentono delle note vegetali piacevoli di salvia già percepita al naso, di menta e di agrumi che sul finale diventano molto intensi. Un vino piacevole e accattivante che per la sua grande aromaticità e da consigliare con piatti particolari come il pollo al curry oppure per accompagnare risotti agli asparagi, oltre che antipasti a base di corstacei. Da servire a una temperatura di circa 12 gradi.

voto 8.3/10 - 9 €

PUGLIA
 Bari (Ba)
 Tel. 080.4597130
 angiulivinicola@libero.it

vitigni: **moscato bianco 100%**

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2012

Sicilia Igt Grillo
"Antiche Vie" 2009
 Puleo



voto 8.1/10 - 7,20 €

SICILIA
 Sciacca (Ag)
 Tel. 0925.1901385
 info@aziendapuleo.it
 www.aziendapuleo.it

vitigni: **grillo 100%**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2012

Vermentino di Sardegna Doc
"Donnikalia" 2009
 Ferruccio Deiana



voto 8/10 - 8,50 €

SARDEGNA
 Settimo S. Pietro (Ca)
 Tel. 070.749117
 deiana.ferruccio@tiscali.it
 www.ferrucciodeiana.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2012

Vermentino di Sardegna Doc
"Sardo" 2009
 Tenute Soletta



voto 7.8/10 - 8,50 €

SARDEGNA
 Florinas (Ss)
 Tel. 079.434055
 tenutesoletta@libero.it
 www.tenutesoletta.it

vitigni: **vermentino 100%**

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2012

Nuragus di Cagliari Doc
"Pedraia" 2009
 Cantina Santadi



voto 7.5/10 - 7,90 €

SARDEGNA
 Cagliari (Ca)
 Tel. 0781.950127

www.cantinadisantadi.it

vitigni: **nuragus 100%**

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2012

BIANCHI OLTRE 12 EURO

Gavi Docg di Gavi
2009
Tacchino Luigi



voto 7.6/10 - 13,90 €

PIEMONTE
Gavi (Al)

Tel. 0143.830115
info@luigitacchino.it
www.luigitacchino.it

vitigni: cortese 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Roero Arneis Docg
2009
Batasiolo



voto 8.2/10 - 14,40 €

PIEMONTE
Roero (Cn)

Tel. 0173.50130
info@batasiolo.com
www.batasiolo.com

vitigni: arneis 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Soave Doc Classico
"Vicario" 2009
Cantina di Monteforte



voto 7.8/10 - 15 €

VENETO

Monteforte d'Alpone (Vr)
Tel. 045.7610110
info@cantinadimonteforte.it
www.cantinadimonteforte.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Soave Superiore Docg
"Monte San Piero" 2008
Sandro De Bruno



voto 8.3/10 - 14,50 €

VENETO

Montecchia di Crosara (Vr)
Tel. 045.6540465
info@sandrodebruno.it
www.sandrodebruno.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Roero Arneis Docg "Terre Sabaude" 2009
Produttori di Govone



Giallo paglierino brillante con riflessi verdi luminosi. I profumi sono discreti e richiamano soprattutto le note erbacee fresche e sentori di agrumi leggermente aspri come il pompelmo, non mancano i sentori floreali di glicine. In bocca il vino è molto fresco grazie alla buona acidità seguita da una piacevole nota minerale e soprattutto da un'ottima persistenza con finale piacevolmente amaro-gnolo di pompelmo che rimane a lungo. Un vino bianco fresco in grado di accompagnare un pasto completo a partire dai primi a base di frutti di mare, insalate di tonno fino a piatti di pollo e tacchino alla griglia. La temperatura ideale per servire questo vino è di circa 10-12 gradi in bicchieri dal diametro di 5 centimetri.

voto 7.8/10 - 12,50 €

PIEMONTE
Govone (Cn)

Tel. 0173.58120
govone@produttori.govone.com
www.produttori.govone.com

vitigni: arneis 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

Monti Lessini Doc Bianco
Superiore
"Calvarina" 2007
Sandro De Bruno



voto 8.5/10 - 16,50 €

VENETO

Montecchia di Crosara (Vr)
Tel. 045.6540465
info@sandrodebruno.it
www.sandrodebruno.it

vitigni: chardonnay, pinot grigio

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

Soave Doc Vendemmia
Tardiva
"I Tarai" 2008
Corte Moschina



voto 7.8/10 - 15 €

VENETO

Ronca (Vr)
Tel. 045.7460788
info@cortemoschina.it
www.cortemoschina.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Veronese Igt Bianco
"Villa Cordevigo" 2007
Vigneti Villabella



voto 8.2/10 - 18 €

VENETO
Bardolino (Vr)

Tel. 045.7236448
info@vignetivillabella.com
www.vignetivillabella.com

vitigni: garganega, sauvignon

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Lison Pramaggiore
Doc Sauvignon
2009
Borgo Molino



voto 7.5/10 - 12,40 €

VENETO
Lison (Ve)

Tel. 0422.851625
info@borgomolino.it
www.borgomolino.it

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2014

BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Alto Adige Doc
Gewürztraminer
2009
Egger - Ramer**



voto 8.4/10 - 13 €

ALTO ADIGE
Bolzano (Bz)

Tel. 0471.280541
info@egger-ramer.com
www.egger-ramer.com

vitigni: gewürztraminer 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

**Friuli Grave Doc Bianco
"Milo" 2007
Piera Martellozzo**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.3/10 - 15,60 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Quirino (Pn)

Tel. 0434.963100
welcome@martellozzo.com
www.pieramartellozzo.com

vitigni: chardonnay, sauvignon

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

**Montecucco Doc Vermentino
"Irisse" 2008
Colle Massari**



voto 7.6/10 - 16 €

TOSCANA
Cinignano (Gr)

Tel. 0564.990496
info@collemassari.it
www.collemassari.it

vitigni: grechetto, vermentino

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2013

IL VOTO

*Il voto è espresso
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.*

**Toscana Igt Trebbiano
"Brania del Cancelli" 2009
Fattoria Colle Verde**



voto 8/10 - 16 €

TOSCANA
Lucarelli (Si)

Tel. 0383.402310
info@colleverde.it
www.colleverdevineyard.com

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Trebbiano d'Abruzzo Doc
"Lavs Vitae" 2005
Citra**



voto 8.1/10 - 20,20 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)

Tel. 085.9031342
citra@citra.it
www.citra.it

vitigni: trebbiano 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

VINO TOP

**Alto Adige Doc Pinot Grigio "Unterebner"
2009
Cantina Tramin**



Nel bicchiere si presenta con un bel colore giallo dorato intenso con lievi riflessi ramati. I profumi sono inizialmente un po' chiusi ma il vino ossigenandosi si apre ed emergono delle note molto intense di frutta gialla matura, come la pesca e l'albicocca, note piacevoli che richiamano anche la pera e sentori di frutta secca come la nocciola. In bocca sprigiona un piacevole aroma che ricorda la pera e la pesca oltre a leggere note vegetali che contribuiscono alla freschezza del vino. Un Bianco ricco e di buon equilibrio. Un vino da servire alla temperatura di 12 gradi in calici dall'imboccatura di 5 centimetri per accompagnare risotti alle verdure, pesci come la trota, oppure formaggi come la mozzarella o come l'Asiago fresco.

voto 8.8/10 - 18,70 €

ALTO ADIGE
Bolzano (Bz)

Tel. 0471.096633
info@cantinatramin.it
www.cantinatramin.it

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2014

**Tullum Doc Passerina
2009
Feudo Antico**



voto 8.2/10 - 12,15 €

ABRUZZO
Tollo (Ch)

Tel. 0871.969128
info@feudoantico.it
commerciale@feudoantico.it

vitigni: passerina 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

**Colline Pescaresi Igt
Chardonnay
"Pan" 2007
Bosco**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.2/10 - 14 €

ABRUZZO
Nocciano (Pe)

Tel. 085.847345
info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

BIANCHI OLTRE 12 EURO

Greco di Tufo Docg
2009
Historia Antiqua



voto 8.3/10 - 15,60 €

CAMPANIA

Tufo (Av)

Tel. 0825.675179
info@historiaantiqua.it
www.historiaantiqua.it

vitigni: greco di tufo 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Valle d'Itria Igp Fiano Minutolo
"Rampone" 2009
I Pastini



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.2/10 - 13 €

PUGLIA

Martina Franca (Ta)

Tel. 080.4313309
i-pastini@libero.it
www.ipastini.it

vitigni: fiano minutolo 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Etna Doc Bianco
"Fondo Filara" 2009
Nicosia



voto 7.8/10 - 13 €

SICILIA

Etna (I)

Tel. 095.7806767
info@cantinicosia.it
www.cantinicosia.it

vitigni: carricante, catarratto

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

IL VOTO

Il voto è espresso
in decimi.

Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il 6/10 indica
la sufficienza.

In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.

VINO TOP

Fiano di Avellino Docg
"Vigna Acquaviva" 2009
Montesole



Un vino bianco campano dal colore giallo intenso e brillante tendente al dorato con profumi fruttati ben percepibili di pesca, di pompelmo e di lime, insieme a note più delicate di lavanda e bergamotto. In bocca è caratterizzato da una buona morbidezza sostenuta da una giusta acidità e da una discreta nota sapida. Un vino molto persistente che lascia per lungo tempo note di agrumi al palato. Un Bianco dai profumi intensi e fruttati e dalla buona nota sapida in bocca che si presta bene ad accompagnare le insalate di polipo, primi piatti leggeri, i formaggi freschi come la ricotta oppure la mozzarella di Bufala campana. La temperatura ideale per degustarlo è di circa 10-12 gradi da servire in bicchieri da 5-6 centimetri di diametro.

voto 8.5/10 - 16 €

CAMPANIA

Montefusco (Av)

Tel. 0825.963972
info@colliirpini.com
www.montesole.it

vitigni: fiano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Vittoria Doc Inzolia
"Riflessi di Sole" 2007
Avide



voto 8/10 - 15 €

SICILIA

Acate (Rg)

Tel. 0932.967456
avide@avide.it
www.avide.it

vitigni: inzolia 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

Sicilia Igp Insolia
"Cubia" 2009
Cusumano



voto 8.2/10 - 12,50 €

SICILIA

Piana degli Albanesi (Pa)

Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: inzolia 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igp Chardonnay
"Jalé" 2009
Cusumano



voto 8.2/10 - 15 €

SICILIA

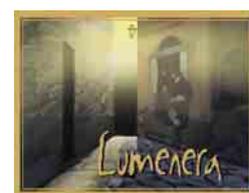
Piana degli Albanesi (Pa)

Tel. 091.8903456
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Vermentino di Gallura Docg
"Lumenera" 2007
Murales



voto 8/10 - 15 €

SARDEGNA

Olbia (Og)

Tel. 0789.68298
info@vinimurales.it
www.vinimurales.it

vitigni: vermentino 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Moscato d'Asti Docg
"Bosc Dià Rei" 2009
Batasiolo



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 11,60 €

PIEMONTE

Serralunga d'Alba (Cn)
Tel. 0173.50130
info@batasiolo.com
www.batasiolo.com

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 5,5°
da bere adesso fino al 2012

Brachetto d'Acqui Docg
"Castelgarò" 2009
Bersano



voto 7.7/10 - 9 €

PIEMONTE

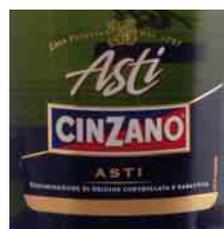
Acqui Terme (Al)
Tel. 0141.720211
wine@bersano.it
www.bersano.it

vitigni: brachetto 100%

gradazione alcolica: 6°
da bere adesso fino al 2011

Asti Docg

Cinzano



voto 8.2/10 - 5 €

PIEMONTE

Novi Ligure (Al)
Tel. 02.62251
info@campari.com
www.campari.com

vitigni: moscato bianco 100%

gradazione alcolica: 7°
da bere adesso fino al 2011

Franciacorta Docg Brut
"Storica '61"
Guido Berlucchi



voto 8.2/10 - 16 €

LOMBARDIA

Corte Franca (Bs)
Tel. 030.984381
info@berlucchi.it
www.berlucchi.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Franciacorta Docg Brut

Lantieri De Paratico



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 17 €

LOMBARDIA

Capriolo (Bs)
Tel. 030.736151
info@lantierideparatico.it
www.lantierideparatico.it

vitigni: chardonnay, pinot bianco

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2014

Prosecco Doc
"Selezione Black & Wine"
2009
Facchin



voto 8.2/10 - 7,50 €

VENETO

Vò Euganeo (Pd)
Tel. 049.9940293
info@aziendafacchin.it
www.aziendafacchin.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2012

Recioto di Gambellara Docg
Spumante Dolce
"Torre dei Vescovi"
Colli Vicentini



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 18,50 €

VENETO

Vicenza (Vi)
Tel. 0444.491360
info@cantinacollivicentini.it
www.cantinacollivicentini.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg Brut
Millesimato
2009
Borgo Molino



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 13,30 €

VENETO

Conegliano e Valdobbiadene (Tv)
Tel. 0422.851625
info@borgomolino.it
www.borgomolino.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Ormeasco di Pornassio Doc
Sciac-trà 2009
Fontanacota



Un vino ligure che non ha niente in comune con l'omonimo vino bianco passito delle vicine Cinque Terre. Infatti si tratta di un ottimo rosato con dei riflessi quasi aranciati ma brillanti. I profumi sono freschi e floreali con delle piacevoli note accattivanti di frutta rossa come le ciliegie appena mature. Sul finale emergono sentori quasi balsamici che richiamano la resina degli alberi. In bocca la buona sensazione fresca iniziale è seguita da piacevoli note amarognole e con un finale che ricorda le note di amarena e di mandorla dolce. Il finale fruttato è persistente. Un Rosato semplice ma accattivante da servire fresco alla temperatura di circa 10 gradi magari per accompagnare i piatti della tradizione mediterranea come la farinata di ceci o il cous-cous di pesce.

voto 8/10 - 9,50 €

LIGURIA

Pornassio (Im)
Tel. 0183.293456
viniberta@tiscali.it
www.fontanacota.it

vitigni: ormeasco 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2011

**Recioto di Soave Docg
"Can Signorio" 2007
Sandro De Bruno**



voto 8.2/10 - 19,50 €

VENETO
Montecchia di Crosara (Vr)
Tel. 045.6540465
info@sandrodebruno.it
www.sandrodebruno.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2014

**Spumante Brut Metodo
Classico Millesimato
2005
Zamuner Azienda Agricola**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 24 €

VENETO
Sona (Vr)
Tel. 045.6081090
info@zamuner.it
www.zamuner.it

*vitigni: chardonnay, pinot
meunier, pinot nero*

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

**Vigneti delle Dolomiti Igt Pinot
Grigio
"Casata Monfort Rosé" 2009
Cantine Monfort**



voto 7.6/10 - 9,90 €

TRENTINO
Lavis (Tn)
Tel. 0461.246353
info@cantinemonfort.it
www.cantinemonfort.it

vitigni: pinot grigio 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

**Spumante Ribolla Gialla
Extra Dry
Anselmi**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8.2/10 - 11 €

FRIULI VEN. GIULIA
Pocenia (Ud)
Tel. 0432.779157
info@vinianselmi.it
www.vinianselmi.it

vitigni: ribolla gialla 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Brut Millesimato "Prestige" 2009
Follador**



Spuma di buona finezza con perlage abbastanza intenso. Colore giallo paglierino scarico ma brillante e con sfumature verdi. I profumi sono quelli di frutta secca, come il pistacchio e la nocciola, di erbaceo e note di frutta fesa, come la pera e la mela. In bocca ha un gusto secco, la buona effervescenza insieme all'acidità ne fanno uno spumante elegante, caratterizzato da un'ottima persistenza. Deve essere servito alla temperatura di 10 gradi in bicchieri non troppo ampi, con l'imboccatura di 4 centimetri di diametro, adatti a concentrare i profumi al naso. Uno spumante da abbinare non solo ad aperitivi a base di pesce e crostacei ma anche a piatti più elaborati e sostanziosi come il baccalà alla vicentina o insalate di pollo.

voto 8/10 - 15 €

VENETO
Col San Martino (Tv)
Tel. 0438.898222
info@folladorspumanti.it
www.folladorspumanti.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2012

**Colli Piacentini Doc Gutturino
Frizzante
"Tenuta Ca' del Morino San
Lupo" 2009
Mossi**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.6/10 - 6,20 €

EMILIA ROMAGNA
Colli Piacentini (Pc)
Tel. 0523.860201-845628
mossi@vinimossi.com
www.vinimossi.com

vitigni: barbera, bonarda

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2012

**Emilia Igt Fortana Frizzante
Dolce
"Fortanina"
Ariola**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.6/10 - 7 €

EMILIA ROMAGNA
Langhirano (Pr)
Tel. 0521.637678
info@viniariola.it
www.viniariola.it

vitigni: fortana 100%

gradazione alcolica: 7°
da bere adesso fino al 2011

**Cortona Doc Vin Santo
2003
Giannoni Fabbri**



voto 8.5/10 - 25 €

TOSCANA
Cortona (Ar)
Tel. 0575.630502
marco.giannoni@libero.it
www.giannonifabbri.it

vitigni: trebbiano toscano 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2015

**Toscana Igt Rosato
"Gröttolo" 2009
Colle Massari**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8/10 - 9,80 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)
Tel. 0564.990496
info@collemassari.it
www.collemassari.it

*vitigni: cilieggiolo,
montepulciano, sangiovese*

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

IL VOTO

Il voto è espresso
in decimi.

Nelle schede di valutazione
degli esperti de "Il Mio Vino"
il **6/10** indica
la sufficienza.

In questa Guida Mercato
sono presenti solo
i vini che hanno preso
da 7/10 in su.

Il voto tiene conto
della qualità
e della tipologia
alla quale appartiene il vino.

Perciò un ottimo Lambrusco
può anche prendere
un voto superiore
a un Barolo.

Toscana Igt Rosato
2009
Castello di Gabbiano



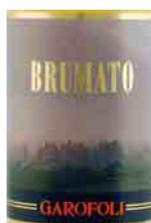
voto 7.5/10 - 7,20 €

TOSCANA
Mercatale Val di Pesa (Fi)
Tel. 055.821053
castellogabbiano@castellogabbiano.it
www.castellogabbiano.it

vitigni: merlot, sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Doc Passito
"Brumato" 2005
Garofoli



voto 7.8/10 - 12,50 €

MARCHE
Montecarotto (An)
Tel. 071.7820162
mail@garofolivini.it
www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Montefalco Sagrantino Docg
Passito
2004
Moretti Omero



voto 7.7/10 - 28 €

UMBRIA
Giano dell'Umbria (Pg)
Tel. 0742.90433
info@morettiomero.it
www.morettiomero.it

vitigni: sagrantino 100%

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
2009
Collefrisio



voto 7.6/10 - 8 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9039074
info@collefrisio.it
www.collefrisio.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
2009
Strappelli



voto 7.8/10 - 9,50 €

ABRUZZO
Torano Nuovo (Te)
Tel. 0861.887402
info@cantinastrappelli.it
www.cantinastrappelli.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Eclipse" 2009
Bosco



voto 7.6/10 - 6,50 €

ABRUZZO
Nociano (Pe)
Tel. 085.847345
info@nestorebosco.com
www.nestorebosco.com

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
"Effe" 2009
Fattoria La Valentina



voto 8/10 - 11,50 €

ABRUZZO
Spoltore (Pe)
Tel. 085.4478158
lavalentina@fattorialavalentina.it
www.fattorialavalentina.it

vitigni: montepulciano 100%

gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Spumante Brut Metodo Classico
"Riserva Villa La Mattarana" 2004
Zamuner Azienda Agricola



Colore giallo paglierino viva-
ce con dei bei riflessi dora-
ti, spuma intensa e un buon
perlage fine. I profumi sono
piacevoli con delle buone no-
te di crosta di pane, nocciole
e di pasticceria oltre a un'av-
volgente sensazione agruma-
ta. In bocca risulta particolar-
mente fresco, grazie alla buo-
na effervescenza e alla piace-
vole acidità, ha un finale mol-
to persistente che richiama
gli agrumi già percepiti all'ol-
fatto. Uno spumante invitante
soprattutto al naso, da servire
alla temperatura di 8-10 gradi
in bicchieri dal diametro di 4
centimetri all'imboccatura per
accompagnare un intero pas-
to, non solo a base di pesce
ma con www.zamuner.it anti-
pasti di fegato grasso, primi
piatti e secondi a base di pol-
lo, oppure formaggi come il
Parmiggiano Reggiano.

voto 8/10 - 30,50 €

VENETO
Sona (Vr)

Tel. 045.6081090
info@zamuner.it
www.zamuner.it

vitigni: chardonnay, pinot
meunier, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Puglia Igt Bombino Nero Rosato
"Matervitae" 2009
Torrevento



voto 7.7/10 - 8 €

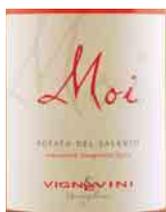
PUGLIA
 Corato (Ba)

Tel. 080.8980929
 info@torrentevo.it
 www.torrentevo.it

vitigni: bombino nero 100%

gradazione alcolica: 12°
 da bere adesso fino al 2012

Salento Igt Rosato
"Moi" 2009
Vigne & Vini



voto 7.7/10 - 6,30 €

PUGLIA
 Leporano (Ta)

Tel. 099.5332254
 vigneevini@vigneevini.it
 www.vigneevini.it

vitigni: negroamaro 100%

gradazione alcolica: 12,5°
 da bere adesso fino al 2012

Salento Igt Negroamaro Rosato
"Sud" 2009
Feudi di San Marzano



voto 7.8/10 - 10 €

PUGLIA
 San Marzano (Ta)

Tel. 099.9576100
 info@feudisanmarzano.it
 www.feudisanmarzano.it

vitigni: negroamaro 100%

gradazione alcolica: 12°
 da bere adesso fino al 2012

Isola dei Nuraghi Igt Bianco Dolce
"Oirad" 2009
Ferruccio Deiana



voto 8.3/10 - 24,70 €

SARDEGNA
 Settimo S. Pietro (Ca)

Tel. 070.749117
 deiana.ferruccio@tiscali.it
 www.ferrucciodeiana.it

vitigni: malvasia di sardegna, moscato, nasco

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Primitivo di Manduria Doc Dolce Naturale
"Chicca" 2006
Vigne & Vini



Rosso rubino tanto scuro da essere impenetrabile alla vista e con decisi riflessi granata. I profumi richiamano intensamente le ciliegie sotto spirito, le note di viola e piacevoli sentori di frutta candita. Non mancano le note più speziate e, sul finale, anche leggeri profumi di nocciole tostate. In bocca si percepisce bene, soprattutto sul finale, la nota dolce data dagli zuccheri residui; il vino comunque non risulta piatto per via della sua buona componente acida e della notevole struttura tanica. Da servire alla temperatura di 14 gradi per accompagnare i dolci della tradizione pugliese, come le "carteddade", oppure dolci con il cioccolato o la pasta di mandorle. Ottimo, a 16 gradi, con formaggi altamente stagionati o erborinati.

voto 8/10 - 15 €

PUGLIA
 Leporano (Ta)

Tel. 099.5332254
 vigneevini@vigneevini.it
 www.vigneevini.it

vitigni: primitivo 100%

gradazione alcolica: 15°
 da bere adesso fino al 2014

Sibiola Igt Rosato 2009
Cantine di Dolianova



voto 7.8/10 - 5,30 €

SARDEGNA
 Cagliari (Ca)

Tel. 070.744101
 info@cantinedidolianova.it
 www.cantinedidolianova.it

vitigni: cannonau, montepulciano, sangiovese

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2012

Barbagia Igt Bianco Dolce
"Cantico" 2006
Gostolai



voto 8/10 - 13,30 €

SARDEGNA
 Oliena (Nu)

Tel. 0784.288417
 gostolai.arcadu@tiscali.it
 www.gostolai.it

vitigni: moscato, vernaccia

gradazione alcolica: 14,5°
 da bere adesso fino al 2013

Isola dei Nuraghi Igt Bianco Dolce
"a medas annos" 2009
Gostolai



voto 8/10 - 10 €

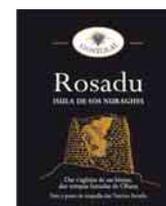
SARDEGNA
 Oliena (Nu)

Tel. 0784.288417
 gostolai.arcadu@tiscali.it
 www.gostolai.it

vitigni: moscato 100%

gradazione alcolica: 14,5°
 da bere adesso fino al 2013

Cannonau di Sardegna Doc Rosato
"Rosadu" 2009
Gostolai



voto 7.5/10 - 8,60 €

SARDEGNA
 Oliena (Nu)

Tel. 0784.288417
 gostolai.arcadu@tiscali.it
 www.gostolai.it

vitigni: cannonau, pascale

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2012