

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 inviarti 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

Barbera d'Asti Docg
"Berro" 2009
Pico Maccario



voto 7.8/10 - 5,60 €

PIEMONTE
Monbaruzzo (At)
Tel. 0141.774522
infopicomaccario@picomaccario.com
www.picomaccario.com

vitigni: **barbera 100%**

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

Langhe Doc Nebbiolo
"Castellero - Il Cascinone"
2006
Araldica



voto 7.8/10 - 14 €

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

vitigni: **nebbiolo 100%**

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

Barbera d'Asti Docg
"Castlé" 2009
Azienda Agricola Marco Rabino



voto 7.6/10 - 7 €

PIEMONTE
Asti (At)
Tel. 0141.953306
info@rabinomarco.com
www.rabinomarco.com

vitigni: **barbera 100%**

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

Curtefranca Doc Rosso
"Ronco della Seta" 2008
Monzio Compagnoni



voto 8.8/10 - 7,80 €

LOMBARDIA
Adro (Bs)
Tel. 030.7457803
info@monziocompagnoni.com
www.monziocompagnoni.com

vitigni: **barbera, cabernet sauvignon, merlot, nebbiolo**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

VINO TOP

Garda Doc Marzemino
"Vigneto Dolce Poggio" 2009
Cobue



Colore rosso violaceo intenso e con dei bei riflessi luminosi. I profumi sono gradevoli e ricordano soprattutto la frutta con delle sensazioni accattivanti di prugna e ciliegia sotto spirito, insieme a lievi sentori di amarena fresca. Non mancano le note di liquirizia e di spezie come il pepe nero e la noce moscata. In bocca si ripresentano le sensazioni intense di frutta rossa fresca con una leggera astringenza e una buona acidità che contribuisce alla freschezza del vino. Finale che richiama l'amarena in modo evidente. Un vino rosso, giovane e fresco, molto piacevole da abbinare ad affettati come lo speck e la pancetta oppure a primi piatti a base di sughi di carne. Da servire alla temperatura di 16-18 gradi in bicchieri di 6 centimetri di diametro.

voto 8.7/10 - 9,90 €

LOMBARDIA
Pozzolengo (Bs)
Tel. 02.4817266
info@cobue.it
www.cobue.it

vitigni: **marzemino 100%**

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

Curtefranca Doc Rosso
2008
Uberti



voto 7.8/10 - 8,50 €

LOMBARDIA
Erbusco (Bs)
Tel. 030.7267476
info@ubertivini.it
www.ubertivini.it

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

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

Colli Euganei Doc Cabernet Riserva
2006
Villa Sceriman



voto 7.6/10 - 9,50 €

VENETO
Vò Euganeo (Pd)
Tel. 049.9940123
villasceriman@villasceriman.it
www.villasceriman.it

vitigni: **cabernet franc, cabernet sauvignon**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Colli Euganei Doc Cabernet Riserva
"Vigna Cecilia di Baone" 2006
Il Filò delle Vigne



voto 7.7/10 - 11 €

VENETO
Baone (Pd)
Tel. 0429.56243
info@ifilodellevigne.it
www.ifilodellevigne.it

vitigni: **cabernet franc, cabernet sauvignon**

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

Alto Livenza Igt Rosso
"Rosso di Rigole" 2007
Tenute Tomasella



voto 8/10 - 11,40 €

VENETO
Mansuè (Tv)
Tel. 0422.850043
cantina@tomasella.it
www.tenute-tomasella.it

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

gradazione alcolica: 12,5°
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 Grave Doc Rosso "Rubéus" 2008 Castellargo



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

Chianti Docg Riserva "Monsonaccio" 2007 Varramista



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

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, canaiolo,
merlot, sangiovese, syrah

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Morellino di Scansano Docg "Vignabenefizio" 2009 Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano



voto 8.2/10 - 8 €

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

Bolgheri Doc Rosso "Clarice" 2008 Eucaliptus



voto 7.7/10 - 12 €

TOSCANA
Bolgheri (Li)
Tel. 0565.763511
info@agriturismoeucaliptus.com
www.agriturismoeucaliptus.com

vitigni: cabernet sauvignon,
syrah

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Bolgheri Doc Rosso "Digia" 2009 Batzella



voto 7.5/10 - 9,50 €

TOSCANA
Castagneto Carducci (Li)

info@batzella.com
www.batzella.com

vitigni: cabernet franc, cabernet
sauvignon, syrah

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Chianti Docg "1472" 2009 Mps Tenimenti



voto 8.5/10 - 7 €

TOSCANA
Castelnuovo Berardenga (Si)
Tel. 0577.56661
direzione@mpstenimenti.it
www.mpstenimenti.it

vitigni: sangiovese

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

VINO TOP

Chianti Docg Colli Senesi Riserva "Torri" 2007 Agricoltori del Chianti Geografico



Colore rosso rubino profondo
con dei riflessi luminosi che
tendono al granata. Un vino di
buona struttura che deve es-
sere aperto almeno un'ora pri-
ma per ossigenarsi e sprigio-
nare al meglio i profumi. Le
note predominanti sono quel-
le fruttate che ricordano la ma-
rasca ma non mancano an-
che i profumi tostati che non
nascondono i sentori più fre-
schi. In bocca è un vino con
una buona persistenza con
delle note speziate che ricor-
dano il pepe nero e la noce
moscata; il finale decisamen-
te amaricante è gradevole. Un
vino da servire alla temperatu-
ra di 18 gradi in calici del dia-
metro di circa 6 centimetri, per
accompagnare carni e verdure
grigliate oppure primi piatti
con sughi come le pappardel-
le al cinghiale oppure bucatini
con salsiccia.

voto 8.5/10 - 11,50 €

TOSCANA
Sovicille (Si)

Tel. 0577.749489
info@chiantigeografico.it
www.chiantigeografico.it

vitigni: colorino, sangiovese

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

ROSSI FINO A 15 EURO

Rosso Conero Doc
"Guasco" 2009
Garofoli



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 6,50 €

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

vitigni: **montepulciano 100%**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Marche Igt Rosso
"Nullius" 2008
La Canosa



voto 8.3/10 - 14,40 €

MARCHE
Rotella (Ap)
Tel. 0736.374556
info@lacanosaagricola.it
www.lacanosaagricola.it

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Montefalco Doc Rosso
2008
Raina



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.9/10 - 10 €

UMBRIA
Montefalco (Pg)
Tel. 0742.621356
info@vini-raina.it
www.vini-raina.it

vitigni: **merlot, sagrantino, sangiovese**

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

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

VINO TOP

Puglia Igt Negroamaro
"Òtre" 2009
Teanum



Un vino ottenuto da una varietà tipica pugliese, il negroamaro, dal colore rosso rubino non particolarmente intenso ma con riflessi brillanti e tendenti al violaceo. I profumi sono molto accattivanti e predominano le note speziate di pepe e chiodi di garofano anche se non mancano le note fini e gradevoli di frutti di bosco come le more, ribes e mirtilli. In bocca l'intensa struttura tannica, tipica di questa uva, risulta ammorbidita ma ben presente e percepibile sul finale insieme ai sentori di frutta rossa matura. Un vino rosso da bere fresco a non più di 16 gradi in bicchieri dal diametro di 5-6 centimetri all'imboccatura per accompagnare sia piatti di carne oppure abbinarlo a piatti più elaborati come la zuppa di pesce oppure il caciuc-co livornese.

voto 8.4/10 - 9 €

PUGLIA
San Severo (Fg)
Tel. 0882.551056
info@teanum.com
www.teanum.com

vitigni: **negroamaro 100%**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Colle dei Venti" 2008
Caldora Vini



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.7/10 - 10,30 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9063651
info@caldoravini.it
www.caldoravini.it

vitigni: **montepulciano 100%**

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

Molise Doc Rosso
2007
Borgo di Colloredo



voto 7.5/10 - 6,80 €

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

vitigni: **montepulciano 100%**

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

Beneventano Igt Aglianico
"Danae" 2009
Wartalia



voto 8/10 - 6 €

CAMPANIA
Sannio (I)
Tel. 0824.817839
info@wartalia.com
www.wartalia.com

vitigni: **aglianico 100%**

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

Beneventano Igt Aglianico
"Nigrum" 2007
Podere Veneri Vecchio



voto 7.8/10 - 14 €

CAMPANIA
Castelvenere (Bn)
Tel. 081.5569968
venerivecchio@libero.it
www.venerivecchio.com

vitigni: **aglianico 100%**

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

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.

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

Salento Igt Rosso
"Turi" 2007
Calosm



voto 7.8/10 - 10 €

PUGLIA
Tuglie (Le)
Tel. 0833.598051
calosm@libero.it
www.calosm.it

vitigni: cabernet sauvignon, negroamaro
gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

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

Aglianico del Vulture Doc
"Pipoli" 2008
Vigneti del Vulture



voto 7.5/10 - 10,40 €

BASILICATA
Acerenza (Pz)
Tel. 0971.285061
sales@vignetidelvulture.it
www.vignetidelvulture.it

vitigni: aglianico 100%

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

Sicilia Igt Syrah
2008
Castel Venus



voto 7.6/10 - 8,90 €

SICILIA
Trapani (Tp)
Tel. 0923.861223
castelvenus@yahoo.it
www.castelvenus.com

vitigni: syrah 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Morogò" 2008
Puleo



voto 7.8/10 - 11 €

SICILIA
Sciaccia (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

Isola dei Nuraghi Igt Rosso
"Nativo" 2008
Murales



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

VINO TOP

Sicilia Igt Nero d'Avola
"Chiantari" 2008
Tenimenti Zabù



Rosso rubino profondo con intensi riflessi porpora. I profumi risultano ben percepibili e richiamano le note di confettura di ciliegie e sentori più freschi di viola. Piacevoli anche i descrittori legati all'affinamento in botte che ricordano le note di torrefazione, il legno e, sul finale, anche note di spezie come la noce moscata. In bocca si percepisce una buona sensazione alcolica, cioè una leggera nota calda, seguita da una gradevole e rinfrescante acidità. Un vino dalla discreta morbidezza e dalla buona persistenza gustativa, ideale per accompagnare la carne di agnello arrosto, brasati di manzo e formaggi di medio-alta stagionatura come il caciocavallo. Da servire alla temperatura di 18 gradi in bicchieri dall'imboccatura di circa 6 centimetri.

voto 8.2/10 - 11,50 €

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

vitigni: nero d'avola 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Capriano del Colle Doc Rosso Riserva
"Riserva degli Angeli" 2007
 Lazzari G. e D.



voto 7.8/10 - 18 €

LOMBARDIA
 Capriano del Colle (Bs)
 Tel. 030.9747387
 info@lazzarivini.it
 www.lazzarivini.it

vitigni: barbera, marzemino, merlot, sangiovese

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

Valtellina Superiore Docg Riserva
2006
 Menegola



voto 7.7/10 - 25 €

LOMBARDIA
 Valtellina (So)
 info@cantinamenegola.com
 www.cantinamenegola.com

vitigni: nebbiolo 100%

gradazione alcolica: 13,5°
 da bere adesso fino al 2016

Colli Berici Doc Cabernet
"Cicogna" 2008
 Cavazza



voto 7.8/10 - 18,50 €

VENETO
 Vicenza (Vi)
 Tel. 0444.649166
 info@cavazzawine.com
 www.cavazzawine.com

vitigni: cabernet sauvignon 100%

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

Venezia Giulia Igt Pinot Nero
"Grifo Nero" 2008
 Russolo



voto 8.7/10 - 19,60 €

FRIULI VEN. GIULIA
 San Quirino (Pn)
 Tel. 0434.919577
 info@russolo.it
 www.russolo.it

vitigni: pinot nero 100%

gradazione alcolica: 13°
 da bere adesso fino al 2015

VINO TOP

Toscana Igt Rosso
"Villa San Lorenzo" 2007
Le Torri



Un vino da uve sangiovese che presenta un caratteristico colore rosso granata abbastanza intenso con leggeri riflessi aranciati. I profumi decisi richiamano sia le note di affinamento come la tostatura del legno, sia i sentori di frutta rossa matura, di cuoio, di tabacco e note speziate di pepe nero. In bocca è un vino piuttosto morbido e con un buon corpo. Ottima anche la persistenza in bocca con un finale che richiama le ciliegie mature. Un vino rosso dai profumi complessi e dalla buona struttura tannica, perfetto da abbinare a una cucina saporita con piatti di trippa alla fiorentina, cinghiale in umido e grigliate di maiale. Da servire a 18-20 gradi in bicchieri dal diametro di 6 centimetri all'imboccatura dopo aver stappato la bottiglia almeno un'ora prima del consumo.

voto 8.6/10 - 25 €

TOSCANA
 Barberino Val d'Elsa (Fi)
 Tel. 055.8061257
 info@letorri.net
 www.letorri.net

vitigni: sangiovese 100%

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2015

Toscana Igt Pinot Nero
"Ciriatto"
 Le Crete



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

Maremma Toscana Igt Sangiovese
"Grosso Massano - Selezione" 2007
 Azienda Agricola Le Sedici



voto 7.7/10 - 21 €

TOSCANA
 Massa Marittima (Gr)
 lesedici@enotecaigrosso.it
 www.enotecaigrosso.it

vitigni: sangiovese 100%

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

Brunello di Montalcino Docg
"Tenuta Comunali" 2005
 Bartoli Giusti



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

Morellino di Scansano Doc Riserva
"Le Sentinelle" 2006
 Fattoria Mantellassi



voto 7.7/10 - 18 €

TOSCANA
 Magliano di Toscana (Gr)
 Tel. 0564.592037
 info@fattoriamentellassi.it
 www.fattoriamentellassi.it

vitigni: alicante, sangiovese

gradazione alcolica: 14°
 da bere adesso fino al 2014

ROSSI DA 15 A 30 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.

**Sagrantino di Montefalco
Docg
2006
Lungarotti**



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

**Umbria Igt Rosso
"Decugnano" 2008
Decugnano**



voto 8/10 - 16 €

UMBRIA
Orvieto (Tr)
Tel. 0763.308255
info@decugnano.it
www.decugnano.it

vitigni: **montepulciano,
sangiovese, syrah**

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

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc
2005
Collefrisio**



voto 8.9/10 - 24 €

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

vitigni: **montepulciano 100%**

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

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Don Bosco" 2004
Bosco**



voto 7.9/10 - 18 €

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

vitigni: **montepulciano 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

**Aglianico del Vulture Doc
Riserva
"Piano del Cerro" 2004
Vigneti del Vulture**



NUOVO
ASSAGGIO

voto 8.3/10 - 25,20 €

BASILICATA
Acerenza (Pz)
Tel. 0971.285061
sales@vignetidelvulture.it
www.vignetidelvulture.it

vitigni: **aglianico 100%**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

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



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

**Sicilia Igt Nero d'Avola
2008
Tenuta Gorgi Tondi**



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

VINO TOP

**Isola dei Nuraghi Igt Rosso
"Ultana" 2008
Deaddis**



Un vino sardo, ottenuto da uve di vitigni internazionali, dal colore rosso rubino molto profondo con riflessi porpora. I profumi richiamano sia le note fruttate di ciliegie mature, sia i profumi floreali di viole insieme a sentori tostati di torrefazione. Gradevoli anche le note di spezie come la noce moscata e il pepe nero. In bocca la notevole struttura tannica risulta morbida e il gusto del vino è molto persistente con un finale che richiama le note di torrefazione già percepite al naso. Da abbinare ai piatti come i malloreddus, gnocchetti tradizionali sardi con sugo di salsiccia oppure a formaggi stagionati come il pecorino. La temperatura ideale per gustare questo è di 18-20 gradi da servire in bicchieri di circa 6-7 centimetri di diametro.

voto 8.4/10 - 24 €

SARDEGNA
Sedini (Ss)
informazioni@cantinadeaddis.com
www.cantinadeaddis.com

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

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2015

Barolo Docg
2003
Poderi Brovida Cordara



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

Sforzato di Valtellina Docg
"Corte di Cama" 2007
Mamete Prevostini



voto 7.9/10 - 31 €

LOMBARDIA
Sondrio (So)

Tel. 0343.41522
info@mameteprevostini.com
www.mameteprevostini.com

vitigni: **nebbiolo 100%**

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

Amarone della Valpolicella Doc
"Le Vigne di Turano" 2004
I Saltari



voto 8.7/10 - 50 €

VENETO

Valpolicella (Vr)
Tel. 045.982134
saltari@saltari.it

vitigni: **corvina, corvinone, croatina, rondinella**

gradazione alcolica: 15°
da bere adesso fino al 2017

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

Brunello di Montalcino
Docg Riserva 2004

Tornesi Maurizio - Az. Agr. Le Benducce



Colore rosso rubino con bei riflessi granata luminosi. I profumi sono intensi e di buona eleganza con note di cacao e di tostatura molto accattivanti. Sensazione fruttata che ricorda la ciliegia e, sul finale, si percepisce anche la viola. In bocca è un vino ricco e gradevole grazie alla sensazione di frutta fresca molto accentuata e grazie alla sua buona morbidezza data dal tannino vellutato e affinato dal legno. Ottima persistenza che lascia in bocca intense note di spezie. Un vino ricco e di grande equilibrio che rispecchia in pieno la tipologia e le caratteristiche del Brunello. Un vino da aprire almeno un'ora prima di degustarlo servendolo in bicchieri di almeno 7 centimetri di diametro all'imboccatura alla temperatura di 20 gradi.

voto 8.9/10 - 35 €

TOSCANA

Montalcino (Si)
Tel. 0577.848689
tornesi@alice.it

vitigni: **sangiovese 100%**

gradazione alcolica: 14°
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

Bolgheri Doc Rosso
Superiore
"San Martino" 2007
Agricola Cipriana



voto 8/10 - 32 €

TOSCANA

Castagneto Carducci (Li)
Tel. 0565.775568
info@laciipriana.it
www.laciipriana.it

vitigni: **cabernet sauvignon, petit verdot**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2015

Umbria Igt Rosso
"Nero della Cervara" 2005
Cantina Todini



voto 8/10 - 31 €

UMBRIA

Todi (Pg)
Tel. 075.887122
info@agricolatodini.com
www.cantinafrancotodini.com

vitigni: **cabernet sauvignon, merlot**

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2016

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

Erbaluce di Caluso Doc
"Misobolo" 2009
Cieck



NUOVO ASSAGGIO

voto 8/10 - 8,60 €

PIEMONTE

Agliè (To)

Tel. 0124.330522
info@cieck.it
www.cieck.it

vitigni: erbaluce 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Lison Pramaggiore Doc Lison
Classico
2009
Savian



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.5/10 - 7,50 €

VENETO

Lison di Portogruaro (Ve)

Tel. 0422.864068
info@savianvini.it
www.savianvini.it

vitigni: friulano 100%

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

Gambellara Doc Classico
"el Gian" 2009
Vignato



voto 7.5/10 - 8 €

VENETO

Gambellara (Vi)

Tel. 0444.444144
info@vignatovini.it
www.vignatovini.it

vitigni: garganega 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2012

Lugana Doc
"Cento Filari" 2009
Cesari



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

Veronese Igt Bianco
"Godó" 2009
F.lli Farina



voto 7.5/10 - 5,80 €

VENETO

Pedemonte (Vr)

Tel. 045.7701349
info@farinawines.com
www.farinawines.com

vitigni: garganega, sauvignon

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

Alto Livenza Igt Pinot Bianco
"Bianco di Rigole" 2008
Tenute Tomasella



NUOVO ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 9,40 €

VENETO

Mansuè (Tv)

Tel. 0422.850043
cantina@tomasella.it
www.tenute-tomasella.it

vitigni: friulano, pinot bianco

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

VINO TOP

Colli Euganei Doc Bianco
"Biancone" 2009
Alla Costiera



Colore giallo intenso con bei riflessi dorati e brillanti. I profumi sono avvolgenti e accattivanti con delle piacevoli sensazioni di frutta esotica che ricordano il mango e la papaya. Piacevoli note anche di frutta a polpa bianca come la mela e la pera che apportano un'ottima sensazione di freschezza. In bocca le note più caratteristiche sono date dalla giusta acidità e dall'ottima persistenza finale che lascia a lungo gradevoli note che ricordano la frutta gialla e la mela cotogna. Un vino molto fresco e gradevole da servire alla temperatura di 12 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5 centimetri in grado di concentrare al naso tutti i profumi. Ideale per accompagnare insalate di polipo, spaghetti ai frutti di mare e fritture di pesce.

voto 8.4/10 - 12 €

VENETO

Vò Euganeo (Pd)

Tel. 049.9940492
filippo_gamba@libero.it

vitigni: friulano, garganega, moscato, serprino

gradazione alcolica: 13°
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.*

Trentino Doc Müller Thurgau
"Roncador" 2009
La-Vis



voto 8.6/10 - 11 €

TRENTINO

Lavis (Tn)

Tel. 0461.440111
cantina@la-vis.com
www.la-vis.com

vitigni: müller thurgau 100%

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

BIANCHI FINO A 12 EURO

Montecucco Doc Vermentino
"Melacce" 2009
Colle Massari



voto 7.4/10 - 11 €

TOSCANA
Cinigiano (Gr)

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

vitigni: vermentino 100%

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

Bianco di Pitigliano Doc
"Talamo" 2009
Cantina Vignaioli
del Morellino di Scansano



voto 7.4/10 - 4,50 €

TOSCANA
Scansano (Gr)

Tel. 0564.507288-7979
coopmorel@libero.it
www.cantinadelmorellino.it

vitigni: chardonnay, malvasia,
trebbiano, verdello

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Falerio dei Colli Ascolani Doc
"Polittico" 2009
Panichi Filippo



voto 7.5/10 - 7,50 €

MARCHE

Castel di Lama (Ap)

Tel. 0736.815339
info@filippopanichi.it
www.filippopanichi.it

vitigni: passerina, pecorino,
trebbiano

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

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Doc Classico Superiore
"Macrina" 2009
Garofoli



voto 7.7/10 - 6,50 €

MARCHE

Montecarotto (An)

Tel. 071.7820162
mail@garofolivini.it
www.garofolivini.it

vitigni: verdicchio 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Friuli Grave Doc Chardonnay
"Terre Magre" 2009
Piera Martellozzo



Colore giallo paglierino con dei bei riflessi verdi brillanti. I profumi marcati sono principalmente di frutta fresca con gradevoli sensazioni di mela verde e una nota che ricorda gli agrumi come il pompelmo e il mandarino. In bocca la nota fresca viene ulteriormente rafforzata e diventa quasi balsamica, richiamando la menta e la frutta bianca come la mela verde appena matura. Finale molto persistente e morbido con una piacevole sensazione amaricante che non disturba affatto. Un buon vino di ottima gradevolezza da servire alla temperatura di 10-12 gradi, per esaltarne il lato più fruttato, in calici di circa 5 centimetri di diametro all'imboccatura per accompagnare primi piatti di risotti con gamberetti e zucchine oppure secondi a base di pesce appena scottati.

voto 8.2/10 - 9,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Quirino (Pn)

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

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

Zagarolo Doc Superiore
"Tufaio" 2009
Cantina del Tufaio



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

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



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

Colli Aprutini Igt Passerina
"Casale Vecchio" 2009
Farnese



voto 8.4/10 - 10,50 €

ABRUZZO

Ortona (Ch)

Tel. 085.9067388
farnese@farnesevini.com
www.farnesevini.com

vitigni: passerina 100%

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

Guardia Sanframondi Doc
Falanghina
"Vignasuprema" 2009
Aia dei Colombi



voto 9.2/10 - 8,50 €

CAMPANIA

Sanframondi (Bn)

Tel. 0824.817384
info@aiaideicolombi.it
www.aiaideicolombi.it

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

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.

Beneventano Igt Bianco
"Tempo dopo Tempo" 2009
Podere Veneri Vecchio



NUOVO
ASSAGGIO

voto 7.8/10 - 12 €

CAMPANIA
Castelvenere (Bn)
Tel. 081.5569968
venerivecchio@libero.it
www.venerivecchio.com

vitigni: **cerreto, grieco**
di castelvenere
gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2012

Puglia Igp Moscato Bianco
"Maccone" 2009
Angiuli Donato



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

Puglia Igt Chardonnay
"Primadonna" 2009
Vigne & Vini



voto 8.2/10 - 9 €

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

vitigni: **chardonnay 100%**
gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2012

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

Valle d'Itria Igp Bianco
d'Alessano
"Cupa" 2009
I Pastini



voto 8.2/10 - 9 €

PUGLIA
Martina Franca (Ta)
Tel. 080.4313309
i-pastini@libero.it
www.ipastini.it

vitigni: **bianco d'alessano 100%**
gradazione alcolica: 12°
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.ferruccioideiana.it

vitigni: **vermentino 100%**
gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012

VINO TOP

Collio Doc Bianco
"Bric" 2009
Muzic



Giallo carico tendente al dorato. I profumi sono molto piacevoli e richiamano sia i sentori dati dal legno di affinamento, come la vaniglia e le nocchie tostate, sia i profumi di frutta esotica, come la banana, e le note di mandorla e burro. In bocca è un vino morbido ma con una acidità bilanciata che lo mantiene fresco al palato. Buona persistenza con un finale che richiama le note di frutta esotica già percepite al naso. Un vino bianco gradevole dove i sentori di legno si mischiano bene a quelli più fruttati in grado di accompagnare un pasto completo a partire dagli antipasti fino ad arrivare ai secondi anche di carne bianca come il pollo. Da servire alla temperatura di 12 gradi in bicchieri di 6 centimetri all'imboccatura.

voto 8.9/10 - 11,50 €

FRIULI VEN. GIULIA
San Floriano del Collio (Go)
Tel. 0481.884201
info@cantinamuzic.it
www.cantinamuzic.it

vitigni: **friulano, malvasia, ribolla**
gialla
gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2013

BIANCHI OLTRE 12 EURO

Roero Arneis Docg
"Terre Sabaude" 2009
Produttori di Govone



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

Roero Arneis Docg
"Perdaudin" 2009
Negro



voto 8.5/10 - 25 €

PIEMONTE
Monteu Roero (Cn)

Tel. 0173.90252

www.negroangelo.it

vitigni: arneis 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2014

Langhe Doc Bianco
2008
Castello di Neive



voto 8.2/10 - 14 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

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

vitigni: riesling 100%

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Roero Arneis Docg
2009
Beni di 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

VINO TOP

Bolgheri Doc Bianco
"Achenio" 2009
Campo alla Sughera



Un vino bianco toscano di struttura da una delle zone più vocate per i vini rossi. Il colore è giallo paglierino carico con bei riflessi brillanti tendenti al dorato. I profumi sono molto intensi con note evidenti vegetali che ricordano la salvia e l'erba appena tagliata insieme a una buona, anche se leggera, percezione agrumata di pompelmo. In bocca si avverte una piacevole sensazione fresca accattivante che ricorda gli agrumi unita a eleganti sentori finali leggermente amaricanti. Un vino dalla notevole persistenza gustativa che lo rende adatto per accompagnare pasti completi anche a base di carne bianca come pollo o coniglio. Da servire alla temperatura di 12 gradi in calici di 6 centimetri di diametro in grado di ossigenare bene il vino.

voto 8.2/10 - 21 €

TOSCANA
Bolgheri (Li)

Tel. 0565.766936
info@campoallasughera.com
www.campoallasughera.com

vitigni: chardonnay, sauvignon, vermentino

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014

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

Garda Doc Sauvignon
"Calvarina" 2007
Sandro De Bruno



voto 8.2/10 - 13,50 €

VENETO

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

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013

Veronese Igt Bianco
"Villa Cordevigo" 2007
Villabella



voto 8.2/10 - 18 €

VENETO
Bardolino (Vr)

Tel. 045.7236448
info@vignativillabella.com
www.vignativillabella.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
Pramaggiore (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

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 Sauvignon "Vis Terrae" 2008 Antonutti



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.9/10 - 13 €

FRIULI VEN. GIULIA
Barbeano di San Giorgio (Pn)
Tel. 0432.662001
info@antonuttivini.it
www.antonuttivini.it

vitigni: sauvignon 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Umbria Igt Bianco "Maris" 2009 Decugnano



voto 7.4/10 - 14 €

UMBRIA
Orvieto (Tr)
Tel. 0763.308255
info@decugnano.it
www.decugnano.it

vitigni: chardonnay, grechetto

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

Colline Pescaresi Igt Chardonnay "Pan" 2007 Bosco



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

Colline Teatine Igt Malvasia "Yume" 2009 Caldora Vini



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 8.3/10 - 19 €

ABRUZZO
Ortona (Ch)
Tel. 085.9063651
info@caldoravini.it
www.caldoravini.it

vitigni: malvasia 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Fiano di Avellino Docg "Vigna Acquaviva" 2009 Montesole



voto 8.5/10 - 16 €

CAMPANIA
Montefusco (Av)
Tel. 0825.963972
info@montesole.it
www.montesole.it

vitigni: fiano 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

Greco di Tufo Docg 2009 Vesevo



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.8/10 - 12,20 €

CAMPANIA
Avellino (Av)
Tel. 085.9067388
vesevo@vesevo.it
www.vesevo.it

vitigni: greco 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2013

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



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

VINO TOP

Salento Igt Malvasia Bianca "Donna Lisa" 2009 Conti Leone de Castris



Un vino del sud Italia ottenuto da una varietà aromatica, la malvasia, dal colore giallo paglierino intenso con dei bei riflessi dorati. I profumi sono accattivanti con note molto decise di frutta esotica e in particolare di ananas e di papaia. Vino bianco dal buon finale in cui si sentono anche i fiori come il gelsomino, note di agrumi, di burro e sentori tostati. In bocca prevale una piacevole sensazione fruttata che ricorda, come al naso, gli agrumi e in particolar modo il pompelmo e il mandarino. Finale persistente e molto accattivante. Un vino di struttura ideale per accompagnare formaggi freschi, come le mozzarelle, antipasti di pesce e carne di pollo alla griglia. Da servire alla temperatura di 12 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5 centimetri.

voto 8.4/10 - 16,20 €

PUGLIA
Salice Salentino (Le)
Tel. 0832.731112
info@leonedecestris.com
www.leonedecestris.com

vitigni: malvasia bianca 100%

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

Alta Langa Doc Metodo Classico Brut "Cuvée Aurora" 2003 Vigne Regali



voto 8/10 - 15 €

PIEMONTE
Strevi (Al)

Tel. 0577.840111
banfi@banfi.it
www.castellobanfi.it/vigneregali

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2014

Brachetto d'Acqui Docg "Scarlatto" F.lli Gancia



voto 7.5/10 - 11 €

PIEMONTE
Canelli (At)

Tel. 0141.8301
infogancia@gancia.it
www.gancia.it

vitigni: brachetto 100%

gradazione alcolica: 6,5°
da bere adesso fino al 2012

Piemonte Doc Spumante Metodo Classico Brut "Alasia" 1999 Araldica



voto 8/10 - 12,50 €

PIEMONTE
Castel Boglione (At)

Tel. 0141.76311
informazioni@araldicavini.com
www.araldicavini.com

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2014



Franciacorta Docg Brut Satèn 2006 Il Mosnel



voto 8/10 - 24 €

LOMBARDIA
Camignone (Bs)

Tel. 030.653117
info@ilmosnel.com
www.ilmosnel.com

vitigni: chardonnay 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2014



VINO TOP

Franciacorta Docg Brut Satèn Millesimato 2006 Ricci Curbastro Azienda Agricola



Un Franciacorta nella sua versione più morbida, il Satèn, ottenuto da sole uve chardonnay vendemmiate nel 2006. Il colore è giallo dorato, molto intenso, con dei bei riflessi luminosi e con un buon perlage fine e persistente. I profumi sono molto gradevoli con delle note di crosta di pane e di albicocca caramellata. Il finale è caratterizzato dagli aromi di pasticceria e dalle note tostate. In bocca si percepisce una sensazione accattivante di frutta fresca con note di pompelmo molto accentuate e gradevoli che tendono sul finale alla frutta bianca come la mela. Un metodo classico morbido e dai profumi freschi da assaporare alla temperatura di 8-10 gradi per accompagnare non solo antipasti di pesce ma anche primi e secondi piatti a base di carne bianca.

voto 8.2/10 - 21 €

LOMBARDIA
Capriolo (Bs)

Tel. 030.736094
info@riccicurbastro.it
www.riccicurbastro.it

vitigni: chardonnay 100%

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

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Metodo Classico Brut 2006 Monterucco



voto 7.7/10 - 12 €

LOMBARDIA
Cigognola (Pv)

Tel. 0385.85151
monterucco@monterucco.it
www.monterucco.it

vitigni: chardonnay, pinot nero

gradazione alcolica: 12°
da bere adesso fino al 2013

Ormeasco di Pornassio Doc Sciac-trà 2009 Fontanacota



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

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry La Marca Vini & Spumanti



voto 7.7/10 - 8 €

VENETO
Treviso (Tv)

Tel. 0422.814681
lamarca@lamarca.it
www.lamarca.it

vitigni: glera 100%

gradazione alcolica: 11°
da bere adesso fino al 2012

Breganze Doc Vespaiolo Spumante Millesimato Extra Dry "Perlina" 2009 Col Dovigo



voto 7.5/10 - 8,10 €

VENETO
Breganze (Vi)

Tel. 0445.874264
caffecom_stefano@libero.it

vitigni: vespaiola 100%

gradazione alcolica: 11,5°
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.

**Asole Prosecco Superiore
Docg Brut
Azienda Agricola
Case Paolin**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.5/10 - 8,30 €

VENETO
Volpago del Montello (Tv)
Tel. 0423.871433
info@casepaolin.it
www.casepaolin.it

vitigni: glera 100%

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

**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg Brut
Millesimato
2009
Borgo Molino**



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**

**Prosecco Doc Treviso Dry
"Azzurra"
Follador**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7.6/10 - 12 €

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**

**Alto Adige Doc Lagrein
Rosato
2009
Egger - Ramer**



voto 8/10 - 9 €

ALTO ADIGE
Bolzano (Bz)
Tel. 0471.280541
info@egger-ramer.com
www.egger-ramer.com

vitigni: lagrein 100%

**gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2012**

**Spumante Ribolla Gialla Extra
Dry
Anselmi**



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

**Recioto di Soave Docg
"Alesium" 2007
Villa Canestrari**



Un vino passito dal colore
giallo dorato tendente all'am-
brato. I profumi sono molto
intensi e richiamano gli agru-
mi canditi, la menta, piacevo-
li note di frutta secca e dolce
come i marron glacé, le noc-
ciole tostate e leggeri sentori
di vaniglia. In bocca è un vi-
no molto dolce grazie al suo
residuo zuccherino ma con
una buona acidità che rinfres-
ca il palato e con un'inten-
sa nota finale che richiama le
piacevoli sensazioni mentola-
te e di frutta candita già per-
cepibile al naso. Un vino pas-
sito gradevole che accompa-
gna bene sia i dolci della tra-
dizione veronese come il pan-
doro, sia formaggi erborina-
ti come il gorgonzola o il pa-
tè di fegato d'oca. Da bere a
una temperatura di 10-12 gra-
di in calici dall'imboccatura di
4 centimetri.

voto 8.5/10 - 29,20 €

VENETO
Colognola ai Colli (Vr)
Tel. 045.7650074
info@villacanestrari.com
www.villacanestrari.com

vitigni: chardonnay, garganega

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

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



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**



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**

**Toscana Igt Rosato
"Agoghè" 2009
Donna Olimpia 1898**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7/10 - 10 €

TOSCANA
Bolgheri (Li)

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

vitigni: merlot, syrah

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

**Toscana Igt Rosato
2009
Dievole**



**NUOVO
ASSAGGIO**

voto 7/10 - 8 €

TOSCANA

Castelnuovo Berardenga (Si)
Tel. 0577.322613
info@dievole.it
www.dievole.it

vitigni: sangiovese 100%

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

**Toscana Igt Rosato
2009
Castello di Gabbiano**



voto 7.5/10 - 7,20 €

TOSCANA

Mercatale Val di Pesa (Fi)
Tel. 055.821053

www.castellogabbiano.it

vitigni: merlot, sangiovese

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

**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

VINO TOP

**Recioto della Valpolicella
Doc Classico 2009
F.lli Farina**



Vino rosso passito dal colore violaceo intenso con dei riflessi porpora. I profumi sono decisi come le note di confettura di frutta di bosco e di prugne oltre a una piacevole sensazione di datteri essiccati. Non mancano le note più speziate come la cannella. In bocca si sente una gradevole sensazione amaricante iniziale che non disturba anzi, bilancia bene la successiva nota dolce che richiama i profumi di confettura di prugna. Leggermente astringente al palato, perché ancora giovane, ma piacevolmente dolce senza essere stucchevole. Un ottimo equilibrio in bocca che lo rende ideale sia per accompagnare la pasticceria secca o la frutta secca come i datteri ma da provare anche con formaggi altamente stagionati ed erborinati come l'inglese Stilton.

voto 8.7/10 - 20 €

VENETO

San Pietro di Cariano (Vr)
Tel. 045.7701349
info@farinawines.com
www.farinawines.com

vitigni: corvina, molinara, rondinella

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2015

**Montepulciano d'Abruzzo
Doc Cerasuolo
2009
Caldora Vini**



voto 7.6/10 - 8 €

ABRUZZO

Ortona (Ch)

Tel. 085.9063651
info@caldoravini.it
www.caldoravini.it

vitigni: montepulciano 100%

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

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



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

**Aleatico di Puglia Doc Dolce
Naturale
"Liatico" 2008
Feudi di San Marzano**



voto 8.2/10 - 27 €

PUGLIA

San Marzano (Ta)

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

vitigni: aleatico 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2015

**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