

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.

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.

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 a quale tipologia appartiene il vino che presentiamo nelle pagine della Guida Mercato 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

Quando 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 da cui provengono le uve con cui è stato fatto il vino. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

◆ 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.

Sicilia Igt Merlot 2005 Feudo Arancio



8 €

SICILIA
Sambuca di Sicilia (Ag)

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

vitigni: merlot 100%

**gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011**

VINO TOP

**Chianti Docg Colli Aretini
2006**

Mannucci Droandi



Da una delle aziende storiche dei Colli Aretini nasce questo Chianti prodotto con uve canaiolo e sangiovese dal colore rosso rubino con riflessi leggermente granati. I Profumi abbastanza intensi ricordano la frutta rossa matura come la ciliegia sotto spirito e note speziate che ricordano i chiodi di garofano. Abbastanza intenso. In bocca è un vino caratterizzato da una discreta astringenza e acidità che però non disturba affatto anzi lo rendono molto accattivante. Il finale è persistente con una nota finale speziata. Un vino rosso che è caratteristico del territorio e dei vitigni da cui è ricavato. Si abbina molto bene a piatti saporiti di carne rossa come le costine di maiale alla brace. Va servito in bicchieri non troppo ampi di circa 5-cm.

10 €

TOSCANA

Mercatale Valdarno (Ar)

Tel. 055.9707276

mannuccidroandi@tin.it

www.mannuccidroandi.com

vitigni: canaiolo, sangiovese

*gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2011*

**Barbera d'Asti Doc Superiore
"d'Annona - Il Cascinone"
2003
Araldica**



11,50 €

PIEMONTE

Castel Boglione (At)

Tel. 0141.76311

informazioni@araldicavini.com

www.araldicavini.com

vitigni: barbera 100%

*gradazione alcolica: 14,5°
da bere adesso fino al 2010*



**Barbera d'Asti Doc Superiore
"Alasia" 2005
Araldica**



6,50 €

PIEMONTE

Asti (Cn)

Tel. 0141.76311

informazioni@araldicavini.com

www.araldicavini.com

vitigni: barbera 100%

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2010*

**Colli Euganei Doc Cabernet
"Girapoggio - Zanovello" 2005
Ca' Lustra**



12 €

VENETO

Cinto Euganeo (Pd)

Tel. 0429.94128

info@calustra.it

www.calustra.it

*vitigni: cabernet franc,
cabernet sauvignon
gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010*



**Bardolino Superiore Docg
"Podere Monte Maggiore"
2005
Gorgo**



9 €

VENETO

Custoza (Vr)

Tel. 045.516063

gorgo@cantinagorgo.com

www.cantinagorgo.com

*vitigni: corvina, merlot,
molinara, rondinella
gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2010*



**Montepulciano d'Abruzzo
Doc
"Rubesto" 2005
Cantina Frentana**



10,70 €

ABRUZZO

Rocca San Giovanni (Ch)

Tel. 0872.60152

info@cantinafrentana.it

www.cantinafrentana.it

vitigni: montepulciano 100%

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



**Molise Doc Rosso
"Neravite" 2006
Tenuta Terresacre**



9 €

MOLISE

Montenero di Bisaccia (Cb)

Tel. 0875.960190

info.terresacre@quadrifoglio.it

www.agriturismoilquadrifoglio.net

vitigni: montepulciano 100%

*gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2009*

**Beneventano Igt Rosso
"Essentia"
Cecas - Vigne Sannite**



14,40 €

CAMPANIA

Solopaca (Bn)

Tel. 0824.941494-941635

info@vignesannite.it

www.vignesannite.it

*vitigni: aglianico, piedirosso,
barbera del sannio*

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2013*

**Aglianico del Taburno Doc
Rosso
"Arces" 2003
Torre Dei Chiusi
di Domenico Pulcino**



10 €

CAMPANIA

Torrecuso (Bn)

Tel. 0824.874476

dpulcino@libero.it

vitigni: aglianico 100%

*gradazione alcolica: 14°
da bere adesso fino al 2011*