

assaggiati da noi

la pagella

di MADDALENA BALDINI

Valle d'Aosta Dop Petit Arvine 2013

- **Vitigno:** Petit Arvine 100%
- **Gradazione:** 12,5°
- **Prezzo:** 11 euro

La Source

Loc. Bussan Dessous, 1
Saint Pierre (Ao)
Tel. 0165.904038
www.lasource.it

VOTO: 89/100

Bianco nato dai grappoli di Petite Arvine, uva autoctona valdostana raccolta alla metà di ottobre. Il colore è un bel giallo dorato venato da riflessi verdi. All'olfatto scopre un ricco bouquet che richiama i fiori bianchi fino a chiudere con accenni eleganti di frutta come la pera e la mela. Al palato si mostra un vino dalla buona struttura ma ben bilanciato, morbido e gradevole da bere. Il finale di gusto assembla delicati aromi di prugna gialla a note di biancospino. Da provare con un antipasto di mare o con un risotto agli scampi.



Umbria Igt Sangiovese Poggio delle Regine

- **Vitigni:** Sangiovese, Syrah Emerlot
- **Gradazione alcolica:** 13°
- **Prezzo:** 7 euro

VOTO: 88/100

Si caratterizza per un bel colore rosso vivace e per i suoi profumi freschi di frutta rossa ben matura; in più si ritrovano aromi di spezie come pepe e un delicato accenno di cannella. Un rosso fresco e gradevole da bere, arricchito da un ventaglio aromatico che spazia dagli aromi fruttati già avvertiti al naso per chiudersi in eleganti note di uva spremuta. Persistente e rotondo al palato, da provare con i tradizionali salumi umbri o con le tipiche tagliatelle *ciriolo*.



Asti Dcog La Selvatica

- **Vitigno:** Moscato bianco 100%
- **Gradazione alcolica:** 7°
- **Prezzo:** 11 Euro

La Caudrina

Strada Broscia, 20
Castiglione Tinella (Cn)
Tel. 0141.855008
www.caudrina.it

VOTO: 87/100

Un'Asti dal colore giallo paglierino acceso per accompagnare molte tipologie di dessert. Il perlage fine alimenta una spuma morbida e di buona persistenza. Le note olfattive sono avvolgenti e richiamano i profumi delle albicocche mature, la scorza degli agrumi canditi e un delicato aroma di miele in chiusura. La buona acidità bilancia la componente zuccherina e la buona effervescenza lascia una giusta freschezza; una volta degustato ricompaiono le note di frutta. Da abbinare alla pasticceria secca o alle crostate di frutta.



Castello delle Regine

Strada Orfana, 2 V
San Liberato di Narni (Tr)
Tel. 0744.702005
www.castellodelleregine.com

Montepulciano d'Abruzzo Dop Colle Cavalieri 2013

- **Vitigno:** Montepulciano 100%
- **Gradazione alcolica:** 12,5°
- **Prezzo:** 3 euro

VOTO: 93/100

Dal colore rosso rubino vivace con sfumature violacee. Un mix di sentori fruttati richiama le more, i mirtilli e le ciliegie; lievi accenni floreali di viola. Degustandolo si avvertono aromi di spezie come pepe e noce moscata, che trovano affinità con la struttura ben equilibrata e con i tannini presenti ma non invadenti. Persistente anche il retrogusto dai delicati toni di liquirizia. Piacevole, rotondo e di buon corpo, è ottimo con la tipica cucina abruzzese e piatti dai sapori decisi.



Salento Igt Bianco Taersia 2013

- **Vitigno:** Negroamaro 100% (vinificato in bianco)
- **Gradazione alcolica:** 12,5°
- **Prezzo:** 10 euro

Duca Carlo Guarini

Via Gianprospero Sindaco, 54
Scorrano (Le)
Tel. 0836.460257
www.ducacarloguarini.it

VOTO: 92/100

Nel dialetto dei pescatori salentini *taersia* significa bufera, nome che ben si adatta alle caratteristiche che questo Negroamaro in purezza, vinificato in bianco, regala a chi lo assaggia. Colore paglierino chiaro e profumi subito vigorosi: sentori floreali, accenni di frutta e agrumi come mandarino e pompelmo. Piacevole al palato con un alternarsi di freschezza e giusta acidità, arricchito dal ritorno delle sensazioni già avvertite al naso. I suoi 12,5° lo rendono un bianco adatto per un menù a base di pesce, perfetto con i formaggi freschi e con le verdure.



Cantina Tollo

Via Garibaldi, 68
Tollo (Ch)
Tel. 0871.96251
www.cantinatollo.it