

# DONATO LANATI L'ENOLOGO SCIENZIATO



LUCA GRIPPO

Lombardo di nascita e piemontese di adozione, portamento forte e gentile: uno degli enologi più sensibili, curiosi e coraggiosi d'Italia. Donato Lanati si è conquistato la fama di enologo-scienziato avvalendosi di Enosis, un centro di ricerca applicata in enologia e viticoltura, da lui fondato nel 1990 a Cuccaro, nel Monferrato, e trasferito nel 2005 a Fubine in provincia di Alessandria nella splendida Cascina Meraviglia. Enosis è una realtà di studio di respiro internazionale che fa dell'enologia varietale il suo principale terreno d'indagine, ed ospita un vigneto sperimentale di circa 40 varietà autoctone italiane che vengono vinificate presso la cantina del centro di studio e un laboratorio d'analisi all'avanguardia, frequentato dagli studenti del Corso di Laurea in Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino.

**I** Enosis è un importante centro di studio enologico, qual è il vostro approccio lavorativo?

Enosis è un metodo di lavoro. L'anima di questa realtà sono delle persone dal grande senso di appartenenza, che vantano una specializzazione ben precisa e formano una squadra affiatata. Il



nostro compito è quello di approfondire e fare ricerca sui vitigni italiani. Ci occupiamo inoltre di fare formazione agli enologi di cantina e agli studenti universitari, per insegnargli quali sono gli strumenti attraverso i quali indagare e quindi rendere ripetibili le grandi qualità di un vino. La formazione da noi passa attraverso la ricerca. A titolo d'esempio, la Calabria è una regione ricca di vini autoctoni, quando 15 anni fa è cominciata la collaborazione con l'azienda Librandi abbiamo rinvenuto una sola vite di Magliocco, oggi il vitigno è protagonista di una grande produzione, e anticipo che il futuro di questa prestigiosa cantina sarà legato ad un altro vitigno autoctono, il Toccarino, che dona vini stupendi. È buffo perché ci sono letteralmente inciampato su e oggi possiamo dire che siamo stati entrambi fortunati ad incontrarci.

**I** Oltre ad essere uno studioso di enologia lei svolge un'intensa attività

di consulenza soprattutto in Italia, qual è il punto di forza del vino tricolore?

La mia lunga carriera di enologo mi ha portato a collaborare con grandi aziende italiane ed estere e, dopo essermi recato in Georgia nella culla della vite e del vino dove da un decennio seguo l'Azienda Badagoni, posso affermare che l'Italia è il Paese che può vantare il maggior numero di varietà vinicole. Coltivati con grande interesse e grande amore, questi vitigni autoctoni costituiscono un valore inestimabile.

**I** Si è parlato tanto di omologazione e standardizzazione nel vino, l'autoctono è l'antidoto giusto?

I vitigni autoctoni ci permettono di contrastare l'omologazione e di vivere da vincenti nella globalizzazione, perché queste uve hanno la forza di stimolare curiosità e oltretutto esprimono le loro qualità soltanto in territori unici. La nostra forza futura sarà quindi quella di far recitare i giusti attori nei giusti "set" vinicoli che abbiamo, dove si raggiunge l'eccellenza con dei vitigni che sono unici.

**I** Ha da poco ricevuto l'Oscar del Vino come migliore enologo, il parallelismo con il cinema è d'obbligo. Come si comporta il regista di cantina in un momento in cui la parola sostenibilità è così centrale? E la sua idea sui vini naturali?

La vinificazione dei vitigni autoctoni non può essere equiparata a quella degli internazionali. Bisogna metterci più impegno e molta ricerca; d'altra parte oggi la viticoltura e l'enologia devono rispondere a parametri di sostenibilità, avendo cura per la salute del consumatore. Oggi non è più tempo di conservatorismo, bisogna avere una visione orientata al futuro, legata alla conoscenza. Sui vini naturali occorre chiarire che il termine naturale, così come viene utilizzato, non è corretto perché implica che tutti i vini non appartenenti a questa categoria siano sofisticati. Ciò che è certo è che l'unico vino sottoposto a normativa europea è quello che deriva da agricoltura a conduzione



biologica, tutti gli altri termini utilizzati (vino sostenibile, tradizionale, libero, vegano, naturale) sono il frutto di linee guida che si basano su filosofie di vita di produttori che si autoregolamentano o controllati da enti certificatori pagati da loro stessi. In qualità di esperto nella Commissione Enologia dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino che dagli anni Venti raggruppa una cinquantina di paesi al mondo), sostengo che alcune delle tematiche trattate da questi produttori sono fondamentali ai fini della sostenibilità, ma queste dovrebbero diventare proposte concrete da fare ad un organismo preposto, e un giorno tramutarsi in legge così da giovare ai consumatori e fare finalmente chiarezza.

Oggi si parla tanto di solfiti, senza considerare che già gli antichi romani li usavano, fare un vino senza anidride solforosa è complicato, perché la stessa è prodotta dai lieviti per difendersi dai batteri. Si può ridurre moltissimo in aggiunta al vino, ma solo praticando un'enologia di prevenzione che studia le molecole di qualità di un vino. Ciò non vuol dire falsificare, ma al contrario conoscere per poter rendere ripetibile una qualità garantendo la costanza di un marchio. Naturale quindi non significa che il vino si fa da solo, a chi non piace la parola

naturale o la parola libero? Non bisogna dimenticare gli sforzi dei produttori così detti convenzionali che hanno permesso di confrontarci con grandi marchi del mondo e non hanno mai smesso di amare il loro territorio, difendendolo e valorizzandolo.

**I** Che opinione ha del vino biodinamico?

Sono stato da poco in Borgogna e ho chiesto a tanti produttori biodinamici quale fosse la loro filosofia, hanno risposto con concetti bellissimi come intimità dell'uomo con la natura, rispetto per l'ambiente; non pago ho domandato a chi non fa biodinamica il perché della sua scelta, mi hanno risposto: "non sono abbastanza ricco per potermelo permettere".

Sono per un'enologia intelligente, seguo la parte enologica di due aziende che sono nel tempo diventate biodinamiche. Ho riscontrato che rispetto al passato la produzione si è ridotta di un quinto, quindi se chi fa biodinamica non è una persona convinta delle proprie scelte e "ricca" si rischia molto. Questi vini che chiamano naturali, oggi senz'altro hanno fatto grossi passi in avanti mentre negli anni passati si faceva del difetto la tipicità, e questo è stato un grosso errore; il



■ ENOSIS  
 Via per Cuccaro, 19  
 Cascina Meraviglia  
 15043 Fubine AL  
 Tel. 0131 798311  
 Fax 0131 798399  
 www.enosis.it  
 enosis@enosis.it

difetto non può diventare elemento di riconoscimento, il vino a prescindere dev'essere buono e deve piacere. Allora si pensava di poter lasciar andare un vino al suo corso, nulla di più sbagliato (!), diventerebbe prima aceto e poi acqua e anidride carbonica perché, che si voglia o no è una sostanza organica, è vivo, quindi va accompagnato nell'intera filiera produttiva in modo che il consumatore comperi un pezzo di storia, di tradizione e soprattutto di territorio ben definito.

■ *Nell'intervista rilasciata a Bibenda nel 2005, parlava di rinnovamento del vino italiano. A distanza di dieci anni, come la pensa?*

▶ Vedo un futuro molto promettente: siamo un brand consolidato che va sfruttato. Possediamo una biodiversità ed ecosistemi che nessun altro Paese può vantare, è importante però saper comunicare questa ricchezza creando curiosità, perché attorno ad un bicchiere di vino, al di là dell'aspetto organoleptico, c'è storia, tradizione, emozione e unicità da vendere.

■ *Che consigli darebbe ai produttori che si avvicinano a nuovi mercati emergenti?*

▶ Occorre focalizzarsi su ciò che piace ai Paesi in cui vogliamo proporci

e curare in primis il packaging. È dimostrato che quando si acquista una bottiglia di vino di cui non si sa molto, almeno per 80% la scelta è condizionata dall'etichetta. Di recente, in un incontro tenuto all'Università di Milano, esperti di comunicazione hanno evidenziato dei risultati significativi sugli acquisti di vino effettuati d'impulso: in Cina ad esempio un vino che in etichetta riportava un cielo azzurro non ha ricevuto lo stesso apprezzamento da parte dei consumatori dello stesso che in etichetta aveva la stessa immagine ma con uno sfondo di colore rosso. Bisogna quindi essere più sensibili a questi aspetti e non concentrarsi solo sulla produzione. Certo dobbiamo continuare a mantenere l'originalità delle nostre varietà, ma fare in modo che possano essere apprezzate; inoltre occorre puntare sulla costanza qualitativa, solo così un marchio diventa importante.

■ *Un esperto come lei cosa cerca in un vino?*

▶ L'autenticità, che vuol dire il connubio vitigno/ambiente, il tutto attraverso la visione del produttore, perché senza l'apporto dell'uomo non ci sarebbe nessun grande vino e nessun grande territorio. Un vino importante deve essere costante nel tempo e restare ben impresso nella memoria del consumatore.

## WINE MAKER DONATO LANATI I SUOI VINI



NEL CORSO DELLA SUA LUNGA CARRIERA DI ENOLOGO, DONATO LANATI HA DATO LUSTRO CON LA SUA COLLABORAZIONE A REALTÀ PRODUTTIVE SPARSE IN TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE. PRECISA E SEMPRE COSTANTE È STATA L'INTERPRETAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLE PECULIARITÀ DEI DIVERSI TERROIR IN CUI HA OPERATO L'ENOLOGO-SCIENZIATO, CHE SEMBRA AVER INSTAURATO UN DIALOGO E UNA PERFETTA COMPLICITÀ CON LA NATURA, ATTRAVERSO APPROFONDITI STUDI E ANALISI MOLECOLARI. SI SPAZIA DA VINI PRODOTTI DA UVE MENO CONOSCIUTE - MOLTI SONO IN CANTIERE - A CAMPIONI DI FAMA STELLARE COME IL MONFORTINO DELL'AZIENDA CONTERNO, UN BAROLO RISERVA PRODOTTO SOLO IN ANNATE PARTICOLARMENTE VOCATE, L'ULTIMA IMMESA IN COMMERCIO È LA 2006, LA CUI REPERIBILITÀ RISULTA PRESSOCHÉ IMPOSSIBILE A DISTANZA DI OLTRE DUE ANNI DALL'USCITA IN COMMERCIO.

### ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

Via M. Buonarroti, 5 - 28074 Ghemme NO - Tel. 0163 840041 - www.cantalupo.net



■ GHEMME COLLIS BRECLEMAE 2007 ■ 88 ■  
 Rosso Docg - Nebbiolo 100% - 13,5% - € 38  
 Colore rubino dalle nuance granato. Naso invitante che svela l'indole territoriale attraverso profumi di ciliegie e amarene in confettura, rosa e viola, cenni di sottobosco e ricordi di spezie scure. Strutturato e morbido, con vivace freschezza e tannino integrato. Valido il finale. 36 mesi in botte grande. Risotto alle quaglie.



■ GHEMME COLLIS CARELLAE 2008 ■ 87 ■  
 Rosso Docg - Nebbiolo 100% - 13,5% - € 32  
 Rubino pieno. Bouquet ben variegato con ricordi di frutti selvatici, visciole, viola e lievi tratti selvatici. Ottima rotondità d'insieme e valida componente tannica. Scia fruttata in coda. Maturato 24 mesi in botte grande. Scaloppe con funghi.

### BROGLIA

Località Lomellina, 22 - 15066 Gavi AL - Tel. 0143 642998 - www.brogli.it



■ GAVI DEL COMUNE DI GAVI BRUNO BROGLIA 2012 ■ 91 ■  
 Bianco Docg - Cortese 100% - 12,5% - € 25  
 Colore paglierino carico dai timidi bagliori verdolini. Elegante l'impianto olfattivo che si espande con marcati profumi minerali, seguiti da note di mela e pera decana, erbe fini, ricordi di gelsomino e agrumi. Al gusto è altrettanto variegato, dimostrando perfetto equilibrio tra corpo, freschezza e salinità. Notevole allungo su toni di pompelmo rosa. Vinificato e maturato in inox. Rombo dorato con pepe bianco e verdure novelle.



■ BRUT METODO CLASSICO S.A. ■ 88 ■  
 Bianco Spumante - Cortese 100% - 12,5% - € 25  
 Brillante veste oro e perlage insistente fanno da preludio ad un naso caratterizzato da ricordi di bergamotto, cera d'api, miele millefiori e velati toni minerali. Bocca in accordo con l'olfatto, ritmata da rispondenti note floreali e giusto equilibrio tra freschezza e sapidità. Lunga persistenza. Maturato sulle fecce fini per 18 mesi. Carpaccio di ricciola.



CANDIDO

Via Armando Diaz, 46 - 72025 San Donaci BR - Tel. 0831 635674 - [www.candidowines.it](http://www.candidowines.it)



**:: DUCA D'ARAGONA 2008 :: 89 ::**  
Rosso Igt - Negroamaro 80%, Montepulciano 20% - 14% - € 20  
Rubino sgargiante. Incipit tostato molto gradevole, arricchito da intense note di frutta rossa e spezie scure, grafite e soffi piacevolmente balsamici. Presa tannica ben mitigata da glicerica morbidezza, speziato il finale su note di pepe e liquirizia. Un anno in pièce. Spezzatino di agnello con funghi cardoncelli.



**:: PAULE CALLE 2008 :: 86 ::**  
Bianco Dolce Igt - Chardonnay 50%, Malvasia 50% - 14,5% - € 18 (0,500)  
Ambra chiaro. Sfoggia prontamente sensazioni di noci e albicocche secche, freschi ricordi balsamici e vivide sensazioni di erbe aromatiche. In bocca è dolce e corposo, ben equilibrato dalla freschezza. Persistenza su ricordi di timo. Un anno in barrique. Cachi alla vaniglia.

GIULIO COCCHI

Via Liprandi, 21 - 14023 Cocconato AT - Tel. 0141 600071 - [www.cocchi.com](http://www.cocchi.com)



**:: STORICO VERMOUTH DI TORINO :: 88 ::**  
Vino Dolce Aromatizzato - Moscato 100% - 16% - € 14  
Colore ambrato dai bagliori rame. Insistenti note di mandorla, anice, frutta candita in una cornice di spezie dolci. Intensamente ricco, permea il palato con piacevoli ricordi di china e cacao. Lunga la persistenza. In acciaio per un anno. Da servire ben fresco con scorza d'arancia.



**:: BAROLO CHINATO S.A. :: 87 ::**  
Rosso Liquoroso Docg - Nebbiolo 100% - 16,5% - € 28 (0,500)  
Veste granato scuro che ricorda il rosso mattone. A comandare il plotone olfattivo sensazioni di china e liquirizia, poi maggiorana, rabarbaro, scorza d'arancia e un tocco di coriandolo. Al gusto alcol e morbidezza a creare un abbraccio ricco e avvolgente. Chiusura aromatica. 24 mesi in botti. Da meditazione.

SCHRECKBICHL COLTERENZIO

Strada del Vino, 8 - 39057 Cornaiano BZ - Tel. 0471 664246 - [www.colterenzio.it](http://www.colterenzio.it)



**:: ALTO ADIGE BIANCO LR RISERVA 2011 :: 92 ::**  
Bianco Doc - Chardonnay 65%, Pinot Bianco 15%, Sauvignon 15%, Gewürztraminer 5% - 14% - € 80  
Adornato da una bellissima veste oro luccicante. Il naso è elegante e variegato. Incipit olfattivo diretto da sensazioni di spezie dolci, burro d'arachidi, frutta secca e crema pasticciera ad avvolgere profumi di papaia, miele, pepe bianco e bergamotto. In bocca riesce ad imbrigliare struttura, glicerica morbidezza e bella spinta fresco-sapida. Il finale, di pregevole estensione, dispiega soavi note di spezie dolci. Vinificato e maturato in barrique dove sosta per 22 mesi. Insalata di crostacei al profumo di pompelmo.



**:: ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON LAFÓA 2011 :: 92 ::**  
Rosso Doc - Cabernet Sauvignon 100% - 13,5% - € 45  
Manto rubino intenso, dai riflessi violacei. Il naso è intriso di note di frutti di bosco (more e ribes nero), toni balsamici e ricordi di china, abbracciati da sensazioni di cacao. Sorso grintoso, morbido e giustamente caldo, rifinito da tannino di serica trama. Decisamente lunga la persistenza ricca di toni speziati. 16 mesi in barrique. Bocconcini di cervo con prugne.

LIBRANDI

SS106 Contrada San Gennaro - 88811 Cirò Marina KR - Tel. 0962 31518 - [www.librandi.it](http://www.librandi.it)



**:: GRAVELLO 2012 :: 91 ::**  
Rosso Igt - Gaglioppo 60%, Cabernet Sauvignon 40% - 14% - € 21  
Rubino straordinariamente compatto. Rara pulizia all'olfatto, introduce pure sensazioni di amarene, prugne ed erbe aromatiche, humus e trascinanti tratti balsamici. Bocca condotta da tannini sinuosi, rifinita di elegante morbidezza e tenace contrappunto fresco. Decisi i rimandi olfattivi che incidono una lunga persistenza. Maturato 18 mesi in barrique. Castrato al forno.



**:: MAGNO MEGONIO 2012 :: 89 ::**  
Rosso Igt - Magliocco 100% - 14% - € 18  
Rubino pieno. Profumi di sottobosco, radici, tabacco scuro, ferro e sensazioni di frutta in confettura. Giustamente morbido, contraddistinto da viva freschezza ottimamente integrata alla componente fenolica, gustosa e ben estratta. Persistente. Maturato 16 mesi in barrique. Pappardelle al ragù di cinghiale.

LUPI

Via Mazzini, 9 - 18026 Pieve di Teco IM - Tel. 0183 36161 - [www.casalupi.it](http://www.casalupi.it)



**:: RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO LE PETRAIE 2012 :: 88 ::**  
Bianco Doc - Pigato 100% - 13,5% - € 14  
Veste oro carico. Quadro olfattivo raffinato: richiama intense sensazioni di propoli, pera kaiser, salvia, pepe rosa e netti ricordi minerali. Delicata struttura gustativa, con ottimo rapporto freschezza - morbidezza - sapidità. Chiude su ricordi di miele. Maturazione in vasche di acciaio, dove sosta per 9 mesi. Triglie di scoglio fritte.



**:: RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO LE SERRE 2012 :: 87 ::**  
Bianco Doc - Vermentino 100% - 13% - € 14  
Dorato luminoso. Uno splendido soffio di salvia annuncia copiose sensazioni di bergamotto e squillanti profumi di gelsomino, mandorla e salemma. Saporito e riccamente morbido, non privo di vibrante freschezza e goloso finale di frutta. Maturato 9 mesi in acciaio. Spaghetti ai ricci di mare.

GIUSEPPE MASCARELLO

Strada del Grosso, 1 - 12060 Castiglione Falletto CN - Tel. 0173 792126 - [www.mascarello1881.com](http://www.mascarello1881.com)



**:: BAROLO MONPRIVATO 2009 :: 92 ::**  
Rosso Docg - Nebbiolo 100% - 14,5% - € 85  
Granato acceso, trasparente sull'unghia. Al naso, intense sensazioni di sottobosco ricordano il prestigioso terroir di provenienza, poi si coglie la quintessenza del Barolo, con profumi di ciliegia, foglie secche, humus, visciole, tabacco da pipa, paglia, liquirizia, pepe verde e ancora note fumé e di scorza d'arancia. La bocca è potente e caratterizzata da tannino setoso e freschezza acida integratissima. Finale di grande lunghezza. Maturato per 3 anni in botti di varia capacità. Fagianone con polenta.



**:: BAROLO VILLERO 2009 :: 91 ::**  
Rosso Docg - Nebbiolo 100% - 14% - € 65  
Splendido per eleganza ed equilibrio. Il bouquet è una cascata di sensazioni di spezie scure, foglie secche, legna arsa, humus e immancabili profumi di ciliegia ad abbracciare note esuberanti di alloro e di rosa rossa. Al gusto sfoggia trama tannica vellutata e piena sapidità. Fresca ed estesa la chiusura, dal finale floreale. In botte per 36 mesi. Filetto di manzo con spugnole.



CAMILLO MONTORI

Via Piane Tronto, 80 - 64016 Controguerra TE - Tel. 0861 809900 - [www.montorivini.it](http://www.montorivini.it)



:: CERASUOLO D'ABRUZZO FONTE CUPA 2013 :: 91 ::  
Rosato Doc - Montepulciano 100% - 14% - € 10  
Bel cerasuolo acceso. Intenso e coeso al naso, dispensa ricordi di frutti selvatici, fragole e granatina, arricchiti da cenni floreali. Caldo e imponente al gusto, dove s'insinuano a dovere freschezza e sapidità. Lunga e fresca la chiusura. Maturato in acciaio. Gamberoni rossi all'origano fresco.



:: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE FONTE CUPA RISERVA 2007 :: 87 ::  
Rosso Docg - Montepulciano 100% - 14,5% - € 25  
Rubino con velatura porpora. Rilascia note calde e coese di frutti di bosco, rosmarino, tabacco biondo e tratti floreali. Morbido abbraccio gustativo, con tannino ben fuso e precisa intelaiatura fresco-sapida. Due anni e mezzo in botti di Slavonia. Bocconcini di cinghiale in umido.

MONZIO COMPAGNONI

Via Nigoline, 98 - 25030 Adro BS - Tel. 030 7457803 - [www.monziocompagnoni.com](http://www.monziocompagnoni.com)



:: FRANCIACORTA BRUT 2010 :: 87 ::  
Bianco Spumante Docg - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - 13% - € 16  
Paglierino acceso. Propone al naso vivaci fragranze di frutta a polpa gialla, agrumi, frutta secca e affilate sensazioni minerali. Assaggio generoso, giocato su precise note aromatiche rese ancor più accattivanti da sferzata acido-sapida. 30 mesi sui lieviti dopo la presa di spuma. Carpaccio di trota affumicata con indivia e pinoli.



:: MOSCATO DI SCANZO DON QUIJOTE 2008 :: 86 ::  
Rosso Dolce Docg - Moscato 100% - 15,5% - € 18 (0,375)  
Rubino dalle nuance porpora. Una gioiosa sfilza di ricordi di mirtillo, cioccolato alla ciliegia e vaniglia caratterizzano un naso piacevolmente soave. Sorso dolce e croccante, finale dalla scia sapida. Maturato 18 mesi in barrique. Soufflé di ciliegie.

PALARI

C.da Barna - 98137 S. Stefano Briga ME - Tel. 090 630194 - [www.palari.it](http://www.palari.it)



:: FARO 2011 :: 93 ::  
Rosso Doc - Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%, a.v. 10% - 13,5% - € 38  
Rubino compatto, luminoso. Profonda tessitura odorosa: sfilano in parata china, terriccio, viola, ciliegia, grafite, liquirizia e splendidi toni di erbe aromatiche. Pieno e godurioso, dalla perfetta estrazione tannica, con sapidità sciolta nella massa glicerica. Rincalzanti note di macchia marina conducono ad un finale di incredibile lunghezza. Maturato 18 mesi in barrique. Faraona al tartufo nero.



:: ROSSO DEL SOPRANO 2012 :: 87 ::  
Rosso Igt - Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10%, a.v. 10% - 13,5% - € 22  
Rubino splendente. Preludio olfattivo stuzzicante di mentuccia, incenso e tabacco, poi frutta selvatica, ricordi fumé e grafite. Sorso saporito ed elegante, dal tannino smussato e finale prolungato. In barrique per 12 mesi. Cosciotto di agnello al forno.

DANTE RIVETTI

Loc. Bricco di Neive, 12 - 12052 Neive CN - Tel. 0173 67125 - [www.danterivetti.com](http://www.danterivetti.com)



:: BARBARESCO BRIC' MICCA 2011 :: 92 ::  
Rosso Docg - Nebbiolo 100% - 14% - € 18  
Granato splendente. Naso di grande espressività con sentori di lamponi maturi, more, anice, menta, caffè e spezie scure. Bocca ben assestata, strutturata, dai tannini disciolti e precisa sapidità. Lunga persistenza. Maturato 24 mesi tra barrique e botte grande. Sella di capriolo alla senape.



:: BARBARESCO BRICCO DI NEIVE RISERVA 2009 :: 89 ::  
Rosso Docg - Nebbiolo 100% - 14% - € 26  
Manto granato cupo. Naso autoritario con sensazioni di violetta, grafite, macis e leggere venature balsamiche. Bocca dai tannini rotondi e valida dotazione acida. Lunga persistenza su definite note di torrefazione. 36 mesi in botti grandi. Pernice al tartufo nero.

SERRAGLIA

Via Sebeto, 4 - 20123 Milano - Tel. 335 236220 - [www.sanguedoro.it](http://www.sanguedoro.it)



:: PASSITO DI PANTELLERIA SANGUE D'ORO 2012 :: 90 ::  
Bianco Dolce Doc - Moscato d'Alessandria 100% - 14,5% - € 40 (0,500)  
Carole Bouquet, Modella di Chanel negli anni '80 e '90, con una carriera avviata nel cinema in Francia e in Italia, nel 2002 scopre grazie all'amica Isabella Rossellini l'isola di Pantelleria, parte così l'avventura di successo nel mondo del vino. Colore ambrato intenso. Al naso profumi netti di albicocca disidratata, fresia, caramella d'orzo, zafferano, squilli salmastrì, erbe aromatiche e miele di zagara. Dolce e morbido, è dotato di vigorosa spinta sapida, netti ritorni di salgemma e vispa freschezza. Lungo finale su toni di frutta secca. Un anno in acciaio. Fichi con crema al gorgonzola.

ZUANI

Loc. Giasbana, 12 - 34070 San Floriano del Collio GO - Tel. 0481 391432 - [www.zuanivini.it](http://www.zuanivini.it)



:: COLLIO BIANCO VIGNE 2013 :: 91 ::  
Bianco Doc - Friulano 25%, Chardonnay 25%, Pinot Grigio 25%, Sauvignon 25% - 13% - € 16  
Paglierino dai riflessi oro. Carattere estroverso, si espande con insistenti toni minerali, poi dolci sensazioni di nespola e alchechengi, seguite da note di agrumi, acacia, erbe aromatiche e soffi di pepe bianco. Tenacemente sapido e corposo, ha equilibrio dettato da precisa freschezza e pari morbidezza. Persistente. Sosta 7 mesi in acciaio. Spaghetti alle alici con mollica di pane fritto e salsa al finocchio.



:: COLLIO BIANCO ZUANI RISERVA 2012 :: 88 ::  
Bianco Doc - Friulano 25%, Chardonnay 25%, Pinot Grigio 25%, Sauvignon 25% - 13,5% - € 25  
Paglierino dalle nuance oro. Olfatto goloso, di mela cotogna, bergamotto, toni balsamici e sbuffi boisé. Quadro gustativo di grande rotondità dove le durezze si scorgono solo all'orizzonte. Maturazione di 8 mesi in barrique. Ravioli agli asparagi.

