

## PRESS CUTTINGS 2011

### DUEMILAVINI 2011 Associazione Italiana Sommelier

#### **ANZIVINO**

La famiglia Anzivino dedica parte delle proprie energie alla conduzione dei vigneti e della cantina e parte alla gestione dell'agriturismo. Indovinata la formula di organizzare visite in azienda con la possibilità del pranzo e l'abbinamento dei propri vini e le escursioni nei vigneti di Gattinara possono completare l'offerta di una giornata dedicata all'eno-gastronomia di un bellissimo territorio. Il desiderio di vivere i ritmi delle stagioni è il motivo che ha spinto gli Anzivino a trasferirsi a Gattinara e questo viene proposto anche agli amici e clienti. Notevoli i vini presentati quest'anno in particolare il Faticato ed il Gattinara.

#### **Coste della Sesia Nebbiolo Faticato 2006**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Ottima annata per il Faticato, ottenuto da nebbiolo appassito in fruttato per circa tre mesi. Olfatto intrigante e complesso di erbe aromatiche, frutti rossi e petali di rosa. Bocca corrispondente dotata di notevole equilibrio e persistenza. Vino con grande personalità. Matura 18 mesi in tonneau. Flan di taleggio.

#### **Gattinara 2006**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Importante Gattinara, che si impone per forte personalità. Ricco olfatto di erbe mediterranee e confetture. Seguono sentori iodati e balsamici, con reminiscenze fruttate. Gran dolcezza e pieno equilibrio. Piacevole e lungo nel gusto. Sedici mesi in botte grande. Minestrone con costine di maiale.

#### **Bramaterra Riserva 2004**

(4 grappoli - da 85 a 90 - Vino di grande livello e spiccato pregio) Gran naso sfaccettato, insiste su spezie, tocchi balsamici, netta mineralità. Ricordi di liquirizia, viola, erbe aromatiche e confetture di mirtillo. Gusto ricco, equilibrato, con finale sapido e maturo. Botte grande. Cappellacci ripieni di stufato.

#### **Bramaterra 2006**

(4 grappoli - da 85 a 90 - Vino di grande livello e spiccato pregio) Vispo granato; olfatto di spezie, cannella e chiodi di garofano, scorza d'agrumi e confettura di more, sul finale rilascia note ematiche e di terra. Sapore snello e piacevole si distingue per persistenza minerale. 18 mesi di maturazione in botte grande. Con macagnano.

#### **Coste della Sesia Nebbiolo 2005**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Granato luminoso. Piacevoli ed intensi i profumi che emergono: liquirizia, susina e viola. Precisi ed invitanti. Anche al gusto piace per equilibrio e finale minerale molto persistente. Matura 16 mesi in botte grande. Pappardelle con ragù di cinghiale.

#### **Nemesi s.a.**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Ricco colore rubino. Caratterizzato da intense sfumature fruttate e balsamiche. Sfondo leggermente minerale. Al sapore emerge il timbro balsamico e discreta sapidità.

#### **CENTOPASSI**

Esistevano territori nell'Alto Belice Corleonese senza la speranza di un futuro, intrappolati in un letargo senza fine. Da qualche anno, grazie allo straordinario impegno delle cooperative Placido Rizzotto e Pio La Torre, ben 42 ettari sono stati vitati e possiedono un nome che evoca una storia di coraggio assoluto. Basterebbe questo per apprezzare il lavoro profuso da questa giovane azienda, ma a rubare la scena ci pensano i vini in degustazione, di assoluto valore. Tre le novità quest'anno, dal Centopassi Bianco al Centopassi Rosso, fino a giungere alla punta di diamante aziendale, il Syrah Marne di Saladino, che alla prima annata già stupisce per la personalità definita ed emozionante. Non saranno solo cento i passi che farò questa splendida realtà siciliana.



#### **Syrah Marne di Saladino 2008**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Robe rubino impenetrabile. Naso dinamico, viaggia dai toni di cassis ai frutti di bosco, attraversando rosa macerata e zenzero, per giungere su pepe nero, stecca di cannella e tabacco da pipa. Delizia il palato con una struttura morbida e compatta, potente e raffinata, apripista a sensazioni giustamente alcoliche permeate da un tannino giovane ma già elegante. Matura 12 mesi in barrique. Coscio di maiale al forno.

#### **Catarratto Terre Rosse di Giabbascio 2009**

(4 grappoli - da 85 a 90 - Vino di grande livello e spiccato pregio) Splendido paglierino. I briosi profumi rammentano mela golden, pera kaiser, fiori di bosso e incenso, con

un'energica tonalità di pietra focaia che funge da viatico ad un assaggio corrispondente, in cui la lunga spinta dell'acidità sospinge il vino verso un finale magnificamente agrumato. Acciaio. Pasta alla carbonara.

#### **Nero'Avola Argille di Tagghia Via 2009**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Trasparente rubino. Incipit olfattivo legato a rimandi di terra bagnata e humus che precedono lampone, pelle conciata e sottile speziatura. Succulento al gusto, ove si manifesta in una commistione acido-sapida che introduce un'alcolicità perfettamente fusa al gagliardo tannino. Acciaio e piccola parte in barrique. Vitello tonnato.

#### **Grillo Rocce di Pietra Longa 2009**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Paglierino con accenni dorati. Inizialmente adagiato su ricordi di susina gialla e nespola, disvela in seguito albicocca, pescanoce, fiori gialli e lampi di chiara mineralità. In bocca è fresco e sapido, ben sorretto da una struttura equilibrata e ricca; chiusura ammandorlato. Solo acciaio. Cannelloni ricotta e spinaci.

#### **Centopassi Rosso**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Nuance porpora. Intenso e fine nella proposizione olfattiva, con ciliegia, rosa canina e terra bagnata in primo piano. Di corpo al sorso, l'alcolicità è il corretto tannino pagano dazio alla percettibile acidità. Solo acciaio. Tagliata di tonno.

#### **Centopassi Bianco**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Paglierino luminoso. Nitidi sentori di mela golden e mimosa, con una scia di fieno, gusto immediato, di apprezzabile pulizia ed equilibrio. Inox. Penne alla boscaiola.

#### **FASOLI GINO**

Nasce nel 1925 per mano di Amadio Fasoli, ma diventa grande solo con il figlio Gino, che una volta alla guida societaria la sviluppa e la rinnova completamente, concentrando le sue forze nella coltivazione dei vitigni locali e iniziando le prime sperimentazioni su varietà internazionali come Pinot Nero e Merlot. Da diversi anni ha aderito alle pratiche dell'agricoltura biologica e biodinamica e ha iniziato a produrre vini marcatamente caratteriali e di spiccata territorialità. Cambiata totalmente la produzione di quest'anno, che vede la prima annata dell'ottimo Metodo Classico Creaman, un Garganega molto pronunciato in versione spumantizzata. Meno intrigante del solito il Sande, troppo aggressivo rispetto alle passate annate.

#### **Brut Creaman 2005**

(4 grappoli - da 85 a 90 - Vino di grande livello e spiccato pregio) Paglierino dorato brillante. Al naso ricorda nespola matura e ampi sentori tropicali, poi crosta di pane, mughetto e note minerali. Al primo impatto è morbido, fresco e giustamente sapido. Poi subentra una componente

## PRESS CUTTINGS 2011

carbonica vigorosa e molto pronunciata. Finale minerale. Da 36 a 40 mesi di affinamento in bottiglia. Tartine di salmone e tonno rosso.

### **Pinot Nero Sande 2005**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Rosso impenetrabile con unghia viola. Ricco, ampio e di notevole persistenza olfattiva. Si riconoscono amarena e ciliegia stramature, viola appassita, tabacco da pipa, spezie piccanti, china e cioccolato, fusi a intense percezioni vegetali e balsamiche. Alcolicità e sapidità prorompenti al gusto, austera la trama tannica a sostegno del corpo. Lungo. Legno per 40 mesi.

### **Valpolicella Ripasso La Corte del Pozzo 2006**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Rubino scuro. Intenso di confettura di frutti di bosco, chiodi di garofano, anice, rabarbaro, tabacco da pipa, carruba e caffè. Bocca calda, di fitta tannicità e lunga e pronunciata sapidità. Fino a 30 mesi in legno. Ossobuco.

### **Soave Borgoletto 2008**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Luminoso giallo paglierino. Tutto fruttato e floreale al naso. Solo nel finale escono note più aromatiche e saline. Fresco e sapido. Acciaio. Insalata di riso e tonno.

### **LOACKER**

*Il maso Schwarhof, radice storica e cuore pulsante dell'azienda, rappresenta una tradizione di quasi sette secoli mantenuta nel tempo e oggi proposta nel modo più naturale possibile, con la completa adesione ai principi della biodinamica. Si tratta di "una visione complessiva che include testa, cuore e anima in tutti i sensi", come sottolinea Rainer Loacker, in base alla quale vengono condotte tutte le tenute della famiglia. Ancora una volta risalta al vertice della produzione l'ottimo rosso Kastlet, fusione ben riuscita della nobiltà del Cabernet con l'opulenza del Lagrein.*

### **Alto Adige Cabernet Lagrein Kastlet 2007**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Un vino saporito e di spiccato carattere, avvolgente e di buona personalità gustativa. Rubino scuro, è dotato di un bagaglio olfattivo ampio ed elegante, in cui i profumi dolci di confettura e cacao sono incorniciati da echi aromatici intriganti di pepe e noce moscata, di liquirizia e foglie bagnate. Due anni tra barrique, tonneau e botte grande. Agnello all'aceto balsamico tradizionale.

### **Alto Adige Merlot Ywain 2008**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Unghia granato. Accenni di cuoio e liquirizia costituiscono il finale preludio a una fontana aromatica esuberante di frutta rossa e spezie orientali. Vino gustoso, di buon morso tannico e dal finale calibrato. 18 mesi in barrique, per un terzo nuove. Puntine di maiale al vino rosso.

### **Alto Adige Chardonnay Ateyon 2008**

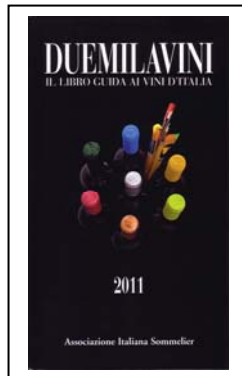
(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) In rapida successione si rincorrono dolci sentori di albicocca e pesca molto mature, poi note lievi di burro fuso e spezie. In bocca è caldo, corposo, molto saporito. 10 mesi in botte grande e barrique. Risotto ai funghi e tartufo.

### **Alto Adige Pinot Nero Norital 2008**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Granato trasparente. Variiegato panorama aromatico, percorso da note animali e di pellame, con accenti più vigorosi di more, corteccia, tabacco affumicato. È equilibrato e caldo ma non lunghissimo. 18 mesi in barrique, per un terzo nuove. Carpaccio al tartufo.

### **Alto Adige Gewürztraminer Atagis 2009**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Bouquet sostanzioso di pesca bianca e litchi, ben rifinito dal dolce profumo della rosa tea. Corposo, caldo e sapido. 6 mesi in acciaio, sui lieviti. Frutti di mare crudi.



### **Sauvignon Blanc Tasnim 2009**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Mix vibrante di lieve mineralità, in cui emergono profumi di pesca bianca e sambuco. Gustoso e ben rifinito. 6 mesi fra acciaio e barrique (per il 10%). Scaloppine al prosciutto.

### **Alto Adige Santa Maddalena Classico Morit 2009**

(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura) Cenni di humus ed erba tagliata, ciliegie mature e lieve nota affumicata. È sapido e scattante, con finale appena amarognolo. 8 mesi in legno grande. Zuppa di ceci.

### **PUNSET**

*La cantina Punset si trova in cima della collina che si affaccia su Neive. Viticoltori da sempre, i Marcarino si dedicano alla produzione e all'imbottigliamento dal 1964; ma è solo dagli anni '80, con l'arrivo in azienda di Marina, che la cantina ha avuto una svolta sul fronte della qualità. Il passaggio al biologico nel 1987 segna il passo successivo, rendendo l'azienda la prima certificata a produrre Barbaresco. Molti i vini prodotti, tutti con varietà piemontesi. Discreti i minori, molto buoni i barbaresco, fini nei profumi ed eleganti nell'espressione gustativa.*

### **Barbaresco Basarin 2007**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Austero, rigido, poi si allarga ed apre a note di spezie dolci e ai frutti del nebbiolo: liquirizia, cacao, ciliegia e viola. Al gusto conferma buona massa e definisce un tannino maturo e preciso. Botte grande. Un bel vino, da decantare e servire con sella di vitello alle verdure.

### **Barbaresco Campo Quadro 2007**

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio) Intenso, speziato, dolce di frutta rossa: ciliegia, caffè, iris, liquirizia. Bocca di tutto rispetto, strutturata, tesa di tannini, lunga di sapore. 26 mesi tra barrique e botti grandi. Stracotto della vena.

### **Dolcetto d'Alba Campo Re 2007**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Naso caldo e maturo di susina, lampone, ciliegia in confettura. Bocca un po' acerba con tannini in evidenza. Bistecca di collo di maiale alla senape.

### **Langhe Arneis 2009**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Frutta bianca e gialla, naso pulito ed espressivo. Piacevolezza anche al gusto, anche se di discreta freschezza. Solo acciaio. Uova di quaglia in maionese.

### **Barbera d'Alba 2009**

(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza) Vinosa, fresca, di rosa e lampone. Bocca piacevole. È una barbera immediata e schietta. Acciaio. Strolghino.

### **Langhe Nebbiolo 2009**

(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura) Definizione lenta di frutta rossa, piccole spezie, fiori appassiti. Al gusto buona consistenza e vigore, è sapido, fresco di acidi, tannico. Botte. Tagliatelle al ragù.

### **Dolcetto d'Alba 2008**

(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura) Fragola macerata, ciliegia. Discreta consistenza, tannini ancora giovani. Acciaio. Robiola d'Alba sott'olio.

### **Langhe Rosso 2008 Neh!**

(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura) Approccio fruttato, discreta espressione, ma corpo e tannini non banali. Salsiccia di maiale.

### **Langhe Bianco 2009 Ne'?**

(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura) Opaco, pesca, albicocca. Media espressione anche al gusto. Sapido, sciolto, scorrevole, lievemente amaro. Acciaio. Melanzane alla greca.