

FINALISTI



Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino "Aimone" 2007

Bio Vio

17031 Albenga (Sv)
Tel. 0182.20776
giobatta.vio@libero.it

11 euro

Un vino bianco che raccoglie tutti i profumi e le caratteristiche della Riviera di Ponente di cui porta la Doc. Il colore è giallo dorato, venato da sfumature brillanti. I sentori sono molto intensi e di grande finezza, ricordano soprattutto la frutta esotica come il mango e l'ananas. Il gusto è ben bilanciato, armonia data dalla freschezza e dalla giusta acidità. Il retrogusto è molto avvolgente, caratterizzato da una piacevole nota di agrumi.



Delle Venezie Igt Bianco "Tanbè" 2007

Villa Canestrari

37030 Colognola ai Colli (Vr)
Tel. 045.7650074
Fax 045.7650074
info@villacanestrari.com
www.villacanestrari.com

8,50 euro

Nelle zone collinari esposte agli influssi benefici del clima, si estendono i vigneti di Villa Canestrari. Questo vino, scelto dai nostri esperti, sorprende per il colore giallo dorato brillante. La gamma dei profumi spazia da aromi di frutta come la pera e l'albicocca a delicate note di fiori come il gelsomino. Al palato rivela un buon equilibrio tra acidità e alcol. Il finale amaricante arricchisce l'insieme rendendolo particolarmente raffinato.



Soave Doc Classico "Capitel Alto" 2007

Montresor

37124 Verona (Vr)
Tel. 045.913399
Fax 045.8342456
montresor@tin.it
www.vinimontresor.it

11 euro

Montresor è una delle aziende più attive del Veneto. Dai vigneti delle colline in provincia di Verona produce il "Capitel Alto" dal colore giallo paglierino con sfumature brillanti e dorate. Il profumo è avvolgente, ricorda la frutta a polpa bianca con l'aggiunta di note agrumate come il mandarino. In bocca è un vino dal buon equilibrio, fresco e sapido. Una volta degustato lascia una piacevole sensazione persistente di mandorla sul finale.



Veneto Igt Manzoni Bianco "Campodipietra" 2008

Vigna Dogarina

31040 Salgareda (Tv)
Tel. 0422.804129
Fax 0422.804141
info@vignadogarina.com
www.vignadogarina.com

9,50 euro

Elegante e intenso, un altro grande esempio dei vini che escono dalle cantine di Vigna Dogarina. Il colore giallo paglierino con sfumature brillanti invita alla degustazione. I profumi ricchi e avvolgenti ricordano la frutta esotica come l'ananas, uniti a sentori di fiori bianchi come il mugugno. Al palato rivela un gradevole gusto di nocciole e di agrumi. Nell'insieme un vino fresco e bilanciato. Il finale molto lungo è impreziosito da un ritorno di frutti.



Veneto Igt Manzoni Bianco "el Casteir" 2008

Villa Almè

31040 Mansuè (Tv)
Tel. 0422.755173
Fax 0422.755173
info@villaalme.it
www.villaalme.it

9 euro

Giallo paglierino intenso con riflessi tendenti al verde. I profumi marcati richiamano la frutta a polpa gialla, come la pesca, in aggiunta a sentori di frutti esotici come l'ananas e la banana. Sul finale compare anche una lieve fragranza di erbe aromatiche, come la salvia. Il gusto è fresco. Si avverte una buona acidità accompagnata da una discreta nota minerale. Sul persistente retrogusto si percepiscono eleganti note floreali come il gelsomino.



Trentino Doc Müller Thurgau "Simboli" 2008

La-Vis

38015 Lavis (Tn)
Tel. 0461.440111
Fax 0461.440244
cantina@la-vis.com
www.la-vis.com

10 euro

Un Müller Thurgau che racchiude le grandi doti dei vini del Trentino. Nel bicchiere ha un colore giallo paglierino intenso venato da sfumature dorate. I profumi che colpiscono l'olfatto ricordano la frutta matura come la pesca e la mela ai quali si unisce una delicata nota di erbe aromatiche di montagna. Il gusto è gradevole, molto ricco. Un vino fresco e sapido, segnato da una fragranza di mandorla che dura a lungo.

FINALISTI



Trentino Doc Riesling Renano 2007

Maso Bergamini
38100 Trento (Tn)
Tel. 0461.983079
Fax 0461.983079
masobergamini@tin.it
www.masobergamini.com
11,70 euro

L'azienda ha sede in un'antica villa, situata tra il verde dei vigneti e le bellezze di Trento. Da qui si ricava questo Riesling Renano dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. I profumi sono piacevoli, ricordano gli agrumi come il pompelmo e delicate note di fiori di campo. In bocca si percepisce una certa freschezza data dall'acidità ben bilanciata. Avvolgenti anche gli aromi di frutta bianca. Dopo averlo degustato lascia al palato un sapore di erbe delicato.



Trentino Doc Sauvignon "Maso Tratta" 2007

La-Vis
38015 Lavis (Tn)
Tel. 0461.440111
Fax 0461.440244
cantina@la-vis.com
www.la-vis.com
8 euro

Prodotto con uve sauvignon in purezza il "Maso Tratta" di La-Vis racchiude molte preziose qualità. Nel bicchiere si presenta con un bel giallo paglierino con riflessi brillanti e dorati. Di grande spessore l'impatto olfattivo composto da aromi di frutti e da note balsamiche particolarmente eleganti. In bocca è fresco, di buona persistenza con un accento di mineralità che lo rende unico. Sul lungo finale c'è un ritorno fruttato e una fragranza lieve di salvia.



Trentino Doc Sauvignon "Castel Firmian" 2007

Mezzacorona
38016 Mezzacorona (Tn)
Tel. 0461.616399
Fax 0461.605695
info@mezzacorona.it
www.mezzacorona.it
8 euro

Un altro grande rappresentante della tradizione trentina di Mezzacorona, protagonista di qualità. Il colore di questo Sauvignon è giallo paglierino con venature luminose. Al naso salgono sentori decisi di frutta come il cedro, associati a una elegante nota di erbe aromatiche come la salvia. La freschezza che sprigiona al palato rivela un certo equilibrio e una buona componente di sapidità. Nel complesso un vino eccellente dai ritorni floreali.



Collio Doc Bianco "Bric" 2008

Muzic
34070 San Floriano del Collio (Go)
Tel. 0481.884201
Fax 0481.884821
info@cantinamuzic.it
www.cantinamuzic.it
11,50 euro

Quella di Muzic è una delle strutture più antiche di San Floriano, in un'area ben disposta per la produzione di grandi vini. Anche questo ne è una prova esprimendosi prima di tutto con un bel giallo dorato dai riflessi brillanti. I profumi sono marcati richiamano con insistenza la frutta esotica come l'ananás e la papaia. Al palato colpisce per la sapidità ben bilanciata, per le note fresche date da una sensazione di menta che lo rende un binco decisamente raffinato.



Delle Venezie Igt Müller Thurgau "Mussignaz" 2007

Russolo
33080 San Quirino (Pn)
Tel. 0434.919577
Fax 0434.917361
info@russolo.it
www.russolo.it
9 euro

Quella di San Quirino è una zona particolarmente vocata per la nascita di vini importanti, ricercati ed eleganti nelle loro caratteristiche, proprio come questo di Russolo, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Nel profumo intenso emergono note di mandorla unite a delicati sentori di fiori d'arancio e bacche di ginepro. Gradevole anche al palato, un vino fresco e sapido, caratterizzato da un gusto di erbe aromatiche che rimane a lungo.



Maremma Toscana Igt Vermentino 2008

Poggio al Tufo - Tommasi
58017 Pitigliano (Gr)
Tel. 045.7701266
Fax 045.6834166
info@poggioaltufo.it
www.poggioaltufo.it
9,50 euro

La Tommasi allarga le sue competenze oltre il territorio veneto, mettendo a frutto le sue capacità nella tenuta di Pitigliano. Da qui nasce il Vermentino dal colore giallo dorato molto intenso con riflessi brillanti. Il bouquet dei profumi è ricco e vario: sentori di frutti esotici che si alternano a note di vegetale fresco. Di grande impatto il gusto che reagala al palato, segnato da una freschezza spiccata e da un aroma di frutta esotica che ritorna in maniera persistente.

FINALISTI



**Toscana Igt Chardonnay
"Renaio" 2007**
Tenimenti Angelini
Tre Rose
53045 Montepulciano (Si)
Tel. 0578.724018
Fax 0578.724103
info@tenimentiangelini.it
www.tenimentiangelini.it
8 euro

Dai vigneti di Montalcino non si ricavano solo vini rossi potenti e strutturati, ma anche bianchi eleganti e raffinati come questo Chardonnay dal colore giallo paglierino intenso e brillante. L'insieme dei profumi è ricco, richiama principalmente la frutta matura come pesca e albicocca. Degustandolo prevale una certa sapidità e una gradevole nota fresca. Intenso il ritorno fruttato al quale si aggiunge una marcata aromaticità di erbe.



**Vernaccia
di San Gimignano Docg
2008**
Le Calcinai
53037 San Gimignano (Si)
Tel. 0577.943007
Fax 0577.906028
info@tenutalecalcinai.com
www.tenutalecalcinai.com
8,50 euro

Nella bella cornice di San Gimignano si trova la Tenuta Le Calcinai, tutta incentrata sulla produzione biologica, nel pieno rispetto dell'ambiente. Anche la Vernaccia del 2008 ha trovato grandi consensi sul tavolo dell'assaggio. Il colore è giallo dorato con sfumature brillanti. Molto avvolgenti anche i profumi: agrumi come mandarino e pompelmo si alternano a note di fiori bianchi. In bocca è morbido e di buon equilibrio, contraddistinto da una grande esplosione aromatica.



**Offida Doc Pecorino
"Ofithe" 2007**
Moncaro
60036 Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245
Fax 0731.89237
terrecortesi@moncaro.com
www.moncaro.com
12 euro

La Moncaro coltiva le sue uve nelle vicinanze di Ancona, area in cui, gli influssi del clima rendono grandi i vini che escono dalla cantina, proprio come l'"Ofithe" dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è avvolgente, ricorda la frutta esotica come l'ananas unito a fragranze di fiori bianchi e di erbe aromatiche. Il suo ingresso in bocca rivela una certa freschezza e una buona sapidità. Sul retrogusto molto persistente compare una delicata nota di mandorla.



**Verdicchio dei Castelli di Jesi
Doc Classico Superiore
2007**
Bucci
60010 Ostra Vetere (An)
Tel. 071.964179
Fax 071.964179
bucciwines@villabucci.com
www.villabucci.com
11 euro

Una saga di famiglia che dura da circa tre secoli, immersa nel verde della campagna marchigiana. Qui la vite regala grappoli di verdicchio dai quali Villa Bucci produce un vino dal colore giallo paglierino con sfumature brillanti. Al naso si percepiscono profumi decisi di frutta esotica uniti a note di erbe come la salvia e malva. In bocca si scopre una gradevole freschezza e una decisa aromaticità che caratterizza l'assaggio. Lungo e piacevole il finale.



**Colli Aprutini Igt Passerina
2008**
Monti Guidi del Carmine
66100 Chieti (Ch)
Tel. 045.913399
montres@tin.it
www.vinimontresor.it
9,75 euro

La Monti Guidi, collocata nel cuore dell'Abruzzo, fa parte del gruppo veneto Montresor. La passione per il vino ha oltrepassato i confini regionali dando vita a questa Passerina, nata da un vitigno autoctono. Il colore è giallo paglierino brillante con sfumature verdi. I profumi sono molto intensi, richiamano la frutta come l'ananas e il pompelmo con l'aggiunta di erbe aromatiche. Al palato si rivela fresco, equilibrato e di buona mineralità.



**Terre di Chieti Igt Chardonnay
"Unico" 2008**
Tenuta Ulisse
66014 Crecchio (Ch)
Tel. 0871.306252
Fax 0871.941003
info@tenutaulisse.it
www.tenutaulisse.it
12 euro

Lo Chardonnay della Tenuta Ulisse si è dimostrato un vino di grande interesse. Già nel bicchiere ha presentato un bel giallo con decise sfumature brillanti e dorate. Di grande spessore anche il bouquet dei profumi: un insieme ricco di frutti esotici, come mango e banana, e note burrose. In bocca ha una buona struttura, ben bilanciata l'acidità. La morbidezza del vino è arricchita da una marcata fragranza esotica che ritorna con insistenza nel finale.

FINALISTI



**Terre di Chieti Igt
Pecorino 2008
Collefrisio**
66030 Frisa (Ch)
Tel. 085.9039074
Fax 085.9039074
info@collefrisio.it
www.collefrisio.it
9 euro

Un bianco ricavato dal vitigno pecorino in purezza. Un vino che lascia subito il segno, presentandosi nel bicchiere con un bel giallo paglierino dai riflessi brillanti. Anche il bouquet olfattivo è variegato, composto da fragranze di frutta gialla come la pesca unite a note delicate di fiori bianchi come mugugno e gelsomino. In bocca rivela una buona freschezza e una decisa sapidità. Di grande impatto anche la nota di erbe aromatiche che rimane a lungo.



**Terre di Chieti Igt
Pecorino 2008
Monti Guidi del Carmine**
66100 Chieti (Ch)
Tel. 045.913399
montres@tin.it
www.vinimontresor.it
9,75 euro

Un vino dal colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdi. I profumi salgono al naso dopo una breve ossigenazione, regalando note di frutta esotica come l'ananas e la banana, unite a note raffinate di fiori bianchi e di erbe aromatiche. In bocca presenta una piacevole sensazione morbida, arricchita da una buona acidità. Degustandolo è possibile scoprire una nota di pistacchio molto delicata alla quale seguono sentori di lavanda.



**Terre di Chieti Igt
Pecorino 2008
Terra d'Aligi**
66041 Atesa (Ch)
Tel. 0872.897916
Fax 0872.897813
info@terradaligi.it
www.terradaligi.it
8 euro

Terra d'Aligi è una garanzia di qualità per i grandi vini abruzzesi. Anche questo Pecorino ne dà testimonianza presentandosi nel bicchiere con un bel colore giallo paglierino con sfumature brillanti. Il bouquet olfattivo raccoglie profumi di frutta come la pesca e la pera ai quali si uniscono fragranze di anice. Al palato si manifesta in maniera fresca, caratterizzato da una certa mineralità che rimane per tutta la degustazione. Persistente il finale.



**Trebbiano d'Abruzzo Doc
"Orsetto Oro" 2008
Casal Thaulero**
66026 Ortona (Ch)
Tel. 085.9032533
Fax 085.9032537
info@casalthaulero.it
www.casalthaulero.it
9 euro

Un Trebbiano della linea "Orsetto Oro" dal colore giallo paglierino intenso con marcati riflessi brillanti. Dopo una breve ossigenazione dal bicchiere escono profumi di agrumi, come il pompelmo e il mandarino. In un secondo momento compaiono anche sentori floreali che ricordano il gelsomino. Il gusto è morbido, ben bilanciato. La nota balsamica che si avverte lo rende un vino molto elegante e raffinato. Il finale è segnato da una marcata aromaticità.



**Irpinia Doc
Coda di Volpe 2008
Historia Antiqua**
83100 Avellino (Av)
Tel. 0825.675179
Fax 0825.676714
info@historiaantiqua.it
www.historiaantiqua.it
8,60 euro

La coda di volpe è un vitigno autoctono della campagna dal quale si ricavano vini particolari come questo di Historia Antiqua. Il colore è giallo intenso con riflessi dorati. Al naso i sentori sono avvolgenti, tipici della frutta matura, uniti a note di agrumi come il mandarino e il limone. In bocca ha una buona mineralità alla quale si aggiunge un gusto che ricorda vagamente la mandorla. L'aroma di frutti ritorna con molta persistenza sul retrogusto.



**Sicilia Igt Bianco
"Terre della Baronia" 2007
Azienda Agricola Milazzo
Terre della Baronia**
92023 Campobello di Licata (Ag)
Tel. 0922.878207
Fax 0922.879796
info@milazzovini.com
www.milazzovini.com
9,55 euro

La sapiente unione di inzolia e catarratto dà origine a questo bianco dal colore giallo intenso con riflessi brillanti e luminosi. Gradevoli i profumi che si avvertono con l'ossigenazione: una varietà di frutta esotica, come l'ananas, in aggiunta a una delicata nota di frutta secca. Il gusto è avvolgente, buona l'acidità che bilancia alla perfezione l'insieme. Una volta degustato lascia al palato una piacevole sensazione floreale di gelsomino.

FINALISTI



**Sicilia Igt Bianco
"Bacca Bianca" 2007
Maurigi**

94015 Piazza Armerina (En)
Tel. 0935.85240
Fax 0935.680760
info@maurigi.it
www.maurigi.it
8 euro

Un vino dal colore giallo paglierino, con marcati riflessi dorati. Il bouquet dei profumi è molto ricco. Raccoglie una varietà di fragranze fruttate come la pesca e l'albicocca. In aggiunta si percepisce un delicato sentore di ginestra che rende questo "Bacca Bianca" molto elegante. Il gusto è minerale e fresco. In bocca prevale un aroma di agrumi che rimane per tutto il tempo della degustazione. Lungo il finale di salvia e nocciola.



**Sicilia Igt Catarratto
e Chardonnay 2008
Principe di Corleone - Pollara**

90046 Monreale (Pa)
Tel. 091.8462922
Fax 091.8463512
info@principedicorleone.it
www.principedicorleone.it
9,50 euro

I caldi vigneti dell'azienda Pollara regalano vini bianchi di grande spessore. Questo dell'annata 2008 presenta un colore giallo paglierino. I profumi sono avvolgenti, tipici del territorio siciliano: agrumi come arance e mandarini alternati a profumi di mandorla. L'ingresso al palato è molto fresco, buona la mineralità che arricchisce la degustazione. Si ritrovano anche eleganti aromi di frutta secca. Il finale è caratterizzato da sentori floreali.



**Sicilia Igt Chardonnay
2007
Feudo Arancio**

92017 Sambuca di Sicilia (Ag)
Tel. 0925.579000
Fax 0925.31540
posta@feudoarancio.it
www.feudoarancio.it
8 euro

Chardonnay in purezza quello prodotto dalla siciliana Feudo Arancio. Nel bicchiere il colore è giallo intenso con sfumature brillanti e luminose. I profumi accattivanti ricordano gli agrumi come il pompelmo con un'aggiunta delicata di frutta esotica come l'ananas. Al palato regala un buon equilibrio tra acidità e nota alcolica. Molto gradevole il gusto di mandorla e di nocciola che rimane a lungo in bocca. Il finale di fiori bianchi è persistente.



**Sicilia Igt Chardonnay
"Dinari del Duca" 2008
Pellegrino**

91025 Marsala (Tp)
Tel. 0923.719911
Fax 0923.953542
info@carlopedellegrino.it
www.carlopedellegrino.it
7,50 euro

Un altro ottimo Chardonnay siciliano, quello prodotto da Pellegrino. Il "Dinari del Duca" regala qualità senza paragoni, con un giallo paglierino brillante e luminoso. All'olfatto si percepiscono profumi di frutta fresca e note agrumate di pompelmo e limone. Anche il gusto è piacevole e avvolgente, con un equilibrio perfetto. Assaggiandolo si trovano sensazioni amabili di fiori come la ginestra e il gelsomino. Il retrogusto regala un sapore di mandorla.



**Sicilia Igt Viognier
"Gurgò" 2008
Cantine Paolini**

91025 Marsala (Tp)
Tel. 0923.967042
Fax 0923.720251
info@cantinapaolini.it
www.cantinapaolini.it
7,20 euro

Nelle terre del trapanese le Cantine Paoline coltivano le uve di viognier per dare origine al "Gurgò", un vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Ottimi i profumi che salgono al naso: ricordano il bergamotto e la frutta fresca come la pesca. In bocca è caratterizzato da un gusto marcato di erbe aromatiche come la salvia. Un vino dalla buona mineralità, sapido ed equilibrato. Il retrogusto è venato da piacevoli note amarognole.



**Vermentino di Sardegna Doc
"Cala Silente" 2007
Cantina Santadi**

09010 Santadi (Ci)
Tel. 0781.950127
Fax 0781.950012
cantinadisantadi@cantinadisantadi.it
www.cantinadisantadi.it
11 euro

Nel bicchiere ben rappresenta la qualità dei vini sardi, questo "Cala Silente". Di colore giallo dorato intenso con sfumature brillanti, dopo una breve ossigenazione compaiono profumi di agrumi, come pompelmo e mappo, in aggiunta a fragranze di erbe aromatiche. Degustandolo prevale in un primo momento una freschezza molto intensa che, successivamente, lascia trapelare un gusto balsamico di grande spessore. Il finale, nuovamente agrumato, è persistente.