



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Andreola

Vigne dei Piai, Valdobbiadene Prosecco Rive di Rolle Dry Millesimato Docg 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino scarico. Bella complessità olfattiva che va dalla frutta più fresca come pera e ananas, a sentori di vanillina con un tocco di mineralità; con il passare del tempo, nel bicchiere si aggiunge una nota gessosa. In bocca si percepiscono bollicine fini e persistenti, poi un ricordo di pesca bianca e una bella freschezza; lo zucchero è presente ma non invadente. Il finale lascia la bocca pulita»

«Bella bollicina fine e persistente alla vista. All'olfatto i profumi sono suadenti. In bocca la componente zuccherina quasi non viene percepita: è un Dry nuovo che gioca sulla dolcezza, ma anche sulla bocca pulita. È un gusto da premiare, la giusta bilancia fra il territorio e il mercato»

«Classico, in tutte le manifestazioni: perlage, naso e bocca. Da premiare in particolare per la bella persistenza. Nel complesso è un vino decisamente ben fatto»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Banfi

Poggio alle Mura, Brunello di Montalcino Riserva Docg 2013



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino scarico. Buona varietà aromatica al naso tra fiori, frutti rossi e neri e spezie (pepe, leggero affumicato). In bocca entra secco e rivela tannini importanti, mostra anche bella maturità e profondità»

«Rosso rubino intenso tendente al granato. Naso intrigante e speziato, sentori di frutta rossa matura, tabacco e caffè. Bocca ricca, calda, con tannino levigato ma ancora in primo piano, bella acidità e anche sapidità. Finale lungo e balsamico»

«Granato luminoso, intenso e complesso alla vista. L'esame olfattivo rivela note di frutta rossa matura, viola appassita e speziatura dolce fine ed elegante. Palato di buona avvolgenza e profondità, tannino ben integrato e lungo finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Guido Berlucchi

Berlucchi '61 Nature, Franciacorta Blanc de Blancs Docg 2012



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso intrigante di fiori bianchi e mandorle, oltre a note morbide e minerali di talco. All'assaggio dimostra buona polpa e corpo: è morbido, cremoso, accompagnato da discreta freschezza e finale sapido-minerale. Un vino interessante, da vedere in prospettiva»

«Colore giallo paglierino delicato con riflessi verdi e freschi. Il naso è caratterizzato da note di erbe alpine, gelsomino, menta e crema frangipane. La bocca è ricca, fresca, scalpitante. Finale dotato di bellissima progressione»

«Colore giallo paglierino intenso, con un buon perlage. Al naso rivela morbide dolcezze. In bocca si esprime attraverso un sorso pieno e suadente. Bel finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bertani Domains

Bertani Cru Le Miniere, Valpolicella Classico Doc 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino brillante. Naso di media intensità con note di ciliegia rossa, frutti di bosco e un leggero tocco speziato. Al palato risulta secco, fresco, con tannini morbidi, alcol ben integrato, fruttato, succoso e piacevole. Il finale è fresco e persistente»

«Frutta fresca e fiori insieme ad altri sentori piacevoli e delicati accarezzano il naso. In bocca è rinfrescante, con tannini medi e fini. Molto tipico»

«Colore rubino leggero. Profumi sottili ed eleganti di frutta selvatica. Palato garbato, definito, tonico, con una sua leggerezza e trasparenza. È un vino molto piacevole e di carattere e con una bella persistenza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Caiarossa

Caiarossa, Toscana Igt 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino intenso ancora brillante. Naso complesso con richiami di frutta rossa e nera, tabacco e fiori. In bocca è intenso e profondo, mostra polpa e stoffa ritornando, inoltre, sulle note floreali. Persistente»

«Rubino intenso all'esame visivo. Olfatto intenso, variegato e stratificato con sentori di frutti rossi e neri, spezie e fiori; e ancora: note tostate, fumé, di tabacco e cioccolato. Al gusto è secco, caldo, pieno, ricco, intenso ed equilibrato»

«Colore rosso rubino. Il naso è intrigante e articolato. È in bocca, dove entra avvolgente e fresco, che rivela tutta la concentrazione del frutto e la grande persistenza»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema

Carema Classico Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino tendente al granato, tenue ed elegante. Naso altrettanto elegante dai profumi di piccoli frutti rossi e spezie. In bocca mostra grande dinamismo: è agile, profondo, di giusta morbidezza e con tannini ben risolti. Succoso il finale»

«Colore rubino scarico. Vino dai profumi di rosa e lavanda, con richiamo di ribes e mirtillo, oltre a delicati ricordi di curry e cardamomo. Sorso fresco, verticale, succoso, leggiadro, molto elegante»

«Rosso rubino scarico con lievi nuances aranciate. Note di ciliegie acerbe, prugne e fragoline non mature, salvia e cuoio con sottofondo di terra bagnata. Il sorso è sapido, intenso, con un tannino moderato e ben equilibrato con la freschezza. Ha una lunga e complessa persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Castello di Meleto

Vigna Casi, Chianti Classico Riserva Docg 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino chiaro. Naso elegante con sentori di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline e, infine, una leggera speziatura. L'eleganza si trova anche al palato. Il sorso chiude con un tocco agrumato e un'ottima persistenza»

«Eleganti sentori di foglia di tabacco e incenso caratterizzano l'esame olfattivo. La finezza si ritrova anche al palato segnato dalla presenza delle note di piccoli frutti rossi, tannini setosi, salinità e tocchi agrumati. Molto armonico»

«Rosso rubino il colore. Al naso si avverte una leggera speziatura che cede poi il passo a fiori e frutti rossi. Il tocco speziato torna in bocca accompagnato da sentori agrumati. Buona persistenza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Famiglia Cecchi

Villa Rosa, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Rosso rubino brillante. Naso intenso di frutti rossi, in particolare lampone e fragola, mentolato e speziato con ricordi di china. Palato denso, balsamico e speziato, tannino potente, ottima acidità e persistenza»

«Raggiungono il naso gradevoli note di spezie dolci, tabacco da pipa, scatola di sigari, legno nobile e incenso fino alle note balsamiche e di mentolo. Anche in bocca si presenta come un vino molto raffinato dalle note agrumate e con tannini fitti e setosi. Finale persistente e di grande armonia»

«Rosso rubino dal bouquet elegante, avvolgente, composto da frutti rossi tipo lamponi maturi che si ripresentano in bocca insieme a delle note di china. Bella la lunghezza»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Chiarli - Quintopasso

Cuvée Paradiso, Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo oro. Profumi densi e dolci di papaya, arancia, passion fruit. Al palato la bollicina si presenta in modo grazioso, fine e persistente. Un vino molto genuino, dal prezzo che conquista e con un'apprezzata presenza del Sorbara»

«All'olfatto si avvertono precise note di frutta gialla tropicale. In bocca è dinamico, in evoluzione e si distingue per essere uno spumante genuino, che rispecchia lo stile classico, riuscendo a strizzare molto bene l'occhio alla territorialità grazie alla percentuale di Sorbara. Il prezzo conquista»

«Giallo oro chiaro dai riflessi luminosi, perlage abbastanza fine. Il naso è accarezzato da un bouquet di frutta a polpa gialla e di fiori d'arancio. In bocca prevale il gusto d'arancia e di papaya. Bel finale»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Chiarli - Quintopasso

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Pas dosé 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«All'olfatto si avverte un frutto concentrato intenso e penetrante insieme a un aroma gessoso. Al palato mostra una grande finezza, è fresco, tagliente, acido e chiude agrumato»

«Un fiore bianco delicato, un ricordo di mela e un sentore di gesso caratterizzano l'esame olfattivo. In bocca entra ricco, citrino e insieme ricco di polpa. Buona la persistenza»

«Colore giallo dorato intenso. Naso ricco e intenso di frutta a polpa gialla. All'assaggio è secco, fresco, di bella struttura ed equilibrio»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta Chiccheri

Campo delle Strie, Valpolicella Superiore Doc 2012



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Profumo di cioccolato, un tocco di caffè, sfumature che ricordano la marasca: il naso di questo vino è molto intrigante. Al palato è ricco e mantiene un buon equilibrio tra acidità e maturità del frutto; persistente»

«Rubino intenso alla vista. Olfatto che si sviluppa su intensi sentori di frutti rossi e neri, poi note speziate, infine floreali. Secco, caldo e pieno all'assaggio, l'alcol è in primo piano, il tannino presente. Persistente»

«Un vino che colpisce all'olfatto per il suo profumo molto complesso e intrigante dove domina l'aroma della ciliegia. Il palato è fresco, dinamico, pulito, croccante ed esuberante»



Col Vetoraz

Valdobbiadene Prosecco Dosaggio Zero Docg 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Abbondante perlage. Naso intenso di mandorla dolce, mela gialla matura, in seguito si avverte una nota di fragoline di bosco. La beva è tesa e un po' spigolosa, con ritorni di fragoline»

«Paglierino brillante il colore. Note floreali e leggermente speziate, oltre a un fruttato di mela verde al naso. All'assaggio si presenta fresco con piacevole cremosità e un finale mediamente lungo»

«Giallo paglierino chiaro brillante con perlage persistente. Al naso predominano i profumi dei fiori bianchi e i cenni di pera e pesca sciropata che poi si ritrovano in bocca, con grande coerenza. Bel finale»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Collalto

Isabella, Valdobbiadene Prosecco Rive di Collalto Superiore Brut Docg 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore ricco e seducente, bel perlage. Profumi ampi e intensi, ma anche ben espressi. E una bocca interessante che si basa su note di pesca e mela e si allunga con un finale appagante e succoso»

«Il profilo olfattivo si esprime con un aroma di grande interesse tra note fruttate e floreali e delinea un vino dalla struttura molto elegante e raffinata. Al palato le sensazioni avvertite al naso si rafforzano: si ha quindi un vino importante ma fine ed equilibrato»

«All'esame olfattivo si avvertono sentori iniziali di mela verde, che poi evolvono su una mela golden più matura e finalmente anche note di mineralità. Un vino dal grande equilibrio e che corrisponde con il territorio»



Colognola - Tenuta Musone

Cingulum, Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Doc 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«All'esame olfattivo prevalgono le dolci note di marzapane e di miele, e quelle fresche del limone. In bocca rivela un'acidità molto spinta e citrina tipica del vitigno e una nota verde di erba di campo»

«Giallo dorato intenso il colore. Note di zafferano e sentori di arance candite al naso. In bocca, per alcune particolari note, può ricordare i vini bottrizzati»

«Colore giallo dorato. Al naso si avvertono note vegetali, fruttate e anche speziate. Sentori di miele e fichi tornano anche all'assaggio. Ottimo il finale»



Antonella Corda

Vermentino di Sardegna Doc 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino netto. Bel naso minerale e granitico con chiari sentori di idrocarburi. Al palato si presenta succoso, teso, vibrante, dinamico e tonico: una lama»

«Colore giallo paglierino. Vino dagli intensi richiami minerali di idrocarburi, note agrumate e sentori di rosmarino. Il sorso è fresco, dinamico e verticale, abbastanza concentrato, saporito e lungo»

«Giallo dorato all'esame visivo. Note intense di frutta bianca, tropicali e di agrumi al naso. In bocca è secco, elegante e fine, tipico e profondo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Farnese - Vigneti del Vulture

Piano del Cerro, Aglianico del Vulture Doc 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Rosso profondo impenetrabile il colore. Profumi intensi che ricordano il cacao, sentori di caffè e di ciliegie sotto spirito avvolgono il naso. In bocca è molto caldo, morbido con un finale che richiama la confettura di frutti rossi»

«Colore rosso rubino intenso. Naso avvolto dalla frutta rossa e dalle erbe mediterranee, vira infine sul balsamico. Al palato è molto caldo, fruttato, con ricordi di confettura, il tannino è morbido e il finale persistente»

«Bellissimo color rubino. Naso potente e schietto con piccoli frutti rossi, tra cui spicca il ribes, prosegue su note di tabacco Avana, agrumi, violetta, liquirizia dolce, pepe nero; è anche balsamico e chiude con effluvi minerali di pietra e grafite e un sentore di foglia di pomodoro. La bocca è ricca e sfarzosa, il tannino serrato va a integrare la trama e a esaltare il frutto. Sapido e dolce, corposo e aggraziato, ha anche una notevole persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Fèlsina

Fontalloro, Toscana Igt 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«All'esame olfattivo rivela i profumi tipici del vitigno, insieme a note di canfora e altri sentori derivanti da un uso del legno ben integrato. Al palato è elegante con un tannino ben presente, ma anch'esso integrato; l'acidità è buona e il finale leggermente amarognolo»

«Colore rosso rubino con sfumature granata. Profumi piacevoli che richiamano le spezie, ricordi di frutta matura e altri sentori legati all'affinamento. In bocca è altrettanto piacevole e rivela una nota calda supportata da una discreta acidità»

«Colore rosso rubino carico. Al naso sono evidenti le note di frutta rossa e nera matura, di ciliegia, fragola e mora. In bocca si avvertono leggeri sentori di vaniglia e tannini dolci. Chiude con un lungo finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Cantine Ferrari

Ferrari Perlé Bianco, Trentodoc Riserva 2010



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Un calice che colpisce all'esame olfattivo per il suo aroma naturalmente molto evoluto, piacevole e intrigante con una complessità di frutto, nuances minerali, di miele ed erbe davvero ottima. Palato di grande impatto, levigato, profondo e con bollicine finissime. Buonissimo»

«I riflessi dorati indicano un vino maturo, il perlage è fine e persistente. Naso completo ed elegante come da aspettative, con note di lievito e gran fruttato. Anche in bocca si distingue per l'eleganza: ottimo»

«Colore giallo paglierino carico e cristallino, perlage elegantissimo. Bellissima evoluzione dei lieviti al naso. E grande finezza di bollicine e gusto al palato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Cantine Ferrari

Ferrari Perlé Rosé, Trentodoc Riserva 2014



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore rosato buccia di cipolla. Interessante il naso con sentori di erbe officinali e affumicati, belle note di lievito. Buona l'espressione del Pinot noir che dona struttura, acidità pungente e bella concentrazione»

«Colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Naso complesso dalle note di tabacco, frutta secca, tostatura e pasticceria. In bocca è cremoso, intenso, fruttato, manca un po' di freschezza, ma recupera sul finale lungo e di buona persistenza»

«Luminoso e dal bel perlage con bollicine numerose, persistenti e fini. Frutto e lieviti, caramella d'orzo e speziatura: un naso di ottima complessità. Bocca completa e di elegante progressione. Finale lungo e articolato»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cantine Ferrari

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc 2008



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Si avverte da subito un aroma dal grande fascino e un profondo equilibrio tra le note fruttate e floreali. Un vino scolpito nella mineralità e nell'eleganza, caratteri che si ritrovano al palato, che gioca su ricordi agrumati e di miele»

«Colore vivace, giallo paglierino con riflessi dorati, bollicine fini e persistenti. Complesso e affascinante nella varietà di profumi. All'esame gusto-olfattivo si conferma un assaggio appagante, un vino ben eseguito e dalla lunghissima persistenza»

«Colore giallo dorato. Profumi che indicano uno stile classico e sempre dal grande fascino. Anche all'assaggio il vino continua a evolvere nel bicchiere, ha grande stoffa e freschezza, oltre a un lungo e piacevole finale»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Frescobaldi - Tenuta Perano

Rialzi, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Bella trama sensoriale che apre con note di frutta matura, ciliegia, fragola e ribes per continuare con profumi speziati e vanigliati. Il sorso rivela tannini ben integrati e un finale lungo con una leggera astringenza»

«Al naso il calice si presenta inizialmente un po' chiuso, ma lentamente evolve partendo da sentori di fiori e piccoli frutti rossi, rivelando poi note mentolate e di liquirizia, quindi tabacco e sentori affumicati sul finale. In bocca è subito più aperto, raffinato, con tannino moderato ma presente. È un vino che evolve con grazia, è dinamico e timido, ma alla fine lascia il segno»



Giudo

Alberelli di Giudo, Sicilia Doc 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«All'esame olfattivo esprime tipici sentori fruttati di fragolina e ciliegia. In bocca è maturo ed elegante, ma con un corpo ancora ruvido e un'acidità sferzante, bellissima anche la trama tannica»

«Colore rosso rubino non troppo carico con decise sfumature tendenti al granata. I profumi richiamano le note di tabacco, sentori di spezie come il pepe nero, infine note di amarena. In bocca ha una piacevole nota calda iniziale che viene ben mitigata dall'acidità»

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Al naso prevalgono le note vegetali e quelle fruttate, evolve poi su aromi terziari e di vaniglia. Al palato i tannini sono ben integrati e sul finale è lievemente astringente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Grosjean

Vigne Rovettaz, Valle d'Aosta Fumin Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Rosso porpora impenetrabile. Al naso la ricchezza dei frutti rossi e la pesca gialla escono in maniera preponderante. Grande equilibrio di gusto e bel bilanciamento fra alcol e tannini decisi, ma morbidi»

«Porpora profondo con note violacee. Naso altrettanto profondo, ma anche moderno, con note terziarie e tostate, frutta rossa fresca, tra cui prugna, ciliegia, mirtillo e note di erba appassita al sole. In bocca il tannino è delicato e dimostra un uso del legno perfetto. Il finale è leggermente amaricante e il ritorno è elegante e vegetale»

«Colore rosso porpora brillante. Il bouquet propone piccoli frutti rossi accompagnati da una delicata speziatura. La bocca è segnata da un frutto polposo, un tannino setoso e una pulizia notevole. Bel finale, molto coerente con le sensazioni percepite al naso»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenute Iacovazzo

L'Assolo, Basilicata Igt 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Rosso rubino tendente al granato. Al naso si avvertono profumi intensi che richiamano spezie come la noce moscata, oltre ad aromi balsamici e di cacao (un ricordo di cioccolatini After Eight). In bocca si percepisce una decisa nota alcolica, un po' bruciante ma in linea con il vitigno Primitivo»

«Colore rosso rubino luminoso. Al naso si presenta subito intenso e ammaliante con aromi di liquirizia, mora, fragoline di bosco, tabacco dolce, timo e cioccolato. La bocca è potente e morbida, polposa e gentile, aromatica e lunga»

«Colore rosso rubino. Naso floreale e fruttato, con un particolare ricordo di amarene mature. Al palato è molto morbido, ritorna il fruttato accompagnato da un tannino setoso. Finale molto lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Podere Il Carnasciale

Il Caberlot, Toscana Igt 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino intenso e profondo con riflessi violacei. Naso intenso e altrettanto profondo grazie a sentori di frutti rossi e neri, spezie e fiori. In bocca entra secco, intenso, ricco e di nuovo con bella profondità. Un vino di grande levatura, dal finale fresco e molto persistente»

«Rosso brillante con unghia violacea. Naso intenso di inchiostro, ribes, spezie e con un ricordo floreale. Al palato si dimostra un vino dinamico e che colpisce per la bella freschezza»

«Rubino intenso il colore. Naso ampio e segnato dai chiari profumi di frutto nero e rosso. Al palato è ricco e morbido e procede con un finale piccante, fruttato e molto persistente»



Lavarini

Amarone della Valpolicella Docg 2013



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Al naso si presenta come un Amarone molto elegante dall'aroma fruttato classico. All'assaggio è avvolgente, conferma la sua grande classicità e si distingue per la bella pulizia»

«Colore rubino chiaro. Al naso è un campione di misura e insieme di complessità. Anche in bocca non si avvertono eccessi di alcol e di maturità: buon equilibrio totale, slancio e polpa. Finale caldo e succoso, senza sfociare nella pesantezza»

«Colore intenso ancora rubino ma con un principio di unghia mattonata. Naso e bocca regalano dolcezza, apertura e sentori di evoluzione che non stancano mai. Grande equilibrio in tutte le parti e soprattutto eleganza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Le Caniette

Cinabro, Marche Rosso Igt 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Naso intenso ed elegante di piccoli frutti rossi e neri, maturi ma non cotti. L'uso del legno aggiunge una nota dolce ben integrata. In bocca il legno è più evidente, ma compensa con un'acidità molto elevata, il tannino è fine e maturo e rende il sorso goloso. Finale lungo e fruttato»

«Granato intenso alla vista. Naso caratterizzato da speziature sottili, fiori secchi, note amaricanti e speziate. Palato di bella succosità e tonico, torna il sentore speziato con una bella nota selvatica; il sorso è pieno e, anche se si avverte un po' il legno, è molto pimpante»

«Colore rosso chiaro tendente al granato. Naso di media intensità con note di evoluzione, tra cui cuoio e frutta secca, sottili ricordi di ciliegia rossa, pepe nero e cedro. Al palato è secco, fresco, etereo, con tannini eleganti e alcol ben integrato. Finale persistente, fruttato, fresco. Un vino per connoisseurs»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Les Crêtes

Fleur, Valle d'Aosta Petite Arvine Doc 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino brillante. Bel naso minerale e agrumato. Palato succoso, teso, con ricordi di nocciola e agrume, inoltre sapido e dal carattere di montagna senza rinunciare al succo tipico della Petite Arvine. Il sorso sul finale è dinamico, teso, tonico, incisivo»

«Colore paglierino di media intensità. Delicati sentori di frutta a polpa bianca e note agrumate al naso. All'assaggio si presenta secco, pieno, caldo, sapido e di bella profondità»

«Colore giallo paglierino tenue. Vino dal profilo aromatico delicato, con soffuse note di pesca bianca, ananas e sottile speziatura su un sottofondo di pietra bagnata e nocciola. Sorso fresco e potente, materico ma dinamico, di grande progressione gustativa»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Les Crêtes

Neige d'Or, Valle d'Aosta Doc 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino brillante. Naso molto raffinato e con leggere note boisée. Palato ricco, burroso, pieno, speziato con un ricordo del legno molto elegante. Buona la progressione del sorso, sempre molto raffinato, non lunghissimo ma di bello spessore»

«Giallo dorato intenso alla vista. Intensi sentori di frutta a polpa bianca, ricordi floreali, e sottili note di tostatura caratterizzano l'olfatto. In bocca entra secco, profondo e finissimo. Grande e sapida persistenza»

«Colore dorato scarico. Vino dai profumi di ananas e cedro, rinfrescanti richiami balsamici e soffuse note di cera e spezie dolci. Sorso pieno, materico, quasi tannico, di grande concentrazione, ma al tempo stesso dinamico e verticale; ottima lunghezza»

Civiltà del bere



Librandi

Gravello, Val di Neto Rosso Igt 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Rosso rubino tendente al granato. Naso fine ed elegante che si apre su sentori di frutta rossa matura, di cacao e note tostate. In bocca entra imponente, ampio, dinamico con una bella freschezza e acidità. Finale lungo e persistente»

«Colore rubino di media trasparenza, luminoso. Profumi composti ed eleganti al naso si alternano a un bel mix di frutta e speziatura. All'assaggio forza strutturale e acidità si compensano e spalleggiano. Il finale è fruttato e lungo»

«Colore rubino carico. All'olfatto prevalgono note di arancia rossa e melograno con rinfrescanti richiami balsamici e speziati. Il sorso è fresco, pieno, dinamico, con alcol ben integrato; finale lungo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Massimago

Conte Gastone, Amarone della Valpolicella Docg 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino non troppo intenso con leggere note granata. Naso fresco di frutta, erbe e spezie, con bella nota di arancia amara nel finale. La bocca è solida, morbida, ben strutturata e articolata, vellutata nell'incedere con finale giustamente morbido»

«Colore rubino carico e brillante. Vino dai richiami di erbe aromatiche, ciliegia sotto spirito e mirto, con una nota floreale di sottofondo. Sorso caldo e avvolgente, quasi pungente, di buona freschezza, succoso e con ottimo finale»

«Rosso rubino con riflessi granata. All'esame olfattivo predominano le ciliegie sotto spirito e le more, poi il tabacco finemente amalgamato con sentori speziati di noce moscata e, infine, il cacao. In bocca entra pieno e chiude con un finale tostato e ben equilibrato»

Civiltà del bere



Mezzacorona - Rotari

Flavio, Trentodoc Riserva 2011



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Naso setoso con ricordi di agrumi, pesche e note di pasticceria. In bocca è ricco, sontuoso, strutturato. Finale ammandorlato»

«Colore giallo paglierino brillante con bel perlage. Al naso la fusione tra frutto e speziatura è ottima. Energico, ma calibrato e preciso nell'espressione gustativa, con freschezza e scia minerale che dettano il passo e governano la ricca polpa»

«Colore giallo paglierino molto carico. Vino dai profumi di mela golden, pietra focaia e crosta di pane. In bocca presenta un perlage fine, il sorso è intenso, fresco, pieno e piuttosto lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Monchiero

Barolo Docg 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Color rubino chiaro e brillante. Sprigiona profumi di rosa, mora e tabacco al naso. Al palato è concentrato e succoso, il tannino è abbondante ma ben levigato, di buona freschezza e grande qualità»

«Colore granato scarico di grande trasparenza. Al naso si avvertono profumi di frutta matura, in particolare ciliegie e prugne. Ottima freschezza in bocca, con un tannino leggermente dolce. Finale al rabarbaro leggermente scomposto, ma di grande lunghezza»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso raffinato con aromi di legno di cedro, more e chiodi di garofano. Bocca densa ed espressiva con grande struttura, massa tannica raffinata e importante; finale persistente»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Montecappone

Utopia, Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino tenue e brillante. Naso molto elegante e ben dosato con sentori di frutta, fiori ed erbe di campo ben composti e mai invadenti. Bocca ben tornita, leggermente dolce e morbida in entrata, asciutta e lunga nel finale, con ritorno finemente affumicato e di liquirizia. Grande salinità nel finale di bocca»

«Il naso esprime note di pompelmo giallo, mela renetta, gesso e altrettanto rinfrescanti richiami erbacei. Il sorso caldo e avvolgente è bilanciato da freschezza e sapidità ed è reso profondo dal finale ammandorlato»

«Colore giallo brillante con ottima trasparenza e consistenza. Naso intenso di mandorla, pesca, cedrata, chinotto, erba limoncina e un finale minerale. Fresco e sapido all'assaggio. Persistente e appagante il finale con note amaricanti di noci e mandorle»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Mosnel

Franciacorta Riserva Pas Dosé Docg 2008



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino carico. Naso complesso, maturo e dal tocco fumé con ricordi di polvere da sparo e sigaro. In bocca presenta buona struttura e freschezza; è ricco ma non barocco. Finale lungo e sapido»

«Il colore è giallo dorato, ma con ancora tracce di paglierino. Naso ricco che parte dal pepato e dallo speziato di cannella e continua con ricordi di mela grattugiata e tabacco; chiude tostato. Il sorso è piacevole, fine e con un finale altrettanto gradevole»

«Colore giallo dorato brillante e con un perlage raffinato. Naso di fiori gialli delicati e frutta matura. Bocca elegante e sontuosa. Bello anche il finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Mossi 1558

Ca' del Morino, Vino Spumante di Qualità



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Sentori amaricanti ed erbacei, poi agrumati di pompelmo rosa, in seguito di cannella. Quest'ultima nota speziata prevale anche in bocca insieme a un tocco di pepe rosa. All'assaggio si presenta come un vino divertente e curioso: non gioca sulla complessità, ma solletica il palato con bollicine fini e presenti che puliscono bene la bocca»

«Perlage fine e persistente. Naso e bocca sono in evoluzione e coerenti, caratterizzati da note ammandorlate, erbacee e spaziate. La nuova Emilia Romagna, quella che gioca con gli autoctoni difficili come l'Ortrugo; una bella sfida»

«All'esame visivo il calice si presenta con un buon perlage. Al naso si distinguono note mandorlate, amaricanti ed erbacee che ritornano anche in bocca. Non è un vino che colpisce per la grande complessità, ma è davvero tipico e riconoscibile. Finale lungo e piacevole»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Nicolis

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«La carica cromatica regala al vino profondità e impenetrabilità. All'olfatto il frutto rosso è maturo e turgido, accompagnato da note speziate e bella vivacità. La bocca è piena, pulita e arricchita da sentori vegetali. È un prodotto con una buona tensione, che riempie il palato e lascia, sul finale, un tannino giovane ed elegante»

«Colore rosso rubino ancora carico. Al naso si esprime con un frutto pulito, rosso e molto fragrante. La croccantezza del frutto si esprime anche in bocca, il tannino deve ancora evolvere, ma è comunque un assaggio molto elegante. Uno stile di Amarone contemporaneo»

«Rosso rubino. Il corredo olfattivo propone frutti sia rossi che neri e in bocca ritorna il bel frutto croccante. È un vino davvero aristocratico ed è questo il suo tratto caratteristico. Bel finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Possa

Cinque Terre Sciacchetrà Doc 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Molto intenso all'olfatto, colpisce per le note canforate e di miele e albicocca; è anche lievemente mentolato e ha un ricordo di caffè. La bocca è molto bilanciata e rivela note di fico, prugna secca e ancora di caffè. Sorso molto complesso e dal lunghissimo finale»

«Colore ambrato con riflessi dorati. Al naso note fruttate di albicocche e fichi si alternano al piacevole profumo di miele. All'esame gustativo si presenta caldo, pieno e con un lungo, pulito finale»

«Colore ambrato tendente all'aranciato. Profumi intensi di marron glacé, insieme a note di uva candita e di nocciole tostate delineano l'olfatto. In bocca è dolce e molto consistente»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Quintodecimo

Giallo d'Arles, Greco di Tufo Docg 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino brillante. Al naso i profumi sono molto intensi e inizialmente prevale una nota di miele, seguita da sentori di vaniglia e aromi di frutta esotica. In bocca è morbido con un finale che ricorda la freschezza del pompelmo»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si avvertono profumi di pera, mela matura e salvia. Al palato è morbido, molto intenso e corposo e chiude con un lungo finale»

«Luminoso e dorato il colore. All'olfatto colpisce per l'intensità del frutto, seguono ricordi di nocciola e mandorla, pietra focaia e alghe marine, zenzero, scorza d'arancia e pepe rosa. L'assaggio è sapido e fruttato, ricco e corposo, intenso e saporito; persistente»



Quintodecimo

Vigna Grande Cerzito, Taurasi Docg 2014



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Bel colore rosso rubino. Naso fitto e complesso di ribes nero, cardamomo, senape e tabacco. La bocca è sostanziosa con tannini di notevole intensità. Sul finale si percepisce la grandezza del vino»

«Il naso elegante e floreale di rosa e viola mammola evolve anche su sentori minerali, note balsamiche, mentolate e di erbe officinali. Molto complesso ed elegante, anche all'assaggio si presenta come un vino di struttura con tannini fitti ma dolci e sentori che rimandano alla complessità avvertita al naso. Il finale è lungo e leggermente piccante con note di pepe bianco»

«Rosso rubino con sfumature che virano sul granato. Il corredo aromatico è cesellato da un insieme di profumi che includono frutti gialli e rossi, note balsamiche ed erbe officinali. La bocca è interamente concordante con il naso e oltre che per la texture vellutata, sorprende grazie ai rimandi iodati. Molto persistente»



Romagnoli

Il Pigro, Dosaggio zero Extra Brut 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«L'aroma fruttato e minerale definisce un naso molto elegante. Al palato si distingue per il buon equilibrio, la spiccata acidità e la buona struttura. Nel complesso è uno spumante molto piacevole»

«Perlage fine alla vista. All'olfatto è intenso con sentori fruttati di mela matura e speziati di cannella, agrumato sul finale. In bocca entra consistente, alternando note agrumate e minerali. Molto persistente»

«Colore giallo paglierino di media intensità e perlage fine. Intensi profumi di lievito e crosta di pane insieme a note di frutta bianca raggiungono il naso. Secco, teso, polposo in bocca, dal finale gessoso e di buona persistenza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenimenti Rossi Cairo - Tenuta Cucco

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Docg 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino brillante con sfumatura aranciata. Naso intenso e ben equilibrato tra il floreale di geranio e rosa e il fruttato di mora e ciliegia. Palato ricco, fruttato e con un tannino molto abbondante»

«All'esame visivo si presenta rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Al naso è austero con aromi di ciliegie, spezie e chiodi di garofano. Bocca densa, espressiva e ricca, dallo stile tipico, tannini densi e finale persistente»

«Colore rosso granato con riflessi mattonati; buona trasparenza. Bel frutto al naso con note di ciliegie, lamponi e fragoline di bosco. Secco, fresco e tannico al palato, è un vino di grande equilibrio con un finale che ritorna sulla frutta rossa e rivela un carattere speziato»



Tenuta San Leonardo

San Leonardo, Vigneti delle Dolomiti Igt 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Naso avvolto da un vegetale maturo e fresco che presenta al meglio la percentuale del Cabernet. In bocca esce anche il Merlot, che chiude il sorso in maniera molto piacevole. Si tratta di un rosso quasi da meditazione, più che da abbinamento, un grande blend delle Dolomiti che conquista e mette d'accordo tutti»

«Colore rosso porpora profondo con sfumature tendenti al rubino. Il profumo erbaceo del Cabernet ben si amalgama alle note speziate di chiodi di garofano e di pepe nero, poi di china e grafite; escono infine belle note di frutta rossa e fiori. In bocca le spezie riempiono il sorso, insieme al tannino morbido e setoso. Finale persistente»

«Colore rosso porpora profondo. Naso di china e grafite mescolato a tocchi erbacei che arricchiscono i sentori di frutta rossa. La bocca è elegante, il tannino è fresco e ben integrato. Bella persistenza»



Tenuta Sant'Antonio

Monte Ceriani, Soave Doc 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Naso di fiore giallo, fruttato di pesca e albicocca e, infine, avvolto da una lieve e ben dosata speziatura. In bocca esprime maggiormente la ricchezza del frutto giallo allungandosi in un'ottima persistenza»

«All'esame olfattivo si avverte un immediato profumo pieno e vigoroso con richiami di mandorla e, in seguito, sentori di frutta tropicale. Al palato è pieno e morbido, con buona acidità e mineralità»

«Colore giallo paglierino dorato. Il naso è quello tipico della Garganega con la sua frutta matura tropicale accompagnata da tocchi floreali e minerali. In bocca è secco, pieno, ricco e persistente»



Tenuta Sant'Antonio

Vecchie Vigne, Soave Doc 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo dorato brillante. Al naso è intensamente fruttato, ma di un frutto a polpa bianca ancora croccante, segue una speziatura leggera. In bocca è piacevole e termina con una buona persistenza»

«Bell'aroma fruttato e fresco con richiami di mandorla amara che delineano un profilo olfattivo piacevolissimo. Anche il palato si fa notare per la grande pulizia e l'equilibrio»

«Colore giallo paglierino quasi dorato. Olfatto dominato dai sentori vanigliati, poi fruttati e floreali. Secco, caldo, pieno e ricco: è un assaggio equilibrato e piacevole»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Santa Sofia

Montegradella, Valpolicella Classico Superiore Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Al naso il fruttato (in particolare della ciliegia) è ancora molto intenso, deciso e quasi piccante, ma vira poi verso note di cioccolato sul finale. All'assaggio è da premiare per la buona freschezza»

«Rubino carico. Naso intenso, quasi piccante e con spiccati profumi di ciliegia e di mora. In bocca il succo ha una buona concentrazione e il tannino è felpato. Buona anche la persistenza»

«Rosso rubino intenso il colore. All'olfatto si rivela ricco e ampio con richiami di frutti rossi e neri, spezie e fiori. In bocca è piacevole e molto equilibrato in tutte le sue parti»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tasca d'Almerita - Tenuta Regaleali

Rosso del Conte, Sicilia Contea di Sclafani Doc 2015



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino intenso con riflessi violacei. Naso tipico e croccante con prevalenza di frutti rossi e neri e un tocco floreale. In bocca entra secco, morbido, pieno e ricco. Il finale è lungo e con una tendenza amaricante»

«Colore rosso rubino brillante. All'olfatto emergono il frutto rosso (lampone) e quello nero (ribes), oltre a un ricordo di canfora. Al gusto è rotondo, fruttato e di vibrante profondità»

«Rosso rubino concentrato. Al naso colpisce per l'attacco fresco, balsamico e mentolato, poi vira sulle note di piccoli frutti rossi. Al palato si presenta strutturato, ben bilanciato e fresco»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**
di Civiltà del bere



Tedeschi

Capitel Monte Olmi, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2013



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore pieno, invitante. Profumi originali che virano su speziature dolci, liquirizia, cannella, fiori di goji, ma anche note balsamiche di eucalipto, poi di frutta e fiorellini di campo. Bocca fresca, tannino mai invadente, bel corpo, finale amaricante. Una bella espressione di Amarone»

«Colore porpora vivace. Interessante Amarone con una punta di gradita balsamicità al naso. In bocca si presenta come un vino contemporaneo, fresco ed evoluto»

«Naso davvero ampio e variegato che gioca su note di frutta polposa e su una bella speziatura, poi ricordi di bacca di cacao e di liquirizia. In bocca è davvero interessante, avvolgente, pieno, elegante e lungo. Anello di congiunzione tra vecchio e nuovo stile dell'Amarone»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta di Capezzana

Villa di Capezzana, Carmignano Docg 2009



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Interessanti note terziarie aggiungono complessità al profilo olfattivo. In bocca si avverte un'ottima acidità e anche il tannino è ancora molto vivo. Piacevole e lungo finale fruttato»

«Colore rosso rubino con decisi riflessi granata. Profumi intensi che indicano l'affinamento, poi sentori di caffè e nocciola, aromi di cacao e frutta rossa molto matura. Buona struttura tannica al palato, con una leggera astringenza che rende ancora vivo il vino»

«Colore rosso rubino con riflessi leggermente violacei. Eleganti note di frutta rossa, ciliegia, lampone e cassis al naso. In bocca colpisce in particolare per il finale ancora astringente»



Tenuta di Fiorano

Fiorano, Vino Bianco 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore dorato e brillante. Naso intenso con una nota dolce e floreale di passiflora e biancospino, un'altra fruttata di pesca e mela, infine anche speziata di cannella. Ottima concentrazione al palato, cremoso e persistente»

«Colore giallo intenso. All'olfatto sentori di pesca e albicocca, cedro e limone, oltre a un leggero tocco floreale. All'assaggio si percepiscono note speziate dolci di vaniglia e cannella; il sorso è pieno e lungo»

«Giallo dorato intenso. Naso espressivo con aromi di vaniglia, spezie e pere mature. Bocca decisa che si distingue per una bella intensità e uno stile distinto. Finale persistente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tiefenbrunner

Vigna AU, Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Al naso, tutto minerale, si avvertono sentori affumicati con un leggero tocco erbaceo che ricorda i più prestigiosi Chardonnay di Borgogna. Bella tensione in bocca, grande complessità e potenza, ma anche finezza. Il finale è agrumato e teso»

«Colore giallo paglierino brillante di media intensità. Al naso sono chiari i ricordi di agrumi, insieme alle note tostate, affumicate e di frutta a polpa gialla. Al palato è secco, ha una buona acidità e alcol ben integrato, ha inoltre una bella struttura e un finale lungo»

«Colore paglierino intenso e brillante con riflessi dorati. All'olfatto profumi di fieno ed erbe aromatiche si alternano a sentori di agrumi e frutti a polpa gialla. In bocca ha ottima struttura, sapidità e un lungo finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Tramin

Terminum, Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Al naso si esprime con note agrumate e di miele. In bocca l'ottima acidità e la complessità sono accompagnate da una buona concentrazione che avvolge tutto il palato e dà un lungo e piacevole finale»

«Colore giallo dorato. Profumi di frutta candita, albicocche a ananas sotto spirito. In bocca spicca la dolcezza compensata da una buona acidità. Buona anche la persistenza»

«Colore giallo dorato. Al naso prevalgono le note fruttate di albicocca, fichi secchi e miele. Al palato si distingue per la decisa freschezza e il lungo finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Valpolicella Negrar

Verjago, Valpolicella Classico Superiore Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Naso avvolto da un aroma profondo, scuro, fruttato di ciliegia matura e con un tocco di balsamicità. Il palato è polposo, morbido, esuberante, ma anche piacevolmente fresco»

«Colore rosso rubino intenso. Naso pungente con note di marasca matura e lampone. Al palato è cremoso, di un volume importante e un'ottima persistenza»

«Rubino intenso il colore. Ricco all'olfatto con sentori tipici di ciliegia e prugna. Secco, ricco e cremoso anche in bocca, con un finale intenso e persistente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Venica&Venica

Ronco delle Mele, Collio Sauvignon Doc 2018



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. All'olfatto prevalgono i sentori speziati su quelli fruttati. In bocca è secco, teso e minerale, con una bella nota agrumata che accompagna tutto il sorso fino al finale. Bella concentrazione»

«Colore giallo dorato. Il naso è vivace e si impongono le note di frutta tropicale come mango e litchi. Bocca calda, avvolgente e di bella struttura, con buona acidità e alcol integrato. Finale piacevolmente ammandorlato»

«Giallo dorato il colore. Naso intenso e complesso: spiccano le note di Sauvignon maturo e non vegetale, è esotico e balsamico, con sentori di cedro e carciofo. Avvolgente e caldo in bocca, è anche caratterizzato da buona freschezza e sapidità»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Vigne Surrau

Sincaru, Cannonau di Sardegna Riserva Doc 2016



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore rubino brillante. Vino dalle note di frutti rossi maturi, rabarbaro, fichi e macchia mediterranea. Sorso abbastanza fresco, non troppo dinamico, ma per nulla appesantito; alcol ben integrato»

«Rosso rubino intenso il colore. Naso mediterraneo di frutta rossa matura, salamoia, tabacco e una nota di vaniglia. In bocca è corposo, caldo, con bella progressione ed equilibrio, il tannino è fine e il finale è piacevolmente balsamico e lungo»

«Rubino trasparente e limpido alla vista. All'olfatto si avvertono note mediterranee e ricche, senza una spinta alcolica eccessiva. Bel frutto anche in bocca, dove si conferma come un vino completo e succoso dal finale persistente e appagante»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Villa Raiano

Bosco Satrano, Fiano di Avellino Docg 2017



da 95 a 100

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Al naso si avvertono profumi intensi di vegetale fresco e balsamico, seguono note di pesca e ananas. In bocca prevale una nota sapida e minerale che perdura nel tempo»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso floreale di glicine e fruttato di pesca bianca. Il sorso è molto fresco e fruttato. Sul finale si avverte una piacevole nota minerale»

«Colore lieve ma luminoso. Il calice sprigiona profumi mediamente intensi di mela renetta e ananas, zenzero e curcuma, anice stellato e bergamotto, gesso e grafite. La bocca, verticale e tesa, è caratterizzata da aromi agrumati in primo piano; il sorso si sviluppa in modo intenso e trasversale, goloso e saporito»