



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Source

Valle d'Aosta Chardonnay Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino dorato carico. Al naso si percepiscono interessanti note tostate e di frutta esotica. Palato denso, ricco, strutturato, burroso, molto speziato. Finale non troppo lungo»

«Giallo dorato intenso alla vista. L'olfatto è intenso e stratificato con note di frutta a polpa gialla e tropicale, toni burrosi, di nocciola e infine di agrumi. In bocca è secco, profondo e pulito, equilibrato e abbastanza persistente»

«Colore dorato brillante. Vino dalle note di frutta tropicale (mango, papaya) e agrumi maturi, con rimandi di spezie orientali e una soffusa nota boisée. Sorso pieno, molto fresco, verticale e dinamico, dai ritorni agrumati; lungo»

Civiltà del bere



La Source

Valle d'Aosta Petite Arvine Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino tendente al dorato, brillante. Naso ancora in formazione, ma di buon carattere. Palato succoso, agrumato, tonico, teso, dinamico e di buon carattere; sapido sul finale»

«Colore giallo dorato intenso. L'olfatto è dominato da sentori di frutta a polpa gialla, fiori e profumi di tostatura. All'assaggio è secco, teso, fresco e sapido»

«Colore dorato piuttosto scarico. Vino dalle note di pesca gialla e ananas, con richiami di grafite e bacche di ginepro. Sorso potente ed energico, di grande freschezza, verticale e lungo»



La Source

Valle d'Aosta Torrette Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino con unghia trasparente alla vista. Naso interessante con note di frutta e un inizio di profumi terziari. Tutte le componenti al gusto risultano ben dosate: è un vino semplice e di grande bevibilità»

«Colore rosso rubino, limpido. Profumi di frutta rossa tendente alla marasca, alla mora e al lampone; infine un gradevole ricordo di violetta. La bocca è fresca, con un tannino setoso e un finale amaricante tipico del vitigno e del territorio»

«Colore porpora intenso. Piccoli frutti rossi al naso, che poi si ritrovano in bocca, dove entra leggero, ma con un tannino vivace. Finale di media lunghezza»



Giulio Cocchi

Alta Langa Pas Dosé Docg 2012



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Un vino che seduce all'olfatto grazie a note speziate quasi piccanti con ricordi di zenzero; infine un sentore di crosta di pane. Il sorso è pieno, ricco, opulento, armonico e lungo»

«Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di pepe bianco e nero con tocchi balsamici al naso, poi mela candita e zafferano nel finale. In bocca si ritrovano le stesse sensazioni arricchite da una buona persistenza»

«Colore giallo paglierino e perlage discreto. Naso floreale e fruttato di nespola e corbezzolo. In bocca ritorna il fruttato con sentori di piccoli frutti rossi. Finale corretto»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bava

PianoAlto, Nizza Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore violaceo tendente al rubino non troppo scuro, anzi brillante. Naso intenso di frutti rossi con note speziate in sottofondo. Bocca gustosa, con frutto ben modulato e ancora piuttosto fresco. Finale succoso e disteso»

«Colore violaceo con tendenza al granata. Naso composto, ricco e fruttato di more e ciliegie, poi un tocco di cacao e menta. Al palato è succoso, con poco tannino ma giusto, buon equilibrio e ottima persistenza»

«Alla vista rosso rubino. Il corredo olfattivo è caratterizzato da un frutto un po' stanco e da leggere note dolci e speziate, infine tostate. Al palato è dotato di buona freschezza, ma pecca un poco nel carattere»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bava

Stradivario, Barbera d'Asti Superiore Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore violaceo scarico con tendenze granata. Naso fresco con tracce balsamiche e intriganti di eucalipto. Bocca fresca e con buoni tratti evolutivi, ma che tende a sedersi un po' nel finale»

«Rosso rubino non troppo cupo. Naso compatto nei profumi con note speziate e fruttate di mora, ciliegia, pesca, melograno e infine un ricordo di lavanda. In bocca entra fresco e il frutto è ancora croccante»

«Rosso granato tendente al violaceo. All'olfatto si presenta subito un po' chiuso con un fruttato appena accennato e un tocco di balsamicità; sul finale esce un sentore erbaceo. In bocca è più aperto, ha un'ottima freschezza, oltre che buone sapidità e persistenza»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Silvano Bolmida

Barolo Bussia Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino di media intensità ma molto vivo. Nel bouquet si distinguono profumi di rosa macerata, scorza d'arancia, ribes e ciliegia. Ottima concentrazione e complessità al palato con un tocco vanigliato e un finale persistente»

«Rosso rubino scarico con leggeri riflessi granati, media trasparenza. Al naso prevale la frutta matura (ciliegie e prugne), accompagnata da una nota iodata e un'altra un po' legnosa di vaniglia. Il sorso è pieno e con un tannino dolce da legno (sentori di vaniglia e caffè)»

«Colore rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso con sentori di spezie, crostata di more e funghi. La bocca è decisa e ricca, segnata dai caratteristici tratti austeri del Nebbiolo, con tannini decisi e un finale lungo e saporito»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Silvano Bolmida

Barolo Bussia Riserva Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rubino con sfumature aranciate. Al naso petali di rosa, more e lamponi, poi chiodi di garofano e un tocco rustico. In bocca si sente un tannino abbondante, ma ormai smussato, ottima l'acidità, media la persistenza»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciate. Naso intenso con aromi distinti di chiodi di garofano, mallo di noce, amarene e un tocco di funghi champignon; forse pecca un po' sulla pulizia. La bocca ha una grande struttura, è ricca e distinta, con tannini importanti e decisi. Finale molto lungo e intenso»

«Colore già tendente al rosso mattone. All'esame olfattivo si avverte un frutto pieno di mora e ciliegia e note floreali di rosa e garofano, infine un tocco di rabarbaro. Al gusto è fresco, tannico e pieno. Lunghissimo con finale quasi ammandorlato da fondo di caffè; leggermente rustico»

Civiltà del bere



Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema

Carema Riserva Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino con unghia aranciata, bella trasparenza. Note speziate di sottobosco e cuoio, poi sentori eterei e fruttati di ciliegie sotto spirito e prugne. Al palato si distingue per la bella e tipica freschezza, il sorso è pieno, ben equilibrato, con buona profondità»

«Colore rubino scarico con unghia aranciata. Vino dalle note floreali ed ematiche, richiami di mirto e macchia mediterranea. Sorso fresco, di grande struttura, possente e verticale»

«Colore rosso rubino quasi granato, brillante e vivo. Naso intenso di tabacco dolce e spezie con leggeri frutti rossi ed erbe aromatiche sullo sfondo. Bocca di bella cremosità, ancora fruttata, austera, ma pimpante»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Premium Wine Selection Cantine Gemma

Barolo Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rubino brillante con nuance aranciata. Naso di frutti rossi (ribes, lampone, fragola) con un tocco vanigliato e un ricordo di chiodi di garofano. In bocca si avverte la concentrazione del frutto maturo accompagnato da un buon equilibrio e un tannino levigato; ottima persistenza»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso che rivela degli aromi di bella maturità con sentori di amarene, spezie dolci e un tocco di erbe aromatiche. Bocca densa, ricca ed espressiva con tannini arrotondati e finale di bella persistenza»

«Colore rosso granato con riflessi mattonati, bella trasparenza. All'olfatto spiccano le note fruttate di ciliegie e fragoline di bosco, floreali di garofano, poi speziate, di cuoio e infine di tabacco. Al palato è già evoluto, ma l'equilibrio tra il tannino e la freschezza è ottimo; manca un po' di succosità sul finale»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Rocche Costamagna

Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino chiaro con un tocco aranciato. All'olfatto predominano i sentori classici di rosa e geranio insieme a un tocco vanigliato, uno di mora e un altro di eucalipto. In bocca si avverte la maturità del frutto supportata da una buona freschezza; media persistenza»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso distinto di frutta matura che testimonia una vendemmia accurata. Bocca decisa e densa che riunisce forza ed eleganza. Ha un sorso dai tannini fini e un finale molto persistente, che rivela una bella sapidità»

«Colore rosso granato pieno. Naso contraddistinto da note fruttate subito un po' nascoste, poi sentori eterei, note di cuoio e speziatura dolce. In bocca è tannico, ma già in fase di maturazione»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenimenti Rossi Cairo - La Raia

Vigna Madonnina, Gavi Riserva Docg 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino ancora un po' verdolino; brillante. Bel naso calcareo-marnoso ma un po' rigido. Al palato è da premiare per il bel succo, il sorso rigoroso e tagliente e anche sapido. È un vino tonico, incisivo, ancora in evoluzione»

«Giallo paglierino scarico. Il corredo aromatico è delineato da delicati sentori di frutta a polpa bianca e fiorellini. In bocca è secco, caldo, pieno, ricco, intenso e con una lunga persistenza»

«Colore giallo paglierino. Vino dalle note di mela golden e limone, con delicati richiami balsamici e di erbe aromatiche, infine fiori secchi. Sorso pieno, verticale, dinamico, succoso e lungo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Terrenostre

Vitevecchia, Dolcetto d'Alba Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Vino dal colore porpora intenso. Naso di buon carattere e con una lieve percezione alcolica. Anche al palato dimostra la sua stoffa: è tonico, succoso e con sentori di pepe e note quasi vulcaniche»

«Il bouquet è rappresentato innanzitutto da note di fiori rossi appassiti, poi un tocco di frutta candita, sentori di china e ricordi balsamici e mentolati. Anche la beva è molto particolare, coerente con il naso, succosa, di gradevole rusticità. Solo il finale è un po' corto»

«Colore purpureo carico. Naso intenso e di ottima complessità con note di frutta rossa matura, rosa canina e pepe in grani; anche minerale. Il palato è di buona ampiezza e, considerando la tipologia, buona è anche l'articolazione»



Torraccia del Piantavigna Ghemme Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rubino con unghia aranciata. Vino dai sentori di mirilli maturi, arancia rossa, anice e delicati richiami di muschio. Sorso fresco, succoso, non eccessivamente possente, ma molto piacevole»

«Colore granato intenso e brillante. Naso con sbuffi alcolici, ma anche con freschi sentori di frutti rossi, spezie eleganti, note di pesca e geranio. La bocca è ben tornita e mantiene leggerezza, insieme a una buona profondità. Finale un po' troppo morbido»

«Colore rubino leggermente aranciato. Naso di frutta stracotta (prugne e ciliegie) ed etereo. In bocca sembra sbilanciato verso le parti morbide: già maturo, manca un po' di acidità»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Arpepe

Stella Retica, Valtellina Sassella Superiore Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso granato molto classico. Naso floreale con piacevoli sentori di fiori di montagna e di rosmarino, anche di sottobosco e, sul finale, una nota ematica. Palato succoso, pepato, quasi piccante, sanguigno: un vino dal bel carattere di montagna, sapido, incisivo, tonico, rigoroso, stilizzato»

«Inizialmente il profilo olfattivo rimane un po' chiuso, escono piano piano note di corteccia, chinotto, ricordi affumicati, sentori floreali di viola e di legna arsa: un naso molto classico. Bella beva, succosa, con tannini tesi ma nobili e ancora note di legna arsa, ricordi minerali e buona sapidità»

«Colore rosso granato carico e luminoso. Intenso e di buona complessità olfattiva, il corredo aromatico cresce in progressione col passare del tempo. Palato sulla stessa lunghezza d'onda e di buona articolazione»



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



Fratelli Berlucci

Freccianera Nature, Franciacorta Millesimato Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Giallo paglierino deciso. Olfatto abbastanza classico e maturo con ricordi di nocciola tostata e croissant. In bocca dimostra buona stoffa, adeguata freschezza; è solo un pochino corto»

«Colore dorato carico e perlage delicato. Nocciola, rosmarino, pepe nero e sottobosco caratterizzano il naso. Il sorso è ampio e sottile, rarefatto e balsamico, croccante e deciso sul finale»

«Colore giallo dorato e buon perlage. Naso molto elegante con sentori di frutta esotica matura e miele. Bella e sinuosa anche la bocca. Ottimo finale»



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



Fratelli Berlucci

**Freccianera Satèn,
Franciacorta Millesimato Docg 2014**



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Calice dal perlage deciso, persistente e fine. Intrigante all'esame olfattivo e anche a quello gustativo, quest'ultimo chiude, però, con note amaricanti e media persistenza»

«Profumi intriganti e avvolgenti, tendenti a sentori di pasticceria dolce, caratterizzano l'olfatto. La bollicina solletica in modo gradevole il palato caratterizzato anche da lievi ricordi di albicocca e pesca, buona tensione e verticalità»

«Colore giallo paglierino con perlage buono. Il naso è definito da note evolute di pasticceria. Buona corrispondenza in bocca e bella persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Montina

Franciacorta Brut Docg



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Bollicina molto fine e delicata. Naso classico e gradevole. È in bocca che, però, dimostra il suo vero carattere, grazie al bell'equilibrio fra il corpo e la freschezza e al finale estremamente e piacevolmente agrumato»

«Colore giallo paglierino, perlage persistente e fine. Al naso si distinguono la polvere di gesso, la pesca, la mela golden e anche buone note citrine. Al palato è fresco e dotato di ottima persistenza»

«Giallo paglierino il colore, perlage di media finezza. Naso fragrante di frutti freschi a polpa bianca. Buona l'acidità in bocca, accompagnata da sentori fruttati e con un finale di media persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Montina

Riserva Baiana, Franciacorta Pas Dosé Docg 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Il naso di questo calice è caratterizzato da note di nocciola tostata, sigaro, crosta di pane e da una frutta a polpa gialla un po' surmatura. La beva è coerente con il naso, dotata di buona cremosità, ma con una freschezza un po' slegata dal resto delle sensazioni»

«Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso ampio, sottile ed elegantissimo dai profumi di tiglio, frangipane e tocchi balsamici. Il gusto è speziato e con ricordi di torrefazione. Finale lungo e croccante tra l'albicocca e il pepe bianco»

«Colore oro chiaro molto brillante, perlage buono. Naso particolarissimo e riconoscibile. Nel complesso, è da premiare per la bella personalità. Finale mediamente lungo»



La Sbercia

Borgalto, Oltrepò Pavese Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino tendente al dorato. Il naso frizzante, fine e delicato, tira fuori tutte le note di aromaticità del Riesling. La bocca finisce netta nel finale, e prepara al sorso successivo»

«Colore giallo paglierino intenso. Bella tensione e verticalità al naso, che si distingue per le note intriganti di agrumi e un tocco minerale: ma fa da padrona anche la frutta fresca. La bocca è pulita con un finale citrino e una presenza zuccherina che permane anche molto dopo il sorso»

«Un vino che non ha grandi pretese e ha un ottimo rapporto qualità/prezzo. Piacevole al naso e in bocca, ha una persistenza buona e piacevole»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Mosnel

Parosé, Franciacorta Rosé Pas Dosé Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore oro rosa. Olfatto composto da sentori di melograno, fragola e della piccantezza della senape e del pepe. Bocca ampia e dinamica con il frutto rosso di bosco che emerge bene insieme all'arancia rossa. Finale di bella lunghezza»

«Colore ramato buccia di cipolla. Naso intenso di piccoli frutti rossi e gradevoli note di sottobosco, terriccio e un tocco animale: molto deciso e originale. Buon sorso, caldo ma con una freschezza un po' slegata dal resto, quasi acerba»

«Colore vivido rosa antico chiaro. All'olfatto e al palato si mostra come un calice dalla bella coerenza ed eleganza, caratteristiche che vanno a marcare anche il finale»

Civiltà del bere



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



Conte Vistarino

1865, Oltrepò Pavese Metodo Classico Pas Dosé Millesimato Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Giallo paglierino intenso. Naso ampio e leggermente speziato con ricordi minerali. In bocca è molto austero, ha un'ottima polpa, bella freschezza, potenza e persistenza»

«Giallo paglierino con nuances dorate. All'esame olfattivo escono note di sambuco, gelsomino e tiglio, poi ribes rosso e fragole. In bocca è sottile con un finale agile e piacevole»

«Colore giallo paglierino intenso, con perlage abbastanza fine e bollicine piuttosto numerose. Sentori molto leggeri di frutti di bosco maturi e di frutta a polpa bianca accarezzano il naso. In bocca è molto gradevole e chiude con un lungo e marcato finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bellaveder

Trentodoc Riserva Brut Nature 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Il naso di questo calice è molto delicato, forse un po' contratto: si distinguono profumi di lieviti, note di fiori di campo e di frutta a polpa bianca. La bocca è più aperta e succosa, fresca, agrumata, sapida e lunga»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il quadro aromatico è ricco e piacevole, con note floreali di agrumi e un tocco tropicale leggero. Bocca cremosa, fine e con finale sapido»

«Giallo paglierino carico e brillante, con perlage di finezza media. Bouquet di fiori gialli e di albicocca matura, al palato più intenso che complesso. Finale discreto»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina d'Isera 1907, Trentodoc



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino intenso. Naso fine con sentori di piccola pasticceria, di lieviti e frutta secca. Bocca cremosa, ricca, ampia con bella spalla acida. Intenso e persistente»

«Bel giallo paglierino pieno e vivace, perlage fine. È un calice teso e raffinato sia al naso che in bocca con richiami di frutta fresca e nocciola, sentori di lieviti e fiori bianchi. Finale saporito e fresco»

«Colore giallo paglierino luminoso. Vino dai profumi di erba fresca e mela renetta e anche note di grafite. Sorso verticale, di grande spinta acida, bella lunghezza finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cavit

Altemasi, Trentodoc Brut Millesimato 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino carico. Calice da cui emergono profumi di mango, cedro candito, burro e nocciola tostata. Perlage fine, sorso fresco, pieno, verticale e dal finale vanigliato»

«Giallo paglierino compatto e brillante. Ottima l'intensità all'olfatto, che introduce a una complessità buona ma limitata. Abbastanza semplice anche all'esame gusto-olfattivo, è comunque uno spumante ben eseguito e dal sorso molto piacevole»

«Colore giallo paglierino intenso. Naso ricco e intrigante con note di pasticceria, frutta secca e agrumi. In bocca è cremoso, ricco, ben bilanciato. Lungo finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Endrizzi

Gran Masetto, Vigneti delle Dolomiti Riserva Igt 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora impenetrabile. Profumi di confettura di frutti rossi come ciliegia e marasca, poi note speziate di pepe e di vaniglia. In bocca è avvolgente e morbido, forse prevale troppo la morbidezza a discapito della freschezza. Buona persistenza»

«Rosso porpora tendente al granato, impenetrabile. Ha tutte le Dolomiti nel bicchiere dai frutti rossi alla balsamicità, passando per le spezie. Bocca fresca dai tannini morbidi. Un vino che conquista e che ha una grande bevibilità»

«Colore rosso porpora profondo. Sentori di frutti di bosco, note erbacee e di grafite caratterizzano il naso, ma tornano anche in bocca, dove si esprime con un tannino ben integrato. Bel sorso con persistenza nella media»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Endrizzi

Piancastello Rosé, Trentodoc Riserva Millesimato 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore rosa tenue ed elegante. Naso fine con note di frutta rossa e gialla. Buona la struttura, mentre il dosaggio forse un po' elevato lascia un finale troppo dolce»

«Rosa tenue e perlage fine e persistente alla vista. Naso fine e leggiadro di fragolina di bosco, cassis, bergamotto e pera. In bocca è cremoso, ricco, di bella freschezza e complesso. Sul finale tornano le sensazioni olfattive»

«Brillante e ammaliante alla vista, con un colore di media intensità. Buona varietà di profumi al naso, che escono dal calice nitidi e piacevoli. Anche il sorso è gradevole, completo ed elegante, lungo e persistente»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantine Ferrari

Ferrari Perlé Nero, Trentodoc Riserva 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Già dal colore si nota che si tratta di un vino con qualche anno sulle spalle. All'esame olfattivo si distinguono note di distillato, mousse di mela, dattero e caramello. Anche in bocca è denso ed evoluto. La qualità è indiscussa, mancano solo un po' di slancio e di immediatezza»

«Al naso si avverte una leggera ossidazione e un'evoluzione importante con note di miele, frutta cotta e dattero. Palato importante, lungo e raffinato»

«Giallo dorato all'esame visivo. Naso e bocca sono in accordo e rappresentano uno stile un po' retrò e avvincente»

Civiltà del bere



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



LeVide

Atilia, Trentodoc Brut Millesimato 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Naso elegante di pasticceria, nocciole, cedro. Bocca ricca, cremosa, manca forse un tocco di acidità in più. Sul finale appare un po' seduto, ma chiude comunque lungo e delicato»

«Visivamente impeccabile. Naso completo e maturo, che gioca su note fruttate e di caramella d'orzo, lieviti e fiori gialli. Ricco e teso allo stesso tempo, nitido e complesso, ottimo finale»

«Colore giallo paglierino carico. Vino dai profumi di crosta di pane, mela cotogna e cedro, con una soffusa nota iodata di sottofondo. Perlage abbastanza fine, sorso fresco e verticale»



Mezzacorona

Castel Firmian, Teroldego Rotaliano Riserva Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Color porpora carico e profondo. Il naso è timido e discreto, con un carattere moderno e popolare. Tannino delicatissimo in bocca e finale erbaceo. Si tratta di un vino interessante con una piacevole armonia gustativa»

«Rosso porpora pieno. Naso netto e aperto con sentori di frutti di bosco, vaniglia e spezie, oltre che con un leggero ricordo fumé. Bocca piena e morbida, con una decisa sensazione pseudocalorica»

«Rosso porpora profondo alla vista. Al naso e in bocca si presenta carezzevole, con un frutto croccante e vellutato. È un campione che rispecchia il lato buono della sua tipologia. Buona lunghezza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Mezzacorona

Castel Firmian, Trentino Müller Thurgau Superiore Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino brillante con tocco dorato. Naso di pesca gialla e mela matura arricchito da una nuance minerale (gessosa). Palato con buona concentrazione, ottima lunghezza e retrogusto sapido e salino»

«Giallo pallido alla vista. Il naso di mandorla e pesca fresca è accompagnato da note appena accennate di idrocarburo. In bocca è secco, con acidità medio-bassa e leggero pétillant; sul finale tende un po' a sedersi»

«Giallo paglierino brillante alla vista. Naso discreto che rivela aromi di rosa, spezie e ananas. La bocca è leggera, slanciata e sostenuta da una leggera effervescenza appena percettibile. Una piccola nota amarognola nel finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Mezzacorona

Castel Firmian, Trentino Pinot grigio Riserva Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con guizzi dorati. Naso complesso con ricordi di vaniglia, mela e glicine. In bocca risulta pieno, ricco con sfumature tostate, di buona concentrazione e finale abbastanza persistente con retrogusto amarognolo»

«Colore giallo oro di media tonalità. Note di miele di acacia, fiori di gelsomino, nocciola e leggere sfumature di vaniglia caratterizzano il profilo olfattivo. Sapido e abbastanza fresco al gusto, ha un finale un po' amaro e di buona persistenza»

«Giallo paglierino intenso a brillante. Naso altrettanto intenso che rivela note speziate e vanigliate. La densità del vitigno si lega bene alle altre componenti che caratterizzano l'espressione del vino al palato. Un bel calice, piacevole e ben fatto»

Civiltà del bere



Mezzacorona - Rotari AlpeRegis, Trentodoc 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Bel giallo paglierino pieno con bollicine di media finezza. Il naso è caratterizzato da tocchi floreali, eleganza e bella tensione. La finezza si ritrova anche nel sorso di buona armonia complessiva. Ottima esecuzione e finale preciso e succoso»

«Splendido l'aroma al naso che si sviluppa su una lievità assoluta: in particolare il floreale dona una grande leggerezza. Palato di grande finezza, con una bolla finissima e un equilibrio mirabile»

«Floreale tipico dello Chardonnay trentino al naso. Fresco e verticale con corrispondenza naso-bocca. Il perlage è elegante e il calice in continua evoluzione»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Mezzacorona - Rotari Cuvée 28, Trentodoc



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Giallo paglierino il colore. Naso fine di agrumi, frutta secca, piccola pasticceria, lieve tostatura. Bocca ricca, cremosa, di bella acidità e buona sapidità. Finale persistente e fresco»

«Ottimo colore e perlage puntiforme. Naso ricco che si sviluppa sulla frutta e sulle spezie del legno. Ottima freschezza in bocca, slancio ed eleganza complessiva»

«Colore giallo paglierino carico e brillante. Vino dai profumi di erbe officinali, genziana, melone giallo e sbuffi di cardamomo. Ottimo perlage, sorso fresco e verticale. Elegante»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

R, Trentodoc Riserva Brut 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino, perlage fine e intenso. Naso elegante di pasticceria, crosta di pane, nocciola e agrumi. Bocca piena, calda e di bella struttura. Finale armonico, ricco e persistente»

«Giallo paglierino seducente e vivo alla vista. Composito e variegato nei profumi che vanno dal fruttato all'elegante floreale condito di spezie. Bella pienezza, precisione e completezza di gusto. Sul finale emerge lievemente il calore»

«Colore giallo dorato brillante, perlage abbastanza fine. Vino dai profumi di erbe officinali, radice di liquirizia, cardamomo e cedro candito. Il sorso, però, non è troppo lungo e il finale tende all'amarognolo»



Arunda

Cuvée Muggi, Alto Adige Doc



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Calice che sprigiona un aroma intrigante e molto interessante di frutta, spezie ed erbe aromatiche. Palato pulito, incisivo e profondo»

«Colore giallo paglierino scarico e molto cristallino. Da premiare la piacevole presenza nell'uvaggio di Pinot bianco, che contribuisce a donare freschezza e raffinatezza»

«Colore vivace e pieno con sfumature dorate. Naso complesso e dolce, fruttato e speziato. Buon equilibrio e piacevolezza globale, bel finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Castel Sallegg

Pratum, Alto Adige Terlano Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore paglierino, quasi oro. Perfetta integrazione tra il fruttato e la tostatura del legno. Bocca elegante con acidità ben legata al frutto. È un vino raffinato con un grande potenziale»

«Colore brillante di media intensità, giallo paglierino. All'olfatto è abbastanza intenso ed esprime profumi di pesca bianca e fiori. Palato secco, di buona acidità, alcol ben integrato, cremoso e con note caramellate sul finale, che è lungo e piacevole»

«Giallo intenso e brillante. Confettura di pesche gialle e bergamotto, vaniglia e limone candito delineano il profilo olfattivo. Succoso in bocca, è anche fresco e con un lungo finale»



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



Colterenzio

Lafòa, Alto Adige Sauvignon Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Spiccate note minerali dominano il naso. Al palato è acidulo, sapido, ma forse pecca un poco in tipicità»

«Trama tipica del Sauvignon al naso, che non è troppo intenso ma elegante e sobrio. Anche in bocca dimostra di essere un vino ben fatto con un corpo elegante ed elementi integrati tra loro, che danno armonia al sorso nonostante l'alcol piuttosto elevato»

«Colore giallo brillante con sfumature verdi. All'olfatto: profumi piacevoli che ricordano le note erbacee fresche come la foglia di pomodoro e sentori di agrumi. In bocca: spicca per la sua nota sapida e la buona persistenza»



Cantina Kurtatsch

Brenntal, Alto Adige Gewürztraminer Riserva Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note minerali e vegetali, sentori fruttati di pesca bianca e agrumi (pompelmo) all'olfatto. In bocca scorre piacevolmente fino al finale, lungo e preciso»

«Un calice molto interessante in particolare al palato, che è più bilanciato e sobrio del naso. Grande acidità e alcol molto ben integrato»

«Colore giallo carico quasi dorato. Profumi tipici e caratteristici della varietà con sentori di frutta quasi candita, pesca sotto spirito e note vegetali fresche. In bocca ha una buona nota acida ed è piuttosto morbido»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Erste+Neue

Puntay, Alto Adige Pinot nero Riserva Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Aroma di grande piacevolezza al naso che gioca tra il floreale e il fruttato, pur in un quadro di estrema semplicità. La freschezza si ritrova intatta al palato, che è dinamico e fruttato»

«Colore tenue, rubino trasparente. Al naso profumi variegati e nitidi di frutta e fiori, spezie e fondo minerale. Anche in bocca convince per la piacevolezza di insieme, la completezza e il finale appagante»

«Vino che esprime il territorio ma soprattutto il vitigno. All'esame olfattivo floreale e fruttato si spalleggiano. In bocca non è troppo strutturato e ha un bel finale asciutto e deciso»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Nals Margreid

Lyra, Alto Adige Gewürztraminer Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo carico quasi dorato. Profumi intensi e aromatici che ricordano i litchi, ma anche note di mela molto matura. In bocca è molto alcolico e l'acidità solo in parte rinfresca il palato»

«Bell'esempio di Gewürztraminer con un naso tipico e pulito di litchi, pesca e zenzero. In bocca si ritrova il frutto concentrato, l'acidità è media e l'alcol elevato»

«Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note spiccatamente agrumate di pompelmo. Anche in bocca è acidulo e ha un retrogusto tendente all'amarognolo»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Rottensteiner

Select Lagrein Gries, Alto Adige Riserva Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Esuberante nel colore e nell'aroma. È una spremuta di frutta rossa e nera, di note vinose e di viola: un olfatto molto profondo e classico del Lagrein. Al palato si presenta morbido, avvolgente, profondo»

«Porpora fitto e consistente alla vista. Il naso è compresso sui frutti neri, una speziatura lieve ed erbe aromatiche. Al gusto è saporoso e pieno, tipico e ben fatto»

«Colore rubino intenso e impenetrabile, tipico del vitigno. Concentrazione di frutto al naso che corrisponde alle sensazioni provate in bocca. Buon dosaggio dei legni e finale lungo, da premiare per la grande tipicità»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Kettmeir

Athesis, Alto Adige Rosé Brut Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Al naso esprime profumi mediamente intensi di frutti rossi (fragoline di bosco) e di lieviti, oltre a una nota casearia che forse non risulta piacevolissima. In bocca ha un'acidità elevata e pungente e un buon frutto. Bello il dosaggio basso e la bolla ben integrata»

«Colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Naso fine e piacevolissimo di rosa canina, fragola e agrumi. In bocca è ampio, cremoso, con un'acidità sferzante e un ottimo equilibrio. Finale lungo e persistente»

«Vivacissimo rosa leggero. Importante intensità olfattiva basata sul frutto maturo, la fragranza e un'armonia d'insieme che coinvolgono anche il palato, dove entra succoso e fine, fresco e completo»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tiefenbrunner

Feldmarschall Von Fenner, Alto Adige Müller Thurgau Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo carico con leggere sfumature tendenti al dorato. I profumi sono intensi con sentori di legno, note fruttate di pompelmo e ananas. In bocca la nota alcolica è ben bilanciata e il finale è incisivo ed equilibrato»

«Colore giallo paglierino carico. Al naso prevalgono note minerali e vegetali e anche spiccati sentori agrumati. Bella sapidità in bocca, da premiare»

molto ben integrato. In bocca è ottimo il bilanciamento tra acidità e alcol. Trama glicerica molto piacevole e bel finale»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tiefenbrunner

Rachtl, Alto Adige Sauvignon blanc Riserva Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino carico con riflessi dorati. All'olfatto si avvertono leggere note ossidative e sbuffi di mineralità. In bocca è acidulo, sapido, con un finale lievemente astringente»

«Naso inizialmente chiuso e poco promettente, ma al palato questo vino sorprende grazie a un'acidità pungente in perfetto bilanciamento con un frutto concentratissimo di passion fruit, lime e leggera nota di bosso; trama cremosa»

«Colore giallo brillante con sfumature verdi. Profumi molto intensi con sentori vegetali freschi di salvia e foglia di pomodoro, oltre a note anche di pompelmo e frutta a polpa bianca. Discrete anche le sensazioni in bocca, con un ricordo del legno, quindi di vaniglia, ma comunque non troppo invadente»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Tramin

Troy, Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. All'olfatto si avvertono note di pompelmo rosa e sbuffi minerali. In bocca entra molto ricco ma anche teso, ha un'acidità ben integrata al frutto e l'alcol è importante, ma senza essere invadente. Finale sapido e preciso, rimane setoso. Ha un buon potenziale di invecchiamento»

«Colore brillante di media intensità, giallo paglierino. Naso intenso di agrumi, pesca gialla, note tostate e vanigliate; infine leggere sfumature cremose. Palato secco, di buona acidità, alcol ben integrato. Corposo e abbastanza strutturato, ha un finale largo e un bel potenziale di invecchiamento»

«Colore giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso si esprime con ricordi di frutta a polpa gialla e una leggera tostatura. Volume e struttura caratterizzano il gusto. Ha una chiusura fresca e sapida»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Ai Galli

Chardonnay Selezione, Venezia Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino pieno e luminoso. Al naso sentori di confettura di albicocca e di vaniglia, cannella e limone candito. Setoso in ingresso, con un finale sapido quasi da caramello salato»

«Colore giallo paglierino brillante. Note floreali, minerali e fruttate di agrumi, pesca gialla e di miele caratterizzano il naso. In bocca è sapido, di piacevole beva e dal finale lungo»

«Colore giallo paglierino quasi dorato. Naso molto riconoscibile e ampio di frutta esotica, con un leggero balsamico e un ricordo di cocco. In bocca è piacevole e il sorso è pieno e ricco. Finale di caramello salato molto intrigante»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Andreola

Mas de Fer, Valdobbiadene Prosecco Rive di Soligo Extra Dry Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino invitante. Sentori di tiglio, sambuco, mela verde e limone. Bocca ampia e ritmata, cremosa, dolce ma raffinata e con un bel finale persistente»

«Naso inizialmente balsamico di eucalipto e di miele, esce in seguito una nota di caseina meno gradevole. La beva è cremosa, discretamente equilibrata e persistente»

«Colore giallo chiaro brillante e bel perlage danzante. Bouquet di fiori e frutti bianchi caratterizzato da una certa grazia che si ritrova, speculare, anche in bocca. Finale discreto»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Barollo

Riserva Alfredo Barollo, Veneto Metodo Classico Igt 2012



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino intenso. Profumi di frutta gialla e bianca tra cui ananas e mela golden, poi note citrine e vegetali. La bocca è coerente con il naso, la bollicina presente e il finale persistente»

«Bollicina fine ed elegante alla vista. Naso che verte e gioca su note vegetali, fruttate e delicatamente floreali. In bocca intriga, conquista e si fa bere bene. Finale pulito con una buona persistenza vanigliata»

«Perlage discreto alla vista. Al naso prevalgono note di fiori bianchi e confetto. In bocca entra delicato ed elegante con un sorso pulito e un bel finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bertani Domains

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino tendente al granato. Note speziate e di frutta candita: un'evoluzione controllata al naso. Al palato è corposo, ma procede in scioltezza, ha buon carattere e bella modulazione; tannino integrato»

«Colore granato profondo e luminoso. Un vino di stampo classico, di buona complessità olfattiva e intensità. Fine ed elegante al naso come al palato, ha una bella ampiezza, è equilibrato e articolato»

«Rubino brillante alla vista. Ha un naso non troppo complesso, ma floreale di viola, poi di sottobosco e visciola sotto spirito. Beva sapida, di media polpa, ma con un'acidità che rischia di non bilanciare a sufficienza il calore alcolico»



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



Bianca Vigna

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Rive di Ogliano Superiore Brut Nature Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Calice dal perlage fine e persistente. Profumi di mela, pera e glicine delineano un naso delicato e piacevole. Al palato si dimostra un vino fresco, con un buon equilibrio tra acidità e maturità del frutto; finale persistente»

«Colore di buona intensità, un bel paglierino con elegante perlage. Naso deciso ma fine con note di fragoline e fiori rossi. Buon sorso, un po' magro, ma fresco e agrumato, dal lungo e sapido finale»

«Colore giallo chiaro, perlage buono. Naso caratteristico con sentori di pesca bianca. Il gusto, pieno e piacevole, si allunga fino al delicato finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bianca Vigna

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Rive di Soligo Superiore Dosaggio Zero Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Profumo delicato ed elegante di fiori bianchi, camomilla e tocchi di miele e di mele. Buona beva, sapida e freschissima, lunga e dal finale di lime»

«Perlage fine e colore giallo brillante. Corredo aromatico di pesca bianca, mela verde e fiore bianco. Il palato è fresco, cremoso, con una nota di crosta pane»

«Colore giallo paglierino chiaro e perlage abbastanza fine. Naso molto intenso di pera con sfumature erbacee. All'esame gusto-olfattivo risulta intenso e chiude con un buon finale»



Bisol1542

Crede, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Aroma molto interessante, fine ed elegante tra il fruttato e il floreale con un tocco minerale. Il palato, di altrettanta piacevolezza e finezza, è teso e di nuovo minerale»

«Un Prosecco fresco e interessante, dal residuo zuccherino basso come da tendenza, ma senza dimenticare la tipicità territoriale»

«Colore vivace e bello, perlage ben presente. Naso fruttato ben compiuto ed espressivo: un Prosecco di carattere e con piacevolezza ad alti livelli. Finale succoso e secco, senza esagerare con il dosaggio»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bolla

Le Origini, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Amarone di bella concentrazione e compostezza a partire dal naso che profuma di frutti rossi e di arancia sanguinella. Al palato si conferma equilibrato e abbellito da una giusta acidità»

«Colore rosso rubino che tende al granato. Vivace e intenso nei profumi prima di spezie, poi di agrumi e torrefazione. Bella acidità in bocca che conferisce eleganza e slancio. Ottimo il finale fruttato»

«Colore tipico della tipologia: rosso con unghia mattonata. Agrumi al naso e in attacco di bocca che danno sensazioni molto interessanti; un campione che gioca bene con il bilanciamento tra alcol e acidità»



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



Bottega

Il Vino degli Dei, Amarone della Valpolicella Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rubino scuro. Vino dai profumi di frutti di bosco maturi, ciliegia sotto spirito, fiori appassiti e leggera affumicatura. Sorso di buona progressione dolce-amaro-sapida. Finale lungo e gradevole»

«Rosso rubino con leggeri riflessi granati, cupo ma di media trasparenza. Al naso emergono sentori di ciliegie stramature e prugne, more sotto spirito, cuoio e tabacco con vaghi ricordi fumé. In bocca entra pieno con finale al cioccolato bianco e prugne secche»

«Colore rosso rubino carico e intenso. Naso dolce di legno e vaniglia, liquirizia e prugna matura. Bocca quasi dolce in entrata, che si mantiene tale anche nel finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Buglioni

L'(Im)perfetto, Valpolicella Classico Superiore Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Una nota mentolata evidente caratterizza l'olfatto insieme a sentori di frutta fresca. Bella bocca complessa, piena, con alcol ben integrato, tannini maturi e finale lievemente amaricante»

«Porpora intenso alla vista. Note olfattive decisamente balsamiche che ricordano il talco mentolato delineano il profilo olfattivo. Al palato è polposo, succoso, morbido, con toni di erbe officinali e balsamici: si avvertono chiare note di rosmarino. È un vino dal buon carattere e buona freschezza, di sicuro appeal»

«Colore chiaro, rubino. Naso di buona intensità dato da note di ciliegia rossa acida, frutti di bosco, leggero speziato e mentolato. Al palato è secco, fresco, fruttato, con tannini evidenti ma maturi, alcol ben integrato. Finale persistente e fresco»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Buglioni

Teste dure, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2010



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora fitto. Naso di origano, erbe aromatiche e sfumature balsamiche. Palato polposo, ancora esuberante, con un bel frutto candito che lo arricchisce e rende il sorso solido; l'alcol è integrato e si ha un buon tannino a chiudere e un allungo di rosmarino»

«Colore rosso rubino impenetrabile. Intenso e complesso il profilo olfattivo che cresce in progressione. Al palato è fine ed elegante, un vino di spessore e di profondità, con grande articolazione»

«Rosso rubino abbastanza cupo. Bei profumi floreali e balsamici, di incenso, poi note minerali di polvere da sparo, e ancora: terriccio e sottobosco; è un naso molto raffinato. Il sorso è morbido, la buona freschezza va a bilanciare un notevole tenore alcolico e i tannini sono serrati e vivi»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tommaso Bussola

Ca' Del Laito, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore granato cupo e profondo, quasi inchiostro. Naso intenso di frutta a bacca nera e menta, anche arancia sanguinella, rosmarino e timo. Molto consistente il sorso, con grande sensazione pseudocalorica, anche se ben gestita»

«Colore rosso rubino intenso. All'esame olfattivo note di frutta rossa matura come ciliegia e marasca, oltre a un profilo speziato. In bocca ha tannini duri e un finale piuttosto astringente»



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



Tenuta Chiccheri

Campo delle Strie, Amarone della Valpolicella Docg 2012



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«La nota nera e speziata del pepe fa spazio a frutti rossi delicati e fragranti (marasca e mora), oltre a sentori tostati. La bocca è bella fresca e asciutta, il tannino è presente e leggermente polveroso. Il finale è coerente con la speziatura che si sente all'olfatto»

«Colore rosso granato impenetrabile. Al naso spezie e legno si intrecciano con note di prugna e piccoli frutti rossi. In bocca lascia una scia di frutto molto interessante e alla fine anche un palato asciutto che predispone al nuovo assaggio»

«Naso invitante di frutti maturi. Il sorso è notevole, con una bella pulizia che lascia la bocca calda, ma mai pesante. Un vino equilibrato e dal finale buono»



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



Col Vetoraz

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Extra Dry Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino acceso e invitante. Nuances di tiglio, sambuco e corbezzolo compongono il corredo odoroso. Sorso cremoso e di bella eleganza; finale lungo e croccante»

«Bella spuma nel calice. Note balsamico-resinose e poi un tocco di miele di tarassaco: il naso di questo vino è giocato su sensazioni verdi ma gradevoli. La beva è polposa, equilibrata, gradevole e lunga, con finale piacevolmente fruttato di mela gialla»

«Giallo chiaro brillante e perlage di buona fattura. Naso elegante con fiori e frutti bianchi e bocca corrispondente»



Corteforte

Recioto della Valpolicella Classico Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore di intensità media, rosso granato. Naso di buona intensità giocato su note di prugna essiccata, ciliegia candita e sotto spirito, poi uva passa, infine sentori floreali, speziati e tostati. In bocca appare dolce, di buona acidità, con tannini morbidi e alcol ben integrato. È un Recioto piacevole, fruttato, non stucchevole, con finale persistente»

«Rubino carico all'esame visivo. L'olfatto, che è complesso e profondo, è caratterizzato da ricordi di scatola di sigari, elicriso, alloro e confettura di ciliegie. Bocca precisa, dolce, tonda, con una leggera tannicità che rende la beva ancora più piacevole»

«Rubino intenso il colore. Al naso liquirizia, composta di ciliegie, resina e frutta rossa scioppata. Ingresso in bocca rotondo e vellutato, dolce e sapido. Chiusura minerale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Enoitalia

Alberto Nani, Prosecco Extra Dry Doc



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Giallo paglierino alla vista. Naso che si esprime con note di sambuco, tiglio e mela. La bocca è soffice, cremosa, con note dolci ben disposte. Lungo e intenso il finale»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Frutta dolce matura, quasi da confettura e tabacco dolce al naso. Bollicine vive e sorso decisamente morbido, ma anche sapido e fresco»

«Giallo chiaro, vivido, con perlage mediamente persistente e fine. Naso caratterizzato da note floreali, quasi di marzapane. In bocca è elegante con un buon finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Fructus Vinea

Ander, Bardolino Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino brillante con sfumature porpora. Profumi che ricordano le note di frutta matura e leggere sfumature di vegetale cotto. In bocca si percepisce una nota leggermente amara sul finale»

«Colore rosso rubino scarico. Naso profumato di timo, frutti rossi, liquirizia, pepe nero, molto fine ed elegante. Preciso ed equilibrato in bocca, ha un ottimo finale»

«Colore pallido, rosso granata. Naso di buona intensità aromatica con note di ciliegia rossa acida, erbe aromatiche e leggere note pepate. Palato secco, fresco, fruttato, con tannini evidenti, ma ben integrati. Media persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Garbole

Hatteso, Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2010



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora fitto. Un bel tono di frutta candita caratterizza l'esame olfattivo. Al palato si presenta potente, ricco, ben guarnito da frutta sotto spirito, spezie e note balsamiche. È un sorso lungo, moderno e con stile, carnoso e con finale di notevole sapore»

«Naso molto particolare e dolce con note quasi mielate e di caramella mou. Beva molto morbida, forse troppo, fitta e con una freschezza che rischia di non essere sufficiente a bilanciare l'alcolicità. Da premiare per il particolare corredo olfattivo»

«Rosso rubino impenetrabile. Intenso e complesso profilo olfattivo di grande livello, dove si trovano tutte le sfumature in bellissimo equilibrio, così come al palato, dove si dimostra un vino dal grande stile»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Garbole

Heletto, Veneto Igt 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso granato, denso. Al naso debutta con una leggera volatile, ma è comunque intenso e caratterizzato da note di frutti e spezie. In bocca mostra una certa austerità anche di tannino, ma buona maturità e finale elegante»

«Colore rubino intenso. Naso di buona intensità aromatica con note di ciliegia rossa matura, prugna, vaniglia, ricordi tostati e di pepe nero. Palato semi-secco, fresco, fruttato, con tannini evidenti e alcol ben integrato; finale largo»

«Rosso rubino impenetrabile con leggere sfumature granata. Profumi che si aprono nel tempo con sfumature di spezie e tabacco, fino a note di confettura di ciliegie. In bocca è caldo, ma con una buona acidità che apporta freschezza. Molto morbido e strutturato»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Garbole

Hestremo, Recioto della Valpolicella Docg 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso granata intenso. Olfatto di buona intensità dalle note fruttate di fichi, prugna secca e uva passa, che poi evolvono in toni speziati e tostati fino a un leggero balsamico. Al palato risulta piuttosto dolce, ma di buona acidità, con tannini morbidi e alcol ben integrato. Morbido, fruttato, concentrato ma non stucchevole: è un vino elegante dal finale persistente»

«Colore granato scuro, profondo e concentrato. Al naso si avvertono, in particolare, note di cocco. Il sorso è masticabile con alta acidità e buon tannino. Finale non troppo lungo»

«Granato brillante. Naso complesso con ricordi di confettura di mirtilli e more, miele di castagno e arancia candita; anche ceralacca e goudron. In bocca è vellutato e morbido, ma con un buon tannino. Finale lungo e leggermente affumicato»

Civiltà del bere



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



Garbole

Hurlo, Veneto Igt 2011



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso granato denso. Intenso e profondo il naso dalle note di amarena, cocco, pepe nero e liquirizia. Bocca masticabile grazie a tannini croccanti e di bella maturità. Buona persistenza, anche se manca un pizzico di finezza sul finale»

«Colore rosso rubino intenso. Naso di buona intensità aromatica con note di ciliegia nera, prugna essiccata, fichi, cioccolato, pepe nero, e ancora: note vanigliate e tostate. Al palato è secco, fruttato, di buona acidità e con tannini morbidi; l'alcol è ben integrato. Finale persistente, con tocco amaro sul finale (tipico)»

«Rosso rubino molto carico impenetrabile e con sfumature brillanti. I profumi sono molto intensi e richiamano sensazioni date dal legno: vaniglia, note di cacao e sfumature di ciliegie sotto spirito. In bocca è molto caldo e corposo con un finale che richiama la confettura e, di nuovo, il legno. Finale quasi dolce»



Jako Wine

Jako Nature, Metodo Classico Pas Dosé



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Un naso caratterizzato dalla presenza di fiori rossi e di lamponi, litchi e note agrumate. La bocca è tesa, leggermente amarognola con piacevoli sentori di miele di sulla e un intrigante e lungo finale»

«Bella questa bollicina che parla tanto il linguaggio della Garganega con il suo finale ammandorlato e di miele di sulla, che ricorda la macchia mediterranea. Bocca con tocchi di fiori e di miele di acacia, perlage fine e delicato»

«Oro chiaro luminoso, perlage discreto. Bouquet con fiori bianchi e note di miele di sulla. La bocca è invasa da ricordi di pesca matura e ancora note di miele nel retrogusto. Buona persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Tordera

Tittoni, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Rive di Vidor Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino scarico, bollicina allegra nel bicchiere. Note fruttate di pera e mela con richiami agrumati dolci al naso. La bollicina è pungente e solletica il palato senza essere aggressiva. Finale persistente con note di frutta fresca»

«Giallo paglierino scarico alla vista. Bella la mineralità gessosa al naso equilibrata con il carattere fruttato. In bocca si ritrova un giusto ed equilibrato residuo zuccherino, che verte verso un nuovo gusto»

«Bollicine discrete salgono nel calice. Il naso è delicato con classici ricordi di pera e note floreali. Bocca di buona piacevolezza e coerente nel finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Latium Morini

Campo Leon,

Amarone della Valpolicella Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso molto fruttato di ciliegia sotto spirito e altri frutti rossi maturi e nuances vegetali. Al palato è leggermente squilibrato, ma comunque piacevole»

«Un vino dal corpo molto strutturato che, però, potrebbe non convincere a causa di alcuni angoli ancora da smussare, ma che al contempo ne dimostrano il carattere longevo»

«Colore con trasparenze che, però, non fanno pensare al colore tipico dell'Amarone. All'esame olfattivo si distingue un frutto imponente. Al gusto ha un buon allungo e un finale piacevole»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Latium Morini

Campo Prognai, Valpolicella Superiore Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«L'olfatto è appagato da un bel frutto intenso e croccante, piccante e speziato, e anche da alcuni sentori agrumati. Al palato è secco e tagliente, fresco e ruvido»

«Colore rubino intenso. Olfatto fruttato, floreale, speziato. In bocca entra secco, con tannino asciutto e media persistenza»

«Naso di ciliegia, cioccolato e cuoio. Le spezie (chiodi di garofano su tutte) caratterizzano il palato. Al gusto si avverte anche una buona concentrazione di frutto e il finale è persistente»



Le Morette

Benedictus, Lugana Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino tendente al dorato. Naso con sentori esotici di passion fruit e mango, oltre che con un tocco di vaniglia. Palato di ottima acidità e buona persistenza»

«Naso dai profumi piacevoli e avvolto da un frutto maturo e concentrato. Palato deciso, minerale, con un ottimo dosaggio del legno. Buono»

«Colore giallo paglierino intenso. Frutta a polpa gialla e fiori gialli al naso. Intenso e ricco al palato, è in fase di piena maturazione e ha una bella persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Monteci

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono spiccate note di frutta rossa e nera matura, nuances speziate, poi sentori di caffè, cacao e vaniglia. In bocca i tannini sono ben integrati e il vino si rivela ottimo»

«Colore rosso rubino molto scuro. Un mazzo di fiori e un cesto di fragole al naso, che è anche avvolto da note dolci e leggermente mandorlate. Le stesse sensazioni raggiungono anche il palato. Finale affumicato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Montelvini

Collezione Serenitatis - Il Brutto, Asolo Prosecco Colfondo Docg



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino. Naso dolce e fruttato di ananas, poi un tocco di vaniglia e di gesso che richiama il territorio di origine. Bollicina molto presente, non troppo fine, ma classica per il prodotto. Un assaggio bello nel suo essere contemporaneo e con una grande coerenza tra naso e bocca»

«Bolla un po' aggressiva, come accade spesso nei Fizzy. È un calice che rispecchia il territorio da fondi morenici, calcarei. Da premiare per la contemporaneità e il sicuro appeal sul mercato»

«Gradevole sia al naso di pera, sia in bocca, dove nella sua - voluta - semplicità appare ben bilanciato per tutto il sorso, fino alla fine»



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



Pasqua

Mai dire Mai, Amarone della Valpolicella Docg 2012



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rubino impenetrabile. Intenso e complesso il profilo olfattivo, che è anche fine ed elegante con note di more in confettura, sentore balsamico e di cannella. Palato ampio e dal grande equilibrio tra struttura, alcol e acidità; buona articolazione»

«Rosso rubino porpora il colore. Naso che concede ancora qualche ricordo al legno e alle sue tostature. Palato denso, ricco, piuttosto alcolico e poderoso. Un calice di buona energia»

«Rubino cupo il colore. Il vino ha sentori di fiori macerati, note vegetali di geranio, minerali di polvere da sparo e zolfo; infine ricordi di incenso. Ha una sua bella personalità anche nella beva piena, polposa, ricca, con tannini fitti ma nobili e alcol bilanciato da ottima acidità; notevole»

Civiltà del bere



Premium Wine Selection

Silvano Piacentini Selection, Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso intrigante e molto tipico dell'Amarone con sentori di spezie dolci, frutta rossa dalla polpa matura e accenni balsamici; forse manca solo un po' di fragranza. In bocca è fatto bene ed è ottimo anche per i mercati internazionali»

«Granato intenso e impenetrabile. Molto intenso in bocca, un po' balsamico e con una punta di liquirizia. Tipico blend per un Amarone da gusto oltreoceanico»

«Naso complesso, accattivante, che poi in bocca si mostra carezzevole, vellutato e di facile approccio. Un vino perfetto per il mercato americano»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Rubinelli Vajol

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino. Naso subito un po' timido, poi escono note di fragole di bosco e panna, infine un poco di erbaceo e di speziato (pepe rosa e bianco). È un vino piacevole, anche se più morbido e caldo che fresco»

«Colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono note di frutta matura rossa e nera e un sentore speziato di vaniglia. In bocca è caldo, ricco, i tannini sono ben integrati e il finale è piacevole»



Ruggeri

Giustino B, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Giallo paglierino acceso. Naso con sentori di tiglio, frangipane e anice. Bocca ampia e ricca che mostra un'eleganza particolare. Finale molto bello, che vira sul pepato e sul mentolato»

«Naso con profumi di miele, ma non pulitissimo: un po' semplice e monocorde. In bocca, invece, il vino si esprime al meglio, con una buona cremosità, una discreta freschezza e una bella armonia»

«Colore brillante e perlage fine. Al profumo spiccano note di marzapane, insieme al corredo di fiori bianchi e frutti. In bocca si esprime in maniera elegante e ben bilanciata. Di media persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta Santa Maria

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Vino interamente orientato verso le sfumature dolci e vanigliate con note delicate di violetta e piccoli accenni caramellati. Bocca pulita, non troppo fresca, ma con finale persistente e ben armonizzato con il naso»

«Colore rosso granato. Dolcezza e speziatura al naso, ma la freschezza di bocca lo aiuta molto a essere più snello di quel che si potrebbe pensare. Interessante»

«Un campione dallo stile classico con un profilo olfattivo di frutti neri molto maturi, che si ritrovano anche in bocca, dove entra molto morbido»



Rino Sartori

Dinnay, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore che inizia a virare verso il granato, trasparente e tenue. Buon naso, complesso e integrato, coerente e tipico, che preannuncia una bocca altrettanto composta e misurata»

«Amarone che conquista perché molto equilibrato in tutte le sue componenti, bella anche la balsamicità finale. Un vino misurato, non urlato»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Speri

Sant'Urbano, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino pieno. Al naso è leggero con una nota di vernice, un'altra di cipria, poi di incenso e di carne. Bocca solida, ampia, poco profonda: in fondo è abbastanza semplice, ma con buona acidità finale»

«Colore rubino carico, tendente al porpora. Vino dai richiami di cipria, incenso, mora matura, con una delicata nota ematica. Sorso fresco, succoso, verticale, ben equilibrato, lungo e persistente»

«Rosso rubino intenso e scuro. Naso di cipria, incenso, vernice e cacao, manca solo un po' di frutto. Al palato è un po' più fresco e ben bilanciato in tutte le parti»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Valpolicella Negrar

Domini Veneti - Collezione Pruviniانو, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso dal frutto deciso, pulito e levigato. Un vino elegante anche in bocca, dove prevale la finezza nonostante la potenza del sorso: molto coerente dall'inizio alla fine»

«Colore rubino pieno. All'olfatto dimostra una potenza sotto controllo e una buona complessità di profumi. In bocca l'alcol è ben integrato, il sorso è ampio e il finale è pieno e saporito»

«Fine ed elegante fin dalle prime sensazioni avvertite al naso. Un Amarone di nuova tendenza che chiude deciso con note erbacee che stimolano e invogliano a prenderne un altro sorso»



Cantina Valpolicella Negrar

Domini Veneti - Collezione Pruviniano, Valpolicella Classico Superiore Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Bel frutto rosso di ciliegia pulita e netta al naso. Palato di buon equilibrio, freschezza e dinamicità: un vino ben fatto»

«Colore rosso rubino brillante. Ciliegia croccante e vaniglia leggera all'olfatto. Il palato è altrettanto croccante, fresco e dotato di ottima persistenza»

«Colore rubino di media intensità. Bouquet floreale, fruttato e speziato molto tipico. Anche in bocca il vino rispecchia il territorio ed è secco, fresco, piacevole e persistente»



Cantina Valpolicella Negrar

Domini Veneti - Collezione Pruviniano, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Al naso prevalgono spiccate note di frutta rossa e nera matura: ciliegie, more e ribes. In bocca è secco, caldo, i tannini sono ben integrati e il finale persistente»

«Colore rubino carico e denso. Naso intrigante e molto profumato, aperto ma elegante. In bocca ha un ottimo corpo, è quasi masticabile, ed è ricco come al naso ma altrettanto equilibrato. Bella persistenza fresca»

«Rosso rubino intenso. Naso fruttato, floreale e speziato. Al palato è secco, piacevole, polposo e persistente»



Cantina Valpolicella Negrar

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rubino di media concentrazione. Naso di amarena e cioccolato, oltre che di spezie come chiodi di garofano. Di bella tessitura in bocca, ha tannini vellutati e finale gessoso. Un vino equilibrato e tipico»

«Rosso rubino profondo di buona consistenza. All'esame olfattivo si presenta intenso e complesso con note di mora e visciole. Anche in bocca emerge il carattere tipico del vino: è avvolgente, con un tannino ben integrato e lunga chiusura sullo stesso stile del naso»

«Colore rosso rubino. Naso fruttato con note mentolate, poi di tabacco e infine di tostatura. In bocca entra ricco, ha un tannino suadente e procede con bella progressione e acidità. Finale un po' verde»



Zýmē

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Al naso emergono maggiormente le note vegetali, poi quelle di china e una certa affumicatura. Il vino risulta più snello in bocca dove si presenta gradevole con sentori freschi, mentre il tannino è ancora spinto su note amare. Sarà ancora più interessante in futuro»

«Rosso rubino netto. Vecchio stile di Amarone per questo calice, con Oseleta e Croatina che conferiscono le note erbacee e più leggiadre. Un bel campione, forse non ancora completamente equilibrato e con un tannino un poco polveroso»

«Rosso rubino scuro. Il calice sprigiona delle note erbacee che snelliscono il bouquet e soprattutto il gusto. Finale di media persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Zýmē

Valpolicella Classico Superiore Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Calice che sprigiona un aroma di piacevole eleganza nel frutto e nella compostezza con ricordi anche agrumati. Palato di buon equilibrio e freschezza»

«Colore rosso rubino intenso. Naso dai sentori fruttati, floreali e speziati. All'esame gusto-olfattivo risulta secco, piacevole, con un certo residuo zuccherino»

«Rosso rubino brillante alla vista. La speziatura di cannella e il fruttato della ciliegia avvolgono il naso. Il palato è rotondo, di media persistenza e con retrogusto agrumato»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Antonutti

Friuli Grave Traminer aromatico Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo leggermente dorato. Forti note fruttate (agrumate) al naso. La bocca è raggiunta da sentori di pesca, mela cotogna e ha un finale piacevole»

«Dorato intenso il colore. Naso aromatico tipico e chiaro di Traminer: fruttato e floreale sono in primo piano, ma non rendono il calice pesante; infine si avverte un ricordo di smalto. In bocca è piuttosto dolce, un po' evanescente e poco profondo, anche se molto piacevole»

«Giallo dorato molto intenso. Olfatto ricco e tipico del Traminer con sentori di frutta tropicale, fiori gialli, muschio e rosa. Al palato è secco, pieno, ricco, polposo, alcolico ma piacevole. Persistente»



Attems

Trebes, Collio Ribolla gialla Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Naso interessante e fine di glicine e pera. Bocca piena, avvolgente, dall'ottima freschezza e sapidità. Un vino di buona lunghezza, giovane ma che promette bene per il futuro»

«Colore paglierino, quasi verdognolo. Profumo setoso, così come la bocca che ha una bella texture e un lungo finale sapido»

«Giallo paglierino abbastanza profondo, consistente. Naso intenso e di buona complessità con sentori di agrumi, fiori gialli e frutta secca. Avvolgente, di buona freschezza e sapido al palato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Costa Arènte

Friuli Colli Orientali Ribolla gialla Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino leggero. Naso punteggiato da elementi minerali, toni varietali e note fresche. La gioventù è evidente anche al palato che è succoso, tonico, minerale e lungo»

«Colore giallo dorato, consistente. Intenso e di buona complessità già all'olfatto, è al palato che spicca la freschezza croccante del frutto, insieme a una buona ampiezza di sapori e alla sapidità che arriva sul finale»

«Naso dal profumo fresco con note agrumate di bergamotto, un tocco minerale, un altro tropicale e sentori di fiori gialli. Il naso interessante preannuncia il bel sorso succoso, agrumato, sapido, fresco e persistente: buono»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Roncaia

Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Note di arancia candita, miele e albicocca caratterizzano il profilo olfattivo. Molto fresco e ben equilibrato, all'assaggio si esprime con lievi note di confettura e di caffè. Texture fibrosa e finale piacevole»

«Giallo dorato brillante. Profumi di frutta candita, con note di miele al naso. In bocca è molto dolce ma con una discreta acidità. Piacevole persistenza con finale che richiama la frutta candita»

«Colore giallo dorato alla vista. Naso con note di frutta bianca e tropicale, poi fichi e miele. Un vino da premiare anche per la grande piacevolezza che esprime in bocca»



Lis Neris

Confini, Venezia Giulia Igt 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino chiaro. Al naso sono forti le note minerali, poi quelle fruttate esotiche e agrumate. Grande sapidità in bocca e bella freschezza. Vino molto piacevole»

«Giallo dorato il colore. Al naso - d'impatto - arriva diretta la percentuale aromatica e decisa del Gewürztraminer con ricordi di litchi e rose. La nota minerale del Riesling arriva in un secondo momento e si sente più in bocca, dove si presenta come un vino abbastanza equilibrato e dal sorso lungo e sostanzioso»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Ronco dei Pini

Friuli Colli Orientali

Schioppettino di Prepotto Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino scarico. Bella definizione di frutti rossi e neri all'olfatto. In bocca entra secco, con un bel tannino maturo e gessoso, giustamente estratto e con un finale rinfrescante e lungo»

«Rubino di buona profondità, luminoso. Naso intenso e di buona complessità dalle note di ciliegia, violetta, tabacco e sfumature di cioccolato. Palato di buona avvolgenza, dove spiccano la freschezza, la sapidità e la buona lunghezza. Da premiare anche per la personalità»

«Rosso rubino intenso. Naso fine di fiori secchi, confettura di mirtilli, cacao, caffè e smalto. In bocca è strutturato, piacevolmente acido e dalla trama tannica fine. Vino importante, dal bel finale piuttosto lungo»

Civiltà del bere



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



Venica&Venica

Ronco delle Cime, Collio Friulano Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino carico e nitido. Naso complesso e fine, un po' legnoso al primo impatto, che poi evolve su note di frutta esotica, magnolia, citronella e un tocco balsamico. In bocca si esprime in modo ampio, caldo ma di buona freschezza»

«Colore giallo paglierino con riflesso verdognolo. Naso intenso e sapido, fruttato e di buona mineralità, anche di bella concentrazione. In bocca è piacevolmente più elegante che potente, nonostante l'alcolicità accentuata»

«Colore giallo dorato di bella luminosità. Naso fruttato di arancia, melone e cedro, ma anche di frutta secca (noccioline). Bocca ampia e calda, ma struttura e freschezza non mancano. Finale lungo e piacevolmente ammandorlato»

Civiltà del bere



Cavicchioli

Rosé del Cristo, Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Brut Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore rosato buccia di cipolla. Vino dai delicati richiami affumicati, note di ribes e lampone, infine timo. Perlage abbastanza fine, sorso molto fresco, con acidità quasi citrina, tagliente»

«Colore tipico del Sorbara. Buona vivacità e appeal dei profumi: al frutto si affianca la fragranza dei lieviti. Fresco e fruttato anche in bocca, dove l'acidità detta i tempi. Chiusura agrumata e succosa»

«Colore rosa tenue, buccia di cipolla, perlage fine e persistente. Naso delicato di piccoli frutti rossi, burro di arachidi e rosa. In bocca è fresco e piacevolmente acido. Bella persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Romagnoli

Il Pigro Rosé, Spumante Metodo Classico Brut 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Bel colore delicato. Naso interessante, sobrio ma ben fatto con note di fragolina, pesca e limone. Struttura fitta e acidità elevatissima, molto pungente, ottimo il bilanciamento con il dosaggio. Finale un po' breve ma piacevole»

«Colore rosa molto tenue; perlage abbastanza fine e persistente. Naso delicato di cipria, rosa, mora, mango. In bocca è fresco, di buon corpo ed equilibrato. Finale lungo e piacevolmente fruttato»

«Aspetto intrigante e luminoso. Buona intensità all'olfatto con frutto e fragranza dei lieviti. Buoni equilibrio e progressione gustativa, finisce saporito e fresco»



Antica Fattoria Machiavelli

Vigna di Fontalle, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino carico. All'esame olfattivo si distinguono note di frutta matura, (ciliegia, fragola e lampone), oltre a sentori di caffè e di cacao. L'assaggio è caldo, ricco e pieno»

«Colore rosso piuttosto cupo. Naso di frutta essiccata, fiori secchi, cuoio e tabacco, anche un po' terroso. In bocca è molto caldo e pieno e ha un lungo finale tendente all'amarognolo»



Belvedere

Anniversary, Toscana Rosso Igt 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rubino intenso. Olfatto piacevole e intenso di frutta sotto spirito, spezie e fiori. L'assaggio è secco, fresco e piacevole»

«Talco e intensità di frutti rossi al naso. Palato ricco con ricordi di marasca, sottobosco e molta ricchezza appagante. Persistenza medio-lunga»

«Rosso rubino il colore. Note generose di frutta rossa e pepe avvolgono il naso. Il sorso è piacevole, fresco, con tannino e buona struttura»



Bertani Domains - Trerose

Trerose - Simposio, Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Nonostante la presenza di note dolci date dalla barrique, il naso è abbastanza fruttato. All'assaggio si sente una buona trama tannica e acidità ancora evidente»

«Rosso con decisi riflessi granata. Il vino è inizialmente un po' chiuso, ma dopo compaiono sentori di spezie e aromi di tostato. Piacevole struttura tannica, che si sente ma non infastidisce (ben ammorbidita)»

«Colore rosso rubino. Belle note di frutta rossa (ciliegia, fragola e cassis) e di vaniglia al naso. In bocca i tannini sono integrati; bel finale»



Bertani Domains - San Leonino

Salivolpe, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Il profilo olfattivo è composto da note floreali, di eucalipto, fruttate (ciliegia, amarena) e speziate. All'assaggio ha ancora i tannini piuttosto duri che determinano una certa astringenza anche nel finale»

«Colore rubino con unghia trasparente. Naso speziato e floreale con note di caffè, foglie di tabacco e un tocco di mela rossa croccante; in fondo si avvertono anche sentori terrosi e un bell'inizio di evoluzione. In bocca è teso, il tannino è serrato; inoltre è sapido, lungo e succoso»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenute Bruni

Grisella, Maremma Toscana Vermentino Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino chiaro. Naso netto, pulito, forse non troppo ampio e poco complesso, ma intenso. Le stesse sensazioni si avvertono in bocca, dove nel complesso si dimostra un vino gradevole»

«Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note floreali, minerali e fruttate di pesca e banana definiscono il bouquet. In bocca dà una sensazione leggermente amarognola, ma si tratta comunque di un calice molto piacevole»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Antonio Camillo

Toscana Ciliegiolo Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore pallido, rubino brillante. Naso di buona intensità con note di ciliegia rossa, prugna, mirtilli rossi e tocchi floreali. Palato secco, di buona acidità, con tannini morbidi e alcol ben integrato. Fruttato e di facile beva, ha un finale mediamente lungo»

«Rosso rubino trasparente e luminoso. Al naso si distinguono sentori di frutta rossa sotto spirito e note leggermente erbacee, oltre che pepate. Bocca esile e di non troppa persistenza con un finale un po' verde»

«Rubino molto scarico il colore. Fruttato e speziato al naso sono ben in equilibrio tra di loro. All'assaggio è croccante e bilanciato, anche se il tannino nel finale è un po' verde»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Campo alla Sughera

Arnione, Bolgheri Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso granato. Profumi di cassis e spezie avvolgono il naso insieme a sentori balsamici. Bella la densità e l'ampiezza in bocca con ricordi di chiodi di garofano, discreta alcolicità e buon finale»

«Colore rubino quasi impenetrabile. Intenso e complesso al naso che ha profumi fini di frutta rossa matura e confettura e una chiusura speziata dolce e piccante allo stesso tempo. Palato avvolgente e profondo con tannino di buona fattura»

«Rosso rubino intenso. Naso fruttato di ciliegia, prugna secca e con una leggera tostatura. Bocca calda, piena, forse un po' alcolica, ma di bella struttura e freschezza. Finale ammandorlato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Carpineto

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Al naso esprime note di frutta matura rossa e nera. All'assaggio si avvertono tannini ben integrati che accompagnano il sorso fino al bel finale»

«Naso avvolgente, pieno, caldo, invitante, così come il sorso. Vi è molta corrispondenza tra sensazioni olfattive e gustative. È un vino che punta sull'eleganza e sulla raffinatezza con ricordi di tabacco, cuoio e una leggera menta: molto equilibrato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Castello di Meleto

Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino brillante. Al naso sentori fruttati di melagrana e ribes. Al palato si presenta fitto, con un tocco gessoso e un tannino leggermente pungente, ma piacevole. Buona persistenza»

«Piacevoli note agrumate di chinotto e liquirizia, balsamiche e mentolate compongono il profilo olfattivo. Il corpo è sin troppo snello e con tannini di trama fitta»

«Rosso rubino con un bouquet di piccoli frutti rossi, spunti di speziatura vanigliata ben integrata a cenni mentolati. In bocca il tannino è guizzante; persistenza buona»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Castello di Meleto

Vigna Poggiarso, Chianti Classico Riserva Docg 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rubino brillante alla vista. Naso di lampone, ribes e mirtillo, oltre a sfumature di tabacco e di sottobosco. Al palato c'è equilibrio tra frutti e sottobosco. Persistente»

«Foglie di tabacco, note floreali di viola mammola, un tocco di pepe, profumi di geranio e di macchia mediterranea: al naso si presenta come un vino interessante. Il sorso è snello ma succoso, con tannini di media fittezza appena pungenti ma dolci; più elegante che potente»

«Rosso rubino. I profumi sono molto eleganti e la bocca piena: è un sorso di bell'impatto e ottima persistenza»



Castelveccchio Terricciola

Armida, Vin Santo del Chianti Doc 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Piacevoli note ossidative di caffè, cioccolato e incenso non coprono i profumi ancora vivi di miele e albicocca. Il palato è meno concentrato del naso, ma molto ben equilibrato»

«Colore ambrato, già tendente al marrone. Profumi di castagna, note di noce moscata e sentori di cannella. In bocca una buona acidità rinfresca il vino»

«Colore ambrato con riflessi dorati. Al naso si trovano note speziate e fruttate di albicocca, fichi secchi e, infine, di miele. I medesimi sentori si avvertono distintamente anche in bocca. Finale lungo»



Castelvecchio San Casciano Val di Pesa

Numero Otto, Toscana Canaiolo Igt 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore pallido, rosso rubino. Naso di buona intensità con note di ciliegia rossa e prugna, floreali e tostate; infine accenni di cuoio. Palato secco, di buona acidità, con tannini morbidi e alcol ben integrato. Finale largo e fresco»

«Rosso rubino scarico. Naso fruttato e speziato, buona rispondenza naso-bocca. Al palato si distingue per il bel tannino. Finale gradevolmente rustico»

«Rosso rubino di media intensità. Al naso ricordi erbacei, di frutti rossi e di sottobosco. Bocca tesa e vibrante, tannino possente e ancora verde. Finale amaricante»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Podere Conca

Agapanto, Bolgheri Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso vinoso e pulito con una bella definizione di frutto e richiami di violetta. Fresco e fragrante come stile, al gusto si apprezza un'ottima estrazione del tannino anche se è un po' secco nel finale. Richiede il gusto abbinamento a tavola»

«Rosso rubino profondo e luminoso. Intenso e complesso al naso con frutto succoso, fresco e dinamico di mirtilli e sottobosco. Palato di buona fattura con tannino fitto anche se si deve ancora integrare; buona lunghezza»

«Rosso rubino il colore. Naso fruttato con note di ciliegia, marasca, poi sentori di tostatura e nocciola. In bocca prevale il frutto, il tannino è integrato; è un vino di buon corpo e bella acidità. Finale ammandorlato»

Civiltà  del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Farnese - Tenute Rossetti

Poggio Civetta, Chianti Classico Docg 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino piuttosto cupo. Ha un naso di buona complessità grazie a un potpourri di fiori secchi, note di sottobosco, fieno e liquirizia. In bocca tannini di media fitezza, buona freschezza; chiude lungo, sapido, minerale e con un ricordo di caffè»

«Rubino intenso con inizio di sfumatura aranciata. Ciliegia matura, vaniglia e chiodi di garofano all'olfatto. Il tannino abbondante e leggermente astringente e una buona freschezza delineano il palato. Persistente e con finale leggermente speziato»

«Colore rosso rubino. Note di confettura di prugna in evidenza che ritornano anche in bocca insieme a un tannino gentile. Persistenza media»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Giudo

Brunello di Montalcino Docg 2014



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino all'esame visivo. Naso fresco, floreale, elegante ed esile. Al palato si distinguono note di arancia sanguinella e cola nel finale. È un vino fine, dalla texture gessosa e con una bellissima tipicità che segue l'andamento dell'annata»

«Colore rosso rubino con riflessi granati. Naso fine di frutta rossa, tabacco, caffè e sottobosco. Bella ampiezza e avvolgenza in bocca, un vino di struttura e stoffa; anche l'acidità non manca. Finale speziato»

«Granato profondo e luminoso. Olfatto intenso e complesso. È un vino che, seppure sia figlio di un'annata come la 2014, presenta spessore e profondità tramite un palato avvolgente, caldo, con equilibrio tra corpo, acidità e tannini; lungo il finale»

Civiltà del bere



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



Le Palaie

Brusio d'Era, Vino Spumante Rosato Brut



da 90 a 94

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso piacevole che ricorda il vitigno. Al palato la bollicina è molto intensa e l'acidità davvero rinfrescante. Finale di lunghezza media, ma fruttato»

«Rosa tenue, perlage fine e persistente. Naso orientaleggiante con note di papaya, fragolina di bosco e lime. In bocca si riscontra una bella freschezza e un buon corpo. Finale fruttato giustamente lungo e persistente»

«Vivace e luminoso alla vista. Naso ricco di frutta e di fiori, con accenni speziati e carnosì. Buona struttura e armonia complessiva, finale in linea, pulito e fruttato»



Le Palaie

Gatta ci cova, Toscana Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso succoso e fruttato di prugna e more. Tannini attenuati dal Merlot, che aggiunge un sensazione di pienezza in bocca. Finale piacevole per un vino semplice ma ben fatto»

«Rosso rubino carico con sfumature porpora. Profumi vinosi che richiamano l'uva fresca e note di ciliegie. In bocca si trova una leggera nota tannica e il finale è leggermente amarognolo»

«Colore rosso rubino. Al naso si distinguono note vegetali (eucalipto) e di frutta rossa (ciliegia), oltre a una leggera nota speziata di vaniglia. In bocca è caldo, pieno e con tannini morbidi»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Monteverro

Monteverro, Maremma Toscana Igt 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino concentrato. Vino profumato di gelso, cassis, tabacco biondo e con richiami balsamici. Bocca estratta ma in equilibrio tra tannino e frutto, con finale bilanciato e lungo»

«Colore rosso rubino. Naso di buona intensità con ricordi di ciliegia rossa e nera, prugna, mora, liquirizia, vaniglia e note tostate. Palato secco, con buona acidità, tannini evidenti, alcol integrato. Richiede invecchiamento, ma ha potenziale. Finale molto lungo»

«Rubino impenetrabile alla vista. Naso floreale e tostato con ricordi di viola e cannella, ribes nero e caffè. Avvolgenza e setosità al palato, dove il sorso è lungo e i tannini robusti»



Monteverro

Tinata, Maremma Toscana Igt 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora. Frutti neri e rossi, amarena e gelato alla fragola caratterizzano il bouquet. Bella dolcezza in bocca, che viene ben contrastata da un buon tannino croccante e da un finale non troppo secco»

«Colore rosso porpora. Olfatto di buona intensità con note di pepe nero e liquirizia, frutti rossi e neri (ciliegia, mora, prugna), sentori di vaniglia; infine anche erbe aromatiche (rosmarino). Palato secco, buona l'acidità, i tannini sono evidenti e l'alcol ben integrato. Bella struttura per un vino da invecchiamento. Finale persistente e succoso»

«Rubino vivace e luminoso alla vista. Naso croccante di frutti rossi e spezie. Teso in bocca, fresco e sapido, con un tannino oculato che conferisce lunghezza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Rigoloccio

Fonte dell'Anguillaia, Toscana Igt 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso all'esame visivo. L'olfatto è caratterizzato da sentori di frutti rossi e neri, spezie e fiori. Secco, piacevole e asciutto in bocca, è abbastanza persistente»

«Rubino brillante il colore. Tocco erbaceo piacevole al naso e palato ben dosato tra tannino morbido e buona freschezza. Vino di media persistenza e piacevolezza»

«Colore rosso rubino intenso. Approccio speziato e fruttato all'olfatto. Palato morbido, con tannino avvolgente, pienezza e freschezza. Ottimo rapporto qualità-prezzo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta di Capezzana

Ghiaie della Furba, Toscana Igt 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso alla vista. Naso intenso che colpisce al cuore per le note ben distinte di mora, lampone e cioccolato. Palato ricco, fruttato e con guizzo speziato. Persistente»

«Colore rosso rubino fitto e serrato. Naso piacevole, stratificato e intenso con sentori di piccoli frutti rossi e neri, spezie, fiori, note fumé e di cioccolato. Al palato è ricco, intenso, piacevole e profondo»

«Colore rosso intenso. Note di liquirizia, pepe, sottobosco e fiori delineano un naso complesso e in evoluzione. In bocca ha un tannino asciutto, ma un bell'allungo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Vallepicciola

Vallepicciola, Chianti Classico Riserva Docg 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Bella concentrazione all'olfatto data dai profumi di piccoli frutti rossi sotto spirito, note floreali e speziate. Secco, caldo, pieno e ricco in bocca, dove si esprime con una bella intensità ed equilibrio»

«Colore scuro e denso. Naso dolce (dolcezza che si ritrova anche in bocca), floreale e speziato, infine terroso. All'assaggio si avverte un tannino abbastanza vellutato, un corpo morbido, di buona freschezza e sapidità; lungo»

«Rosso caldo tendente al color porpora. Spiccate note di frutta rossa e nera matura, speziate e di caffè, cacao e vaniglia si allungano dal naso alla bocca, che chiude con un finale astringente»



Villa Saletta

Chiave, Toscana Igt 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Frutti neri di mora e prugne e note di vaniglia evidenti compongono il profilo olfattivo. Al palato si presenta pieno, con tannini elevati ma succosi e acidità moderata»

«Rosso rubino profondo con sfumature brillanti. Al naso note di tostatura non troppo intense, sentori di ciliegie mature e leggero ricordo di cuoio. All'assaggio la nota alcolica decisa riscalda la bocca; buona persistenza»

«Colore rosso rubino intenso. Al naso note di frutta rossa e nera matura, aromi terziari, speziati, caffè, cacao e vaniglia. Il gusto è corrispondente all'olfatto, ma chiude leggermente amaro nel finale»



Bertani Domains - Tenute San Sisto Massaccio, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso e brillante. Naso molto vivo e reattivo dalle note di frutta matura e zuccherina. Bocca morbida, intensa, abbastanza ben equilibrata e asciutta nel finale»

«Vino dalle note floreali, delicata affumicatura e sottofondo di pesca gialla. Sorso fresco e verticale, succoso, di bella progressione e con finale sapido»

«Colore giallo paglierino dall'ottima trasparenza. Naso pulito di mandorla, pesca, una velatura fumé e ancora di genziana ed erbe aromatiche. Ben equilibrato il sorso con leggera predominanza sapida. Finale ammandorlato tipico e fresco con lievi note di cedro, pesca e salvia»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cognola - Tenuta Musone

Labieno, Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso, brillante e leggermente dorato. Naso molto elegante, con note di legno quasi impercettibili perché ben dosato e un leggero risvolto fruttato e di fiori secchi. Bocca solida e ben tornita, ben modulata, elegante e progressiva, con perfetta chiusura fresca di anice»

«Vino dall'intensa affumicatura, caratterizzato da richiami di sottobosco e macchia mediterranea e delicatissime note di limone. Il sorso è fresco e verticale, dal piacevole finale sapido»

«Colore giallo intenso. Naso ammandorlato con profumi molto intensi di limone, mandarino e pera. Intenso e sapido anche all'assaggio, ma forse leggermente piatto nel finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Fratelli Pardi

Sagrantino, Montefalco Sagrantino Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Un vino che si esprime maggiormente al gusto caratterizzato da un tannino evidente come da varietale, ma anche buon nervo, acidità nella media e percezione dolce data dall'alcol: tutte componenti che contribuiscono a rendere la beva piena»

«Porpora fitto il colore. Molta vaniglia al naso e palato caldo, denso, anche compatto, molto alcolico e dalla media persistenza»

«Colore rosso granata. Naso di media intensità con note di ciliegia rossa matura, mirtillo, vaniglia, sentori tostati e infine speziati. Bocca secca dalla buona acidità, con tannini evidenti ma eleganti, alcol ben integrato. Finale con mordente, anche persistente e fresco»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cingilia

Cingilia, Colline Pescaresi Pecorino Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino scuro, tendente all'oro. Naso zuccheroso di marzapane e frutta candita. Bocca molto morbida, quasi dolce in entrata: subentra poi una buona vena acida, anche se non sufficiente per equilibrare bene il vino»

«Paglierino con riflessi dorati. Naso fresco di erbe e frutta a polpa bianca con una nota speziata dolce e una di lievito, infine di agrumi (pompelmo). La bocca è rispondente al naso, abbastanza fresca, piuttosto lunga e sufficientemente dinamica»

«Giallo oro scarico. Naso piuttosto minerale, arricchito da scorza di lime e buccia di banana, infine note di tiglio. Secco, sapido e abbastanza equilibrato al palato, manca solo un po' di corpo e freschezza»

Civiltà del bere



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



Fattoria Gaglierano

Gaglierano, Abruzzo Pecorino Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino intenso, quasi dorato. Naso pieno, intenso, ampio, dai ricordi di agrume candito e melone bianco. Bocca di grande finezza, gustosa e tesa, con lunga freschezza data dal finale di agrumi»

«Colore giallo oro. Corredo olfattivo di pere e mele cotte, banane, note fumé e scorza di cedro. Palato dolce, pieno e morbido. Manca un po' di freschezza nel finale ma comunque è equilibrato»

«Oro delicato il colore. Naso non particolarmente pulito, ma intrigante con note di terra e di frutta secca; potpourri di fiori. In bocca è quello che ci si aspetta dall'esame olfattivo: sapido e con note terrose e mielose. Ha una chiusura lunga»



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



Tenuta I Fauri

Abruzzo Pecorino Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. Naso di frutta in fermentazione, rustico, con una leggera volatile e fiori macerati in alcol. Bocca molto rispondente, ma con un sorso sostenuto da una buona acidità finale»

«Colore giallo oro pieno compatto e consistente. Impattanti note affumicate e minerali all'olfatto, insieme a sentori di erba limoncina, puré di albicocche e pere. Palato sapido e fresco, pieno e persistente con finale ammandorlato»

«Giallo paglierino con riflessi dorati. Note burrose e poi di erbe fresche, una leggera mineralità e una lieve spaziatura delineano il naso. Più complesso in bocca, dove entra deciso e chiude agile, fresco e con una buona sapidità. Amaricante sul finale»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



La Quercia

Primamadre, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg 2012



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino di media intensità con lievi note granate. Naso sobrio e complesso dato da ricordi di frutta sotto spirito, tostature e cioccolato. Acidità evidente al palato, con tannini finissimi e ben integrati. Finale lungo e fruttato»

«Porpora fitto alla vista. Bella evoluzione al naso con toni di sottobosco, elementi selvatici e un qualcosa di sanguigno. Palato polposo, succoso, ben delineato, ancora selvatico, quasi ematico, ma invitante e con un buon tannino integrato. Vino dal bel carattere»

«Colore di media intensità, rosso granata. Naso abbastanza intenso con note di pepe nero e mix di frutti rossi e neri, cuoio e richiami tostati. Palato secco, fresco, tannini ben equilibrati, alcol ben integrato. Finale persistente e fruttato: piacevole»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Masciarelli

Castello di Semivicoli, Trebbianco d'Abruzzo Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo oro scarico. Note di fieno, banana, pera, mandorla, lievito e un leggero affumicato delineano il profilo olfattivo. Al sorso si presenta secco, sapido, pieno, con finale ammandorlato; buon bilanciamento naso-bocca»

«Colore giallo dorato. Naso evoluto in cui dominano caratteri floreali e minerali, insieme a un richiamo di frutta secca (mandorla amara) che prosegue anche in bocca, dove si avverte il carattere fresco ed erbaceo del vino. Chiusura un po' amara e abbastanza lunga»

«Giallo paglierino molto intenso. Naso abbastanza ampio e articolato con leggere note di sottobosco, muschio, terra, poi frutta gialla matura. Bocca austera, molto sapida, un po' rigida ma di bella profondità»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Orsogna Winery

Mineraliae, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore porpora con riflessi prugna. Naso un po' evanescente. Il calice si esprime meglio al palato che vanta un buon succo mediamente elegante ma di buon piglio. Finale sul tannino ma con uscita armonica»

«Rubino di media intensità. Sentori ossidativi al naso, poi frutta rossa, rosa e violetta. Tannini evidenti ma molto succosi e ben integrati in bocca, insieme a un alcol ben dosato e una acidità alta. Peso del frutto importante e finale piacevolissimo»

«Colore rosso rubino. Naso di media intensità aromatica con evidenti note speziate di pepe nero, poi mix di frutti rossi (ciliegia e prugna) e neri (mora) maturi, che si ritrovano al palato. Qui il vino è secco, di buona acidità, tannini evidenti ma morbidi, alcol ben integrato. Infine si aggiungono anche note di cioccolato e fichi per una chiusura persistente e ben equilibrata»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Tollo

Abruzzo Pecorino Doc 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino intenso e brillante. Naso leggermente cartonato e inizialmente chiuso che, però, si apre poi su note di frutta gialla e fiori freschi. Bocca abbastanza solida e gustosa, bell'entrata di frutto maturo, chiude con bella sapidità e profonda vena acida»

«Paglierino con riflessi dorati alla vista. Naso un po' piatto, ma pulito: prevalgono sentori erbacei e floreali (fiori bianchi, acacia). In bocca è fresco, entra verticale ed è più ricco e pieno che al naso. Ottima persistenza»

«Colore giallo oro. Note fumé, di vaniglia, tiglio e pesca all'olfatto. Fresco con ritorni di lime amaro e pesca in bocca. Buona persistenza ed equilibrio del sorso»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Bosco de' Medici

Agathos, Pompeiano Rosso Igt 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino limpido con riflessi più scuri. Naso floreale e ampio arricchito da note balsamiche e di incenso, infine da aromi di frutta rossa. Bocca con tocchi legnosi e di torrefazione. Finale piccante mediamente composto»

«Colore rosso rubino di buona intensità. Ha un naso floreale con ricordi di foglia di tabacco, terriccio e sottobosco. In bocca i tannini sono molto serrati, un po' allappanti, ma capaci di positiva evoluzione; bella freschezza»

«Rosso porpora. Il bouquet è complesso, di grande raffinatezza con note di mirtilli e gelatina di ribes, insieme a rimandi boschivi. Gli stessi sentori conquistano anche il palato. È un vino persistente e di grande nitore»

Civiltà del bere



Bosco de' Medici

Pompeii, Pompeiano Rosso Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino acceso con qualche nuance più cupa. Naso con richiami di senape e pepe. Bocca giocata su ricordi di amarene e mela rossa; finale di bella dinamica»

«Naso dall'attacco un po' chiuso, con note agrumate di chinotto, ricordi floreali di viola e rosa. Beva asprigna, leggermente astringente, con finale però piacevolmente salino»

«Rosso porpora e brillante. Naso di eleganza e raffinatezza data dai fiori rossi fragranti in evidenza e da una leggera speziatura. Anche al gusto si rivela molto elegante. Buona persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta Marino

Terra Aspra, Matera Primitivo Doc 2013



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso granata con sfumature aranciate. Profumi intensi di note tostate, torrefazione e liquirizia. In bocca la nota alcolica è ben evidente, ma viene in parte bilanciata dalla buona acidità. Molto persistente e con finale di confettura di frutta rossa. Il legno si sente ma non disturba»

«Colore rosso granato. Sensazioni al naso di carruba, liquirizia e cuoio. Palato fruttato e di confettura, buona acidità, tannino un po' ruvido, ma finale persistente»

«Granato luminoso con riflessi aranciati. Naso di impatto e di franchezza: macchia mediterranea, menta, cioccolato, mora, tabacco biondo, liquirizia, timo, lavanda, carruba, arancia sanguinella. Bocca performante: l'ingresso è fresco e fruttato, avvolgente, sapido, il tannino è presente e ordinato; un vino persistente e morbido»



Re Manfredi

Il Manfredi Bianco, Basilicata Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore giallo carico con brillanti sfumature verdoline. I profumi richiamano la frutta esotica, il litchi, il pompelmo e sentori di salvia. In bocca è morbido e persistente»

«Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso di frutta gialla, in particolare di melone. Palato caldo, morbido, fruttato, ma comunque fresco. Finale morbido»

«Bellissima luminosità, giallo paglierino brillante. Naso intenso e floreale, con richiami di frutta esotica bianca e sfumature di erbe. Assaggio morbido, fresco, aromatico, di ottima persistenza; finale pulito»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Re Manfredi

Serpara, Aglianico del Vulture Superiore Docg 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso brillante con sfumature granata. Al naso profumi di spezie e di tostatura. Si deve far respirare parecchio affinché il vino si apra al naso, ma dopo una buona ossigenazione escono note di liquirizia e cacao. In bocca la struttura tannica è ammorbidita dal legno percepibile sul finale insieme alla frutta rossa matura»

«Colore rosso rubino intenso. Naso di frutta rossa ed erbe aromatiche. Palato coerente con le sensazioni olfattive dai ritorni di confettura, liquirizia e con un tannino ben integrato. Finale persistente»

«Materia colorante ricca e densa. Naso intenso e verticale, bouquet secondario in evoluzione, frutto croccante in primo piano, poi speziatura netta e precisa: curcuma e curry, pepe rosa e chiodi di garofano. Più tardi escono note di ciliegia e prugna rossa, cedro, timo e pomodoro. Ingresso in bocca potente e ricco, frutto contratto dal tannino poderoso. L'equilibrio è in divenire e la persistenza garantita»



Librandi

Duca Sanfelice, Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino brillante. Vino dalle note di anguria e melograno, con delicati richiami di mirto ed erbe aromatiche. Sorso fresco, saporito, dinamico, lungo e di grande equilibrio»

«Belle trasparenze e lucentezza del colore. Olfatto elegante e composito, frutto in primo piano, poi cioccolato e macchia mediterranea. Sorso in linea con il naso, molto ben fatto e piacevole. Un vino misurato»

«Rosso rubino tendente al granato. Naso particolare di frutti rossi maturi, erbe mediche, humus, tostatura e cacao. In bocca è equilibrato, ricco, dinamico, di bella freschezza e con un tannino setoso. Finale piacevolmente balsamico e lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Termine Grosso

Jxp, Calabria Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo carico tendente al dorato. Profumi di frutta bianca, note di glicine e di frutta esotica (frutto della passione). In bocca si percepisce una buona nota alcolica ben mitigata da una decisa acidità che rinfresca il palato»

«Colore giallo dorato. Naso fruttato di pera matura, ananas e melone. Palato altrettanto fruttato, caldo e con finale morbido e succoso»

«Vino dalla veste brillante e dorata. Il primo naso è da subito intenso con note di frutta gialla, erbe e sfumature speziate: molto articolato. Bocca ricca, sapida, polposa, avvolgente e dinamica»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cambria

Kio, Terre Siciliane Nocera Passito Igt 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rubino profondo alla vista. Naso minerale, sapido quasi iodato e poi con richiami fruttati di amarena. Bocca piena e dolce, con vaghi sentori ridotti, tannico e asciutto, specie nel finale, ma bilanciato»

«Colore pallido, rosso rubino. Naso di buona intensità con sentori di ciliegia rossa e nera, prugna secca, carruba e miele di castagno, e ancora: cedro candito e note tostate. Al palato si presenta dolce, ma con buona acidità, i tannini sono evidenti ma equilibrati, l'alcol ben integrato. Un vino con personalità e dal finale persistente e fresco»

«Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso petali di viola appassiti, confettura di more e cioccolato al latte. Bocca dolce e vellutata dotata di un'ottima freschezza con rimandi di arancia sanguinella nel finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cusumano

Alta Mora Feudo di Mezzo, Etna Doc 2015



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso di frutti rossi freschi e lieve nota di canfora, molto elegante. Palato intenso e concentrato, ritornano i frutti freschi di ciliegia e fragola, l'acidità è pungente e il tannino finissimo»

«Colore rosso rubino abbastanza scarico con sfumature granata. Profumi di ciliegie mature, note erbacee fresche e sentori di liquirizia al naso. Bocca rispondente»

«Colore rosso rubino scarico con riflessi aranciati. Naso di ciliegia, fragola, lampone. Bocca dai tannini equilibrati e con un buon finale»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cusumano

Sàgana Tenuta San Giacomo, Sicilia Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Profilo olfattivo dominato da frutto rosso e nero, poi note boisée. Al palato il vino risulta ricco, avvolgente, con ancora richiami di frutto fresco; media persistenza»

«Colore rosso rubino intenso e compatto. Naso con note di tostatura che coprono il frutto, poi spezie e fiori. Secco, ricco, intenso all'esame gustativo, è dotato di un tannino che va ad asciugare il finale di bocca»

«Rosso intenso alla vista. Naso fruttato di mora e prugna, insieme a nuances tostate. Palato molto morbido, con un alcolicità percepita ma ben integrata»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Farnese - Fantini

**Calalenta, Terre Siciliane Rosato
Igt 2018**



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosa salmone pallido. Naso molto fine e agrumato. Bella texture e richiami di pompelmo giallo in bocca, straordinario l'equilibrio. Buon finale nonostante il corpo esile»

«Colore di media tonalità, rosato. Naso di buona intensità aromatica con note di frutti di bosco rossi e agrumi (pompelmo). Palato secco, fresco, fruttato, non tannico. Finale abbastanza persistente»

«Rosato scarico con sfumature leggermente aranciate. Profumi discreti con sensazioni di erbaceo fresco e aromaticità. In bocca si percepisce una buona acidità che rinfresca il palato»

Civiltà del bere



Mandrarossa

Cartagho, Sicilia Doc 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso elegante con nota mentolata e di erbe mediterranee. Al palato si percepisce un tannino maturo e un buona acidità rinfrescante. Finale dolce»

«Rosso tendente al granata. Profumi di frutta rossa matura e in confettura, note di noce moscata e sentori di viola. In bocca è piuttosto caldo, ma non in modo fastidioso»

«Colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono note di frutta rossa e nera (ciliegia, marasca, mora, cassis), insieme ad altre speziate. Buono al palato e molta piacevolezza nel finale»



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



Morgante

Don Antonio, Sicilia Nero d'Avola Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino brillante. Profilo olfattivo dolce con ricordi di frutti rossi e neri e un tocco boisée. Al palato si riscontrano tocchi di vaniglia e di spezie e un tannino molto accentuato»

«Rosso rubino fitto e profondo. Naso intenso e stratificato di piccoli frutti rossi e neri, spezie e fiori. Sul palato è secco, polposo, fine, con un tannino che asciuga»

«Rosso violaceo alla vista. Mirtillo, toni erbacei e balsamici all'olfatto. Palato fresco, morbido e avvolgente, alcol avvertito nel finale»



Tasca d'Almerita - Tenuta Tascante Contrada Sciaranuova V.V., Etna Rosso Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Naso elegante e sottile di piccoli frutti rossi sotto spirito. In bocca è pungente e magro di corpo, anche molto elegante, con un'acidità tagliente, così come i tannini»

«Rosso porpora non troppo carico con leggere sfumature granata. Sentori di viole appassite, note di ciliegie e di spezie delineano il profilo olfattivo. Bocca in corrispondenza con il naso»

«Colore rosso rubino scarico con riflessi aranciati. Note di frutta rossa, ciliegia e lampone al naso e tannini verdi al palato»



Cantine Vinci

Terre Siciliane Passito Igt 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore ambra chiaro brillante, molto vivo. Naso di tè alla pesca, albicocca disidratata e datteri. Bocca giustamente dolce, con finale intenso di datteri, confettura di mele cotogne e marron glacé»

«Colore arancione scuro. All'olfatto chiare note di tè alla pesca, arancia, zagara, dattero dolce e pasta di castagne. Fresco e ben bilanciato al gusto, anche persistente»

«Bel colore aranciato brillante e vivo. Marron glacé, tè alla pesca, datteri e menta al naso; che è molto intenso e complesso. Molto dolce al palato, ma anche speziato e persistente. Buona beva»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Berritta

Don Baddore, Isola dei Nuraghi Igt 2017



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora brillante. Vino dalle note di mirtillo, prugna e radice di liquirizia con delicata nota pepata. Sorso caldo, pieno, carnoso e materico, leggermente appesantito»

«Rosso rubino pieno. Calice dall'anima mediterranea per via del fruttato intenso, delle erbe aromatiche e di profumi tipici come quelli del mirto; infine spezie dolci. Bocca in linea con il naso, piacevole e strutturata con acidità che ben sostiene il grado alcolico elevato. Finale lungo e polposo»

«Colore rosso rubino intenso molto concentrato. Naso di frutti rossi scuri, china, tostatura, sentori erbacei. In bocca è caldo, ampio, dal tannino levigato. Finale molto balsamico»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Mesa

Buio Buio, Carignano del Sulcis Riserva Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora con unghia rubino. Vino dalle note di sandalo e muschio, cumino e mora matura. Sorso caldo, pieno, di buon dinamismo e saporito»

«Luminoso rubino il colore. Intensi profumi fruttati e speziati al naso. In bocca tutto è ben amalgamato e legato e si avverte una buona eleganza complessiva. Finale succoso e piacevole»

«Rosso rubino intenso. Naso intrigante dalle note di frutta rossa matura, macchia mediterranea, tostatura, arancia sanguinella e rosmarino. In bocca è ampio, fine, dal tannino levigato e di bella freschezza. Finale lungo e piacevolmente balsamico»



Siddùra

Nùali, Moscato di Sardegna Doc 2016



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso e brillante, quasi dorato. Leggere note di botrytis e di agrumi canditi all'olfatto. Bocca grassa e ben stratificata, oleosa ma scorrevole, grazie a una viva acidità che rinfresca il sorso»

«Colore giallo oro molto carico. Profumi di pesca e lytchi stramaturi, insieme ad altre note esotiche. Bella freschezza e dolcezza al palato, con finale floreale e di marzapane»

«Giallo dorato brillante. Al naso la nota aromatica del Moscato è molto marcata con ricordi di salvia, muschio e pesca. In bocca la dolcezza è molto accentuata, la freschezza è buona, ma il gusto rimane comunque un po' sbilanciato verso le morbidezze»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Siddùra

Spèra, Vermentino di Gallura Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Buon afflato varietale al naso. Palato analogo, un po' tecnico ma piacevole, ben fatto, polposo e fresco, non dinamico ma sottile. Finale di anice con accenni balsamici»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Vino dalle note di ananas e fresa al naso. Sorso un po' monocorde, ma comunque ben fatto»

«Giallo dorato intenso. Frutta tropicale al naso con accenni di ananas, melone bianco e pesca, oltre a un ricordo floreale di biancospino. Secco, pieno, piacevole e saporito in bocca. Persistente»



Vigne Surrau

Sciala, Vermentino di Gallura Docg 2018



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino brillante. Note fruttate ed erbacee all'olfatto. Palato succoso, morbido, non molto dinamico, ma ben fatto, fascinoso e mediterraneo. Suadente nel finale»

«Colore giallo paglierino carico. Vino dalle intense note agrumate (pompelmo giallo), con richiami di erbe aromatiche e cardamomo. Sorso eccessivamente dolce e poco dinamico»

«Colore giallo dorato intenso. Note intense di frutta tropicale e sentori floreali al naso. Al palato è intenso e saporito, fresco e profondo»