



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Les Crêtes

Cuvée Bois, Valle d'Aosta Chardonnay Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo dorato netto. Naso speziato, burroso e boisée. Palato denso, ricco, strutturato e speziato. Sul finale si avverte un ricordo di cedro candito. Un vino per il gusto internazionale, ma con stile»

«Colore giallo dorato intenso. Pronunciate note di frutta gialla e tropicale al naso, insieme a richiami agrumati e di tostatura. Secco, caldo, pieno, ricco e profondo in bocca, ha anche una grande persistenza»

«Colore giallo dorato scarico. Vino dalle note di cedro candito e banana, con delicati ricordi vanigliati e richiami boisée. Sorso grasso, caldo, materico, ma poco dinamico e un po' appesantito»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Grosjean

Vigne Rovettaz, Valle d'Aosta Petite Arvine Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso. Naso speziato e dalle note elegantemente boisée, ma con poca espressione varietale. Palato polposo, burroso, pieno, maturo, molto speziato e con sentori di legno»

«Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicati profumi di frutta a polpa gialla, pesca, mela, pera e un bel sentore floreale raggiungono il naso. In bocca è secco, fresco, di buon corpo e profondità; persistente»

«Colore giallo paglierino. Vino dai profumi di cedro e brioche insieme a una delicata nota balsamica che va a rinfrescare il naso. Sorso pieno e materico, di buona freschezza, ben bilanciato, con finale ammandorlato»



Banfi

La Lus, Piemonte Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore violaceo. Al naso si presenta un po' chiuso e si avvertono principalmente note di frutta secca e richiami erbacei. La bocca è contraddistinta da un leggero squilibrio tra l'acidità e la dolcezza a favore della seconda componente»

«Colore viola intenso e scuro, quasi impenetrabile. Naso pieno, pulito e ampio con note di carruba, spezie e poco frutto. Bocca solida, ben registrata, tannino ben presente ma non invadente; chiusura asciutta e austera»

«Rosso rubino mediamente intenso alla vista. Note vanigliate e di more all'olfatto. Buona l'acidità al palato, bilanciata da un bel tannino»



Possa

La Rinascita, Vino Rosso 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino carico il colore. Naso leggermente Brettato, poi profumi di ciliegia e fragola in confettura. Sia all'olfatto che al gusto manca di complessità e precisione, ma ha un buon equilibrio tra la componente dolce e quella fresca»

«Colore pallido, rubino. Naso di buona intensità con ricordi di ciliegia rossa, prugna, note pepate, tostate ed erbacee. Al palato si presenta dolce, di buona acidità e con tannini morbidi. Finale persistente, succoso e piacevole»

«Colore rosso granato brillante. Naso erbaceo e fruttato (frutta sotto spirito). L'ingresso in bocca è morbido e dolce, equilibrato dal tannino e da una buona sapidità in chiusura»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Mosnel

Franciacorta Pas Dosé Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Spuma abbondante alla vista. Naso intenso e un po' pungente di carbonica e con richiami di fiori e frutta a polpa gialla. È un vino abbastanza semplice anche in bocca, ma con una buona polpa, freschezza e un finale pulito e lungo»

«Colore giallo dorato. Morbido, ricco e opulento il naso. Bocca più scattante e netta, di grande piacevolezza, anche se si avverte una leggera nota alcolica»

«Giallo paglierino alla vista, perlage di media finezza. Naso con fiori gialli, pesca gialla e miele di acacia. Bocca elegante e speculare al naso; bel finale»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Mosnel

Franciacorta Satèn Brut Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Bollicina accentuata alla vista. Naso e bocca sono corrispondenti, anche se il profilo gustativo non evolve molto e il finale è un po' amaricante; chiusura netta»

«Colore giallo paglierino, perlage fine. Naso floreale con un leggero sentore gessoso, ricordi di brioche e lieve vaniglia. In bocca entra morbido, ha una buona freschezza gustativa e una nota amaricante sul finale, che però non è molto persistente»

«Giallo chiaro, perlage mediamente persistente e abbastanza fine. Note fragranti e morbide con nuances di marzapane delineano il profilo olfattivo. In bocca è corretto, ma non troppo complesso. Finale nella media»



Mosnel

EBB, Franciacorta Extra Brut Docg 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Vino dall'aroma molto complesso e profondo, tra il fruttato, il floreale e le erbe aromatiche. Palato di straordinaria acidità, mineralità e grande incisività»

«Paglierino pieno compatto, ma bollicine poco presenti nel calice. Buon frutto, complessità e varietà di profumi al naso. È agrumato e fresco anche in bocca, dove è anche pieno e minerale, con un bel finale puntuale e preciso»

«Colore giallo carico alla vista. La nota agrumata di pompelmo rosa sia al naso sia in bocca è preponderante. Al palato colpisce inoltre per la freschezza molto marcata»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tiefenbrunner

Toren, Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Un bell'aroma pieno e deciso, polposo, fruttato e potente raggiunge il naso. L'assaggio conferma le nette e chiare sensazioni percepite in precedenza. È un vino che gioca sulla potenza, la rotondità e la profondità»

«Porpora che vira verso il rubino all'esame visivo. Naso integro e intenso, concentrato e molto ricco. In bocca ha comunque una moderata acidità che sostiene il sorso, che è strutturato e forzuto»

«Rosso rubino carico e concentrato alla vista. Di concentrato, però, non ha solo il colore ma un po' tutto: anche al naso e in bocca. Un vino pensato e fatto per i mercati stranieri»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tedeschi

Marne 180, Amarone della Valpolicella Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino scuro con unghia violacea. Vino dai profumi di composta di frutti di bosco, richiami vegetali e note di liquirizia e radici. Sorso caratterizzato da dolcezza eccessiva, con una freschezza insufficiente ad equilibrare il tutto»

«Rosso rubino intenso, scuro e di poca trasparenza. Naso di prugna, tabacco fresco, arancia, cacao amaro, salvia e menta. In bocca è pieno ma un po' troppo alcolico, chiude con un finale leggermente amaro con ricordi di tabacco e vegetali»

«Colore rubino scuro e intenso. Naso altrettanto intenso e pieno, con ricordi di frutti rossi maturi e note di incenso e spezie, infine anche erbe aromatiche. Bocca larga, piena, un po' alcolica, con un buon ritorno di ciliegia sotto spirito nel finale»

Civiltà del bere



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Andreola

Col del Forno, Valdobbiadene Prosecco Rive di Refrontolo Brut Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Aroma decisamente fragrante grazie alle nuances fruttate di banana e mela. Palato dolce e avvolgente, con spuma abbondante, grande tipicità e modernità»

«Aspetto brillante e vivace con belle bollicine. Frutto diretto e maturo, ma anche fiori e aromaticità al naso. Bocca piacevole e ricca; tipicità altissima»

«Colore giallo paglierino, cristallino. Un vino da premiare per la bella tipicità e l'ottima bevibilità»



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



Collalto

Vinciguerra I, Colli di Conegliano Rosso Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Color porpora. Cassis e ciliegia sotto spirito al naso. Giovane e piacevole al gusto con un tannino croccante e ben estratto, anche se manca di finezza ed equilibrio a causa dell'accentuata alcolicità»

«Colore di media intensità, rubino. Naso con note di ciliegia rossa, prugna, mora, vaniglia, ricordi tostati e leggere sensazioni di fichi e cioccolato. Palato secco, fruttato, con tannini evidenti e forse ancora un po' verdi (sensazione amara), poca acidità. Finale mediamente persistente»

«Rosso rubino impenetrabile con brillanti riflessi porpora. Note floreali di viola e vegetali fresche al naso. In bocca si percepisce una gradevole struttura tannica, leggermente astringente ma non in modo fastidioso»



Cantina Valpolicella Negrar

Domini Veneti - Vigneti di Moron, Recioto della Valpolicella Classico Docg 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino. Olfatto di buona intensità con richiami di ciliegia rossa matura e candita, prugna essiccata, uva passa; infine note speziate e tostate. Al palato si presenta morbido, di buona acidità, con tannini levigati e alcol ben integrato. Il fruttato e la dolcezza sono forse eccessivi. Finale persistente»

«Colore rosso rubino intenso e luminoso. Frutto sotto spirito, alloro, sottobosco e leggera speziatura al naso. L'ingresso in bocca è avvolgente, ma il tannino e la freschezza limitata non riescono ad equilibrare le morbidezze. Finale dolce»

«Denso alla vista e dal colore rubino. È un'esplosione di frutto, ma poco altro. In bocca è dotato di un buon equilibrio, ma il finale è secco. È comunque persistente»



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



Col Vetoraz

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Al naso è un po' ruffiano, dolce e vanigliato. Anche la bocca è zuccherina e poco verticale con sentori di agrumi vanigliati, che comunque donano freschezza»

«Bollicina fine e un colore giallo paglierino carico contraddistinguono l'esame visivo. La dolcezza, però, prevale sia al naso sia in bocca ed è troppo marcata»

«Si tratta di un vino che dà sensazioni gusto-olfattive classiche - ovvero quelle che ci si aspetta dalla tipologia - ma con una tendenza a esasperarle»



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



Lavarini

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si avvertono note fruttate e speziate, caffè, cacao e vaniglia. Al palato è tannico e con un finale lungo»

«Rosso rubino limpido. La nota vegetale è in evidenza all'olfatto, poi si affacciano quelle balsamiche e di cacao amaro; infine è anche etereo. Caldo e corposo il sorso, quasi sciropposa la consistenza. Mediamente persistente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Massimago

Valpolicella Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso di fiori freschi e frutta rossa (ciliegia, in particolare), insieme a una leggera nota di sapone. L'acidità è un po' pungente, il tannino è aggressivo ma genuino. Finale balsamico»

«Colore rubino leggero. Naso e bocca sono in accordo, anche se un po' approssimativi, ma comunque piacevoli»

«Colore rubino brillante. Naso di media intensità dalle note di ciliegia rossa, frutti di bosco, un leggero speziato e un finale di rosa. Palato secco, di buona acidità, tannini morbidi, alcol ben integrato; è inoltre fruttato, succoso e piacevole. Finale di media persistenza, fresco, ma semplice»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Massimago

Profasio, Valpolicella Superiore Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma fruttato e vegetale al naso hanno un bel dialogo. Il palato non è, però, di grande fascino, è mediamente acido e fresco, ma poco profondo»

«Naso di ampio spettro con sentori di ciliegia croccante e altri leggermente vegetali. Carezzevole al palato, con un tannino ben levigato e una buona persistenza»

«Colore rosso rubino intenso. Fruttato, floreale e speziato il profilo olfattivo. Al palato è pieno, ricco, intenso, abbastanza persistente e piacevole»



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



Nicolis

Seccal, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso granato. All'olfatto si avvertono aromi di ciliegia sotto spirito e una speziatura di pepe e cioccolato. In bocca è vellutato e con un finale gessoso»

«Rosso rubino profondo e luminoso. Naso intenso e di buona complessità che gioca su note di ciliegia, di mora, di spezie e su una leggera affumicatura. Piacevole il palato, che è coerente con il naso e di buona articolazione»

«Colore rosso rubino. Naso intrigante di frutti rossi e sottobosco. In bocca entra caldo, ricco, con una bella acidità e il frutto in evidenza; tannino fine. Finale fruttato e speziato»



Santa Sofia

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso granato all'esame visivo. Un Amarone che non spicca per originalità, ma appare un po' costruito e con un finale tendente al gessoso»

«La prima sensazione è che si tratti di un vino ben costruito, ma senza caratteristiche che spiccano, nonostante le note classiche dell'Amarone siano presenti»

«Vino classico, senza difetti particolari, ma nemmeno segni distintivi. Piacevole il finale»



Santa Sofia

Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino carico. Sentori classici al naso caratterizzato da ricordi floreali e fruttati. Al palato è masticabile, ma è ancora rigido nel finale»

«Rubino profondo e luminoso. Intenso e di buona complessità al naso con un frutto polposo di more, visciola e sottobosco. Il palato è di buona, avvolgenza, un tannino ben integrato e un finale dolce»

«Naso inizialmente un po' chiuso da ricordi di frutta rossa, note vegetali e mentolate. In bocca è piacevolmente fresco, ricco di corpo e con un tannino ben integrato. Finale speziato di media lunghezza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta Chiccheri

Montpré Cuvée del Fondatore, Vino Spumante di Qualità 2010



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Vino dal colore giallo oro e bollicine fini. Al naso colpisce per i sentori di confettura di mela e note di amarena. La bocca è opulenta ma poco fresca»

«Colore giallo paglierino carico. Per essere un 2010, questo vino ha ancora tanta freschezza da tirare fuori insieme a un grande corpo. Pulito nel finale e anche equilibrato. Bollicina fine»

«Perlage buono, colore dell'oro. Frutta a polpa gialla e rossa e fiori bianchi raggiungono l'olfatto caratterizzato da una bella fragranza. In bocca è gradevole e ha un bel bilanciamento. Persistenza nella media»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenuta Sant'Antonio

La Bandina, Valpolicella Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«All'interno di questo calice si trova una Valpolicella molto intensa e profonda nel frutto dolce con riflessi agrumati. Al palato è deciso, con note di caffè e di torrefazione; cioccolato sul finale»

«Colore rubino intenso e serrato. Al naso frutti rossi e neri (mora, prugna, mirtillo), note floreali e speziate. Secco, pieno e fresco in bocca. È un vino schietto e preciso, di bella persistenza»

«Ciliegia, spezia dolce e tostatura molto evidenti al naso. Bocca con una buona acidità e media persistenza»



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



Bertani Domains - Puiatti

Archètipi, Friuli Isonzo Sauvignon Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino chiaro. Olfatto dalle note minerali e agrumate e un classico sentore di bosso. In bocca è, però, corto e fortemente amarognolo»

«Giallo paglierino intenso e brillante. Naso fruttato in primis (pesche, susine gialle), ma anche floreale e con note di bosso. Non è troppo complesso ma è nitido, pulito anche in bocca dove è fresco e anche un poco sapido; abbastanza persistente»



Romagnoli

Colto Vitato del Cicotto, Gutturnio Superiore Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore violaceo. Naso cupo e floreale (fiori quasi appassiti), forse un po' polveroso e solo leggermente speziato. Tannino abbastanza accentuato in bocca e finale un po' verde»

«Rosso rubino con riflessi violacei alla vista. Al naso prevalgono le note fruttate di fragola e marasca, ma anche note speziate e di caffè. In bocca è coerente con il naso, ma ha un finale amarognolo»



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



Romagnoli

Colto Vitato della Filanda, Emilia Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino con guizzo brillante. Ha un tocco citrino al naso. Il palato è fruttato, intensamente agrumato, con finale delicato e solo un ricordo amarotico»

«Giallo paglierino. All'olfatto è gradevole il tocco floreale di tiglio e acacia, poi di mandorla e di buccia di pesca. Palato fresco e di buona sapidità, finale morbido di media persistenza»

«Giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso intenso di frutti tropicali (frutto della passione) e d'erba fresca. L'entrata in bocca è sostenuta da una nota dolciastra, la struttura è leggera e longilinea. Il finale è corto con una nota amarognola»



Mossi 1558

**Rosamata,
Vino da Uve Stramature 2016**



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore aranciato con sfumature rosso ciliegia: ricorda certi vermut. Naso aromatico di bella finezza, intenso di spezie ed erbe aromatiche; infine chinato. Bocca moderatamente dolce, gustosa e ben sorretta dalla vena acida. Finale ben giocato tra dolcezza e tannino»

«Colore rosa aranciato. All'olfatto ha forti note eteree (di smalto e vernice), frutta caramellata e menta. In bocca è più fiavole, un po' tannico e con finale ammandorlato e chinato; abbastanza equilibrato»

«Rosato. Note floreali ed eteree di rosa, pepe e vernice, poi tabacco e china al naso. Il gusto è abboccato e vellutato, con finale di rosa, pepe e pesca, e ancora note di vernice»



Banfi

Poggio alle Mura, Brunello di Montalcino Docg 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso granato profondo. All'olfatto si distinguono note di cola. In bocca ha tannino, un buon estratto e una bella concentrazione per essere un 2014»

«Colore granato e luminoso. Naso intenso e complesso di buona fattura, ricco ed elegante. Anche in bocca è classico nello stile ed è avvolgente; il tannino è di buona fattura e il finale profondo»

«Rosso rubino il colore, che è intenso e tendente al granato. Naso piacevolmente terroso, poi con note di cacao, caffè e prugna. La bocca è ampia, fruttata, con una bella texture e tannino in evidenza. Finale ammandorlato»



Banfi

SummuS, Toscana Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore denso. Concentrazione di more, peperoni e prugne al naso. Bocca di buona acidità, tannini elevati e succosi. Un po' amaro il finale»

«Rosso rubino impenetrabile. Profumi di spezie come la noce moscata, note di frutta sotto spirito e sentori di viola. In bocca è molto caldo, ma l'alcol viene bilanciato dalla giusta acidità»

«Colore rosso rubino intenso. Forti note di frutta rossa e nera matura al naso con altri sentori di spezie, caffè, cacao e vaniglia. Tannini morbidi in bocca e finale un po' astringente»



Bertani Domains - Val di Suga

Vigna Spuntali, Brunello di Montalcino Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino granato scarico. Olfatto con ricordi carnosì e affumicati, anche profondo con note di caffè freddo. I tannini in bocca sono molto pettinati e maturi; buona consistenza anche se il finale è verdognolo»

«Colore rosso granato luminoso e intenso. Naso di buona complessità, sottile nel frutto ma piacevole nell'eleganza. Palato sulla stessa linea e tannino un po' verde ma integrato»

«Rosso rubino. Naso fine di frutti di bosco, tabacco e caffè. In bocca è ricco, speziato, piacevolmente tannico, bella l'acidità che regala al corpo una bella dinamicità. Finale lungo di caffè»



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



Frescobaldi - Tenuta Ammiraglia Alie, Toscana Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosa cipria. Naso intenso e ampio con note vegetali di fiori ed erbe di campo insieme ad alcuni tratti aromatici. La bocca è morbida, abbastanza succosa e con finale piuttosto dolce»

«Rosa alla vista e all'olfatto arricchito da profumi di ciclamino, pepe rosa, lime e pesca. In bocca si conferma un vino interessante, sapido, leggiadro e con finale citrico di lime»

«Rosato tenue il colore. Naso molto addomesticato con un fruttato dolce e un leggero vegetale. Subito si sente il Syrah, poi arriva e rimane l'aromaticità del Vermentino. Meglio in bocca dove entra piuttosto corposo, ma corto»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Frescobaldi - Castello Pomino

Benefizio, Pomino Riserva Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino. Vino dalle note di cedro, brioche, frutta secca e bacca di vaniglia; infine si avvertono delicati sentori balsamici rinfrescanti. Sorso coerente con il naso, largo, opulento e avvolgente, dal finale ammandorlato»

«Colore giallo mediamente intenso. Naso accarezzato da note di zenzero, cedro, banana, pompelmo. La bocca è, però, poco equilibrata a causa delle note legnose amare»

«Colore giallo paglierino intenso. Al naso si distingue un legno piuttosto invadente, così come in bocca, dove però, piano piano, esce un buon frutto nel finale, che è bello, maturo e fresco»



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



Frescobaldi - Castello Pomino

Leonia, Pomino Spumante Bianco Metodo Classico Brut Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso poco espressivo con note di frutta gialla e fiori di zagara. Bocca coerente con il naso, fresca e verticale. La bollicina è fine e non molto persistente; finale abbastanza lungo»

«Bollicina fine, ma che svanisce subito, così come il gusto, con note che si disperdono quasi immediatamente, nonostante un attacco molto invadente e citrino»

«Alla vista il perlage è mediamente numeroso e abbastanza persistente. Al naso ha sentori di frutta a polpa gialla che si ritrovano anche in bocca in maniera corretta, ma senza ampiezza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenuta di Fiorano

Fioranello Bianco, Lazio Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino con guizzi brillanti. Naso poco intenso ma con ricordi di fiori gialli, mandorla e un tocco speziato. Palato equilibrato, di media acidità, cremoso e con finale leggermente corto»

«Naso dai ricordi di limone, pesca ed albicocca, oltre a una leggera florealità. In bocca entra secco e ha un finale leggermente amaro e citrino»

«Giallo dorato. Naso piuttosto intenso che rivela aromi di erba fresca, lievito e pesca bianca. Bocca leggera e slanciata, dallo stile elegante e discreto»



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



Tenuta di Fiorano

Fiorano, Vino Rosso 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino con riflessi tendenti al granata. Note di frutta molto matura al naso (confettura di ciliegie) insieme ad aromi di tabacco e sentori di cacao. In bocca spicca la nota calda alcolica ben supportata dall'acidità e da una buona struttura data dai tannini»

«Rubino con riflessi aranciati, consistente. Naso intenso e fruttato con confettura di frutti rossi, ma anche spezie orientali, incenso, fieno, cassis e tabacco. Bocca ricca, grassa e fruttata, dove la buona acidità rende il frutto presente. Sviluppo saporito e di media lunghezza»

«Colore rosso rubino. All'olfatto si distinguono note di frutti di bosco, tabacco, cuoio e sottobosco. Palato polposo, fruttato, con un tannino integrato e un finale lungo e persistente»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Villa Raiano

Ponte dei Santi, Greco di Tufo Docg 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino carico. Inizialmente i profumi non sono troppo intensi e il vino si presenta un poco chiuso, poi si apre su ricordi di pesca e mela. In bocca risulta più intenso rispetto al naso, e qui si percepisce un buon equilibrio tra nota calda alcolica e quella acida. Buona nota minerale e persistenza»

«Vino dal colore giallo paglierino. Naso che punta su note di erbe mediterranee e sentori di mela matura. Al palato si avverte la sensazione calda dovuta all'alcol, ma anche un bel fruttato. Finale persistente»

«Veste luminosa. Naso di medio impatto, in primo piano agrumi canditi, poi selce, fieno secco e zenzero. Bocca verticale, meno espressiva sul frutto, ma dal corpo pieno e finale polposo»



Librandi

Magno Megonio, Val di Neto Rosso Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino pieno di bella tonalità. Il frutto rosso polposo e maturo accarezza il naso insieme alle spezie del legno e alle erbe aromatiche fino a dare una bella complessità. In bocca colpisce per la persistenza ottima e un finale succoso e pulito»

«Colore porpora carico e brillante. Vino dai profumi di sottobosco e terra bagnata, con note di tabacco e cannella in sottofondo. Sorso alcolico, appesantito e molto concentrato»

«Rosso rubino intenso con riflessi granata. Naso intenso e speziato. In bocca ha una bella ampiezza, buona freschezza ed equilibrio. Finale piacevole e persistente»



Mezzacorona - Feudo Arancio Dalila, Sicilia Riserva Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino. Naso dotato di una bella mineralità. Si siede un po' al gusto, ma mantiene comunque un bell'equilibrio e una giusta tensione. Ottima la dolcezza del frutto nel finale»

«Colore giallo paglierino abbastanza carico. Intenso e di buona complessità al naso con sentori di agrumi e pietra focaia. Palato di buona freschezza e sapidità»

«Colore giallo paglierino luminoso. Bouquet fruttato e floreale con ricordi di litchi e mandorla e anche una nota vegetale. Bella freschezza e mineralità in bocca dove dimostra di avere una buona struttura. Nel finale, piacevole, tornano le note vegetali e tostate»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Mezzacorona - Feudo Arancio Sicilia Grillo Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino molto brillante. Naso che gioca su note minerali e agrumate. Al palato è secco, pieno, sapido, anzi quasi salato; finale vibrante e bilanciato»

«Giallo paglierino tendente al dorato. All'olfatto si presenta intenso e di buona complessità con note di albicocca e mela golden che si riflettono nel sorso fresco e sapido, con una chiusura un po' amara»

«Giallo paglierino intenso. Naso fine ed elegante, con note di fiori bianchi, zagara e una bell'impronta minerale. Bocca equilibrata tra corpo e acidità, alcol sostenuto e bel frutto sul finale»



Mezzacorona - Feudo Arancio Hedonis, Sicilia Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso e fitto. Olfatto ricco e piacevole dalle note di frutti rossi e neri, spezie e fiori. Secco, piacevole e di bella freschezza al gusto. Finale leggermente amaro»

«Al naso si rivela ricco e intensamente fruttato di mora e fragola. Palato altrettanto ricco con tannino vibrante e una media persistenza. Freschezza e frutto sul finale»

«Rosso impenetrabile alla vista. Mirtillo, terriccio, macchia mediterranea e una tostatura appena percepibile delineano il profilo olfattivo. Al palato è abbastanza morbido e ha una buona persistenza»



Antonella Corda

Nuragus di Cagliari Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino leggero e definito. Al naso è abbastanza intenso e complesso. Sulla lingua si avverte una lieve carbonica e si presenta con un gusto rustico, gradevole ma poco preciso»

«Colore giallo paglierino scarico. Vino dalle note di ananas e pera, oltre a delicati richiami floreali. Sorso fresco, dinamico, di buon ritorno aromatico, abbastanza lungo»

«Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. All'olfatto è fine e sottile con richiami di frutti a polpa bianca e fiori chiari. Secco e caldo al palato, può però risultare un po' ostico ed è, inoltre, poco fresco»



La Rachilana

Langhe Nebbiolo Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino scarico, intenso e con una bella trama. Naso con chiare note di ciliegia, un tocco leggermente animale e speziato di fiori e chiodi di garofano. All'assaggio il tannino è medio, manca un po' di acidità, ma ha una buona beva. Finale da liquirizia amara»

«Colore rubino brillante. Naso di prugna matura e leggermente vanigliato. La bocca è ammorbidita dalla dolcezza vanigliata del legno, perde in frutto, ma acquista in morbidezza»

«Colore rosso rubino brillante. Vino dai profumi di rosa e arancia rossa, con delicati richiami di basilico. Sorso fresco, leggermente alcolico, di buona struttura, dal finale lungo e preciso»



Seirole

Cü Bianc, Moscato d'Asti Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino molto scarico e profumi tipici del Moscato: caramelline al limone, salvia e rosmarino. In bocca si avverte molto la dolcezza che prevale sull'acidità, sebbene quest'ultima sia comunque ben presente»

«Colore giallo paglierino con una media effervescenza. Profumi di biancospino e salvia. In bocca è semplice e beverino, anche se mancano un po' di freschezza e di equilibrio»

«Colore giallino-verdolino tenue. Naso classico da Moscato, non troppo espansivo, con finale di cedro candito. Bocca ben equilibrata da dolcezza contenuta e bella freschezza agrumata»



Caldera

Prevost, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Al naso le classiche note di ribes, gelatina di frutta, fragoline, geranio e pepe. Medio corpo, tannini ben percepibili con finale leggermente amaro»

«Rubino intenso alla vista. Naso di rosa canina e spezie naturali, molto varietale e molto tipico. Palato polposo, pieno, aromatico, piacevole, molto floreale, di buon allungo»

«Colore rubino carico intenso. Di buona complessità olfattiva con profumi classici di ribes e fragolina di bosco. Bocca lineare e scorrevole»



Cantina Oriolo

Dolcetto d'Alba Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino tendente al porpora. Buon naso speziato e pepato. Palato succoso, tonico, in cui ritornano le sensazioni speziate. Finale non lunghissimo, ma di buon carattere»

«Bouquet di note floreali, talco, un tocco di corteccia e china e una leggera pungenza alcolica; abbastanza didattico. Beva simile al naso, ma con note di incenso e un po' magra»

«Colore rosso porpora carico e intenso. Olfatto di media complessità e dalle note di fragolina, ciliegia e rosa. Al palato è scorrevole e di buona freschezza»



Cascina I Carpini

Brezza d'Estate, Colli Tortonesi Timorasso Riserva Doc 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore dorato maturo. Al naso si avvertono note evolutive e spezie. Il palato è molto ricco, alcolico, speziato»

«Colore giallo dorato intenso. Intensi sono anche i sentori di frutta a polpa gialla e tropicale al naso, insieme a note tostate e fumé. All'assaggio è secco, caldo, pieno, con tocco tannico persistente»

«Colore dorato. Vino dalle note di brioche e cedro, richiami di spezie dolci, fieno e arancia candita. Sorso fresco ma appesantito, con forti ritorni aromatici; di grande lunghezza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Diego Morra

Barbera d'Alba Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Barbera dal colore violaceo tenue. Naso molto vinoso e con sentori di bacche rosse. Bocca molto fresca, con tannini dominanti sul frutto»

«Colore rosso rubino. Note di ciliegie rosse e scure, prugna e lavanda all'esame olfattivo. Fresco, ma con l'alcol leggermente sopra le righe all'assaggio»

«Colore vivo, non troppo profondo, rubino tendente al violaceo. Naso dai profumi delicati ma distinti con tanta frutta rossa e nera e un ricordo di geranio. Buono in bocca, che è succosa, fresca, leggermente tannica, dall'ottima bevibilità e con un finale ammandorlato»



Diego Morra

Barolo Monvigliero Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Brillante color rubino. Petali di rosa, mirtilli e spezie (chiodo di garofano) caratterizzano il profilo olfattivo. Palato di media concentrazione con finale boisé abbastanza persistente»

«Rosso granato scarico. Fragoline di bosco, ciliegie sotto spirito e lamponi insieme alle note speziate ben amalgamate con quelle di garofano e menta rendono il naso ampio e complesso. In bocca è fresco, dal tannino medio e finale lungo di radice di liquirizia»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso con aromi di prugne mature, chiodi di garofano e spezie. Bocca densa e calda, con uno stile rustico, tannini ben presenti e tipici, finale più discreto»



Diego Morra

Verduno Pelaverga Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino leggero. Naso lievemente speziato. Palato succoso, tonico, pepato, quasi piccante, incisivo, molto fresco e ben ritmato»

«Profilo olfattivo dai ricordi di succo d'arancia, un tocco di incenso e un altro di chinotto. In bocca è delicato; ha una beva tersa, affilata»

«Colore rubino scarico. Naso di buona complessità segnato da note di ribes rossi e fragolina di bosco. Al palato si presenta franco e di buona articolazione»



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



ForteMasso

Barbera d'Alba Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore violaceo che tende al granato. Naso ben disposto, dove prevalgono le note dolci di vaniglia e di burro cacao, con frutto solo in sottofondo. Bocca di grande estrazione, troppo potente e con un tannino solido ancora un po' granitico»

«Rubino tendente al violaceo. Naso molto floreale di rosa rossa, geranio, anche di menta ed erbe aromatiche. Buona corrispondenza in bocca, che è succosa, dal tannino levigato e finale ammandorlato»

«Rosso rubino cupo. Naso con sentori di fragoline fresche e more, note di garofano e ricordi legnosi. In bocca si avvertono il tostato, la freschezza e un alcol abbastanza integrato. Il finale è leggermente dolce, ma manca un po' di finezza»



ForteMasso

Barolo Castelletto Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino chiaro e brillante. Naso complesso, dalla mora alla rosa bianca e con un tocco agrumato e di talco. In bocca ha una buona concentrazione, un tannino abbondante ma leggermente asciugante, il sorso è inoltre fresco e con un retrogusto di frutti maturi; anche persistente»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso intenso e deciso con aromi di amarene, frutti di bosco e pepe verde. Bocca decisa, intensa e potente, con tannini ricchi e finale persistente che rivela dei tratti di rusticità»

«Colore rosso granato con riflessi mattonati. Naso che vira sugli aromi terziari e note di liquirizia, chiodi di garofano, spezie e accenni eterei. All'assaggio è leggermente tannico e con una nota alcolica troppo presente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



ForteMasso

Barolo Castelletto Riserva Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino trasparente con lieve tocco aranciato. Naso complesso, floreale con frutti principalmente rossi. Palato severo, tannino ancora asciugante, alta acidità e media persistenza»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso intenso ed espressivo che si distingue con aromi di amarene mature, pepe verde, chiodi di garofano e spezie dolci. Bocca potente, espressiva e di grande struttura, che rivela un carattere distinto, tannini potenti e un finale discreto e saporito con la sua bella astringenza caratteristica. Forse è solo un po' troppo rustico»

«Colore rosso granato pieno. Ha note fruttate surmature e terziario avanzato al naso. Il sorso è tannico con piacevole finale di liquirizia e spezie»

Civiltà del bere



ForteMasso

Langhe Nebbiolo Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino di buona trasparenza. Naso fruttato intenso dalle note di fragoline e ciliegie. Al palato è fresco con un tannino morbido e dolce. È un vino semplice, tipico e ben equilibrato con un finale di liquirizia»

«Bel colore rosso ciliegia, tenue e brillante. Naso freschissimo e netto, pulito, in cui i frutti rossi croccanti escono con forza. Bocca ben tornita, fresca e scorrevole, succosa, con tannino ben svolto»

«Rosso rubino scarico. Vino dai profumi di lampone ed erbe aromatiche con leggeri sbuffi alcolici. Il sorso è fresco, succoso, saporito, piacevole e ben equilibrato»



Rocche Costamagna

Barolo Rocche dell'Annunziata Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino chiaro e brillante con riflesso lievemente aranciato. Bouquet floreale e di frutti maturi, con ricordi di canfora e ciliegia. L'ingresso al palato è lungo, persistente, con tannini maturi e media acidità»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Naso piacevole ed espressivo con sentori di erbe aromatiche, ciliegie mature e chiodi di garofano. Bocca densa e saporita con struttura slanciata, tannini raffinati e finale stiloso ed elegante di bella persistenza»

«Colore rosso granato con riflessi mattonati. Cuore di prugna e ciliegia insieme a note eteree e di cuoio al naso. Assaggio pieno, tannino rustico, media acidità; manca solo un po' di frutto croccante nel finale»



Montalbera

Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«All'esame olfattivo escono note floreali di rosa e canfora, ma è un po' monocorde. Al gusto si distinguono tannini abbastanza fini e serrati, è un po' amaricante ma succoso e tutto sommato armonico; meglio in bocca che al naso»

«Rosso rubino intenso. Naso speziato e di sottobosco. Palato polposo, piacevolmente speziato con nuances di pepe. Un filo alcolico, ma di bel carattere»

«Colore rosso granato con riflessi mattonati. Cuore di prugna e ciliegia insieme a note eteree e di cuoio al naso. Assaggio pieno, tannino rustico, media acidità; manca solo un po' di frutto croccante nel finale»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenuta Olim Bauda

Nizza Riserva Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore violaceo intenso. Naso dolce di legno, vaniglia e liquirizia, infine prugna molto matura. Bocca ben strutturata, dolciastra, ma con un buon ritorno di frutto maturo nel finale»

«Rosso rubino intenso alla vista. Prugna cotta, ciliegia e pesca, poi sentori di cipria mista a vaniglia al naso. Una nota alcolica domina il palato e anche la freschezza, infine ritorna il frutto»

«Nuance violacea. Smalto e frutta secca al naso, poi susine e ciliegie. In bocca esprime un corpo magro, con un buon tannino. Buona freschezza nel finale»



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



Tenuta Tenaglia

1930 Una Buona Annata, Barbera del Monferrato Superiore Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore violaceo non troppo intenso, brillante. Naso di prugna matura e frutti rossi, poi note speziate sottili nel finale. Bocca con elevato tannino, amaricante nel finale»

«Rosso cupo il colore. Naso con note speziate di chiodi di garofano e more, etereo. In bocca è pieno, leggermente morbido e dolce nel finale»

«Granato alla vista. Naso con leggera nota ossidativa ma composto, con ricordi di frutta rossa matura, quasi sotto spirito. Vino giunto a piena maturità»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta Tenaglia

Monferace, Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Granato classico il colore. Naso speziato e con ricordi di tamarindo. Palato di materia in evoluzione, con un bel tannino solido, speziato e tonico, un po' di alcol in chiusura, ma anche sapore e allungo»

«Colore classico da Grignolino. Note floreali di rosa, piccanti di pepe bianco e poi amarene sotto spirito. Bocca calda, fin troppo strutturata per un Grignolino, fitta, con discreta acidità»

«Rosso granato carico e luminoso. Intenso e di buona complessità all'olfatto con sentori di frutti rossi sotto spirito e speziatura dolce. Palato fluido e gradevole»



Torraccia del Piantavigna Gattinara Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino scuro con unghia aranciata. Vino dai profumi di composta di frutti di bosco, note di rabarbaro e di chinotto. Sorso verticale, succoso, delicato, dal finale netto e pulito, non eccessivamente lungo»

«Rubino con vene aranciate/mattonate importanti. Prugne e ciliegie mature al naso insieme a note speziate di anice e terrose; infine radice di liquirizia. L'assaggio è sapido con medio tannino e buona freschezza finale»

«Colore intenso, tendente al granato. Naso dal profilo dolce, che introduce una bocca morbida e che indugia sulla dolcezza di un frutto un po' troppo maturo; i tannini sono asciuganti»



Vite Colte

Essenze, Barolo del Comune di Barolo Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino brillante alla vista. Naso di frutti rossi (lampone e ciliegia), fiori e un tocco speziato. Palato concentrato, tannino abbondante e piccante. Ottima persistenza»

«Rubino con riflessi granati e buona trasparenza. Etereo con sentori speziati e sbuffi alcolici al naso. Manca un po' il frutto verticale anche in bocca, dove il tannino è medio e dolce»

«Rosso granato con caratteristici riflessi aranciati. Bel naso distinto ed espressivo che rivela una certa complessità con aromi di amarene, spezie dolci e una nota affumicata. Bocca abbastanza rotonda»



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



Vite Colte

La Bella Estate, Piemonte Moscato Passito Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Arancia e profumi molto tipici del vitigno contraddistinguono il corredo olfattivo. Bella l'acidità che rinfresca la nota dolce in bocca. Piacevole e lungo il finale»

«Giallo brillante con sfumature dorate. Profumi aromatici di canditi e note di glicine all'esame olfattivo. Vino dolce e aromatico discreto, sia al naso sia in bocca»

«Colore giallo dorato. Al naso ha note vegetali e fruttate di pesca, albicocca e agrumate; infine di miele. Grande spettro aromatico gustativo e ottimo finale»



Mammoliti

Lucreatio, Riviera ligure di Ponente Moscatello di Taggia Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino tenue alla vista. Aromatico al naso, con profumi di salvia, miele di acacia, pesca sciroppata e gelsomino. Bocca pulita ed equilibrata, finale asciutto e amaricante»

«Giallo paglierino pallido il colore. Al naso si distinguono note vegetali, minerali e fruttate e una spiccata presenza di agrumi. In bocca ha sentori di pesca, ma un finale piuttosto corto»

«Paglierino lucente alla vista. Al naso sprigiona i tipici profumi aromatici del vitigno, molta salvia e pesca bianca, un leggero agrume e spiccate note di fiori d'acacia. In bocca è però secco, abbastanza fresco, chiude leggermente amaro, ma piacevole»



Mammoliti

Lucreatio, Riviera ligure di Ponente Moscatello di Taggia Passito Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo oro pallido. Naso floreale di zagara, arancia, nocciola, mandorla e marzapane, poi caffè nel finale. Buona freschezza e molta persistenza al palato con un alcol ben bilanciato»

«Paglierino carico brillante e molto vivo. Naso di elegante aromaticità, sottili note di pasticceria e agrumi canditi. La bocca è ben definita e ha un giusto equilibrio tra dolcezza e acidità; peccato per il finale piuttosto amarognolo»

«Giallo dorato il colore. Naso fresco di erbe aromatiche (salvia in particolare) e fiori bianchi. In bocca ha una dolcezza spiccata che ricorda le noci e i fichi caramellati, ma contenuta da una buona acidità; finale di arancia e un po' medicinale»



Lunae

Liguria di Levante Ciliegiolo Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Delicato rosso rubino trasparente. Naso di fragole, ribes rosso, pepe nero e rose. Bocca agile e fresca; intrigante il finale»

«Rosso rubino brillante mascalco. Profuma intensamente di marasche sotto spirito, sottobosco, tabacco: ha un naso molto fresco e pulito. La beva è snella, croccante, molto fresca, setosa e persistente»

«Rosso rubino brillante. Bouquet con sentori lievemente erbacei e piccoli frutti rossi. Gusto delicato e vivace dalla persistenza buona»



Lunae

Etichetta Nera, Colli di Luni Vermentino Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso di grande luminosità alla vista. Al naso prevale la frutta gialla insieme a un tocco minerale. Volume e lunghezza in bocca e ottima persistenza, ma sorso leggermente caldo e alcolico»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, note vegetali, minerali e fruttate (agrumi) al naso. In bocca ha una buona piacevolezza»

«Colore paglierino chiaro. Profumi ampi e intensi in cui domina il fruttato di pera e pesca, poi il vegetale di bosso e le erbe aromatiche (timo); infine una leggera nota speziata di cumino. In bocca entra molto teso, fresco e saporito. Manca un po' in lunghezza»



Lunae

Niccolò V, Colli di Luni Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino e porpora alla vista. Note di sottobosco e macchia mediterranea al naso, che progrediscono su profumi dolci e piccanti. Bell'affresco aromatico anche al palato, struttura delicata e precisa; finale di buona lunghezza»

«Rubino un tantino cupo alla vista. Ha un naso resinoso e silvestre, con un tocco etereo di vernice, frutti rossi e una leggera riduzione. In bocca è dotato di corpo scorrevole, con tannini ben evidenti»

«Rosso rubino all'aspetto. Sentori di ribes, prugna, fiori rossi e leggeri cenni balsamici delineano il profilo olfattivo. Gusto dal buon impatto e dall'insieme gradevole»



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



Lunae

Niccolò V, Colli di Luni Riserva Doc 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino cupo con riflessi porpora. Ciliegia e pepe, salvia e anice al naso. Bocca fitta e succosa con richiami di arancio rosso e ribes; finale di media lunghezza»

«Rubino cupo il colore. Ha un naso speziato piccante, con note di fieno e un leggero ricordo di lievito. Al palato mostra tannini decisi»

«Rosso rubino intenso, vivido. Fiori rossi, mirtillo e speziatura di pepe bianco e noce moscata si distinguono al naso, ma si ripropongono anche in bocca. Buon finale»



Lupi

Braje, Ormeasco di Pornassio Superiore Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso porpora con bella consistenza. All'olfatto si distinguono note di ciliegia, amarena e pepe nero. In bocca spicca la sapidità, ha buona sostanza ed eleganza e un discreto finale»

«Colore rubino brillante. Naso che sa di terriccio e sottobosco, ma ha anche un tocco morbido di talco e di fiori rossi. Il sorso ha discreta struttura, buona freschezza, la trama tannica è di media fitezza ed è leggermente astringente»

«Rosso porpora. Sentori erbacei e piccoli frutti rossi descrivono il profilo olfattivo. Si tratta di un vino corretto anche al gusto, ma senza acuti e di breve persistenza»



Lupi

Petraie, Riviera ligure di Ponente Pigato Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Note vegetali e minerali al naso e bocca di buona freschezza. Leggermente amarognolo sul finale con un retrogusto mandorlato»

«Giallo dorato alla vista. Naso dai profumi di miele, pere e mele cotte, poi un po' di cannella. In bocca ha una leggera sensazione dolce, è vellutato e ha buona freschezza. Finale lungo»

«Nuances dorate, brillante. Al naso si avvertono profumi di pesca gialla, ginestra e mandorla. È avvolgente e setoso in bocca, sia per la sua nota alcolica che glicerica, smussato da una lunga sapidità finale»



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



Enrico Dario

U Baletta, Riviera ligure di Ponente Pigato Superiore Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con riflessi dorati alla vista. Al naso spiccano le note vegetali e quelle minerali. In bocca merita un ulteriore affinamento per integrare la decisa acidità»

«Giallo paglierino intenso e lucente. Apre con leggere note fumé, poi ricordi di idrocarburi, infine di mela e glicine. In bocca entra secco, teso e minerale, ha una chiusura sapida e una buona beva»

«Paglierino brillante il colore. Il naso è molto floreale, poi vira su richiami di basilico, lavanda, e pepe bianco; infine di idrocarburo. Avvolgente al sorso, semplice ma senza essere banale, fresco, decisamente sapido e persistente»



Arpepe

Rocca De Piro, Valtellina Superiore Grumello Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Granato classico il colore. Naso di interessante evoluzione con profumi di fiori secchi e aria montana. Palato succoso, pepato, montano, tonico, incisivo, bel succo e bel sale, infine sottobosco. È anche lungo»

«Naso un po' chiuso con ricordi di sottobosco, talco, liquirizia e china. Anche la beva richiama le note di china e poi di caffè, tanto da risultare decisamente amaricante; ha tannini asciuganti e astringenti»

«Colore rosso granato scarico e luminoso. Intenso e di buona complessità olfattiva ha profumi freschi e un po' vegetali. Il palato è di media ampiezza e ha una buona chiusura»



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



La Sbercia

Malgheria, Oltrepò Pavese Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso immediato con ricordi di succo di arancia, chinotto, lamponi e amarene. In bocca entra morbido, ma poi si fa più astringente, con finale agrumato»

«Colore rubino pieno e profondo. Intenso e di media complessità all'olfatto. Ha una buona espressione del frutto ed è sottile al palato, con tanto di freschezza acido-sapida sul finale»

«Colore rubino porpora. Bel naso varietale e un palato sostanzioso, succoso, tonico e pepato. Anche il finale è tonico, non complesso ma di carattere»



La Sbercia

Oltrepò Pavese Pinot grigio Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore ramato tipico del Pinot grigio, molto brillante. Al naso prevalgono le note floreali, ma anche i piccoli frutti rossi di sottobosco sono ben presenti. Si avverte un residuo zuccherino forse troppo presente nel finale di bocca»

«Colore rosato buccia di cipolla con una bella luminosità alla vista. Il naso gioca su profumi delicati di fiorellini di campo e il frutto è fresco e acido. Un bel richiamo di lampone coinvolge anche il palato. Il finale è persistente e nella totalità si può dire che sia un vino piacevole»

«Colore grazioso. Il naso propone richiami di fiori viola e piccoli frutti rossi, che si ritrovano anche in bocca. Finale senza acuti, ma corretto»



Rebollini

Rosé Cruasé, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«La frutta rossa molto matura (ciliegia in confettura) domina il profilo olfattivo. Visto che il frutto è davvero maturo si percepisce anche un dosaggio più alto, ma il sorso è comunque gradevole»

«Rosato con perlage fine e abbastanza persistente. Il naso è esplosivo con note di frutta matura, tropicale e agrumi, infine anche una leggera tostatura. In bocca è ricco, sfaccettato, ma manca un po' di leggerezza. Finale lungo e persistente dove prevale la nota amaricante»

«Rosato in linea con il vitigno, brillante. Naso molto intenso su frutti rossi e lieviti, nota evolutiva di sidro e polpa di pera. Bocca materica e ricca con finale lungo e saporito»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Nino Negri

Inferno Carlo Negri, Valtellina Superiore Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso granato classico. Naso rinfrescante e balsamico. Palato succoso, montano, tonico, con una bella acidità, un gusto incisivo e un buon tannino»

«Il profumo è delicatamente floreale, poi fruttato di amarene, arriva quindi un tocco di incenso. Il sorso è delicato, succoso, fresco, dai tannini sottili; semplice ma gradevole»

«Granato scarico luminoso. Intenso e di buona complessità olfattiva sprigiona profumi di rosa macerata, camino spento, floreale passito. All'assaggio risulta piacevole e dalla bocca dinamica, scorrevole, anche se è un po' vuoto rispetto a quello che ci si poteva aspettare dal naso»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Nino Negri

Sassorosso, Valtellina Superiore Grumello Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Granato classico. Naso pulito e fruttato. Palato di buon mordente, molto rigoroso, quasi rigido, dalla bella vibrazione acido-tannica»

«Colore rubino brillante. Al naso risulta un po' pungente e ha richiami floreali di viola, poi una nota affumicata; infine profuma di lamponi, sottobosco, e radici. Buon sorso con tannini fitti ancora un po' ruvidi, una nota ferrosa e un finale da succo di arancia»

«Granato scarico e luminoso alla vista. Intenso e complesso al naso con richiami di fragola in confettura e viola appassita. Palato di buona ampiezza e con un tannino che si deve ancora integrare; buona l'articolazione»



Nino Negri

Vigneto Fracia, Valtellina Superiore Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso granato. Note di legno piccolo al naso su fondo di liquirizia. Palato analogamente boisé, molto speziato e molto moderno; alcolico e forse troppo sbilanciato sul legno»

«Veste molto brillante. Naso classico di viola, legna arsa, incenso, scatola di sigari. Sorso altrettanto classico, succoso e sapido e anche rispondente al naso; un vino gradevole e tipico»

«Granato carico luminoso. Naso intenso e di buona complessità con un frutto maturo in confettura (ciliegia), insieme a note di finocchietto selvatico e pepe nero. Palato vibrante e di buona lunghezza»



Bruno Verdi

Vergomberra, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso fruttato di frutta a polpa gialla, crosta di pane grigliata e anche gelso e uva spina: interessante. Buona polpa anche in bocca, che però non è del tutto equilibrata per via dell'acidità spiccata e un finale un po' crudo»

«Dorato molto ricco all'aspetto. Naso carico con tocchi tropicali, di zenzero e di pepe. Bocca molto corposa e non elegantissima, ma finale di bella sostanza»

«Colore giallo oro, perlage discreto. Bouquet di frutta tipo papaya e una bocca con un finale marcato dallo stesso frutto»



Scuropasso

Roccapietra, Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino. Note di fiori gialli, agrumi, leggero accenno di crosta di pane e nocciole. Bocca ricca, strutturata, dinamica, minerale. Finale ammandorlato»

«Buon paglierino vivace con bollicine fini e presenti. Interessante intensità olfattiva su frutti dolci, fiori e una lieve aromaticità. Bocca coerente e sostenuta da acidità e saporosità. Finale lungo e composto»

«Colore giallo dorato molto scarico. Vino dai profumi di gesso e pesca gialla. Perlage fine ma non troppo persistente. Sorso fresco, ma corto, con attacco dolce e finale amarognolo»



Scuropasso

Roccapietra Cruasé, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore rosa tenue e perlage fine e persistente. Naso di piccoli frutti rossi, fragola, pasticceria, e leggermente gessoso. In bocca è ricco, articolato, di buona struttura, sapido; ha un finale amarognolo persistente»

«Rosato tenue, vivace e brillante. Forte impatto olfattivo giocato su immediatezza di frutto, uva spina e mandarino, infine piccoli frutti rossi. Bocca leggera e composta, piacevole e fresca. Finale lungo e saporito»

«Colore rosa tenue. Vino dalle intense note affumicate, sentori di mirtillo e richiami di gesso. Perlage fine, sorso fresco e verticale, dissetante; dal finale salino»



Scuropasso

Roccapietra Zero, Vino Spumante di Qualità Pinot nero Metodo Classico Pas Dosé



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Note di sigaro, richiamo speziato, poi frutta a polpa gialla e un tocco di crema catalana: questo calice ha un naso piuttosto ricco. Bella la beva, opulenta ma armonica, morbida ma fresca e sapida; interessante»

«Colore giallo paglierino con tocchi dorati. Olfatto ampio e vinoso. Bocca agile, fresca e con ritorni balsamici. Finale fresco e pimpante»

«Colore giallo paglierino leggero, con perlage discreto. Bouquet più intenso che variegato. Lo stesso comportamento si registra al palato. Finale di media lunghezza»



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



Fratelli Berlucci

Casa delle Colonne, Franciacorta Riserva Docg 2011



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Bollicina delicata ma presente e molto fine. Vanigliato è il sentore più presente in questo vino nella parte iniziale, a differenza della chiusura che è bella, ma inaspettatamente magra»

«Giallo paglierino con piccoli riflessi oro. Fruttato, floreale e con note erbacee al naso. Ha una bocca tesa e verticale, di buona persistenza e freschezza. Il secondo assaggio ha evidenziato una nota di arancia vanigliata in bocca»

«Giallo paglierino con perlage nella media. Naso dalle note di fiori bianchi, confetto e meringa. La bocca è speculare ma penalizzata da suggestioni citrine; finale buono»



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



Fratelli Berlucci

Freccianera, Franciacorta Brut Millesimato Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Un 2013 che ha ancora tanta freschezza e con un corpo abbastanza equilibrato nonostante la parte citrina ancora evidente. Di media lunghezza il finale»

«I profumi di questo campione si distinguono e giocano su note di fiori bianchi freschi, poi agrumate ed erbacee. Il corpo è snello e la persistenza media»

«Bollicine nella media. Naso di eleganza grande con un erbaceo tipo camomilla essiccata e un floreale molto fine, in seguito arriva anche la frutta bianca. Bocca leggermente inferiore al naso, ma davvero elegante. Buon finale»



Majolini

Electo, Franciacorta Brut Millesimato Docg 2011



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino accentuato. Note al naso di talco e flebile vaniglia, mentre il frutto si è un po' perso, pur tornando in bocca, dove la bolla è presente ma quasi impercettibile»

«Colore giallo paglierino con riflessi oro. Naso polveroso, morbido e piacevole. Il lato gustativo rispecchia il naso con una bella fragolina e lampone, ma ha poca freschezza e questo aspetto penalizza un po' la complessità del vino. Finale abbastanza persistente e bollicine evanescenti»

«Perlage non entusiasmante all'aspetto. Piccoli frutti rossi si avvertono sia al naso che in bocca. Nel complesso è un vino corretto ma old style»



Majolini

Franciacorta Satèn Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Bolla presente ma fine. Al naso le note vegetali sono più presenti di quelle floreali ed è un vino dallo stile moderno ed equilibrato in tutte le sue parti»

«Perlage abbastanza fine alla vista. Profumo inizialmente poco fine caratterizzato da sentori di fieno ed erbe e che poi si apre a sfumature fruttate di pesca e albicocca. In bocca è abbastanza persistente e complesso»

«Perlage resistente. Naso moderno con frutta a polpa gialla elegante e briosa, che poi in bocca decade. Finale nella media»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Mamete Prevostini

Corte di Cama, Sforzato di Valtellina Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino tendente al granato. Note lievi di rosolio e di frutto rosso candito delineano il profilo olfattivo. Il palato è di buona polpa, un po' statico e bloccato dal legno, alcolico, tannico, ma con un bel richiamo di fiori secchi»

«Naso elegante giocato su note amaricanti di fiori secchi, ricordi di cioccolato fondente, tabacco mentolato, china e liquirizia. In bocca è un po' esile per essere uno Sforzato, ma è anche molto fresco; il corpo leggero si fa sovrastare dall'alcol. Nel complesso è abbastanza gradevole, ma non del tutto equilibrato»

«Colore rosso granato carico. All'esame olfattivo si presenta intenso e di buona complessità con note prevalenti di fragola in confettura e camino spento. Anche al palato è ampio, ma manca un po' di freschezza»

Civiltà del bere



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



Bellaveder

San Lorenz, Trentino Müller Thurgau Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino molto brillante. Intenso al naso (pesca, mela rossa) e fresco al palato, che non è particolarmente concentrato. Vino di media persistenza»

«Colore giallo limone pallido. Al naso ha note fruttate, floreali e vegetali di menta e salvia, poi di pesca. Regna su tutto la freschezza. Ha un finale poco sapido e abbastanza corto con richiami di pesca»

«Giallo paglierino cristallino. Profumi di grandi intensità al naso, che si esprimono con aromi di frutti tropicali, mango e frutto della passione. In bocca fa della leggerezza il suo tratto distintivo e offre uno stile discreto e piacevole»



Cavit

Conzal, Trentino Nosiola Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore brillante con sfumature dorate. Aroma preciso di mandorla e minerale (roccioso). Palato di media densità e lunghezza, con un piacevole finale di caco»

«Colore giallo paglierino vivido. Naso floreale e gusto secco, semplice e con finale ammondorlato abbastanza persistente»

«Giallo paglierino brillante. Naso delicato di fiori bianchi, ribes bianchi e mandorle dolci. Bocca slanciata ed incisiva che rivela una bella nota saporita e un finale delicato. Bel vino piacevole, che seduce anche per una delicata nota tannica in finale»



Cavit

Zeveri, Trentino Müller Thurgau Superiore Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino con guizzo brillante e dorato. Naso semi-aromatico dove dominano mela e pesca, e un tocco di cereale. Palato fruttato, sapido, di media concentrazione e con un finale dal retrogusto gessoso»

«Color giallo paglierino. Naso floreale di gelsomino e vegetale di pomodoro, poi fruttato di pesca e mandorla. In bocca è secco, di media freschezza e con finale fresco, fruttato e poi anche vegetale»

«Bel colore giallo paglierino. Naso aromatico che rivela aromi di ananas, ribes bianco e spezie dolci. La bocca è saporita ed espressiva con uno stile slanciato e leggero»



Endrizzi

Golalupo, Trentino Pinot nero Riserva Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso che tende al granato con unghia quasi trasparente. Al naso note di sottobosco. Al palato spicca il calore alcolico»

«Il colore porpora molto limpido esalta la caratteristica cromatica del vitigno. Il naso è leggermente chiuso inizialmente, si apre poi su note di frutta rossa e fiori, infine su una bella speziatura. Il sorso non riempie e si chiude con note amaricanti, il tannino è delicato e nel complesso in bocca risulta un po' sbilanciato sull'alcolicità»

«Rosso rubino scarico alla vista, tipico del vitigno, con note che virano sul granato. Naso e bocca delicati, non amplissimi ma piacevoli. Il finale è nella media»



Abbazia di Novacella

Praepositus, Alto Adige Valle Isarco Grüner Veltliner Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino con riflessi verdognoli. Naso dalle note floreali e minerali. In bocca ha uno spiccato sentore agrumato ed è piacevolmente sapido»

«Giallo paglierino carico con sfumature verdi. Note intense di frutta bianca come la pesca e sentori di agrumi; sul finale leggeri sentori di crema pasticciera. In bocca la nota alcolica risulta ben bilanciata dall'acidità e da una buona sapidità»

«Colore brillante. Naso intenso che si esprime con note cremose, una frutta ben concentrata di limone, pesca e albicocca, poi una leggera nota speziata e un tostatura che donano complessità al profilo olfattivo. In bocca si percepisce una acidità medio alta, il sorso è molto rinfrescante, l'alcol ben integrato e il finale piacevole»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Abbazia di Novacella

Praepositus, Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino scarico con sfumature verdi. I profumi non sono troppo intensi e il vino risulta leggermente chiuso. In bocca prevale una nota minerale con finale agrumato»

«Giallo paglierino chiaro all'esame visivo. Al naso si distingue per le note minerali con spiccati sentori agrumati. In bocca è un vino soprattutto sapido e dal bel finale»

«Naso delicato ma piacevole con belle note citriche tipiche del vitigno. In bocca si esprime con un'ottima acidità in bilanciamento con il frutto. Finale corto»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Abbazia di Novacella

Praepositus, Alto Adige Valle Isarco Riesling Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo carico con decisi riflessi dorati. Profumi piuttosto intensi che richiamano le note di pompelmo, la salvia e sentori erbacei freschi e balsamici. Acidità marcata e discreta nota sapida in bocca, dove chiude con un finale amarognolo»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note vegetali e minerali. In bocca è giustamente acidulo, ma con un finale astringente»

«L'acidità citrica e tagliente tipica del vitigno si può percepire fin dal naso, non perfettamente pulito ma caratterizzato da belle note di lime. Bocca meno intensa ma molto elegante»



Arunda

Cuvée Marianna, Alto Adige Extra Brut Doc



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«L'aroma al naso è molto particolare con un profumo di resina di pino di grande impatto; poi si avvertono sentori di legno e spezie. In bocca prevale la rotondità accompagnata da freschezza e profondità»

«Giallo paglierino molto carico. La barrique è molto evidente con note speziate intense»

«Brillante e pieno nel colore. Al naso si avvertono note di anice e resina che accompagnano il frutto, insieme a ricordi di caramella d'orzo. Al palato è diviso tra freschezza/tensione e densità; buon finale»



Girlan

Flora, Alto Adige Pinot bianco Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino. Frutti maturi al naso e tostatura del legno al gusto ancora evidente. Il corpo è piuttosto esile, fine e fresco e il buon finale è ancora spinto dal legno. Manca di tensione»

«Colore brillante di media intensità, giallo paglierino. Naso mediamente sviluppato con note di limone, pera e pesca bianca, infine esce il floreale. Palato secco, con buona acidità e alcol ben integrato; chiude persistente e ricco con leggere note tostate»

«Giallo paglierino intenso tendente al dorato, luminoso. Al naso albicocca e pesca matura, vaniglia e fiori di montagna. Ingresso morbido in bocca, per poi virare su un finale fresco e sapido. Corpo e struttura. Buona persistenza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cantina Caldaro

Quintessenz, Alto Adige Sauvignon Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso di buona complessità dato anche dai sentori ossidativi del legno molto piacevoli. Bocca cremosa con un bel bilanciamento tra peso del frutto e acidità»

«Giallo paglierino chiaro all'esame visivo. A quello olfattivo sono spiccate le note minerali. Gusto fortemente acidulo, sapido e astringente sul finale»

«Giallo paglierino con sfumature verdi. Profumi inizialmente un poco chiusi, ma che poi si aprono su sentori di frutta bianca, ananas e note di anice. In bocca è discreto anche se non troppo intenso, con finale leggermente amarognolo»



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



Cantina Kurtatsch

Amos, Alto Adige Bianco Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino. Naso speziato e minerale. Gusto di frutti maturi ben bilanciato, setoso in bocca e con un buon finale sapido»

«Colore brillante di media intensità, paglierino. Naso che esprime note di pera, pesca, fiori e leggere note tostate. Palato secco, con una media acidità e alcol ben integrato. Finale di media persistenza, fresco e di facile beva»

«Paglierino intenso e luminoso. Frutta esotica al naso, poi salvia e leggera sensazione minerale, infine tostata. Volume in bocca, leggera freschezza e ottima sapidità. Finale leggermente amaricante»



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



Cantina Kurtatsch

Brenntal, Alto Adige Merlot Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma molto importante, con un succo rosso leggermente erbaceo e di incredibile concentrazione al naso. La stessa sensazione si ritrova anche al momento dell'assaggio»

«Rubino pieno. Ciliegia in confettura, pomodoro, note vegetali e speziatura all'esame olfattivo. In bocca si riscontrano tannini presenti, densità e calore; nel complesso è un vino ben fatto e completo»

«Rosso rubino carico. Al naso dimostra la tipicità del vitigno nel territorio, anche se si tratta di un vino un po' troppo concentrato. In bocca i tannini devono ancora evolvere e l'alcolicità è marcata»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cantina Kurtatsch

Hofstatt, Alto Adige Pinot bianco Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Frutti bianchi al naso. Vibrante e con molto peso in bocca, con una bella tensione acida lunga sul palato fino alla fine. Un vino dalla bella stoffa»

«Colore brillante giallo paglierino. Naso di media intensità con note di pompelmo, pesca bianca e leggeri sentori erbacei. Palato secco, di buona acidità e alcol ben integrato; si avverte anche un tocco minerale. Finale di media persistenza»

«Paglierino intenso. Naso floreale e con ricordi di erbe aromatiche e di montagna, mela e pesca gialla, infine erbaceo. Bocca fresca e finale sapido. Buona persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Castel Sallegg

Ars Lyrica, Alto Adige Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Profumi di rosa, frutti gialli, pesca bianca e melone invernale al naso. Buona tensione in bocca, ma si assottiglia un po' nel finale»

«Colore giallo paglierino brillante di media intensità. Poco ampio al naso, con qualche nota di pesca, caramello e un tocco floreale. Palato secco, di buona acidità, qui è più citrico e intenso che al naso. Finale lungo»

«Giallo paglierino intenso e luminoso. Impatto tostato al naso, quasi affumicato, poi ricordi di tè verde e agrumi, fiori di montagna e timo. In bocca è avvolgente e teso e dalla chiusura sapida»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Colterenzio

Lafòa, Alto Adige Gewürztraminer Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. All'olfatto si avvertono note vegetali, minerali e fruttate. Al palato si presenta caldo, pieno, sapido e con un finale piacevolissimo»

«Giallo brillante. Profumi intensi e aromatici di frutta esotica come la banana, sentori di crema e note vegetali fresche. In bocca è caldo (per via dell'alcol) ma con una buona nota acida»

«Si tratta di un assaggio piuttosto sobrio ed elegante, con una buona acidità e una trama che lo rende equilibrato. Finale lungo e molto cremoso»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Colterenzio

Berg, Alto Adige Pinot bianco Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con un leggero riflesso verdognolo. Poco intenso al naso, ma recupera in bocca con sentori canditi e fruttati; chiude amarognolo»

«Colore brillante di media intensità, giallo paglierino. Profumi di limone, pera e pesca bianca, fiori e note tostate all'esame olfattivo. Bocca secca, di media acidità e cremosa. Finale di media persistenza, ma fresco»

«Paglierino luminoso alla vista. Pera e pesca bianca al naso, insieme a note di gelsomino e a un leggero balsamico. Legno ben dosato e bocca tesa e verticale. Chiusura sapida»



Nals Margreid

Baron Salvadori, Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino alla vista. Passion fruit e pesche sciropate delineano un naso maturo. In bocca il legno è ormai integrato e il sorso è vibrante. Un vino dallo stile molto piacione e già evoluto, ma di spessore e qualità; per chi ama vini opulenti e maturi»

«Color oro. Naso intenso di frutti a pasta gialla (pesca), mango e melone, poi vaniglia e sentori tostati ben integrati. Palato secco, di buona acidità, alcol ben integrato e leggere note di crema. Finale abbastanza persistente e con un bel mordente»

«Giallo dorato e luminoso. Concentrazione al naso: confettura di pesche, ananas e ciclamino, ricordi di zucchero vanigliato e cioccolato bianco, buona componente minerale. Bocca ampia, avvolgente e calda, equilibrata da una chiusura sapida»



Nals Margreid

Jura, Alto Adige Pinot noir Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore che rispetta le aspettative, luminoso e integro. Naso concentrato su frutto con spezie molto evidenti. In bocca appare leggermente aggressivo in prima battuta, ma ha un buon finale succoso e piacevole»

«Aroma fruttato al naso, abbastanza ordinario. Convince di più al palato, che è levigato e di buona profondità; chiude in freschezza»

«Colore tipico del Pinot nero. Ha poca corrispondenza naso-bocca, ma è un campione che evolve lentamente al naso: ha bisogno di tempo»



Nals Margreid

Mantele, Alto Adige Sauvignon Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. All'olfatto si esprime attraverso note minerali (petrolio), mentre in bocca è acidulo, sapido e con finale astringente»

«Giallo paglierino carico con decisi riflessi verdi. Profumi inizialmente poco intensi e che richiamano la frutta secca, come la mandorla. Con il passare del tempo si apre con note di frutto della passione, ananas e salvia. Piacevole nota sapida e acida in bocca e finale di agrumi amari. Buon vino, da far respirare»

«Naso intenso con note complesse di passion fruit e lime. Il legno si avverte ma è molto ben integrato e assolutamente secondario. In bocca prevale un po' l'alcolicità»



Nals Margreid

Punggl, Alto Adige Pinot grigio Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino. Naso con frutti a pasta gialla e cenni minerali. La bocca è setosa e tonda, si esprime con note fresche, ma ha un finale un po' sfuggente»

«Colore giallo paglierino brillante. Naso di media intensità dai ricordi di limone, pera e leggere note tostate. Palato secco, di media acidità, alcol ben integrato. Finale persistente e fresco»

«Giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso mela, pesca e gelsomino. Ingresso in bocca avvolgente, con delicata freschezza, ma non eccessivamente persistente»



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



Nals Margreid

Sirmian, Alto Adige Pinot bianco Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino alla vista. Profumi di agrumi e albicocche. Vibrante in bocca con una freschezza esuberante e una bella progressione; legno ben integrato»

«Colore paglierino. Naso di media intensità con profumi di mela, pera e leggeri sentori di pesca e fiori. Al palato è secco, abbastanza fresco, più citrico e minerale che al palato. Allungo di buona persistenza»

«Paglierino lucente. Naso di frutta a pasta bianca e altri frutti maturi, poi ricordi tostati e minerali. Bocca avvolgente in ingresso, poi diventa voluminoso e sapido. Persistente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Ritterhof

Paratus, Alto Adige Sauvignon Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino chiaro. Al naso presenta note minerali, mentre in bocca è fortemente acidulo, sapido e con finale astringente»

«Buone le note tipiche del vitigno al naso. Campione dall'acidità piccante e trama pungente anche in bocca, proprio come ci si aspetta; è un buon esempio di tipicità»

«Giallo paglierino con bei riflessi verdi. Inizialmente i profumi non sono troppo puliti con note di vegetale cotto. Queste tendono a diminuire ma non a scomparire, poi si aggiungono sentori anche di pompelmo. In bocca ha una buona sapidità»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Rottensteiner

Carnol, Alto Adige Pinot bianco Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore brillante, giallo paglierino. Naso di media intensità, mela cotogna, pera, pesca e fiori bianchi. Palato secco, di media acidità, alcol ben integrato, buon corpo. Finale abbastanza persistente»

«Colore giallo paglierino. Naso fresco e sottile con note di lime, miele e coccoina. Vino da bere presto, con poco allungo, ma molto equilibrato»

«Giallo paglierino tenue e luminoso. Naso fine con ricordi di frutta a pasta bianca e agrumi. In bocca è fresco, ma un po' scomposto. Chiusura agrumata»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Ai Galli

Lison Pramaggiore Cabernet Franc Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino freddo. Naso dal leggero peperone verde e cassis. Palato fragrante, equilibrato, piuttosto alcolico, di buona densità e con un finale sapido e fruttato»

«Colore pallido, granata. Naso di media intensità con ricordi di ciliegia rossa, lampone, prugna rossa e leggere note tostate. Palato secco, abbastanza acido, con tannini morbidi, alcol ben integrato. Finale medio, ma un po' piatto»

«Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso ha ricordi di frutti scuri e vegetale, oltre a un tono erbaceo. Bocca agile, con tannino presente, ma perde in persistenza»



Ai Galli

Lison Classico Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso dalle note floreali e minerali, poi frutta bianca. In bocca è sapido con retrogusto mandorlato»

«Paglierino tenue alla vista. Frutta bianca ed erba al naso. Un po' scomposto in bocca, con una leggera nota alcolica in apertura, sebbene attenuata da una chiusura fresca»

«Paglierino molto scarico. Naso molto semplice ma pulito basato su fiorellini bianchi e un leggero tocco di erbe. In bocca ha una struttura esile e un'alcolicità un po' troppo accentuata»



Albino Armani

Egle, Valpolicella Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Frutta fresca al naso, con una nota vegetale leggermente mentolata e piacevole. Bocca corretta ed equilibrata; sorso un po' poco concentrato e di breve persistenza»

«Rosso rubino di buona intensità. Naso di medio carattere, medio corpo, abbastanza delineato e profondo. Buona armonia e buon equilibrio»

«Colore chiaro, rosso granata brillante. Naso di buona intensità con note di ciliegia rossa acida, erbe selvatiche, leggero speziato e legno ben integrato. Palato secco, fresco, con tannini morbidi, ma presenti, alcol ben integrato. Il sorso infine appare succoso, piacevole e strutturato. Finale persistente e fresco»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Astoria

Arzanà, Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino alla vista e bollicine molto persistenti. Naso con frutta bianca fresca e una nota agrumata forse data dalla zagara, che ritorna anche all'assaggio lasciando un palato fresco e pulito»

«Giallo paglierino il colore con spuma abbastanza fine. Espressione classica del Conegliano Valdobbiadene al naso con note di mela Golden molto marcata che copre però un po' la mineralità. Bocca piacevole e finale molto fruttato»

«Calice dal naso intenso con frutta a polpa bianca che si ritrova in bocca dove spunta anche un finale fresco e pulito, ma non lunghissimo»



Astoria

Millesimato '018, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Giallo paglierino chiaro alla vista. Naso con profumi di tiglio, gelsomino, ginestra e pesca. Bocca ampia, sottile e con bella eleganza nel finale»

«Bel giallo paglierino-argenteo. Naso di discreta finezza con ricordi di mele gialle e albicocche, poi fiori dolci. Bocca dalla buona polpa, armonia accettabile, ma finale un po' corto»

«Giallo paglierino chiaro e brillante, perlage discreto. Naso floreale con cenni di pesca che si ritrovano anche al palato. Buona persistenza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cecchetto

RP, Veneto Raboso Passito Igt



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino pallido. All'olfatto è di buona intensità con note di ciliegia rossa, prugna, frutti di bosco, sentori speziati e tostati. Al palato appare dolce, fresco, dai tannini morbidi e un po' alcolico. Finale morbido e persistente»

«Colore rosso granato. Naso con sentori di spezie tipo curry e poi di china. In bocca appare molto dolce, ma con un buon equilibrio. Finale comunque verde»

«Rosso rubino intenso all'aspetto. Frutta rossa sotto spirito e cioccolato al naso. Caldo e avvolgente in bocca, mitigato dal tannino e da un finale sapido»

Civiltà del bere



Buglioni

Il Lussurioso, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore scuro, rubino pieno. Naso inizialmente un po' chiuso, che poi disvela profumi di ciliegia stramatura. In bocca si avvertono gusti saporiti e maturi»

«Colore rosso rubino intenso con un appena accennato riflesso bruno. Al naso tabacco secco, cuoio, caco e ciliegie sotto spirito; poi un tocco etereo e balsamico di pino. In bocca è molto caldo e speziato con finale lungo»

«Colore porpora con unghia rubino. Vino con evidenti sbuffi eterei e richiami di marasca sotto spirito, poi radice di liquirizia. Sorso molto caldo, un poco esuberante»



Buglioni

Il Bugiardo, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino vivace. Naso dalle note fruttate e speziate, poi di caffè e cacao. Al gusto è caldo, tannico e con un finale astringente»

«Rubino cupo e profondo, consistente. Naso austero, pepato, speziato, il floreale e il fruttato passano in secondo piano, tranne che per qualche nota già piuttosto evoluta di fiori e frutta rossa. Decisamente alcolico e corposo, in bocca è comunque piuttosto composto. Lungo»



Monteci

Roveiago, Veronese Rosso Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore pallido, rubino brillante. Naso di media intensità che si esprime attraverso note di ciliegia rossa acida, erbe selvatiche, infine leggere note speziate. Palato secco, di media acidità, tannini morbidi, alcol ben integrato. Finale morbido e fruttato: è un vino di facile beva»

«Colore rosso rubino scarico, tendente al porpora. Naso di frutti rossi, poi rosa e iris. Bocca fresca e tesa, finale agrumato. Beverino»

«Colore intenso. Naso fruttato e ricco di spezie. In bocca ha un buon finale, anche se non è troppo persistente. Vino gradevole, anche per il prezzo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Villa Spinosa

Jago, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino molto brillante. Naso di piccoli frutti rossi, fiori di peonia e papavero, infine una leggera nota di smalto. In bocca si avverte l'alcol, ma è supportato da una buona sapidità e da una spiccata freschezza. Lungo e aggraziato»

«Colore rosso rubino chiaro. Naso dalle note floreali e fruttate di ciliegia e di amarena. In bocca si avvertono tannini verdi, è caldo e asciutto»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Bacio della Luna

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso fruttato e aromatico, con sfumature di erba appena tagliata e un leggero floreale. L'aroma è piacevole e fresco. Il palato avvolgente, morbido, di buona qualità. Finale minerale»

«Colore giallo paglierino chiaro, perlage leggermente grossolano. Profumi semplici e diretti di fiori e pesca al naso. Bocca fresca e leggera»

«Un calice dal residuo zuccherino alto rispetto alla media dei Brut contemporanei, ma naso e bocca sono corrispondenti e la bollicina tipica»



Barollo

Venezia Chardonnay Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con riflessi dorati alla vista. Note minerali e floreali con sentori di frutta tropicale al naso. In bocca è sapido e con retrogusto amarognolo»

«Paglierino intenso e luminoso. Note tostate al naso con ricordi di mandorla e nocciola, pesca e ananas maturo. Ingresso avvolgente in bocca, subito bilanciato da una viva freschezza. Finale lungo»

«Giallo paglierino quasi dorato. Agrumi e timo limonato invadono il naso, insieme alla frutta a polpa gialla matura e a uno speziato dolce. Bocca piena e avvolgente, dove si avverte la sensazione di frutta esotica (mango e banana); finale lungo e amaricante»



Barollo

Frank!, Veneto Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino medio, di buona concentrazione. Sentori leggermente erbacei di eucalipto, con framboise sauvage al naso, che va in profondità. In bocca il tannino è gessoso ma il sorso è equilibrato; buon finale»

«Colore di media intensità, rosso rubino. Nota aromatica al naso con note di ciliegia rossa, prugna, mirtillo, vaniglia e sentori tostati. Palato secco, fresco, fruttato, con tannini morbidi e alcol ben integrato. Finale medio»

«Rosso rubino molto carico con decisi riflessi porpora. Profumi intensi e piacevoli che ricordano le note di ciliegie mature, sensazioni di pepe nero e sfumature vegetali fresche. In bocca la nota calda iniziale viene ben mitigata dalla discreta acidità e dalla leggera nota astringente che non infastidisce»



Bisol1542

Molera, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Paglierino scarico con riflessi verdi. Naso all'anice, al lime e vegetale. Bocca con frutto non molto presente e finale dinamico, ma senza troppa lunghezza»

«Naso semplice ma tipico dalle note di miele millefiori con anche un tocco di salvia e di camomilla, poi mela gialla. Bocca con buona polpa, discreta freschezza e buona armonia»

«Giallo chiaro, con un buon perlage. Naso più che discreto, che però scende poi di livello in bocca, dove risulta meno distinto. Persistenza nella media per la tipologia»



Santi

Folàr, Lugana Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Glicine, pera e note affumicate all'esame olfattivo. Palato ricco, tropicale, ritorna il tocco fumé, mentre sul finale spuntano l'albicocca, la pesca e il gesso; media persistenza»

«Aroma tra frutto e nuance fumé, caratteristiche che indicano intensità e rotondità. Le sensazioni vengono confermate al palato, che è morbido, avvolgente e molto piacevole»

«Colore giallo dorato intenso. Naso di frutta a polpa gialla e con una nota floreale. Palato secco, piacevole, di bella intensità e finale persistente»



Santi

Proemio, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma leggero e fruttato al naso. È un calice che convince per via del suo stile sobrio. Palato dolce e levigato, pulito ma anche fresco»

«Ottimo rubino non troppo fitto. Naso complesso e speziato, pieno e balsamico. Al palato risulta sobrio e misurato, senza eccessi»

«Stile contemporaneo dell'Amarone, ma che riprende vecchi classici. Un assaggio molto equilibrato, con solo una nota del legno ancora non ben allineata al resto»



Santi

Ventale, Valpolicella Superiore Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino-porpora all'aspetto. Frutta rossa piccola e schiacciata al naso. Palato di peso, di sostanza, un po' largo e con poca profondità. Il finale sa di ciliegia selvatica e spezie naturali»

«Note lievemente ossidative, ma piacevoli al naso che viene avvolto da profumi di frutta surmatura e dalle note appassite. Alcol ben integrato in bocca, così come il legno. Un assaggio un po' impegnativo»

«Colore rosso granata. Naso di media intensità, con note di ciliegia rossa, frutti di bosco rossi, erbe selvatiche, leggero speziato. Palato secco, fresco, con tannini evidenti, ma maturi, alcol ben integrato. Finale lungo, succoso e piacevole. Buon uso del legno»



Bolla

Le Poiane, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore quasi porpora, concentrato. Frutti neri ben integrati alle spezie all'esame olfattivo. Buono lo sviluppo tannico in bocca. Finale amarognolo»

«Rubino di buona profondità, luminoso. Corredo olfattivo con frutto polposo intenso e di buona complessità che si arricchisce con lo speziato e un tocco leggermente affumicato. Palato un po' acerbo e tannino un po' ruvido; ma il gusto è comunque avvolgente e di buona lunghezza»

«Colore rosso rubino. Naso fruttato e balsamico di mirtillo e cacao. Bocca ampia, articolata, calda, con tannino fine e integrato. Finale mentolato»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Bolla

Rhetico, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Amarone dall'aroma carnoso e caldo, alcolico e potente fin dall'esame olfattivo. Il palato è levigato, ma manca forse in compostezza. È comunque un bel vino»

«Rosso rubino trasparente. Naso carnoso e caldo che gioca sul frutto e sulla spezia e poi, in bocca, su un corpo pieno ma non pesante. Bel finale succoso e con presenza di freschezza»

«Amarone dallo stile classico, ma la bocca non è pienamente in linea con il naso, che è ricco e accattivante»



Bortolomiol

Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Al naso si presenta tenue, leggermente feccioso e con aromi di fiori bianchi, farina e mandorle fresche. Discreta beva, abbastanza armonica e polposa; fresca»

«Brillante paglierino con riflessi citrini. Naso con note dolci di passiflora e un tocco pungente di zolfo e metano, poi mela, pera e pesca bianca. Palato fresco e cremoso»

«Colore giallo brillante, perlage persistente. Naso dominato dalla frutta a polpa bianca con copiose note floreali. In bocca è corretto e con un finale discreto»



Bortolomiol

Ius Naturae, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Aspetto vitale e piacevole con una bella grana delle bollicine. Leggero e fruttato al naso, che è semplice e poco articolato ma gradevole. In bocca appare coerente, fresco e pulito nel finale»

«Aroma che stenta ad aprirsi all'inizio. Riscaldandosi esprime un buon frutto e un profumo vinoso molto piacevole. Palato ampio, morbido, pieno e minerale»

«Aroma pieno, equilibrato e buona corrispondenza tra naso e bocca. Un vino da premiare per il corpo e la bella tipicità»



Bortolomiol

Il Segreto di Giuliano, Toscana Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso molto intenso con note di frutta nera e sentori affumicati. Palato tagliente con tannini che tendono all'amarognolo»

«Rosso rubino impenetrabile. Profumi che ricordano il cacao e lo yogurt. In bocca ha una nota calda non particolarmente bilanciata dall'acidità»

«Colore rosso rubino intenso. Note di frutta rossa e nera matura, cassis, mora e nuances speziate, poi caffè, cacao e vaniglia. In bocca ha tannini duri che danno una forte astringenza finale»



Bottega

Il Vino dei Poeti, Valdobbiadene Prosecco Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Note erbacee, tendente al verde. In bocca è morbido ma ha un finale amaricante che pecca di moderata freschezza»

«Giallo paglierino scarico con tocchi verdi anche al naso, che si esprime attraverso note di sambuco e felci, mela matura e zenzero. Bocca di corpo e di sostanza con molto estratto. Finale con tocco di robustezza e rigidità»

«Giallo chiaro e vivido. Profumo di caramella alla pera e di confetti freschi. Bocca un po' troppo dolce e finale gradevole»



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



Ca' di Rajo

Sangue del Diavolo, Piave Raboso Doc 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino. Naso fruttato e tendenzialmente più maturo rispetto alle aspettative. Ha una bocca acidula, ma bilanciata»

«Rosso granato pallido al colore. Naso di ciliegia rossa matura, prugna e confettura di frutti di bosco; infine arriva un tocco floreale insieme a note tostate e speziate. Al palato è secco, ha buona acidità, tannini evidenti, ma non aggressivi; strutturato. Finale largo e alquanto fruttato»

«Rosso rubino intenso con tendenza al granato. Al naso mirtilli e more, poi tabacco dolce, chinotto e caffè. Bocca interessante, fresca e con tannino vibrante che dona lunghezza»



Canoso

Fonte, Soave Classico Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma molto intenso e avvolgente al naso, che è abbastanza complesso e profondo. Palato ampio e morbido; buona l'acidità sul finale»

«Dorato intenso. Naso altrettanto intenso, non preciso, ma intrigante. Al palato è buono e ha un finale piacevolmente ammandorlato»

«Giallo dorato intenso. Frutta gialla matura (melone, ananas), poi floreale e minerale al naso. Palato secco, pieno, ricco; finale asciutto»



Sartori

Corte Brà, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino tendente al porpora. Qualche nota fuliginosa e di legno al naso, che non è così preciso. Palato pieno, solido, voluminoso, anche qui non sempre preciso e focalizzato sui dettagli, ma finale di medio allungo»

«Rosso granato impenetrabile. Naso intenso e complesso di frutta rossa matura, incenso, cenere e liquirizia. Palato di buon equilibrio e buona l'articolazione»

«Rosso rubino cupo. Ha un naso di fiori secchi, poi arrivano un tocco tostato di caffè e cioccolato e uno leggermente piccante di pepe rosa; forse manca un po' di ampiezza. Beva molto morbida, un po' marcata dal legno, con finale amaricante di castagnaccio»



Sartori

Marani, Veronese Bianco Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino tenue e luminoso. Naso fumé con ricordi di pietra lavica e pera, fieno e tè verde. Morbido all'ingresso al palato, poi ammortizzato da una buona freschezza nel finale»

«Colore giallo paglierino. Il naso appare un po' schiacciato su note erbacee e appena floreali. Più interessante e pieno in bocca, dove ha buona freschezza e chiude in piacevolezza»

«Colore giallo paglierino pallido. Al naso si avvertono note fruttate di agrumi e pesca. In bocca entra sapido e leggermente amarognolo e chiude con un buon finale»



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



Sartori

Regolo, Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino. Naso con la frutta in primo piano: fragole mature su tutto; poi arrivano anche un po' di balsamicità e speziatura. In bocca entra vellutato, ritorna forte il frutto; è forse troppo addomesticato dal legno»

«Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso colpisce per le note fruttate di ciliegia e amarena accompagnate da ricordi di caffè e cacao. In bocca i tannini sono integrati, ma il finale è leggermente amarognolo»



Corte Adami

Soave Superiore Docg 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino tendente al dorato, intenso. Frutta a polpa gialla e nota floreale al naso. Palato secco, ricco, pieno, di bella intensità e persistenza. Piacevole»

«Corredo aromatico dal frutto molto intenso, a tratti esuberante. Al palato trasmette sensazioni di vino maturo»

«Mela, pera, frutta tropicale, fiore e ortica e un tocco mieloso sul finale al naso. Un vino dalla piacevole persistenza, ma forse non molto longevo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Corte Capitelli

Capitello Zero.1, Vino Bianco 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino pieno. Al naso si avvertono profumi di albicocca e mango, pietra e ciclamino. In bocca è fresco e sapido, con una chiusura agrumata»

«Giallo paglierino pallido. Naso di note balsamiche e minerali. In bocca è amarognolo con un retrogusto mandorlato»

«Colore paglierino carico. Una nota mentolata e un'altra di limone invadono l'olfatto anche a calice fermo, poi arriva un ricordo dolce di pane e di crema al limone e ancora: caramelle balsamiche al limone e timo limonato. In bocca è composto, bilanciato tra durezza e morbidezze. Bel sorso allungato e pieno»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Corteforte

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2011



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore porpora granato. Frutta sotto spirito al naso, che ha un'evoluzione balsamica e toni da Porto. Palato austero, alcolico, vibrante erigoso. Buon sapore in chiusura con un fondo finale di cacao e ciliegia sotto spirito»

«Rubino tendente al granato. All'olfatto è intenso e di buona complessità con profumi evoluti di ciliegia sotto spirito. Palato coerente con il naso»

«Naso dai sentori di pout pourri di fiori gialli secchi, prugne secche, confettura di ciliegie, leggermente ossidativo. Tannini molto fitti e incisivi in bocca, dove si trovano una bella salinità, media freschezza e alto calore alcolico»

Civiltà del bere



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



Corteforte

Terre di San Zeno, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino profondo. Naso intenso e di buona complessità con un primo impatto dolce del frutto (ciliegia in confettura) e una speziatura dolce. Palato ampio, di buona struttura, in armonia con acidità e tannini»

«Rubino porpora alla vista. Frutto di sottobosco al naso. Palato polposo, ricco ma equilibrato, con alcol integrato e buona linearità»

«Bel rubino brillante. Naso dai sentori di canfora e vagamente balsamici, poi prugne secche e note piccanti di pepe e chiodi di garofano. Palato non molto concentrato, con tannini un poco crudi; buone, però, la freschezza e la sapidità»



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



Corteforte

Vigneti di Osan, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso granato luminoso intenso. Naso al primo impatto vegetale e di frutta rossa sotto spirito, poi arriva la speziatura dolce. Palato ampio in cui esce l'alcol, ma il sorso non è sostenuto adeguatamente dalla freschezza»

«Buon profumo di amarene sotto spirito e chiodi di garofano, poi note floreali di rosa: forse il profilo olfattivo è un po' semplice. La beva è calda e rotonda, dai tannini incisivi, ma poco fresca»

«Rubino porpora alla vista. Naso di tostature e frutta candita. Palato dai sentori tostati, molto alcolico, ma di buon allungo»



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



Costa Arènte

Valpolicella Valpantena Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Frutti maturi e sotto spirito e una nota dolce di vaniglia raggiungono le narici. Alcol ben integrato e tannini medi e fini in bocca, che è equilibrata da un'acidità pungente. Finale dolce»

«Rubino intenso. Note evolute al naso. Palato di struttura; finale alcolico e di media persistenza»

«Colore rubino brillante. Naso di media intensità con note di ciliegia rossa, frutti di bosco, leggero speziato e altrettanto leggeri tocchi di vaniglia e tostato. Palato secco, fresco, i tannini sono morbidi e l'alcol ben integrato. Finale persistente e piacevole»



Costa Arènte

Valpolicella Ripasso Valpantena Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino brillante all'esame visivo. Naso fine con chiari sentori di pepe nero. Alcol esuberante e tannini vellutati in bocca. Finale gessoso, ma manca di lunghezza»

«Rubino purpureo profondo. Intenso e di media complessità al naso. Olfatto e gusto sono entrambi succosi e dimostrano un buon equilibrio tra il frutto e la nota reciotata; il tannino è fitto e il finale fresco di media avvolgenza»

«Colore rosso rubino. Naso particolare con note fumé, di amarena e di prugna sotto spirito. Bocca ampia, calda, a cui si contrappone una bella freschezza. Finale lungo e ammandorlato»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Enoitalia

Terra Venetica, Amarone della Valpolicella Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino vivace e non troppo scuro. Naso fresco di erbe aromatiche, menta e piccoli frutti rossi. Bocca solida e scorrevole, di buona fruttosità, con ritorni di alcol e medicinale»

«Colore rubino scuro. Vino dal naso poco definito dai sentori di erbe medicinali, rabarbaro, alcol. Sorso abbastanza fresco, con alcol ben bilanciato e gradevole finale sapido»

«Rosso rubino di buona trasparenza. Naso leggermente speziato e delicato, manca un po' il frutto. Tannico al palato con finale speziato ed etereo, ma mancano un po' di freschezza e croccantezza»



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



Fructus Vinea

Vent, Valpolicella Ripasso Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore granato con unghia aranciata: primi segni di evoluzione. Cacao, pelle, frutta rossa, sentore balsamico e un lontano tocco di tabacco al naso. Anche in bocca il sorso è piuttosto variegato e dinamico, caldo e morbido, ma anche fresco e sapido. Forse manca un po' di grinta tannica»

«Colore rosso rubino con riflessi granata. Note floreali e fruttate di ciliegia, fragola e lampone all'olfatto. Al palato è caldo, asciutto e con leggera astringenza finale»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fructus Vinea

Vinesa, Bianco di Custoza Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso agrumato e di polpa di pera. In bocca prevale la freschezza. Ha una buona lunghezza e un finale leggermente amarotico»

«Un buon vino, fresco, piacevole, fruttato. Ben fatto. Il sorso indica una bella identità, che va sicuramente premiata»

«Giallo paglierino di media intensità. Olfatto piacevole: fruttato e floreale. Palato secco, fresco, tutto sommato onesto»



Cesari

Il Bosco, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore leggermente opaco. Naso delicato di amarene sotto spirito, pepe nero e con una nota vanigliata. Al palato il tannino è delicato e forse la nota alcolica porta con se poca finezza. Finale amarognolo»

«Rosso rubino tendente al mattonato. Tipico Amarone caldo e avvolgente, sia in bocca che al naso. Alcol molto evidente»

«Colore tendente al mattonato. Al naso mostra, accanto al consueto corredo di frutti rossi, delle note alcoliche un po' eccessive, che lo penalizzano. Non particolarmente fine in bocca»



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



Cesari

Jèma, Corvina Veronese Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso granato, brillante. Naso di media intensità con richiami di ciliegia rossa acida, leggere note tostate e balsamiche. Palato secco, bassa acidità, tannini un po' verdi e alcol ben integrato. Finale fruttato, ma ancora tannico, un po' corto»

«Rubino intenso e luminoso. Concentrato al naso con richiami di ciliegia sotto spirito e petali di rosa appassiti, cacao e tabacco. Ingresso in bocca morbido, ma poi il tannino si rivela rigido. Finale succoso»

«Rubino. Ciliegia e pepe: il frutto è fragrante e pulito al naso. Palato con una bella acidità e tensione, ma il finale rimane rigido per via del tannino. Da abbinare a tavola»



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



Jako Wine

Siresol, Verona Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso granata. Naso di media intensità e dai profumi di ciliegia rossa e prugna matura, poi fichi e spezie, infine note tostate e marmellate. Al palato sono presenti una buona acidità, tannini morbidi e alcol ben integrato. Il sorso è concentrato, ma non stucchevole. Finale lungo e un po' amaricante»

«Rosso rubino intenso, tendente al granato. Prugna e mirtillo al naso, poi carruba e ricordi vegetali. Ingresso avvolgente subito equilibrato dal grip del tannino. Amaricante nel finale»

«Rubino tendente al granato all'esame visivo. Naso denso e dai profumi vellutati e pieni. Bocca calda e cioccolatosa con un buon finale, anche se chiude appena amarognolo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Tordera

A3, Asolo Prosecco Superiore Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Perlage fine e persistente. Naso elegante di mela gialla e mandorla. Palato di buona trama e un finale equilibrato tra la finezza erbacea e la cremosità»

«Olfatto tenue ma fine di mandorla amara, mela ancora verde, un tocco di pera: semplice, tipico e riconoscibile. Bocca di buona polpa, discreta acidità e con una vena amaricante»

«Colore giallo chiaro e perlage non rimarchevole. Il naso non è entusiasmante, ma la bocca è corretta con un finale mediamente lungo»



Marsuret

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino scarico, bollicina molto marcata. Naso di confettura di pera e frutta tropicale molto dolce. La dolcezza è molto marcata anche in bocca, dove ha poca tensione e poca verticalità»

«Un vino che punta sull'intensità, sia al naso che in bocca: la dolcezza è intensa, la bollicine sono intense e il finale è intenso. È sicuramente un vino di impatto»

«Bollicine discrete. Il vino è corretto, ma appare a tratti troppo carico sia nei profumi che in bocca, e questo barocchismo lo penalizza»



Masi Agricola

Costasera, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Vino dall'aroma lieve e fine, fruttato, ma anche di grande balsamicità. Palato di nuovo lieve, un po' verso il dolce, ma raffinato. Molto buono»

«Buon colore rubino. Olfatto tipico e variegato. Bocca dalla struttura piena e sorso lungo; media persistenza»

«Blend classico per questo campione: anche le sensazioni olfattive e gustative sono tipiche, ma in bocca è un po' sbilanciato verso l'alcolicità»



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



Menegolli

Amarone della Valpolicella Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino pieno. Naso molto fresco di frutta rossa e di arancia sanguinella, con note ferrose e terrose: bella la complessità olfattiva. Bocca solida e agile all'inizio, poi sorge una nota catramata e di liquirizia dolce che arresta un po' la dinamica del sorso»

«Colore porpora scarico. Vino dai sentori di amarena matura, arancia rossa e rabarbaro, inoltre con delicati sbuffi di noce moscata. Sorso fresco, possente, avvolgente, ma di buon equilibrio. Finale lungo e preciso»

«Rosso rubino con riflessi più scuri. Naso dominato dalla grafite e da note ossidative; poi sentori leggermente vegetali e fruttati. Al palato risulta ben bilanciato con finale un po' amaro di cacao»

Civiltà del bere



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



Montelvini

Collezione Serenitatis, Asole Prosecco Superiore Brut Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso di fiori bianchi, foglie verdi e frutta fresca a polpa gialla. Palato rotondo e finale in equilibrio tra la mandorla amara e la dolcezza zuccherina»

«Calice dal perlage abbondante e persistente. Belli al naso i profumi floreali dolci, quelli di frutta a polpa bianca (pera e mela) e di pesca gialla. Oltre a un olfatto interessante si ha una beva piena, polposa, morbida e lunga. Unico difetto? Manca un po' di acidità»

«Colore giallo chiaro con perlage nella media. Bouquet fiorito e bocca corretta, seppur senza particolari acuti nel finale»



Montelvini

Collezione Serenitatis, Asolo Prosecco Superiore Extra Dry Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso dalle note di salvia, mela gialla matura e crostata di frutta: tipico e gradevole. Palato rotondo, di discreta freschezza e pulito»

«Colore giallo verdolino. Olfatto floreale e con tocchi verdi ben dosati. Bocca pimpante e allegra; non lunghissimo il finale»

«Giallo chiaro e buon perlage alla vista. Naso dal profumo che mostra più intensità che complessità. La stessa cosa accade in bocca. Finale senza acuti»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Montelvini

Collezione Serenitatis, Asolo Prosecco Superiore Extra Brut Millesimato Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Perlage ricco e spumoso. Naso intenso dagli aromi di mela matura, pera e un tocco speziato. Fruttato con tocco mandorlato anche in bocca, dove chiude leggermente corto»

«Perlage di bella finezza, colore brillante. Naso molto carino e fine di gelso, fragoline, mela, pera. Buona polpa al palato dove entra cremoso e armonico. Solo il finale è un po' rapido e l'acidità un poco sottotono»

«Giallo chiaro, perlage nella media. Bouquet di fiori bianchi e pesca bianca al naso. Anche in bocca si ritrova la pesca bianca. Finale di media lunghezza»



Pasqua

Hey French You Could Have Made This But You Didn't, Veneto Igt 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Naso dalle note vegetali e minerali di idrocarburi, poi sentori di frutta tropicale. In bocca è amaro e leggermente astringente»

«Paglierino intenso, quasi dorato. Agrumato al naso con ricordi di lime e citronella, poi speziato di vaniglia e fruttato di pesca gialla; infine erbaceo. Bocca asciutta, strutturata e di corpo, equilibrata. Finale leggermente amaricante e caldo»

«Giallo dorato scarico. Naso molto ampio e aperto di frutta e fiori maturi, pulito e avvolgente, solo in fondo erbaceo e con un tocco minerale che lo rende più raffinato. Il sorso è ricco, dotato di un leggero tannino e di buone sapidità e freschezza. Chiude speziato e molto allungato. Ha ancora vita davanti»



Quota 101

Colli Euganei Manzoni bianco Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo con riflessi dorati. Note minerali di idrocarburi e sentori fruttati di agrumi e pesca gialla al naso, che chiude con note di miele. In bocca è mandorlato e ha un buon finale»

«Dorato e lucente alla vista. Albicocca e nocciola al naso, poi cedro candito e ginestra. Pieno e caldo in bocca, nel finale è equilibrato da una timida freschezza»

«Giallo paglierino carico. Al naso sembra un po' crudo: la frutta è verde ed è accompagnata da una nota sulfurea marcata. In bocca è saporito, ma un po' scivoloso e corto, con finale ammandorlato»



Quota 101

Il Gelso di Lapo, Colli Euganei Fior d'Arancio Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Cremoso al naso, accarezzato inoltre da una nota piccante particolare. In bocca l'acidità è moderata e il finale è dolce e lungo»

«Colore ambrato con riflessi dorati. Profumi di frutta candita, note di miele di castagno e sentori di agrumi canditi. In bocca è dolce con una consistenza quasi viscosa»

«Colore dorato. Al naso spiccate note speziate e fruttate di fichi secchi, miele e albicocca, che si ritrovano anche al palato. Finale piacevolissimo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Rubinelli Vajol

Valpolicella Classico Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Profumi di piccoli frutti rossi al naso e grande acidità in bocca, dove entra rinfrescante e vi si avvertono tannini medi, ma fini. Beva semplice e godibile come richiesto da un Valpolicella Classico»

«Colore rosso rubino leggero. Ricordi di canfora e note selvatiche al naso. Palato largo, fresco-acido, piacevole, non profondo, ma articolato»

«Colore rosso granata. Naso di media intensità con note di ciliegia rossa acida, frutti di bosco rossi e un leggero speziato. Palato secco, fresco, forse con un'acidità un po' troppo marcata, ma tannini morbidi e alcol ben integrato. Finale persistente e fresco»



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



Ruggeri

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut Docg



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore vivace, giallo paglierino chiaro. Naso di pera e mela, fiori bianchi e grande aromaticità. Il sorso è completo e piacevole, chiude pulito e fruttato»

«Gallo paglierino scarico. Naso fine e delicato con richiami di ananas e note minerali. In bocca la freschezza è sferzante e il finale è di media lunghezza»

«Colore giallo paglierino tenue. Vino dalle note di pera delicate e soffuse e una leggera affumicatura. Bollicina abbastanza fine, sorso un po' greve, cosa che non agevola la beva»



Ruggeri

Vecchie Viti, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore leggero. Naso semplice su note di pesca e cipria. Bocca che gioca sul filo della dolcezza ed è piena e densa per la tipologia. Un Prosecco di struttura e peso»

«Bell'aroma pulito, con un frutto deciso e piacevole. Palato gessoso e morbido per un vino di stile e di struttura»



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



San Rustico

Gasò, Amarone della Valpolicella Classico Docg 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino porpora. Spezie e frutta candita al naso. Palato polposo e solido, speziato, con sapore e bell'allungo finale. Un vino lineare e compatto»

«Granato profondo e intenso. Naso di buona complessità e dalle note di frutta rossa sotto spirito, poi emerge uno sbuffo d'alcol e chiude con una speziatura dolce. La bocca è ampia, ma alla fine rimane un po' stucchevole»

«Un poco pungente di alcol al naso, ha note non nette di fiori, talco, sottobosco e terriccio. Meglio in bocca, dove dimostra di avere una bella trama tannica, sebbene un po' ruvida, decisa freschezza e anche sapidità»



San Rustico

Gasò, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino alla vista. All'olfatto si avverte una bella definizione di frutto fresco come la ciliegia. In bocca entra secco, ha richiami floreali, il tannino è croccante e ha un ottimo equilibrio»

«Rosso rubino luminoso. È intenso e di media complessità al naso, che è sulla stessa linea al palato. Il sorso chiude abbastanza sottile»

«Rosso rubino brillante. Naso di amarena, caffè e tabacco. Bocca molto fruttata con bella acidità, poi pseudocalore e tannino integrato. Finale speziato che ricorda la vaniglia»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Secondo Marco

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino. Subito è un po' assente al naso, dove si avvertono un floreale dolce, una frutta appena accennata e un leggero tocco speziato, quasi minerale. In bocca si esprime meglio e il sorso è supportato da grande freschezza e buona persistenza»

«Colore rosso rubino con riflessi chiari. Note di frutta rossa (ciliegia, fragola e lampone) all'olfatto. Al gusto è invece caldo, con tannini morbidi e un bel finale»



Speri

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino. Al naso si sprigionano note di frutta rossa, spezie, caffè e cacao. In bocca ha tannini un po' verdi e un finale che tende all'amarognolo»

«Rubino intenso e abbastanza scuro. Olfatto: frutta matura a bacca nera: prugne, mirtilli; poi datteri e altra frutta secca, infine anche una nota di cuoio. In bocca entra un po' amaricante, pungente e con un tannino un po' asciugante»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Speri

Sant'Urbano, Valpolicella Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore brillante. Naso di frutta sotto spirito, piacevole. Bocca altrettanto piacevole con un tannino elevato ma ben integrato e una nota dolce data dal legno. Bel finale»

«Colore porpora leggero. Buon frutto selvatico e sfumature di sottobosco al naso. Palato un po' più rigido, ma pieno di sapore e tenacia che danno un'ottima persistenza»

«Colore rubino chiaro. Al naso ha una buona intensità data da chiare note di ciliegia rossa acida, lampone e mirtillo rosso; infine anche un leggero speziato e un leggero tostato. Palato secco, fresco, con tannini morbidi e alcol ben integrato. Finale persistente, fresco e fragrante»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta La Cà

Cento, Bardolino Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Sentori di frutta matura, quasi cotta al naso. In bocca si percepisce una buona bolla intensa, ma non fastidiosa, acidità rinfrescante e buon bilanciamento con il peso del frutto. Finale fruttato»

«Colore rosa tenue, perlage fine e mediamente persistente. Naso sottile di cipria e ribes rosso. In bocca l'attacco è fresco e ha una buona struttura. Finale intenso e mediamente persistente»

«Lieve rosato, luminoso. Olfatto sfuggente e leggero: si fa fatica a isolare i riconoscimenti, ma globalmente si trova piacevolezza. Sorso con acidità spiccata e buona scelta di non esagerare con gli zuccheri. Finale teso e semplice»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenuta La Cà

Rovescio, Veneto Bianco Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino tenue. Al naso fiori bianchi, dal biancospino al gelsomino, poi miele di acacia ed erbe aromatiche (timo). Bocca aromatica e sapida, buona tensione. Finale lungo leggermente mandorlato»

«Colore giallo paglierino pallido. Naso con note floreali, minerali e fruttate di agrumi e pesca gialla; poi burro e miele. In bocca è sapido, caldo, pieno e dal buon finale»

«Paglierino alla vista. Profumi di pesca, pera e altra frutta già matura al naso, che viene completato da una bella nota floreale. In bocca forse mancano un po' di freschezza e di lunghezza»



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



Tenuta Santa Maria

Decima Aurea, Verona Rosso Igt 2010



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino granato. Al naso è speziato e ricco di frutti neri. In bocca è pulito, denso, con tannini estratti e maturi. Croccantezza e amarena nel finale»

«Colore pallido, rosso granata. Buona intensità al naso che si esprime con aromi di ciliegia rossa matura, prugna, fichi, note marmellate e leggere nuances tostate e vanigliate. Al palato è secco, di media acidità, con tannini evidenti e un po' amari. Finale medio»

«Rosso rubino tendente al granato, ottima luminosità. Frutti scuri e sottobosco, radice di liquirizia e caffè caratterizzano l'olfatto. Avvolgente al palato, con tannino integro e presente. Finale lungo e dolce»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta Santa Maria

Lepiga, Soave Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Intensità floreale al naso a cui si aggiungono note di mandorla. Al palato è evidente la ricchezza del frutto. Finale di bella persistenza e buona freschezza»

«Buon aroma tra frutto e vegetale, infine mandorla. Il palato è adeguato alle aspettative ed è pulito e piacevole»

«Colore giallo paglierino intenso. Olfatto fruttato e floreale. Un vino semplice anche al palato, che è secco, piacevole e onesto»



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



Tenuta Santa Maria

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore granato, cupo, un po' spento. Naso inebriato da petali di rosa macerati in alcol, geranio e cioccolato bianco. In bocca è pepato, più fresco del previsto, ma forse manca un po' di sapidità. Abbastanza persistente»

«Colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso si distinguono note di frutta rossa matura, (ciliegia, marasca) e un tocco speziato. In bocca è leggermente acidulo»



Venissa

Venissa, Veneto Bianco Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Dorato luminoso, tendente al rame. Al naso ricordi di tè nero e ceralacca, iodio e albicocca disidratata. Bocca vibrante, giocata su una scia sapida-minerale e una lieve freschezza smussata da una leggera nota alcolica. Finale lungo, asciutto e iodato»

«Giallo dorato con riflessi ramati. Naso molto intrigante di miele millefiori, frutta a polpa gialla matura, spezie dolci (cannella) e orientali. Ottimo anche in bocca, pieno, vivo, con un leggero tannino che rende la beva ancora più dinamica. Finale molto lungo»

«Colore giallo carico con riflessi dorati. Note minerali (idrocarburi) e floreali al naso. In bocca tende a essere fenolico e a chiudere con un finale amarotico»



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



Vi.V.O. Cantine - Campodipietra Piave Raboso Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino scarico. Bel frutto rosso brillante e pulito al naso. La bocca è invece molto fresca e con un tannino ancora molto deciso»

«Colore rosso rubino pallido. Media intensità al naso con note di ciliegia rossa, prugna, lampone, un tocco floreale e anche leggere note tostate. Al palato è secco, ha buona acidità, tannini evidenti ma ben integrati. Finale alquanto lungo»

«Rosso rubino trasparente tendente al granato. Ricordi di ciliegia e ribes rosso, geranio e cannella all'olfatto. Ingresso avvolgente al palato, con tannino rotondo e finale dolce dai ricordi di cioccolato»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Villa Mattielli

San Giacomo, Valpolicella Ripasso Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino quasi porpora. Amarena, cioccolato e frutto molto maturo quasi marmellatoso al naso, a fronte di un tannino piuttosto duro che si avverte al palato. Finale tendente al verde»

«Rubino purpureo profondo e intenso. Naso di buona complessità con note di smalto e frutto succoso. Palato di media avvolgenza con una nota un po' dolce sul finale»

«Rosso rubino intenso. Note di mora, frutti rossi e vaniglia all'esame olfattivo. Bocca integra nel frutto, ricca, articolata, non mancano freschezza e acidità. Finale intenso e ammandorlato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Villa San Carlo

Campo Bianco, Valpolicella Superiore Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino scarico. Olfatto con sentori tostati e fumé in risalto; poi si avvertono il fruttato e il floreale che tornano anche al sorso, che però chiude un po' secco»

«Frutto rosso e spezie, erbaceo e balsamico al naso. Palato acido, non molto avvolgente, ma nel complesso discreto e molto tipico»

«Rubino brillante alla vista. Naso con ricordi di ciliegia e un tocco speziato. Palato di media concentrazione e acidità. Abbastanza persistente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Zýmē

From Black to White, Veneto Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino tenue. Sensazioni aromatiche al naso con ricordi di pera e gelsomino, salvia e timo, miele e sambuco. Secco in bocca, avvolgente e sapido in chiusura»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si scorgono note floreali, minerali e fruttate di pesca. In bocca è sapido, ha una buona scorrevolezza e un finale lungo»

«Paglierino alla vista. Naso intenso, ampio e complesso di fragoline non mature, mela verde, un floreale fresco e una leggera nota balsamica. In bocca il gusto è forse un po' confuso e sbilanciato; finale un po' amaricante (chinato)»



Zonin1821

Zonin, Amarone della Valpolicella Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino carico. Vino dai sentori di ciliegia sotto spirito, note di sottobosco e di terra umida, poi ricordi di erbe officinali. Sorso alcolico ma molto fresco, bel succo; buon equilibrio gustativo»

«Rosso rubino intenso di media trasparenza. Naso dai ricordi di ciliegie, prugne sotto spirito e grafite. In bocca entra pieno, ben equilibrato, sebbene con qualche nota vegetale, il tannino è morbido e chiude con note speziate dolci di anice e chiodi di garofano»

«Colore rubino chiaro, piuttosto tipico. Naso non troppo intenso, pulito, con frutto che esce solo alla fine. Bocca semplice, abbastanza robusta, sapida e incisiva»



Aquila del Torre

Primaluce, Friuli Colli Orientali Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino intenso, quasi carico. Naso evoluto con note di spezie e cedro candito. Palato molto strutturato, ricco, polposo, molto speziato e boisée. Un po' statico»

«Giallo dorato, consistente. Intenso e complesso il timbro olfattivo con note di frutta matura come melone e papaya, poi di eucalipto. Buona ampiezza al palato, dove la struttura è sostenuta da una freschezza acido-sapida rilevante»

«Colore giallo paglierino carico. Naso caratterizzato da un floreale bianco e una speziatura morbida; infine un tocco di frutta tropicale. Buona polpa e burrosità all'assaggio, che è elegante e armonico»



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



Rizzi

Cuvée Pié di Mont, Spumante Metodo Classico Brut Millesimato 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Naso grazioso, non invadente, ma ben presente, con note di calendula, gelsomino e una bella frutta ancora turgida. Bocca in sintonia con il naso: delicata, con una bolla non finissima e un finale non troppo lungo»

«Bollicina dalla spuma decisa anche se un po' troppo grossolana; colore giallo paglierino dai riflessi leggermente dorati. Il bouquet è interessante e si esprime fra le note floreali e quelle di frutta secca. Bella la struttura che si avverte in bocca»

«Bollicine non finissime. Naso con spunti di limone e banana e bocca classicheggiante. Finale mediamente persistente»

Civiltà del bere



Sant'Elena

Friulano, Friuli Isonzo Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino alla vista. Note fruttate e agrumate accompagnate da una buona mineralità al naso. In bocca è fresco, ma chiude con note amarognole»

«Paglierino scarico, luminoso. All'olfatto è un po' ridotto con lievi sentori tipici di frutta quali mela e pera e una nota di mandorla amara. Secco, non molto persistente al palato, con piacevole finale amarognolo»

«Paglierino, lucente. Naso piuttosto intenso, erbaceo e floreale: prevalgono le note di erbe aromatiche (timo, rosmarino e camomilla), poi si avverte una nota caramellata. In bocca è fresco e nitido, ma chiude amarognolo»



Sant'Elena

Tato, Venezia Giulia Igt 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino carico. Note di mirtillo e un leggero sentore animale al naso. Il palato è segnato da tannini masticabili e giovani, ancora leggermente aggressivi e da un buon bilanciamento tra acidità e alcol. Finale amaro»

«Colore rosso rubino intenso. Naso mentolato, poi continua con note di frutti rossi, cioccolato e tabacco. Bocca complessa, di buon corpo, tannino evidente e media acidità. Finale lungo e intrigante»

«Rubino profondo intenso. Naso di buona complessità dato da un frutto polposo e da un buon equilibrio con il legno che fa emergere una delicata speziatura dolce. Sorso di buona avvolgenza, tannino fitto e finale articolato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Antonutti

On The Move, Friuli Ribolla gialla Spumante Brut Doc



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino molto tenue. Vino con delicate note di idrocarburi e richiami di mela renetta ed erbe aromatiche. Perlage abbastanza fine, sorso dall'attacco dolce, buona spinta acida e discreta progressione»

«Colore giallo paglierino. Naso di frutta esotica, litchi e frutta secca. In bocca è equilibrato, dinamico, con bella progressione. Finale lungo e piacevolmente ammandorlato»

«Brillante paglierino con bollicine persistenti. Intensità olfattiva interessante basata su pesca e agrumi dolci. Sorso completo e piacevole, bel finale pulito e netto»



Colmello di Grotta

Colmello, Friuli Isonzo Blanc de Blancs Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Aroma molto intenso e piacevole con sentori fruttati e di floreale bianco. Palato altrettanto piacevole e avvolgente, con una bella spuma. Finale amarognolo e pulito»

«Naso molto intenso con note di agrume (pompelmo) e mela rossa, poi di glicine. Palato fresco e di nuovo agrumato a cui si aggiungono note dolci di fiore bianco. Ottima persistenza»

«Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Naso fine e pulito, con sentori di frutta a polpa gialla. Palato secco e asciutto, equilibrato. Abbastanza persistente»



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



Colmello di Grotta

Collio Pinot grigio Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo tendente all'aranciato, bella luminosità. Naso intrigante e orientale con note di frutta secca e incenso. L'eleganza e la raffinatezza coinvolgono anche il palato, che è fresco e di medio corpo. Finale lungo e aggraziato»

«Colore quasi ramato. Naso speziato e pepato. Palato secco, di bella sapidità e tensione; buon finale. Manca un po' di peso, ma bella tipicità»

«Giallo ramato abbastanza consistente. Intenso e abbastanza complesso al naso caratterizzato da note di mela renetta. Palato avvolgente e abbastanza caldo; manca un po' di freschezza»



Colmello di Grotta

Collio Ribolla gialla Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Naso fine e sottile. In bocca è gentile, ma giustamente acido e sapido. Manca un po' di corpo. Sul finale, di media lunghezza, escono note di frutta secca leggermente amaricanti»

«Colore giallo paglierino. Al naso si avverte un aroma molto sottile. In bocca manca un po' di concentrazione e spessore, ma è leggero ed equilibrato con finale sapido e amarognolo»

«Giallo paglierino abbastanza carico. Naso pulito, fresco e abbastanza complesso con note di agrumi e citronella. Palato di buona avvolgenza e di buona lunghezza»



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



La Roncaia

Eclisse, Venezia Giulia Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino alla vista. Al naso si avvertono note aromatiche di agrumi e frutti tropicali. In bocca è sapido, amarognolo e con finale lungo»

«Erbe aromatiche, foglie d'erba e un tocco appena minerale il primo naso. In seconda battuta arriva anche una nota piuttosto dolce di miele e di frutta a polpa bianca. In bocca entra leggero, ma piuttosto caldo: è una caratteristica piacevole, che allunga il sorso rendendolo vellutato»



La Roncaia

Ramandolo Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Al naso note di miele, vaniglia e albicocca essiccata. Da subito si avverte una nota dolce molto evidente anche in bocca, ma molto ben bilanciata da un'acidità spinta»

«Colore ambra brillante con leggere sfumature aranciate. Profumi intensi e piacevoli che ricordano le albicocche sciropate al naso con belle note di miele. La nota dolce in bocca non è stucchevole perché ben supportata da una decisa acidità»

«Colore dorato intenso all'esame visivo. Note speziate, poi di miele e fichi secchi all'olfatto. Il sorso entra caldo in bocca, è pieno e ha un buon finale»



La Roncaia

Friuli Colli Orientali Pinot grigio Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino definito. Note speziate al naso che ha anche un tocco boisée equilibrato anche se evidente. Palato di struttura, molto speziato con tannino integrato e poco allungo; discreto equilibrio finale»

«Colore giallo dorato carico, consistente. Profumi di frutta a polpa gialla, frutto esotico e fiori gialli al naso, il tutto completato da un tocco di vaniglia. Ampio e voluminoso al palato, ha una struttura ben sostenuta dalla freschezza»

«Bel naso terso e suadente con ricordi di fiori gialli secchi e buona frutta tropicale; armonico. Palato di buona struttura e buona freschezza, anche se non molto persistente»



Lis Neris

Lis, Venezia Giulia igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino chiaro alla vista. Note agrumate e minerali e poi di frutti esotici al naso. In bocca ha buona sapidità, è piacevole e con finale lungo e amarognolo»

«Paglierino dorato. Apre intenso all'olfatto con ricordi fruttati di banana e pesca mature, poi leggere note minerali e floreali. In bocca entra pieno, ricco, ma non pesante; ha freschezza decisa e finale lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Ronco dei Pini

Friuli Colli Orientali Friulano Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino intenso. Profumi sottili, varietali e floreali. Al palato è polposo, succoso, tonico, incisivo, lineare, di buona presa gustativa»

«Pout pourri di fiori secchi, una nota di pane e un tocco di anice caratterizzano il naso. Al palato è semplice, ha buona struttura e freschezza; finale un po' cortino e giustamente amaricante»

«Giallo paglierino tendente al dorato. Intenso e di buona complessità al naso, ha note di frutta a polpa bianca matura e di ginestra. Bocca di media ampiezza, lineare e di giusta sapidità»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Ronco dei Pini

Friuli Colli Orientali Pinot grigio Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino tendente al ramato. Naso floreale e tipico del varietale. Palato polposo, tonico, fresco, non particolarmente lungo ma di buon assetto e focalizzazione; buon sapore finale»

«Colore dorato con richiami ramati. Intenso e di media complessità all'esame olfattivo con note di pesca, melone e ginestra. Bocca lineare, sottile e di buona freschezza»

«Colore leggermente ramato. Naso giocato su frutta come mela cotogna e pera kaiser. Sorso di buona struttura, discreta acidità, anche se è un po' astringente e corto»



Marco Felluga - Russiz Superiore Collio Sauvignon Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino, ma con qualche riflesso verdognolo. Naso dai ricordi di uva spina, tipico e di buona maturità. Palato secco, leggermente scarico nel centro bocca, ma con un buon finale sapido, anche se non lunghissimo»

«Gallo paglierino intenso. Naso fine con note burrose e piacevolmente vegetali; infine un tocco di bella mineralità. In bocca è coerente con il naso, entra ampio, ricco e sinuoso. Finale lungo e piacevole»

«Giallo paglierino, consistente. Olfatto intenso e complesso con tocchi vegetali. In bocca si ritrovano una gradita freschezza e anche buona sapidità»



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



Alessio Komjanc

Collio Sauvignon Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino carico tendente al dorato. Naso d'impatto e di buona complessità. Anche al palato conferma il buon volume e ha una bella freschezza acido-sapida»

«Colpisce da subito per il tocco garbatamente erbaceo, poi di fiori bianchi e infine un po' vegetale. In bocca è leggermente magro e non lunghissimo, però è fresco e sapido»

«Paglierino scarico. Naso che non brilla per la complessità dei profumi, ma pian piano si apre. Al palato si avverte una lieve carbonica che non disturba più di tanto, ha buona freschezza, poco allungo, ma è comunque tonico»



Tenuta Bosco Albano

Friuli Grave Friulano Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino. All'olfatto spicca una nota dolce non troppo complessa, ma pulita. Leggero petillant in bocca, che in accordo con il naso apre con un sorso dolce di miele all'arancia; manca un po' di sapidità»

«Giallo paglierino l'aspetto. Naso con note fruttate e floreali e una spiccata presenza di agrumi. Palato fresco e sapido, con un buon finale tendente all'amarognolo»



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



Tenuta Bosco Albano

VSQ Ribolla gialla Brut Nature Millesimato 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Alla vista si può scorgere un perlage generoso. Naso di fiori bianchi, mela verde e un tocco di mandorla. Buona acidità accompagnata da bella rotondità al sorso, che chiude fruttato»

«All'inizio gli aromi sono un po' sottotono, si avverte un tono di erbaceo secco e poco il fruttato; solo in un secondo momento arrivano note di frutta bianca. Al palato è tagliente e secco e ha un buon equilibrio»

«Colore paglierino scarico. Delicati sentori di frutta bianca e fiori accarezzano il naso. Al palato è secco, si avverte poca polpa e il finale è tendente all'amarognolo. Forse è un vino poco espressivo»



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



Vie D'Alt

Friuli Colli Orientali Friulano Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino intenso. Olfatto molto varietale e che indica un vino ancora molto giovane. Al palato si avvertono richiami di fiore di mandorla, è lineare, con un fondo di anice e un buon carattere complessivo»

«Bel paglierino. Naso avvolto da un tocco muschiato e dai fiori bianchi. Beva floreale, con una buona struttura e una nota amaricante di mandorla sul finale, comunque ben equilibrato»

«Colore giallo paglierino carico. Naso intenso e di media complessità con aromi di frutta a polpa bianca e fiori bianchi. Palato sottile, lineare e di buona freschezza»



Zorzettig

Myò Vigneti di Spessa, Friuli Colli Orientali Ribolla gialla Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino all'esame visivo. Naso agrumato (foglia di limone) e quasi fragrante per essere una Ribolla. Palato analogo: polposo, fresco, tonico, agrumato. Finale fresco»

«Colore giallo dorato di buona consistenza. Naso intenso e di buona complessità con profumi di agrumi, banana ed erbe aromatiche. Palato dotato di buon volume»

«Bella veste molto brillante. Naso gradevole di fiori bianchi, frutta tropicale, un tocco di zafferano e frutta candita: molto particolare. Palato di buona struttura, morbido ma anche fresco, valida persistenza»



Zorzettig

Cunfins Segno di terra, Friuli Colli Orientali Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino il colore. Calice che convince soprattutto all'assaggio: inizialmente croccante, poi gessoso sul finale, un po' crudo ma in equilibrio. Un sorso dalla bella tensione»

«Rosso rubino profondo e luminoso. Intenso e complesso al naso, dove spicca la dolcezza del frutto (mirtillo) ma ben integrata e non stucchevole, poi arriva una traccia di eucalipto. Palato di buona avvolgenza e lunghezza»

«Colore rosso rubino. Naso di piccoli frutti rossi, prugna in confettura, cacao e caffè. In bocca è caldo, di corpo, con il tannino ancora in evidenza. Finale lungo»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Santa Giustina

Il Superiore, Gutturnio Superiore Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino con riflessi violacei. All'esame olfattivo spiccano la fragola, i mirtilli e una nota vinosa piacevole. Anche in bocca è piuttosto rotondo, fresco e abbastanza sapido. Finale abbastanza lungo»

«Colore rosso vivace con riflessi violacei. Spiccate note fruttate di ciliegia, mora e ribes al naso. Il sorso rivela tannini morbidi e un finale leggermente amarognolo»



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



Cavicchioli

Vigna del Cristo, Lambrusco di Sorbara Secco Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Bel colore intenso. Naso con ricordi di frutti rossi poco concentrati. Bocca semplice, rinfrescante, ma con un finale forse leggermente sgraziato»

«Bella tonalità tenue e trasparente e di grande lucentezza. Ribes rosso e fragoline di bosco al naso. In bocca entra molto diretto e semplice, ma ben eseguito e rinfrescante, è saporito e il frutto arriva fino al finale, che ha una buona lunghezza»

«Rosa cerasuolo. Naso di piccoli frutti rossi, agrumi, erbe di campo. In bocca colpisce per la freschezza, la bella mineralità e il buon corpo. Finale fruttato e citrino di media lunghezza»



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



Cleto Chiarli

Lambrusco del Fondatore, Lambrusco di Sorbara Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Bel colore intenso. Al naso è leggermente mentolato e ha anche un carattere erbaceo e altri sentori tipici del Lambrusco. In bocca l'acidità è pungente e ha una buona beva rinfrescante. Un po' breve il finale»

«Bel rosato vivace e trasparente con spuma presente e persistente. Piccoli frutti di bosco aciduli al naso insieme a fiori freschi e note di polline. Sorso fresco e gradevole nella sua semplicità»

«Colore rosa cerasuolo. Naso fruttato e floreale di limone e camomilla, poi arrivano note erbacee e di piccoli frutti rossi. In bocca è piacevolmente fresco e mediamente sapido. Finale lungo e fruttato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Cleto Chiarli

Vigneto Cialdini, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Bel colore intenso e profondo. Olfatto dalle note tipiche del vitigno: frutta rossa, violetta ed erbe. Buona acidità rinfrescante in bocca, coperta però da una dolcezza abbastanza accentuata»

«Scuro e impenetrabile, con bella spuma violacea. Al naso è una spremuta di piccoli frutti neri, molto di impatto. Bocca saporita e succosa, molto tipica»

«Rosso rubino il colore. Naso vinoso e fruttato di fragola, mora, amarena e agrume. In bocca appare vibrante, articolato, equilibrato, con una bella acidità. Finale lungo e persistente»



Giovanna Madonia

Neblina, Romagna Albana Secco Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Dorato chiaro brillante. Naso di mandorla e crema al limone: molta pasticceria. Palato ricco, denso, fruttato e con un tocco di mandorla che ritorna dalle sensazioni olfattive. Finale piuttosto persistente»

«Giallo dorato carico. Naso di buona intensità con note di evoluzione che ricordano la mandorla dolce e la mela golden molto matura. In bocca ha una vivace freschezza, è slanciato e caratterizzato da una bella nota tannica e una punta di amarognolo»

«Colore giallo oro pallido. Fiori di mandorla, miele di acacia e pera all'olfatto. Secco e sapido in bocca, con corpo medio e finale tendente all'amaro»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Giovanna Madonia

Ombroso, Romagna Bertinoro Sangiovese Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino con una leggerissimo riflesso granata. Il naso è ampio e intenso, abbastanza complesso e nitido: floreale, fruttato, pepato con delle prime note evolute. Il tannino si è giustamente levigato, ma è ancora ben presente; buon potenziale di invecchiamento»

«Rosso rubino intenso. Note floreali, fruttate e speziate di vaniglia al naso. In bocca ha dei bei tannini setosi, ma un finale che tende all'amaro»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Noelia Ricci

BRO', Forlì Bianco Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino con riflessi citrini. Fiore bianco (glicine), pera e un tocco minerale gessoso all'olfatto. In bocca si avverte il frutto maturo, ha una buona concentrazione e media acidità»

«Bel giallo paglierino brillante. Naso discreto che vira sull'affumicato e sulle note di pepe bianco. In bocca è fluido, slanciato, con un'acidità media, ma un finale non troppo sviluppato»

«Colore giallo limone pallido. Naso costituito da note fumé e poi di pera e mela matura; infine leggere nuances floreali. Secco, sapido e abbastanza fresco in bocca con una finale leggermente amaro»



Noelia Ricci

Il Sangiovese, Romagna Predappio Sangiovese Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino brillante. Floreale e fruttato al naso (geranio, viola, lampone) insieme a leggere note di liquirizia e di cuoio. In bocca è forse un po' molle, ma abbastanza sapido e fresco; piuttosto lungo e piacevole»

«Rosso rubino con riflessi chiari. Al naso è fruttato con ricordi di ciliegia e di marasca, poi note di eucalipto. Al palato si avvertono tannini un po' verdi e un finale abbastanza lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Pakravan-Papi

Campo del Pari, Toscana Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino di media intensità. Al naso si avvertono sentori di ciliegia rossa e nera, prugna, frutti di bosco, note speziate e vanigliate. Palato secco, dalla buona acidità, tannini evidenti e ancora un po' verdi, che richiedono qualche tempo in bottiglia per ammorbidirsi»

«Colore rosso granato. Naso poco definito e palato denso, fitto, scuro, di buona masticabilità, tannico. Un buon vino, old style»

«Rubino intenso con nuance granata. Frutta scura al naso, oltre a sentori di gomma e goudron. In bocca il tannino è forte e verde. Finale lungo e sapido»



Pakravan-Papi

Gabbriccio, Toscana Igt 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Evidenti note terziarie di caffè e sigaro al naso, ma con un fruttato ancora presente (quello di piccole bacche sotto spirito). In bocca è molto elegante ed equilibrato, con un tannino ben integrato e un'acidità ancora vivace»

«Rosso rubino tendente al granato. Profumo maturo, ciliegia e note di cuoio. In bocca è molto caldo e l'acidità solo in parte riesce a bilanciare. Meglio al naso che in bocca»

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Al naso prevalgono le note terziarie e speziate. Anche in bocca è già leggermente evoluto, ma con un finale ancora astringente»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Antonio Camillo

Morellino di Scansano Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino leggero. Piccolo frutto al naso. In bocca dimostra di essere un vino ben fatto, ma molto semplice. Finale ancora sul piano della leggerezza»

«Colore rubino chiaro e brillante. Naso di media intensità delineato dalle note di ciliegia rossa, mirtillo, lampone e un leggero speziato. Al palato è secco, ha buona acidità, struttura, tannini fini e alcol ben integrato. Finale persistente e fresco»

«Frutti rossi e prugna al naso. In bocca l'acidità è alta e i tannini ben presenti. Mancano forse un po' di concentrazione e di pungenza tipiche del Sangiovese»



Lunadoro

Pagliareto, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Leggere note tostate e di frutta sotto spirito all'olfatto. All'assaggio rivela una acidità elevata, così come i tannini, che però sono ben integrati. Buona concentrazione, che dà potenziale di evoluzione e longevità»

«Colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Naso dalle note di frutta rossa e nera matura. In bocca ritorna il fruttato di ciliegia e cassis; finale astringente»

«Rosso tendente al granata. Profumi di spezie e note di ciliegie. In bocca è leggermente astringente e ha un finale un poco amarognolo»



Lunadoro

Quercione, Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Frutta un po' stanca e cotta all'esame olfattivo. In bocca è invece molto più piacevole ed elegante, con un'alcolicità ben integrata e tannini fini. Finale fruttato»

«Colore rosso scarico con riflessi aranciati. Al naso si avvertono note vegetali e fruttate, poi aromi terziari, che si ritrovano anche all'assaggio, che è caldo e pieno»

«Rosso granata con decisi riflessi aranciati. I profumi ricordano la tostatura del legno, sensazioni di cuoio e leggere note di vegetale cotto. In bocca è molto morbido e piacevole. Meglio in bocca che al naso»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Badia di Morrona

Vigna Alta, Terre di Pisa Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino chiaro brillante. Naso floreale e fine, non troppo espressivo, ma elegante. Bocca ben disposta con tannino ben regolato e un buon ritorno di frutto dolce nel finale»

«Rosso rubino. All'esame olfattivo si trovano note di more selvatiche, ciliegie e cuoio. In bocca manca forse un po' di freschezza, il tannino è secco e duro e penalizza la complessità»

«Rubino il colore. Naso fruttato e delicato di fragole, more, susine, pepe bianco e un tocco di cannella. Tannino molto presente in bocca, ma anche freschezza e buon succo»



Antica Fattoria Machiavelli

Il Principe, Toscana Rosso Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino brillante. Naso di frutti neri e rossi, palato morbido, con tannino pronunciato ma ben levigato; persistenza nella media»

«Rubino intenso. Olfatto piacevole, leggermente surmaturato con note di frutti rossi e neri, spezie e fiori. Bocca un po' scomposta per via di un tannino eccessivo e troppo secco»

«Rosso intenso alla vista. Naso leggermente trattenuto e palato con un tannino morbido ma fitto e una alcolicità importante; finale un po' corto»



Antica Fattoria Machiavelli

Solatio del Tani, Chianti Classico Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino brillante. Naso dalle note di piccoli frutti rossi e neri, tabacco e spezie. In bocca ha grande larghezza e maturità di frutto; leggermente amaro sul finale»

«Note floreali di rosa, ricordi di inchiostro, balsamico e mentolato costituiscono il corredo olfattivo. Bocca elegante con tannini un po' astringenti e non fitti, un po' acidulo sul finale»

«Rosso rubino. Naso con sentori di ciclamino e ribes. La bocca è speculare al naso, ben bilanciata e dalla persistenza media»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Melini

Vigneti La Selvanella, Chianti Classico Riserva Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino. Al naso ha evidenti note di frutta rossa matura (ciliegia, fragola e lampone). In bocca i tannini sono ancora duri e il sorso è caldo»

«Rubino il colore. Naso fiorito di gerani e buganvillee, primaverile, abbastanza raffinato; chiude con note pepate e un tocco più dolce. Entra fresco e chiude sapido in bocca, dove dimostra di essere un vino dinamico e lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Boscarelli

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Buona concentrazione del frutto e leggere note tostate al naso. Buona acidità e tannini ben evidenti in bocca con un piacevole finale fruttato»

«Colore rosso rubino brillante. Note di frutta rossa matura (ciliegia, fragola e lampone) al naso. In bocca ha un carattere fortemente tannico»

«Rosso rubino brillante. I profumi non sono troppo intensi, perché il vino è inizialmente un po' chiuso. In bocca è, invece, abbastanza equilibrato e ha una buona piacevolezza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Poggio Cagnano

Altaripa, Maremma Toscana Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore pallido, rosso granata. Naso di buona intensità data da ciliegia rossa, prugna, violetta, note speziate e tostate. Palato secco, di buona acidità, con tannini evidenti e alcol ben integrato. Sul finale è largo, fruttato, fragrante, e croccante»

«Colore rosso rubino. Al naso si possono distinguere, fra le altre note più classiche, sentori di medicinale, mentre in bocca si hanno tannini piuttosto asciutti e amari»

«Rubino trasparente e luminoso. Naso carnoso e vinoso, poi fruttato di ciliegia e petali di rosa, cacao, infine arancia rossa. Succoso in bocca, con tannino astringente e finale lungo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Poggio Cagnano

Arenario, Maremma Toscana Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino scuro alla vista. Classico al naso con ricordi di cassis. In bocca ha molto estratto ed è potente, ma non senza equilibrio»

«Colore rubino di media intensità. Naso di ciliegia nera, ribes e note erbacee, poi pepe nero e sentori tostati; infine accenni di cuoio. Palato secco, di buona acidità, tannini evidenti ma fini, alcol ben integrato. Finale largo, ma è un vino che richiede ancora qualche tempo in bottiglia»

«Rubino impenetrabile. Frutto scuro e tostatura, speziato e vegetale al naso. Avvolgente e strutturato in bocca con finale sapido»



Poggio Cagnano

Nebula Gialla, Maremma Toscana Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso complesso, minerale, erbaceo (bosso) e floreale, solo in fondo arriva il tocco fruttato (mela gialla) e croccante. Bocca coerente, piuttosto acida, abbastanza sapida, piacevole e lunga»

«Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta note floreali e fruttate di fiore d'acacia e pesca bianca. In bocca è sapido con un finale che tende all'amarognolo»



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



Campo alla Sughera

Adeo, Bolgheri Rosso Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Un naso che gioca molto sul frutto, in particolare sul mirtillo, anche se manca un tono speziato a supporto. In bocca è generoso e un po' astringente nel finale»

«Rosso rubino intenso. Naso di frutti di bosco, note balsamiche, speziate dolci, di tabacco e caffè. In bocca prevale il frutto, mentre il tannino è in via di integrazione. Finale ammandorlato. Un vino che promette molto bene»

«Rubino profondo e luminoso. Intenso e di buona complessità al naso che rivela note di smalto, mora e liquirizia. Palato di buona avvolgenza e tannino ben integrato; finale di buona lunghezza»



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



Cantina Chiacchiera

Chiacchiera, Rosso di Montepulciano Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso leggermente scarico. Al naso si avvertono note di frutta rossa (tipo ciliegia, fragola e lampone), mentre in bocca prevale il carattere tannico»

«Rosso rubino brillante con sfumature quasi violacee. Profumi di frutta fresca come le ciliegie e altre note di frutta di bosco al naso. In bocca si avvertono una buona nota alcolica e un finale che richiama la confettura di frutta di bosco»

«Un vino semplice, che dà soddisfazioni soprattutto in bocca, dove il tannino è ancora un po' duro, ma il sorso nel complesso è elegante e ha un buon finale; buona la tipica acidità»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cantina Chiacchiera

Mahti, Vino Nobile di Montepulciano Selezione Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Frutta ancora brillante, ma la presenza del legno è evidente già all'esame olfattivo. In bocca il tannino è ancora nervoso e l'acidità spiccata: segno comunque di un ottimo potenziale di invecchiamento»

«Rosso rubino con riflessi granata. Note speziate e di frutta rossa molto matura e di confettura al naso. In bocca risulta un vino molto caldo anche per la sua decisa nota alcolica. Infine si avverte una leggera nota astringente»

«Colore rosso rubino. Al naso si distinguono note di frutta rossa matura, ciliegia, fragola, lampone, cassis. In bocca i tannini sono ben integrati e dimostra di essere un vino interessante»



Capitoni

Troccolone, Orcia Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino poco profondo. Naso abbastanza intenso e di media complessità olfattiva, sottile nel frutto. Palato anch'esso semplice e tannino un po' ruvido»

«Rosso porpora. Naso floreale e vinoso. È un vino leggero, preciso, con poco estratto ma profumato; buon equilibrio nel finale»

«Rosso rubino intenso. Naso inizialmente un po' chiuso e che si fa attendere, poi rivela note di frutti rossi, di amarena e di tabacco. In bocca è fresco, ricco, ha una bella sapidità e un tannino ancora un po' giovane ma in definizione. Finale fruttato»



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



Carpineto

Poggio Sant'Enrico, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2010



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Il naso di questo vino è molto denso, ha note terziarie di caffè e frutta nera molto matura. In bocca si avvertono un tannino levigato e un ricordo di legno integrato, ma comunque presente, l'acidità è intensa; ha ancora un elevato potenziale»

«Rosso profondo con sfumature brillanti. Sentori di tostatura di caffè e speziati di pepe all'olfatto, poi arricchito da note di ciliegie mature. In bocca si percepisce una discreta struttura tannica, che sul finale è leggermente astringente»

«Colore rosso rubino intenso. Naso con note vegetali e fruttate. In bocca si avverte ancora una forte presenza del legno, tannini duri e finale astringente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Castello di Radda

Chianti Classico Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino brillante. Un vino pungente al naso e con richiami di composta di frutti rossi e tabacco dolce. Ricco, concentrato, leggermente erbaceo, e di media persistenza al palato»

«Naso pungente di radice di liquirizia, note erbacee, marasca sotto spirito e prugne secche. Al palato l'alcol è molto evidente, i tannini poco fitti ma ruvidi. Il finale è lineare e leggermente acidulo»

«Rosso rubino il colore. Il naso denota una parte alcolica non troppo bilanciata da cui poi emergono sentori erbacei. Bocca corretta ma non entusiasmante; non troppo lungo»



Castello di Radda

Chianti Classico Riserva Docg 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Note di frutta matura rossa e nera al naso. Palato tannico con una leggera astringenza anche nel finale»

«Rubino. Floreale molto evoluto, note di cuoio, spremuta di arancia e susine mature al naso. Ma gli stessi sentori si ritrovano anche all'assaggio, che è persistente ma solo abbastanza fresco»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Diadema

Inprunetis, Toscana Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso tipico del Sangiovese: prugna e sottobosco prevalgono. All'assaggio rivela una acidità elevata e tannini alti, ma fini. Bel corpo, finale lungo e fruttato»

«Colore rosso rubino con sfumature aranciate. Note fruttate e speziate all'olfatto. Palato leggermente acidulo»

«Rosso granata con riflessi leggermente aranciati. Profumi che richiamano soprattutto le spezie, sentori di cuoio e frutta rossa molto matura. In bocca è morbido, ma con finale leggermente amarognolo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Famiglia Nunzi Conti

Chianti Classico Docg 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino un po' scarico il colore. Tocco animale, ferroso, mentolato e balsamico al naso, che è semplice ma gradevole. In bocca ha tannini non fitti, è un po' pungente, ma piuttosto scorrevole»

«Rubino con guizzi brillanti. Tocco erbaceo, ciliegia sotto spirito ed erbe mediterranee all'olfatto. Tannino smussato ma ben presente, vena acidula e media persistenza in bocca»



Famiglia Nunzi Conti

Chianti Classico Riserva Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Note floreali e balsamiche (eucalipto) e fruttate (ciliegia, amarena) compongono il corredo olfattivo. I tannini in bocca sono un po' verdi e rendono astringente il finale»

«Naso evoluto e maturo, caratteristiche che si riflettono anche all'assaggio: in bocca, infatti, entra morbido, ma chiude un po' stanco»



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



Fattoria della Aiola

Cancello Rosso, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino. Al naso rivela spiccate note di frutta rossa matura e un accenno di sentori speziati. Il sorso è caldo e asciutto, i tannini sono morbidi e ha un bel finale»

«Colore profondo, granato. Naso con un tocco erbaceo e anche fruttato, ma un po' evoluto. In bocca il tannino è un po' polveroso e chiude con una piacevole nota amaricante»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fattoria della Aiola

Chianti Classico Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso semplice, con richiami di piccoli frutti rossi e una leggera nota di lievito. In bocca ha tannini astringenti, poca polpa»

«Rubino brillante. Naso di frutti rossi e neri, poi viola e un tocco di pellame. Al palato esce il frutto e chiude con una buona morbidezza finale e media persistenza»

«Rosso rubino con sentori di fiori viola al naso. Al palato mostra un leggero tannino e media vivacità. Lunghezza nella norma»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fattoria di Magliano

Altizi, Maremma Toscana Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino. Naso gradevolmente erbaceo e con ricordi di cassis e melograno. Tannicità esuberante in bocca, che sa di gioventù. Un vino tutto sommato dal buon equilibrio»

«Colore rubino pallido. Ciliegia rossa, prugna, lampone, note speziate e tostate al naso. Palato secco, con una buona acidità e tannini evidenti che danno croccantezza al sorso. Finale persistente e fragrante»

«Rubino intenso. Al naso si avvertono note di cassis e more, sottobosco e liquirizia. Struttura tannica importante e integrata in bocca e finale fresco e sapido»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fattoria di Magliano

Brissaia, Maremma Toscana Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino scarico alla vista. Naso pulito, abbastanza intrigante, composto: si avvertono prevalentemente note di erbe aromatiche e fiori bianchi. In bocca entra fresco, piacevole, abbastanza sapido (marino) e abbastanza persistente»

«Colore paglierino chiaro quasi trasparente. Naso dalle note minerali e agrumate. In bocca è sapido, amarognolo, con finale - però - un po' corto»



Fattoria di Magliano

Heba, Morellino di Scansano Docg 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso. Naso caratteriale, non impeccabile ma di personalità. Palato succoso, tonico, con qualche imperfezione tecnica ma con bei ritorni di erbe officinali; anche tannico»

«Colore rubino brillante. Note di ciliegia rossa, mirtillo, rosmarino e leggero mentolato al naso. Palato secco, di buona acidità, con tannini verdi e alcol ben integrato. Finale di media persistenza, fruttato ma senza mordente»

«Al naso si avvertono i profumi della frutta fresca appena tagliata. La stessa sensazione si ritrova anche all'assaggio grazie alla spiccata acidità. L'alcol è ben integrato e il finale è dry»



Fattoria di Magliano

Perenzo, Maremma Toscana Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso porpora alla vista. Naso speziato e di frutti neri. In bocca entra apparentemente esile, con tannini un po' secchi nel finale»

«Colore rubino brillante. Naso di buona intensità delineato dai ricordi di frutti di bosco e di ciliegia nera, pepe nero e liquirizia, poi tocchi di vaniglia e tostati. Infine anche accenni di erbe aromatiche. Palato secco, di buona acidità, con tannini evidenti, ma morbidi. Finale di buona persistenza, piacevole»

«Rubino di media intensità alla vista. Al naso esprime aromi di ciliegia, ribes e pepe nero. La speziatura si presenta in bocca, insieme a un tannino leggermente verde. Finale succulento»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fattoria di Magliano

Poggio Bestiale, Maremma Toscana Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Erbaceo in evidenza all'esame olfattivo. In bocca si dimostra un vino esile, di nuovo erbaceo e con tannini acerbi; l'acidità deve ancora integrarsi con il resto»

«Colore rubino brillante, ma pallido. Al naso si distinguono note di ciliegia rossa, prugna, frutti di bosco, fiori; infine accenni di erbe aromatiche. Palato secco, di buona acidità, tannini evidenti, ma non spiacevoli. Finale persistente»

«Rubino luminoso. Al naso more e ribes, chinotto e iris, cioccolato e sensazioni verdi. Bocca vellutata con tannino ben integrato. Finale lungo e rotondo»



Gualdo del Re

Quintoré, Toscana Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino. Naso di buona intensità con richiami di ciliegia rossa, prugna, note speziate e tostate. Al palato è secco, ha buona acidità, tannini morbidi e alcol ben integrato. Finale lungo e fruttato»

«Fragolina di bosco, cuoio e cassis: sono gli aromi che delineano l'olfatto di questo vino, che ha un sapore pieno e potente, con richiami di ciliegia sotto spirito, uno sbuffo d'alcol e un finale di cioccolato»

«Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso frutti rossi e sensazione vegetale/balsamica. Bocca avvolgente, tannino vellutato. Finale sapido e lungo»



Gualdo del Re

Valentina, Costa Toscana Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con riflessi dorati. Note minerali, floreali e fruttate al naso e note amare in bocca. Finale un po' corto»

«Profumi molto intriganti erbacei e con un tocco di frutta bianca matura, poi di camomilla ed erba appena tagliata. In bocca è abbastanza marino ed è piuttosto piacevole»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Il Borro

Bolle di Borro, Rosé Metodo Classico 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Un rosato buccia di cipolla carico con riflessi ramati, molto elegante alla vista. Naso preciso e lineare, puntato tutto sul frutto rosso di ciliegia. In bocca la bollicina è leggermente evanescente»

«Colore che colpisce, rosa antico con cenni ramati, perlage non rimarchevole. Sentori di piccoli frutti rossi al naso, che ritornano poi anche in bocca, dove si dimostra un rosé potente»



Il Borro

Petruna Sangiovese in Anfora, Toscana Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Bel naso floreale con note di ciliegia e fragolina, ma un po' cotte. Bocca elegante, sobria, dall'acidità pungente e tannino soffice»

«Colore rosso rubino scarico. Al naso si distinguono note vegetali e fruttate di ciliegia e lampone. In bocca si hanno tannini verdi che contribuiscono alla chiusura leggermente astringente»

«Rosso rubino non troppo carico ma brillante. I profumi non sono troppo intensi e il vino rimane leggermente chiuso anche dopo un po' di tempo nel bicchiere. In bocca è invece molto morbido e di buona struttura»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



La Lupinella

La Lupinella Bianca, Toscana Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Deboli note minerali e floreali al naso. In bocca è, invece, sapido, ben presente, ma con finale leggermente amarognolo»

«Naso un po' birroso, forse poco invitante, ma anche erbaceo e fresco. Una nota simile a quelle percepite al naso si ritrova anche in bocca, che non è troppo profonda, ma pulita»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



La Regola

La Regola, Costa Toscana Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino brillante. Ciliegia rossa, prugna, frutti di bosco, note speziate e tostate all'olfatto. In bocca ha buona acidità, tannini evidenti e alcol ben integrato. Finale persistente e fruttato, ma è un vino da attendere ancora un po'»

«Rubino tendente al violaceo. Cassis piuttosto maturo e dolce al naso. In bocca si ritrova il frutto e ha un'ottima maturità ed equilibrio»

«Rosso rubino intenso. Olfatto caratterizzato da sentori di frutto scuro e caffè, poi ricordi erbacei. Bocca morbida e setosa, tannino integrato e mai fuori dalle righe. Finale lungo e vellutato»



La Regola

Strido, Costa Toscana Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Vino rosso granato. Naso preciso nel frutto di cassis e di lampone; poi emana un leggero erbaceo. In bocca si hanno tannini gessosi e una sensazione di buona maturità; è un vino complesso»

«Rubino il colore. Naso mediamente intenso dalle note di ciliegia rossa matura, prugna, frutti di bosco, poi nuances speziate e tostate e ben integrate con la frutta. Palato secco, di media acidità, tannini evidenti e un po' aggressivi. Finale medio»

«Rubino intenso. Composta di more e ciliegie al naso, poi vaniglia e cioccolato. Avvolgente al palato, con tannini vellutati e poderosi. Finale lungo»



Metinella

Burberosso, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso piacevole e floreale. In bocca i tannini si dimostrano fini e intensi, l'acidità è ben bilanciata con l'alcol e la presenza del legno non è invadente; solo il finale è un po' amaricante»

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Note di frutta rossa e nera matura, ciliegia e marasca all'olfatto. All'assaggio i tannini sono duri e provocano una decisa astringenza nel finale»

«Rosso rubino con decisi riflessi granata. Profumi intensi che ricordano il legno, le spezie e la frutta molto matura come le ciliegie sotto spirito. In bocca è corposo, ma con una buona morbidezza. Finale che richiama nuovamente il legno»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Podere Conca

Elleboro, Toscana Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino. Vino dalle note di pompelmo giallo, foglia di pomodoro e richiami di fieno. Sorso fresco, citrino, non troppo incisivo, dal finale speziato»

«Giallo limone il colore, ma l'agrume si ritrova anche al naso insieme a note di glicine, pesca, sbuffi minerali e un leggero erbaceo. Il sorso è pieno, e gli mancano solo un poco di acidità e sapidità»

«Giallo paglierino chiaro. Bella commistione di note aromatiche al naso, mai volgari e invadenti ma ben modulate. Bocca fresca e leggermente agrumata»



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



Podere Fedespina Ca', Toscana Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore pallido, rubino. Naso di buona intensità con note di ciliegia rossa matura, prugna, ribes, poi di vaniglia e tostatura; infine accenni di cioccolato. Al palato si avverte una buona acidità e i tannini sono evidenti, ma non aggressivi. Finale lungo e succoso»

«Rubino il colore. Confettura di mirtillo al naso e anche in bocca, con un tannino che rimane acerbo nel finale»

«Rubino intenso. Frutta rossa e speziatura convivono al naso insieme a delle sensazioni verdi. Avvolgente in bocca, con tannini setosi e ben centrati. Finale lungo e dolce»



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



Le Palaie

Viognier De Le Palaie, Toscana Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo intenso. Bella pesca fresca, pera, mango e una nota floreale al naso. Un ottimo vino ben fatto e ben equilibrato, solo con una nota di miele amaro sul finale»

«Colore paglierino. Vino dai richiami di pera williams e melone bianco, note di glicine e cardamomo. Sorso fresco, verticale, dal finale speziato e agrumato»

«Paglierino classico alla vista. Naso tenue di frutta bianca e gialla. Bocca fresca e semplice: un vino ben fatto, ma senza troppo carattere»



Artimino

Iris, Toscana Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso granata. Ciliegia rossa, prugna, mora, vaniglia e cocco, poi cioccolato e accenni di fichi al naso. Palato di buona acidità, con tannini evidenti e alcol ben integrato. Infine si avvertono note cremose e di evoluzione (cuoio, cedro) che rendono il finale largo»

«Rubino scuro. Al naso cassis e un tocco forse eccessivo di cocco. Al palato dimostra di avere una buona maturità, ma ci si aspetterebbe più concentrazione di frutto»

«Rosso granato. Al naso confettura di mirtilli e prugne, petali di rosa appassiti e chinotto, poi ricordi vegetali. Bocca interessante con ingresso vellutato e tannini strutturati, ma ben integrati. Longevità»



Artimino

Poggilarca, Carmignano Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso intenso e con l'evidente presenza del Cabernet che aggiunge tipicità in questo territorio. Buon palato tannico e acido, ma ben bilanciato da alcol e concentrazione di frutto rosso e nero»

«Rosso rubino tendente al granata. Profumi di buona intensità, che ricordano le ciliegie sotto spirito e con una leggera nota lattica (di yogurt) sul finale. In bocca risulta molto astringente. Meglio al naso rispetto al palato»

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Note fruttate di ciliegia, fragola e lampone al naso, che viene completato da accenni di caffè, cacao e vaniglia. La bocca è un po' più anonima e il finale astringente»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Tenuta di Castelfalfi

Cerchiaia, Chianti Riserva Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso alla vista. Olfatto marcato da intensi sentori tostati e fumé, poi arrivano le note fruttate e floreali. Secco, fresco, piacevole, e abbastanza persistente all'assaggio»

«Naso poco preciso, in cui si distingue una nota di frutto nero, un'altra di tabacco e un'altra ancora gessosa. Palato un poco sgraziato con un tannino graffiante e una media persistenza»

«Rosso concentrato, lievemente torbido. Naso dai profumi di liquirizia, note selvatiche e di sottobosco; solo alla fine si percepisce il fruttato. In bocca si avverte in particolare un tannino vivace»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenuta di Castelfalfi

Poggio i Soli, Toscana Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Al naso prevalgono le erbe aromatiche: salvia e rosmarino su tutte; poi arrivano le prime note evolute e leggermente minerali. In bocca è abbastanza caldo, ma anche sapido e fresco; abbastanza persistente. Meglio al naso che all'assaggio»

«Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso si distinguono alcune note minerali e agrumate. In bocca, invece, escono i frutti tropicali e chiude con un buon finale»



Tenuta di Ghizzano

Veneroso, Terre di Pisa Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso con sfumature violacee. Naso intenso e fresco con tracce balsamiche, poi frutto rosso e prugna matura. Bocca solida, il cui frutto ha notevoli margini di evoluzione»

«Rosso rubino intenso. Ciliegie e more, note balsamiche di sottobosco e un po' animali: un naso rustico. Tannico e di media freschezza, ha comunque un sorso piacevole, anche se manca un po' di finezza»

«Colore cupo. Naso da frutta matura e goudron. La bocca esprime grande calore ben sostenuto dall'acidità e tannini evidenti che preludono a un notevole potenziale»



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



Tenute Silvio Nardi

Rosso di Montalcino Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino scarico ma intenso. Naso di media complessità che gioca sul frutto evoluto e un caldo vegetale. Le stesse caratteristiche avvertite all'esame olfattivo si riscontrano anche al palato; tannino ruvido»

«Rubino tendente al granato. Leggeri sentori tostati e frutti a polpa gialla al naso. In bocca si avverte una certa dolcezza, il sorso è vellutato e bilanciato»

«Rosso rubino intenso. Naso fine e speziato dai ricordi di vaniglia e prugna ed una leggera speziatura. In bocca ha una bella acidità e freschezza, si avverte il frutto integro e un finale ammandorlato»



Vallepicciola

Boscobruno, Toscana Pinot nero Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore pallido, granata. Naso di buona intensità con note di ciliegia rossa e nera, poi leggere note floreali e tostate, infine esce il balsamico. Palato secco, di buona acidità, tannini bassi, alcol ben integrato. Finale lungo, fruttato e setoso»

«Rubino trasparente alla vista. Frutti scuri e sottobosco all'olfatto. In bocca entra diretto, con tannini integri e buona freschezza. Finale succoso»

«Rubino scarico il colore. Naso fresco, teso, erbaceo e con frutti tipo ribes rosso. Bocca esile, bilanciata, ma leggermente corta nel finale»



Vallepicciola

Chianti Classico Docg 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Attacco olfattivo molto gradevole con profumi di incenso, balsamo, erbe officinali, viola e composizioni floreali. Beva elegante, tannini non troppo fitti ma dolci e setosi, fresco, sapido e persistente»

«Rubino intenso. Mora e mirtillo con nota di fiore appassito, poi di amarena. Tannini abbondanti ben levigati in bocca, che accompagnano la concentrazione del frutto; media persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Villa Saletta

Saletta Riccardi, Toscana Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Sia al naso che all'assaggio si avverte una morbidezza, forse data dal legno, preponderante. I tannini sono ormai levigati, ma questa trama vellutata può piacere al grande pubblico»

«Rosso rubino carico con riflessi tendenti al granata. I profumi inizialmente non sono troppo intensi, ma il vino si apre nel tempo su note di ciliegie mature, confettura di more e sentori di viole. Buona persistenza e morbidezza al palato»

«Colore rosso rubino carico con riflessi aranciati. Naso dalle note di frutta rossa e nera matura, ciliegia, cassis e mora, poi anche speziate. In bocca ha tannini piuttosto duri e un finale astringente»



Valter Mattoni

Arshura, Marche Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso porpora brillante alla vista. Bel naso, di una sua naturalezza fruttata e selvatica. Al palato è polposo, succoso, tonico e persistente»

«Colore rubino intenso. Naso con note di frutti neri maturi, pepe nero, vaniglia e sentori tostati. Al palato ha una buona acidità, tannini evidenti ma morbidi, alcol ben integrato. Finale succoso, fruttato, persistente: piacevole»

«Rubino di media intensità. Note lievemente affumicate al naso, insieme a ricordi di frutta rossa matura. All'assaggio il tannino è ben integrato, così come l'alcol e il sorso risulta fine e succoso»



Boccadigabbia

Le Grane, Colli Maceratesi Ribona Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino molto tenue. Al naso si avvertono intense note di fiori bianchi e tracce di melone bianco. La bocca è ben strutturata, entra leggermente dolce, finisce amarognolo e alcolico, quasi bruciante»

«Giallo pallido di ottima trasparenza, delicato. Profumi di lievito, buccia di limone, pesca e nocciola al naso. In bocca è abbastanza sapido, ha una bassa acidità e, al contrario, alta alcolicità; finale un po' amaro»

«Un vino sicuramente tipico, con profumi interessanti di matrice minerale e un sorso grasso e alcolico; leggermente carente in acidità»



San Michele a Ripa

Falchetti, Offida Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino brillante. Naso intenso nei sentori di frutta ben maturata, integra, con nota finale leggermente affumicata che ne accresce il carattere. Bocca morbida, ricca di frutta, ben sorretta da adeguata vena acida, che rinfresca il finale con ritorni di banana matura e mela cotogna»

«Colore giallo pallido di buona trasparenza. Al naso si avvertono profumi di buccia di limone e cedro, poi di nocciola e un tocco fumé quasi minerale; infine fiori di mandorla. Buona freschezza all'assaggio, con finale dolce-amaro di limone molto piacevole e beverino»

«Vino tipico dai profumi di matrice minerale e note di erbe officinali. Sorso fresco e verticale, in cui l'attacco leggermente dolce è bilanciato dal finale sapido»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenute Cesaroni

Le Barbatelle, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino brillante. Naso non così preciso che si apre sul frutto e chiude con note di fiori. In bocca è uguale: semplice e composto, ma leggermente amarognolo»

«Colore giallo paglierino. Al naso ha una nota minerale e sapida, seguita da un sentore floreale di mandorla e fruttato di pesca. In bocca si avverte un'alta sapidità e ha un finale abbastanza equilibrato»

«Vino dall'intenso profilo floreale, di glicine e fresia, poi note di pesca bianca e melone bianco. Sorso fresco, quasi citrino, leggermente carente in struttura e lunghezza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Terre di Serrapetrona

Collequanto, Serrapetrona Doc 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Porpora intenso con sfumature sul granato. Naso un po' polveroso e poco chiaro. Palato lievemente saltellante, con un buon succo, tonico, di una sua naturalezza e decisamente meglio rispetto al naso: ha succosità e buon carattere»

«Naso molto intenso, ma seguito da un assaggio con corpo debole, tannini bassi ma fini, poca concentrazione del frutto e finale semplice e corto»

«Colore rosso granata. Naso dai sentori tostati, poi di cedro, frutti secchi, frutti rossi e cuoio. Palato con una buona acidità e tannini morbidi; finale fruttato e piuttosto piacevole»



Terre di Serrapetrona

Robbione, Serrapetrona Doc 2012



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore granato chiaro. Naso di bassa intensità con qualche sentore tostato, di frutti secchi e di frutti rossi. In bocca si avverte un legno ben integrato, è fresco, ha tannini morbidi ed è succoso nonostante l'età»

«Rosso rubino con riflessi granati. Al naso ha sentori di frutta surmatura e sotto spirito, ma l'alcol appare ben integrato, così come in bocca dove chiude con un finale leggermente dolce e di media persistenza»

«Porpora tendente al granato. Bel naso selvatico di tamarindo e rabarbaro. Palato morbido e succoso, invitante, naturale, con un filo di morbidezza residua che però non toglie fascino e allungo. Finale caldo-alcolico, felpato, di buona modulazione»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cantina Fratelli Pardi

Montefalco Rosso Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Al naso si avvertono note molto mature e di confettura. In bocca i tannini sono elevati ma già molto maturi e fini; bella integrazione del legno. Finale fruttato»

«Rubino intenso e fitto. Naso di buona pienezza fruttata. Palato altrettanto solido, pieno, bel frutto, compatto, con ricordi di alloro e alcolicità integrata. Non di grande allungo ma buono nell'insieme»

«Colore chiaro, rubino. Naso di buona intensità con note di ciliegia rossa e nera matura, prugna, un leggero speziato di chiodi di garofano, infine tostato. Palato secco, di buona acidità, tannini evidenti, alcol ben integrato. Finale abbastanza persistente»



Fontana Candida

Luna Mater, Frascati Superiore Riserva Docg 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino con vena dorata brillante. Naso floreale (glicine), poi di frutto maturo (mela rossa). Palato di buona concentrazione; leggermente amarotico il finale»

«Giallo dorato intenso. Aromi intensi e piacevoli di miele d'acacia, albicocche secche e prugne gialle mature. Bocca che riunisce eleganza e finezza con una struttura saporita e una bella persistenza»

«Colore giallo oro pallido. Naso di buona aromaticità, floreale con sfumature zuccherate di lavanda. All'assaggio è secco, ha buona sapidità e un corpo importante; finale amaro di radice di liquirizia»



Francesco Massetti

Quarantacinque, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Porpora fitto e scuro. Naso intenso, potente, ricco, linfatico. Palato altrettanto ricco, denso, muscolare e alcolico, con richiami boisée; il tannino è al limite della sovraestrazione. Finale dalla tendenza lievemente morbida»

«Rubino profondo. Naso intenso di frutta molto matura, confettura di more, vaniglia e legno. Tannini elevati e ben levigati al palato in bilanciamento con alcol alto, ma ben integrato. Finale lungo ma non fruttato»

«Colore rubino intenso. Naso di evidente intensità aromatica con note speziate di pepe nero, liquirizia, frutti rossi e neri maturi e sentori di vaniglia, tostati e cedro ben integrati. Buona acidità al palato, dove i tannini sono evidenti ma maturi e l'alcol ben integrato, anche se le note di legno sono spiccate, soprattutto sul finale»



Cantina Tollo

Abruzzo Rosé Spumante Doc 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore vivo e brillante. Buon frutto all'olfatto che rende il naso completo e ricco. In bocca entra fresco e piacevole con un ritorno del fruttato nel finale»

«Colore rosa cipolla. Vino dalle note affumicate, richiami di erbe officinali, radici e genziana. Perlage abbastanza fine, sorso fresco, verticale e lungo»

«Colore buccia di cipolla. Naso fine di piccoli frutti rossi e agrumi. In bocca è ampio, strutturato, di bella freschezza. Finale lungo e persistente»



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



Cantina Tollo

Hedòs, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore della ciliegia chiara. Naso tenue e leggero. Bocca fresca e progressiva, abbastanza gustosa, con finale di buona morbidezza e leggermente asciutto»

«Rosa salmone. Molto fruttato al naso, delicato ma avvolgente: di buona complessità olfattiva con tocchi successivi di frutta e fiorellini. In bocca è fresco, abbastanza sapido; gioca sulla semplicità e sulla piacevolezza»

«Colore cerasuolo. Naso di pesca matura, ciliegia matura e mora bianca; infine ha anche note citriche. Palato fresco, di buon equilibrio, con finale di pesca»



Valori

Chiamami quando piove, Abruzzo Pecorino Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino intenso. Naso poco espressivo di susina gialla e fiori di campo. Bocca sapida e leggera, di buona acidità, ma poco incisiva; piuttosto corto il finale, che però chiude floreale»

«Giallo paglierino abbastanza carico. Erbe aromatiche e officinali all'olfatto, poi erba appena tagliata e crema al limone. In bocca il sorso è agile, pulito, di buona freschezza, ma di poca presenza»

«Colore giallo maturo. Naso affumicato con ricordi di lievito, limone, pera e acacia. Palato fresco mediamente sapido e con finale ammandorlato. Un vino semplice ma efficace»



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



Fattoria La Valentina

Bellovedere, Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Riserva Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Porpora intenso. Naso di una sua personalità. Palato consistente ma non troppo, di tecnica sicura, alcolico e potente ma senza esagerare; non molto persistente, ma di buon allungo e di una sua armonia»

«Rubino medio. Naso timido di frutti piccoli a bacca rossa, ma maturi. In bocca ha tannini elevati ma fini e maturi, ben integrati. Buona integrazione anche del legno. Un vino più elegante che pieno. Finale medio»

«Colore rubino intenso. Naso dalle note di ciliegia nera e mora, pepe nero, liquirizia, sentori tostati e di vaniglia. Palato secco, con buona acidità e buona struttura tannica. Persistente»



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



Feudo Antico

Tullum Pecorino Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino brillante con nuances verdoline. Naso pieno, un po' rustico, dai ricordi di erbe di campo aromatiche e un tocco quasi affumicato. Bocca gustosa, che entra austera e sapida per poi allargarsi con una evidente morbidezza finale»

«Colore giallo oro. Naso dalle note di mandorla, acacia, pera e lievemente affumicato. In bocca entra fresco e lungo, ha una morbida dolcezza, ma anche richiami di succo di limone e mandorla. Bella bevibilità»

«Paglierino con unghia dorata. Naso intenso di frutta e un bel bouquet di fiori (rosa canina), oltre a una nota delicatamente erbacea sul finale. Sorso dritto, fresco e appena sapido; abbastanza complesso»



La Quercia

Santapupa, Abruzzo Montonico Superiore Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso e brillante. Naso di bella integrità, pieno e pulito, con richiami di frutta esotica non troppo dolce. Bocca ricca e gustosa che manca, però, di adeguata acidità per sorreggere un sorso pieno, ma non ben disteso»

«Colore giallo oro. Olfatto con ricordi di fiori di mandorla e ciliegio, poi pesca e un tocco di latte di soia. Palato fresco, molto semplice ed equilibrato, manca solo un po' di corpo. Finale corto»

«Giallo paglierino quasi dorato. All'olfatto è molto piatto e abbastanza neutro (lievi sentori erbacei, floreali e di frutta fresca). In bocca è abbastanza morbido, ma chiude corto»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Tenuta I Fauri

Baldovino, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Bel colore di ciliegia matura, tipico. Naso fine con sentori di frutti rossi e note speziate sottili. Bocca gustosa e piena, di bella freschezza fruttata, con leggero ritorno tannico che asciuga per bene il palato»

«Colore rosso scarico. Il naso è molto intenso (non pulitissimo) e rivela note di arancia, pesca, un tocco balsamico di menta e uno erbaceo di timo. Saporito, fitto e anche leggermente tannico al palato. Un vino espressivo»

«Colore cerasuolo tendente al mattone. Piacevolmente rustico il naso con lievi note ossidative. Buona freschezza e leggero tannino in bocca»



Tenute Martarosa

Moscato del Molise Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino brillante con sfumature verdi. Profumi intensi e aromatici di agrumi come il pompelmo. In bocca risulta molto fresco con finale di note aromatiche che persistono a lungo»

«Colore giallo paglierino. Naso un po' ridotto, fruttato e sulfureo. Palato caldo di alcol, fruttato; finale sempre piuttosto alcolico»

«Trama luminosa. Primo naso timido per la varietà, poi arrivano note di salvia e pesca. Bocca fresca e aromatica con discreto spunto minerale. Finale piacevole»



Tenute Martarosa

Tintilia del Molise Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Granato intenso. Naso sottile, sussurrato, poco espansivo. Palato ancora sottile con un richiamo di frutto fresco e croccante di lampone e tamarindo. Poi arrivano note selvatiche e un finale pepato»

«Mediamente intenso alla vista. Mentre al naso esprime sentori delicati di frutta fresca e fiori. Corpo medio, alcol ben integrato e in equilibrio con acidità rinfrescante. Tannini medi e finale semplice»

«Rosso granata. Olfatto di media intensità con note di frutti rossi e fiori. Palato secco, di buona acidità, ha tannini morbidi e alcol ben integrato. Finale persistente e fruttato, di facile beva»



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



Bosco de' Medici

Pompeii, Pompeiano Bianco Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo carico con sfumature che tendono al dorato. Profumi di frutta a polpa bianca, pesca e pera, poi note erbacee fresche e sentori di agrumi. In bocca è molto minerale. Piacevole»

«Colore giallo dorato. Naso fruttato di pesca gialla e melone. Palato morbido, in cui ritorna il fruttato intenso ed è ravvivato da una buona acidità. Finale di nuovo fruttato»

«Veste intensa e luminosa. Impatto di frutta sotto spirito, prugna gialla e ananas, curcuma e miele millefiori. Bocca sferzante per binomio acido-sapido. Profilo verticale e tipico, finale salato»



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



La Molara

Greco di Tufo Docg 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino carico e brillante. Profumi di vegetale fresco, agrumi e note di frutta secca. La nota alcolica è ben distinguibile e in parte viene mitigata dalla buona acidità. Finale leggermente amarognolo»

«Colore giallo paglierino. Naso floreale di gelsomino e fruttato di pera. Al palato ritorna il fruttato, è caldo di alcol e con un finale leggermente minerale»

e con accenni di agrumi, poi minerale. Bocca sapida e croccante di buona persistenza; un vino da abbinamento»



Torre del Pagus

Macére, Falanghina del Sannio Taburno Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino carico tendente al dorato. Profumi intensi e piacevoli di frutta come la pesca e note di pera. In bocca si percepisce una nota calda alcolica, ma che viene ben bilanciata dalla buona acidità»

«Veste luminosa, color giallo paglierino intenso. Impatto aromatico al naso che ricorda la frutta a pasta gialla (mango e papaya), note di vaniglia e pepe bianco. Bocca morbida, avvolgente, dalla discreta sapidità che determina equilibrio e giustifica un frutto saporito con tocchi di zenzero candito»

«Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso floreale e fruttato di pera e mela. Palato fresco, con un bel finale minerale»



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



De'Gaeta

Irpinia Campi Taurasini Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso, molto colorato. Naso di sottobosco, pepe e marasca. Bocca con tannino che si sente e marca il sorso; finale con tocchi amari»

«Rubino intenso. Attacco resinoso all'olfatto con ricordi di lucido da scarpe e leggero goudron; non finissimo ma originale. Bocca dalla struttura importante, tannini fitti ma ancora ruvidi, freschezza acidagradata e finale chinato»

«Rosso rubino. Il bouquet rivela dei cenni erbacei e bei frutti che si ritrovano in bocca, con tannino ben amalgamato. Bella persistenza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fattoria La Rivolta

Sogno di Rivolta, Beneventano Bianco Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo carico con decisi riflessi dorati. Profumi di frutta esotica come banana e ananas. Piacevoli sentori di leggera vaniglia in bocca»

«Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso di erbe mediterranee, floreale e infine di pera. Palato fruttato, fresco e minerale con finale altrettanto minerale»

«Naso dalla moderata intensità con effluvi di nocciola e mandorla, poi frutta gialla; poco espressivo. Assaggio corposo e minerale, l'alcol detta lo sviluppo in maniera prevalente e il sorso appare contratto e asciutto»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Fattoria La Rivolta

Sannio Taburno Coda di Volpe Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo carico con riflessi brillanti. Profumi che richiamano la frutta secca come la mandorla e note di agrumi. In bocca risulta più intenso che al naso, con un finale piacevole di bergamotto»

«Colore giallo paglierino. Naso di mela cotogna e pera. Palato fruttato e fresco con finale ancora fruttato, persistente e gradevole»

«Ricco l'impatto olfattivo con sentori di spezie piccanti e fruttato maturo; sfumature di cera. Bocca poderosa con alcol integrato, giusta sapidità e sviluppo appena asciutto»



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



Fattoria La Rivolta

Sannio Taburno Piediroso Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore porpora acceso e fresco. Naso di marasca, rosa, lavanda e pepe, infine affumicato. Bocca animata e dinamica, molto lieve; finale non lunghissimo»

«Naso di media intensità e buona finezza, con netti sentori di ciliegie mature, piccoli frutti scuri, poi note amaricanti di radice di liquirizia. In bocca i tannini sono abbastanza fitti, ha una progressione salina e un finale un po' citrino»

«Rosso porpora scuro il colore. Olfatto contraddistinto da note di ribes. In bocca ha un sorso vivace e pulito, che però non mostra una grande lunghezza»



La Fortezza

Aglianico del Taburno Docg 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino scuro con riflessi porpora. Al naso ha sentori di ribes rosso, fragole in confettura, cacao e anice. Bocca con traccia alcolica un poco evidente, ma anche un frutto bello e vivo»

«Al naso appare inizialmente vegetale, con note di tabacco, poi amarena sotto spirito, note tostate di cioccolato fondente, poi fiori rossi: molto interessante. In bocca i tannini sono mediamente serrati; ha un finale di buona dolcezza, con ricordi di moka e cioccolato»

«Rosso rubino. I profumi denotano una bella intensità e insieme al frutto si nota un sentore di cacao che si ritrova anche in bocca. Buona persistenza»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



La Fortezza

Sannio Taburno Falanghina Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino con riflessi verdi. I profumi sono poco intensi, ma gradevoli e si esprimono con note balsamiche e di frutta secca. In bocca è sapido e di discreta persistenza»

«Veste chiara. Naso intenso e fruttato di melone e mela, poi altra frutta bianca. Bocca morbida, fresca e aromatica. Sviluppo croccante e corrispondente anche in bocca»

«Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso floreale di ginestra e fruttato di pera. Al palato è fresco, morbido, di buona acidità con richiami di melograno e finale minerale»



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



Tenuta Vitagliano

Caudio, Irpinia Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino netto. Naso fresco, aromatico con tocchi balsamici e ritorni di frutto al palato. È un vino semplice, diretto ma ben fatto anche nel finale»

«Vino dal naso leggermente ferroso, con note di grafite, piccoli frutti come amarena e lamponi; forse un po' chiuso. La beva è setosa all'attacco, poi un poco astringente, quindi agrumata (succo di arancia) e chinata»

«Rosso porpora scuro. Il bouquet non è particolarmente complesso, ma bilanciato, e in bocca si distingue per una nota finale con rimandi agrumati, di arancia amara»



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



Mazzone

Lucy, Murgia Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Aroma intenso e concentrato di frutta a polpa bianca, erbe e spezie al naso, che si esprime in modo molto piacevole. Palato sapido e ricco, morbido e avvolgente»

«Giallo dorato intenso e fitto. Frutta a polpa gialla matura (pesca, albicocca e mela) al naso. Secco, ricco, pieno, dotato di discreta acidità in bocca, dove chiude con un finale che non pulisce perfettamente il palato»

«Colore dorato. Naso intenso di frutta matura (passion fruit, mango) e poi di pesca. Palato ampio, con spuma in evidenza e finale tra il frutto fresco e la mandorla»



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



Cosimo Vestita

Nero di Sole, Puglia Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore salmone pallido. Naso molto floreale di bella definizione. Palato agrumato, di bella tensione e mineralità. Ottimo equilibrio»

«Colore rosato pallido. Naso di buona intensità con note aromatiche di fragola, lampone, ciliegia candita e rosa. Palato secco, fresco, fruttato, non tannico e con finale largo. Un vino di facile beva»

«Ramato tenue e brillante con riflessi tendenti all'aranciato. Al naso si percepiscono frutti di bosco appena maturi e leggere sensazioni di frutta esotica. In bocca è piacevole la sensazione minerale che rimane a lungo sul palato»



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



Castello Monaci

Aiace, Salice Salentino Riserva Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma al naso in cui svetta un bel frutto concentrato e nuances fumé e di caffè. Al palato piace perché è rotondo e morbido»

«Rosso porpora vivo e concentrato. Legno molto concentrato sia al naso che in bocca dove si deve ancora armonizzare col frutto; evolverà con successo»

«Rubino pieno il colore. Naso fruttato e dominato ora dal legno e dalle speziature. Si può avvertire una bella qualità di base»



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



Castello Monaci

Kreos, Salento Negroamaro Rosato Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore di media intensità, rosato. All'olfatto si distinguono note di fragola, lampone e pompelmo. Al palato è secco, fresco, fruttato e con buona concentrazione aromatica. Finale largo e piacevole»

«Rosa brillante chiaro. Profumi discreti al naso che richiamano le note erbacee fresche e le amarene un po' acerbe. In bocca risulta piuttosto equilibrato tra la nota fresca (acidità) e quella calda (alcol). Un vino discreto»

«Salmone pallido alla vista. Al naso appare come un vino esile, ma con un bel richiamo di pesca bianca. In bocca conferma di essere un vino semplice ma equilibrato; bel finale»



Paolo Leo

Taccorosso, Puglia Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma fruttato di grande concentrazione e profondità al naso. Palato altrettanto deciso e profondo per un un vino di grande potenza ma anche di sorprendente freschezza»

«Colore che vira verso il granato. Naso speziato e fumé ad affiancare il frutto. Bocca composta e piacevole, con ricordi di uva passa. Da cogliere qui e ora»

«Naso dalle note ferrose e un po' selvatiche, comunque in evoluzione verso una più composta balsamicità. In bocca è tutto sommato da premiare per la buona piacevolezza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Masseria Cuturi

Chidro, Puglia Primitivo Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso porpora leggero. All'olfatto si presenta speziato e con un ricordo lieve di macchia mediterranea. In bocca è polposo, mediterraneo, di poco allungo ma di una sua quadratura»

«Bel naso di frutta fresca e rossa (ciliegie e more) e un sentore di legno non evidente. All'assaggio i tannini sono medio-alti ma molto fini e maturi: piacevoli. Alcol ben integrato»

«Colore rubino chiaro. Al naso non spiccano sentori specifici. Al palato risulta secco, con una bassa acidità, tannini morbidi e alcol ben integrato. In fondo arrivano leggere note di frutta rossa»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Masseria Faraona

Castel del Monte Bombino Bianco Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Naso semplice e fruttato di pesca bianca ed erbe aromatiche. Palato fresco e morbido con gradevole finale minerale»

«Giallo paglierino carico con leggeri riflessi verdi. Profumi di frutta secca (mandorla) e note vegetali balsamiche come l'anice. In bocca risulta piacevolmente acido, ma con un finale leggermente amarognolo»

«Giallo paglierino di media intensità. Al primo naso risulta netto e schietto, con note floreali e agrumate, poi sfumature di erbe aromatiche. Ingresso fresco e minerale in bocca con corrispondenza aromatica; finale sapido e stuzzicante»



Masseria Faraona

Castel del Monte Nero di Troia Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore giallo paglierino. Naso semplice e fruttato di pesca bianca
«Bell'aroma di frutto concentrato al naso. All'assaggio è levigato e
si distingue per la bella qualità del sorso, che è dinamico, pulito e
lungo. Un bel vino»

«Rosso rubino di buona trasparenza. Al naso il frutto è integrato con il
legno. Sorso dinamico, pieno e saporito, ricco senza essere pesante»

«Colore rosso porpora concentratissimo. Conquista per il naso molto
fresco e verticale con aromi di visciola e piccoli frutti rossi. In bocca
si capisce che il legno è ancora giovane, ma è un bell'assaggio»



Decanto

Unus, Tavoliere delle Puglie Nero di Troia Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma fragrante e dinamico all'esame olfattivo con nuances fruttate e di cioccolato, infine erbe secche. Palato secco e pulito: alla fine è un buon vino»

«Rubino trasparente. Naso su legno e spezie, frutto intenso, pietra e uva passa. Sorso tutto sommato interessante e aiutato da tannini vispi e acidità adeguata»

«Rosso porpora concentrato. Naso tipico fra frutta rossa matura e sotto spirito. In bocca si avverte nettamente il sapore speziato del legno»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Antinori - Tormaresca Calafuria, Salento Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosato pallido. Naso di buona intensità aromatica con note di frutti di bosco rossi, fragola e lampone. Palato secco, fresco, fruttato, non tannico. Finale largo e piacevole»

«Rosa scarico ma brillante con sfumature granata. Al naso si deve aprire un poco, perché all'inizio i profumi non sono molto intensi. Dopo una buona ossigenazione si percepiscono sentori di ciliegie appena mature e sentori erbacei freschi. In bocca l'acidità decisa lo rende un vino fresco»

«Rosa salmone. Olfatto speziato e minerale. Manca solo di un po' di grassezza sul palato, altrimenti sarebbe un vino bilanciato e fine»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Torrevento

Vigna Pedale, Castel del Monte Rosso Riserva Docg 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Aroma fruttato discreto al naso che si divide tra nuances fruttate, animali e floreali. Palato dolce e acido: un vino di discreta qualità»

«Rubino di bella tonalità. Al naso appare come un vino semplice ma ben espresso, che gioca bene le sue carte di immediatezza. Bel finale»

«Rosso porpora concentrato. Da premiare per la bella tipicità che esprime bene questa parte di Puglia»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Varvaglione 1921

Salice, Salice Salentino Doc 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore fra il porpora e il rubino molto concentrato. Frutto al naso e al palato di grande corrispondenza. Il palato è avvolto da una grande freschezza, che va premiata»

«Aroma classico al naso, con frutto fresco che si fonde con note più mature. Dalla giusta immediatezza»

«Colore compatto e luminoso. Vino dalla bella espressione fruttata, senza essere dimostrativo o caricaturale. In bocca, come anche al naso, si avvertono una speziatura composita e una bella freschezza che donano eleganza e bevibilità»



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



Re Manfredi

Re Manfredi, Aglianico del Vulture Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino con riflessi brillanti. Il naso non è molto intenso, ma tende ad aprirsi con il tempo su note di more e sensazioni di chiodi di garofano. In bocca è caldo e morbido: piacevole»

«Colore rosso rubino intenso. Naso di erbe aromatiche con una nota balsamica, poi frutta rossa croccante. Palato fresco, minerale, tannino importante ma ben integrato, finale persistente»

«Rubino compatto. Buona intensità al naso, soprattutto sul fruttato, poi arriva anche il floreale preciso, dopo ancora accenni speziati e una leggera nota di gomma sul finale. Bocca ricca e potente, il tannino domina il centro-bocca. Finale asciutto»



Baccellieri

Greco di Bianco Doc 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore ambrato brillante. Forte sensazione di alcol al naso, in sottofondo frutta secca. Denso in bocca, ha una dolcezza contenuta e un finale asciutto in cui torna la frutta secca»

«Bel colore aranciato brillante. Naso un po' alcolico con sentori esotici di cocco. In bocca la nota amarognola del finale si confronta con quella dolce»

«Colore arancio scuro. Al naso si avvertono note di evoluzione, richiami di olio di cocco e di tè alla pesca. In bocca si ha un fresco finale amaro, ma il sorso è in generale poco equilibrato»



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



Masseria Falvo 1727

Miliosu, Terre di Cosenza Doc 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore ambrato. Naso con ricordi di chinotto, mallo di noce, albicocche stramature e, infine, note ossidative. In bocca è secco e con finale citrico e nocciolato»

«Aranciato e ramato alla vista. Naso molto evoluto e con note ossidate in cui esce meno il Moscato. Ha comunque profumi gradevoli di noci, nocciole e mandorle. Anche all'assaggio è leggermente tostato e ha un finale medio-lungo»

«Colore marrone chiaro e brillante. Naso intenso e fresco con ricordi di spezie fini, note balsamiche e alcol sul finale. Bocca poco dolce, anzi, piuttosto amarognola e con intensi ritorni agrumati nel finale»



Romano Vini

Il Fegò, Cirò Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosa salmone di media intensità. Naso intenso di frutti rossi, pulito e con lievi richiami di erbe mediterranee. In bocca ha acidità rinfrescante e alcol ben integrato, corpo morbido. Finale piacevole»

«Lucente rosa ramato. Buona espressione fruttata al naso: dagli agrumi ai frutti di bosco. La freschezza è presente anche in bocca a guidare un sorso di medio peso e lunghezza. Finale pulito e nitido»

«Rosa tenue, quasi color buccia di cipolla. Naso di cipria, frutta rossa, chinotto, menta piperita. In bocca è caldo, mediamente ampio, con alcol integrato e bella acidità. Finale lungo e piacevole»



Statti

Lamezia Rosso Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore porpora brillante. Vino dalle note di erbe officinali, genziana, radice di liquirizia, geranio. Sorso fresco, succoso e dall'ottimo finale»

«Rubino giovanile e pieno. Naso floreale, fruttato e carnoso. Bocca snella e piacevole, sorso abbastanza succoso e finale abbastanza lungo e pulito»

«Rosso rubino intenso. Naso di frutta rossa matura, olive in salamoia, note vegetali di geranio, china. In bocca entra armonico, di corpo, con bella acidità e tannino integrato. Finale lungo e balsamico»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Termine Grosso

Don Fabrizio, Calabria Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino trasparente, molto luminoso. Frutta (ciliegia), fiori (viola) e cioccolato al naso. Bocca coerente e piacevole senza troppe sovrastrutture o ricchezze»

«Colore rubino brillante. Vino dal marcato profilo floreale (geranio e fresa), dalle note di frutti di bosco maturi e china. Sorso dall'ingresso eccessivamente dolce, poco dinamico»

«Rosso rubino scarico. Naso di frutti rossi, balsamico e di prugna matura. In bocca ha una bella freschezza e struttura, è molto succoso ed equilibrato. Finale lungo e balsamico»



Termine Grosso

Luna Piena, Calabria Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino scarico. Frutti rossi freschi al naso, che poi evolvono in una nota più matura andando in profondità. Palato largo ma piuttosto diluito, comunque in equilibrio»

«Colore intenso, rosato-sanguigno. Naso di buona intensità aromatica con note di frutti di bosco, fragola, prugna, lampone e ciliegia candita. Palato secco, fresco, fruttato, non tannico. Ben strutturato e con buona concentrazione aromatica. Finale largo e piacevole, intenso»

«Rosato molto carico, quasi rubino. Profumi intensi di ciliegie mature e sensazioni di viola. In bocca ha una piacevole nota morbida e un finale che richiama le sensazioni già percepite al naso»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cambria

Giulio Cesare, Mamertino di Milazzo Doc 2013



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino intenso alla vista. Profumi vinosi, anche di botte e di cantina. Secco, fresco e più piacevole al palato, ha una bella persistenza»

«Rubino intenso. Frutto rosso (ribes) e nero (mora) al naso che è piuttosto ricco anche se poco pulito. Palato leggermente squilibrato di media persistenza»

«Rosso rubino intenso. Naso fruttato, speziato, floreale. Palato ricco e fresco, tannino vivace e ben presente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Cambria

Mastronicola Gran Cru delle Colline Furnaesi, Sicilia Nocera Doc 2014



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso. Note fumé, in bocca risulta fruttato e fresco, con tannino rotondo e buona freschezza. Buona la persistenza»

«Rosso rubino intenso. Naso piuttosto fine con toni erbacei e floreali. Al palato è più succoso e pieno, ricco e strutturato»



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



Baronia della Pietra

Nero di Camico, Terre Siciliane Igt 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso. Tocco vegetale e mentolato leggermente pungente al naso. Palato speziato, ricco, alcolico e di media persistenza»

«Bel colore rosso rubino intenso e fitto. Olfatto con sentori di piccoli frutti rossi e neri, speziato e floreale. Palato morbido, ricco, ma poco persistente»

«Rosso cupo. Nota intensa di mora e frutti di bosco al naso completato da spezie dolci e una nuance balsamica. Bocca avvolgente con tannino morbido»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Rapitalà

Grand Cru, Terre Siciliane Chardonnay Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo tendente al verdognolo. Naso dai profumi intensi di miele e frutti maturi (banana e passion fruit). Palato sapido e lungo. Finale sul legno, ma con buona acidità»

«Colore giallo dorato intenso. Naso di vaniglia, spezie dolci e frutta matura. In bocca è caldo, ricco, la tostatura è in primo piano e ritorna anche nel finale. Manca un po' di acidità»

«Giallo dorato carico. Intenso, complesso e di buona fattura al naso: il legno appare integrato e accompagnato da note di banana e frutta esotica. Palato avvolgente e sapido»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Rapitalà

Hugonis, Terre Siciliane Igt 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino intenso alla vista, così come intenso è anche l'aroma di ciliegia, di mora e di spezie. Palato equilibrato, profondo, persistente. Finale fresco»

«Colore rosso rubino intenso. Naso marcato da bei profumi di frutti rossi e neri. Sul palato è secco, intenso, con un tannino asciutto e finale persistente»

«Rosso intenso il colore. Note fruttate ed erbacee delineano il profilo olfattivo. Bocca molto fresca e strutturata; leggermente astringente»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Rapitalà

Vigna Casalj, Alcamo Classico Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino. Note di iodio, limone candito e richiami tostati all'olfatto. In bocca è secco e sottile, ma anche vibrante e lungo, con precisione di frutto e bella tipicità»

«Colore giallo paglierino. Naso fine di fiori bianchi e gialli, pera, infine tostatura. Bocca fresca, anche se manca un po' di corpo. Finale lungo e sferzante, con note citrine»

«Giallo paglierino abbastanza intenso. Naso piuttosto complesso dalle note di frutta a polpa gialla. Bocca semplice e non di grandissima lunghezza»



Cusumano

700slm, Metodo Classico Brut 2015



da 85 a 89

La parola alla Giuria / speciale Spumanti

«Colore giallo paglierino carico. Vino dai sentori di agrumi surmaturi, cedro e papaya. Perlage abbastanza fine, sorso fresco e verticale, di buona progressione»

«Paglierino pieno dal bel perlage. Agrumi e fiori di zagara al naso, insieme a richiami di piccoli frutti rossi e altri profumi più maturi. Bocca in linea con il naso, densa e saporita; ha qualche imprecisione ma ha carattere e piacevolezza»

«Colore giallo paglierino intenso. Naso giocato sulla finezza delle note minerali e di fiori bianchi. In bocca è giustamente acido, vibrante. Finale balsamico e medicinale»



Cusumano

Alta Mora, Etna Rosso Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso dai richiami di frutta fresca rossa appena tagliata. Al palato si avvertono tannini elevati e acidità rinfrescante. Buona concentrazione nel finale; nel complesso è un vino ben fatto»

«Colore rosso rubino abbastanza carico. Note di fragole e altra frutta rossa caratterizzano l'olfatto. In bocca è leggermente astringente, ma non in modo fastidioso. Buona persistenza»

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Note di frutta rossa e nera matura al naso. Sorso segnato da tannini verdi e un finale di conseguenza astringente»



Cusumano

Disueri Tenuta San Giacomo, Sicilia Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Intenso all'olfatto con sentori di frutti rossi croccanti. Al palato è secco, fine, abbastanza equilibrato»

«Rosso rubino brillante. Note intense di fragola e un tocco vanigliato all'esame olfattivo. Tannino gentile in bocca, accompagnato da buona acidità; media persistenza»

«Colore rosso tendente al violaceo; intenso. Note di ciliegia, inchiostro e liquirizia caratterizzano l'olfatto. Palato caldo e cupo con fondo amarognolo»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Enoitalia

Lignum Vitis, Terre Siciliane Frappato Shiraz Igt 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino carico tendente al porpora. Note di frutta molto matura come le more e sentori di spezie. In bocca entra piuttosto caldo, ma è leggermente acido sul finale»

«Colore rosso rubino. Al naso prevalgono le note fruttate di ciliegia, fragola e lampone. In bocca risulta fresco, piacevole, con una buona bevibilità»

«Colore rosso tendente al violaceo; intenso. Note di ciliegia, inchiostro
«Naso intenso di frutta matura. Buona l'acidità al palato, che rende la beva fresca, che contrasta l'elevata, ma piacevole, sensazione pseudocalorica»

Civiltà del bere



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Feudo Montoni

Perricone del Core, Sicilia Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso di erbe aromatiche e mediterranee tipiche del vitigno. Tannino molto vellutato in bocca, dove si avverte anche un'ottima acidità; bella la concentrazione del frutto»

«Rosso rubino impenetrabile. Odori di frutta molto matura, ciliegia sotto spirito, note di cacao e leggere sfumature di erbe aromatiche. In bocca è un poco astringente»

«Colore rosso rubino carico. All'olfatto note di frutta rossa e nera matura (ciliegia, marasca, mora, ribes) insieme a note speziate. In bocca i tannini sono piuttosto duri e rendono il finale astringente»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Mandrarossa

Cavadiserpe, Terre Siciliane Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Vino dalla beva piena, corretto, anche se un po' impegnativo. Bello il tannino che smorza e vivacizza la morbidezza del Merlot»

«Rosso rubino carico. Profumi di more e viole, note di liquirizia e sentori floreali. In bocca è caldo, ma con una discreta acidità»

«Colore rosso rubino carico. Note di frutta rossa e nera matura (ciliegia, fragola, lampone) al naso e bocca segnata da un finale piuttosto astringente»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Mandrarossa

Terre del Sommacco, Sicilia Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso. Olfatto intenso di frutti rossi croccanti e completato da una bella speziatura. In bocca è secco, fine, di buona freschezza, abbastanza persistente»

«Colore rubino brillante. Naso bizantino: di uno speziato orientale. Palato ricco, opulento, piccante; di media persistenza»

«Rosso intenso. Al naso si riconoscono la liquirizia, la frutta fresca e un ricordo di arancia amara. Bocca rispondente e di buona freschezza»



Mandrarossa

Urra di Mare, Sicilia Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino. Naso tanto floreale e con un buon agrume. In bocca ha una texture setosa, è secco, sottile, leggero, ma fine ed elegante; con un bel finale che ricorda ancora i fiori e gli agrumi»

«Giallo paglierino tendente al dorato. Naso intenso e di buona complessità, pur essendo relativamente semplice e dato da sentori di agrumi, mango e pietra focaia. Ha un sorso che si sviluppa in modo dinamico chiudendo sapido»

«Colore giallo dorato. Naso fine ed elegante con note di fiori bianchi, frutta tropicale, ananas, cedro, litchi. In bocca è avvolgente, caldo, con bella spalla acida, anche se manca un po' di corpo. Finale spiccatamente citrino»



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



Magaddino

Sicilia Grillo Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino. Naso affumicato, sulfureo, vulcanico. In bocca ha una bella ricchezza, ha peso e vibra; è caldo ma ben bilanciato dall'acidità. Bell'esempio di tensione e carattere»

«Giallo paglierino. Naso sferzante, fresco, scattante con richiami di frutti bianchi, agrumi, frutta tropicale e zafferano. Bocca calda, ampia, dal buon equilibrio. Finale lungo»

«Colore giallo paglierino carico e consistente. Intenso e di buona complessità al naso, dato principalmente da ricordi di frutta a polpa gialla (pesca e melone). Palato di buona avvolgenza, fresco e sapido»



Magaddino

Sicilia Nero d'Avola Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Frutta rossa e nera molto intensa al naso (in particolare cassis e more in confettura). L'acidità al palato è pungente e bilancia il peso del frutto; chiude con una nota dolce»

«Rosso porpora brillante. Profumi piacevoli di spezie, sentori di caffè e frutta rossa sotto spirito all'olfatto. Abbastanza equilibrato in bocca, con finale che richiama la viola»

«Colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono sentori di frutta rossa e nera matura, poi note piacevolmente speziate che si ritrovano anche all'assaggio, che ha un bel finale lungo»



Vasari

Mamertino Rosso Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Naso piacevole tra la frutta in confettura e una nota mentolata. L'acidità in bocca è un po' moderata, mentre prevale la frutta rossa caramellata, quasi sciroppata, i tannini sono bassi e il sorso vellutato»

«Rosso brillante con sfumature granata. Note di cuoio, sentori di torrefazione e profumi di prugne mature all'olfatto. In bocca è soprattutto caldo e morbido»

«Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Naso dalle note vegetali e fruttate (ciliegia, marasca, cassis e mora). Bocca dai tannini leggermente verdi e dal buon finale»



Agricola Soi

Nurà, Nuragus di Cagliari Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore paglierino definito. Naso caratteriale con richiami balsamici, di erbe mediterranee e una pulsione quasi vulcanica. Palato succoso con sapori di anice, uno sviluppo pieno, gustoso e non lunghissimo, ma di temperamento»

«Colore giallo paglierino carico. Vino dai profumi di ananas e glicine e note minerali di grafite. Sorso poco dinamico, ma saporito»

«Giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto sottili note di frutta bianca e agrume. Secco, pieno, fine ed elegante in bocca»



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



Audarya

Cannonau di Sardegna Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino di media trasparenza. Profumi di ciliegie scure e lamponi, prugne, foglie di tabacco e mirto. Medio il tannino al palato così come l'acidità; chiude con un ricordo piacevole ed equilibrato di arancia sanguinella»

«Rosso rubino molto brillante e vivo. Naso fresco, scattante, con ricordi di frutti rossi e finale intenso di succo di arance rosse. Bocca compatta ma un po' frenata da tannini asciuganti; bel ritorno di frutto nel finale»

«Colore rubino carico e brillante. Vino dai profumi intensi di ciliegia e fiori freschi. Sorso fresco»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Audarya

Nuracada, Isola dei Nuraghi Bovale Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso con riflessi quasi violacei. Naso composto da ricordi di frutta rossa (ciliegia nitida), note speziate di anice, chiodi di garofano e pepe. In bocca continua la sensazione speziata accompagnata da un tannino medio e un'alcolicità ben equilibrata, anche se potente»

«Colore rubino-violaceo. Vino dai sentori di amarena, erbe officinali e radice di liquirizia. Sorso fresco, succoso, alcolico, dai tannini ancora ruvidi»

«Rubino intenso quasi violaceo. Bel frutto pieno e maturo con tracce speziate all'olfatto. Bocca solida e ferma, di buona espressione gustativa, fresca nel finale di frutta rossa»

Civiltà del bere



Audarya

Nuragus di Cagliari Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore dorato scarico. Vino dai profumi di agrumi maturi, fiori secchi e fieno. Sorso fresco, verticale, dal finale ammandorlato»

«Giallo paglierino scuro. Naso rustico, ruvido, ma caratteriale. Palato pieno, acido, ancora in formazione e molto tagliente»

«Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Frutta a polpa gialla (melone, ananas) e note agrumate al naso. Palato pieno, ricco, intenso e dalla bella persistenza»



Audarya

Vermentino di Sardegna Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino intenso. Naso maturo e speziato. Palato analogo, ben fatto, polposo, ammiccante, piacevole, solo un po' statico in chiusura»

«Colore dorato scarico. Vino dai profumi di agrumi surmaturi, mela cotogna e fieno. Sorso fresco, verticale, abbastanza lungo, persistente»

«Paglierino dorato. Intense note di frutta gialla al naso, che prosegue con sentori agrumati e floreali. Al palato è secco, caldo, tannico e abbastanza persistente»



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



Berritta

Monte Tundu, Cannonau di Sardegna Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino carico. Vino dal profilo olfattivo molto delicato con sbuffi eterei, infine richiami di mirtillo e liquirizia. Sorso caldo e molto concentrato, con grande morbidezza finale»

«Rosso rubino intenso. Naso balsamico, di macchia mediterranea e frutta rossa molto matura. Grande concentrazione in bocca, dolcezza e poca dinamicità. Finale lungo e persistente»

«Rubino che sfuma nel granato, compatto. Intenso nei profumi, ma poco dinamico in bocca nonostante una buona materia di partenza. Lunga persistenza»



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



Berritta

Thurcalesu, Cannonau di Sardegna Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rosso rubino intenso con unghia granata. Naso speziato di pepe, poi fruttato, in seguito arrivano il tabacco, il balsamico e la macchia mediterranea. Bocca ampia, distesa, calda con un tannino aggraziato. Un po' alcolico sul finale che chiude balsamico»

«Rubino trasparente più chiaro sul bordo. Naso fruttato, pieno e preciso con richiami di spezie ed erbe aromatiche. Chiusura coerente e piacevole con leggera prevalenza dell'alcol»

«Colore rubino brillante. Vino dai profumi di frutti di bosco, mirto, macchia mediterranea e una nota di china di sottofondo. Sorso troppo alcolico, dalle note mature e discreta freschezza»



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



Enoitalia

Passo Sardo, Cannonau di Sardegna Doc 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Rubino non troppo intenso, brillante. Naso ricco di frutto, carnoso e fresco. Bocca solida, ben tornita, succosa, fresca e piuttosto sapida; sorso scorrevole e agile con un'ottima chiusura fruttata»

«Rosso rubino di media trasparenza. Naso pulito di more, ciliegie e sentori floreali. In bocca il tannino è morbido, ma complessivamente il sorso ha un leggero sbilanciamento alcolico»

«Colore rubino chiaro brillante. Vino dai profumi di fresa, rabarbaro e amarena, con una delicata speziatura di cannella. Sorso possente, caldo, saporito; ben equilibrato»



Enoitalia

Passo Sardo, Vermentino di Sardegna Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino leggero. Naso un po' tecnico, giocato sui lieviti. Palato più risolto, succoso, tonico con richiami di anice e menta e un risvolto di mirto e altre erbe mediterranee. Finale un po' verde»

«Colore giallo paglierino. Vino dai profumi di limone, macchia mediterranea e con una delicata nota di resina in sottofondo. Sorso fresco, di buona materia, abbastanza dinamico»

«Paglierino di media intensità. Olfatto con intensi sentori di frutta gialla (ananas, melone) e un tocco floreale. In bocca si presenta secco, di corpo esile e media persistenza»



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



Quartomoro di Sardegna

BVL Memorie Di Vite, Isola dei Nuraghi Igt 2017



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rosso rubino intenso. Naso dato da sentori di ciliegia matura e more, ma anche un tocco floreale. In bocca entra leggermente dolce, abbastanza tannico, mediamente caldo e chiude con un finale fruttato»

«Colore rubino brillante. Vino dal naso leggermente polveroso, con note di cipria, mela e rosa canina. Sorso avvolgente, caldo, di buona freschezza e tannini ben presenti»

«Rubino tenue. Naso caldo delineato da un frutto un po' troppo maturo, che appesantisce la beva. In bocca è comunque piuttosto agile e nel finale esce una bella nota speziata»



Quartomoro di Sardegna

VRM Memorie Di Vite, Vermentino di Sardegna Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Paglierino leggero e brillante. Naso speziato, molto boisée, ma comunque di una certa raffinatezza. Palato burroso, ancora speziato, ma non di grande allungo»

«Colore giallo paglierino. Vino dal profilo olfattivo caratterizzato da note speziate e vanigliate, con richiami di caramello e zucchero filato. Di medio corpo»

«Colore giallo dorato intenso. Olfatto dominato da note di frutta matura, poi agrumate e floreali. Secco, pieno, piacevole e intenso al palato»



**THE ITALIAN
WINE COMPETITION**

di Civiltà del bere



Siddùra

Èrema, Cannonau di Sardegna Doc 2016



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Colore rubino carico. Vino dalle intense note affumicate, poi di idrocarburi, olive nere in salamoia e infine di prugna. Sorso fresco, succoso, bevibile, saporito e dal finale di liquirizia»

«Rosso rubino intenso. Naso particolare di olive nere in salamoia, frutti scuri, liquirizia, macchia mediterranea e tostatura. Bocca ampia, calda, abbastanza equilibrata. Finale lungo e di liquirizia»

«Rubino chiaro e luminoso. Naso fruttato piacevole con note animali più grezze, poi di liquirizia e fiori rossi. L'ingresso in bocca è senza eccessi e soprattutto piacevole»