

Mensile • Anno X • N°87 Maggio 2015 • Euro 3,00

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD BEVERAGE

Inserto
Expo Milano
Parlano
i protagonisti

Tendenze
Vini bianchi
La personalità
è vincente

Distribuzione
In evoluzione
l'indispensabile
ruolo dei network

Abruzzo
La Réserve
un resort fuori
dal mondo

Foto di Federico Santuz/Ansa

Milano

Veuve Clicquot Tower

Il savoir-faire della Maison



NOVITÀ DA STAPPARE

VENETO

Springo, Prosecco di primavera



LE MANZANE, CANTINA DI SAN PIETRO DI FELETTO (Tv), stupisce con Springo, un Conegliano Prosecco Superiore Rive di Manzana Docg. Un *cru* edizione limitata proposto in una veste raffinata nei colori testa di moro e nero. Il carattere è esuberante, simboleggiato anche dal nome Springo, nel quale si fondono il dialetto veneto -il termine significa "vivace, brioso"- e l'inglese *spring*, ossia primavera. È frutto della paziente ricerca della vigna perfetta, trovata sulla Collina di Manzana, nel comune di Vittorio Veneto, una delle 43 Rive elette e autorizzate in tutta la zona a Denominazione garantita. Il risultato è un vino dal profumo intenso e dal sapore fresco, cremoso, armonico, persistente e avvolgente. L'approccio olfattivo svela note di frutta fresca, in particolare mela verde, ananas, agrumi e sentori finali di fiori di glicine. Un vino che mantiene un equilibrio perfetto tra forza e delicatezza.

TOSCANA

Balzini Gold Label prezioso Merlot

BALZINI GOLD LABEL, PERCHÉ GOLD È IL COLORE DELLA FESTA e delle celebrazioni per i 35 anni dell'azienda di Barberino Val d'Elsa fondata da Vincenzo D'Isanto. Questo vino è un merlot in purezza che nasce dalle vigne più vecchie, allevate con il sistema del capovolto toscano. Un lavoro alle radici, per far affondare il fittone verso la terra più profonda, verso un abisso che è la memoria di un mare preistorico il cui ricordo resta nei fossili e nella potente ricchezza dei sali minerali. Una storia iniziata dieci anni fa dalla moglie Antonella D'Isanto e che oggi si traduce in questo capolavoro di profumi e di gusto, frutto di rese bassissime in vigna. In tutto sono 360 bottiglie e 250 *magnum* destinate soprattutto ad aste e collezionisti, anche perché il prezzo in enoteca è intorno ai 600 euro. Altrettanto preziosa la bottiglia, sulla quale l'etichetta è fusa in oro zecchino.



PIEMONTE

Il Rossese Bianco di Cascina Amalia

IL ROSSESE BIANCO È UN RARO e particolare vitigno, presente principalmente nelle Cinque Terre liguri, ma anche, seppur in minore quantità, a Monforte d'Alba (Cn), nelle Langhe. La peculiarità del vitigno e la sua presenza in zona piemontese hanno valso al Rossese Bianco la Doc. Esempio principe di queste uve è il Langhe Rossese Bianco 2013 di Cascina Amalia, circondata dai vigneti: quelli coltivati a rossese bianco sono il Salicetti e il Sant'Anna. Dalle uve, raccolte manualmente, viene vinificato un vino che prima passa in acciaio e che nella fase terminale della fermentazione viene trasferito per metà in vasca di acciaio con le sue fecce e per l'altra metà in barrique di rovere francese dove rimane per otto mesi. Dopo l'assemblaggio il vino che ne risulta è un bianco agrumato con sentori di fiori di acacia, una bella struttura e una decisa sapidità.



PIEMONTE

Gavi Vigna Domino una Riserva per Magda Pedrini



Un vigneto di un ettaro e preziose viti cortese di 40 anni: Vigna Domino è il cuore della Tenuta Magda Pedrini di Gavi (Al), un gioiello riscoperto che va ora valorizzato. Grande produttrice di Gavi Docg, la Tenuta Magda Pedrini ha così scelto di raccogliere e vinificare separatamente le uve provenienti da questo appezzamento posto a 350 metri sul livello del mare, dai terreni marnosi, tufacei e compatti. Nasce così il Vigna Domino Gavi Docg Riserva 2012, affinato in acciaio: ampio ed elegante al naso, con piacevoli sentori floreali e balsamici, spiccata frutta fresca; in bocca è secco e vivo, caldo e corposo, persistente e sapido, con un fondo di pietra focaia e fieno.

TEQUILA

Tres Sombreros sbarca in Italia

Five Senses by Mavi Drink importa la tequila messicana 100 per cento agave Tres Sombreros nelle varietà Blanco, Reposado e Añejo. Nella regione di Jalisco, nella cittadina di Los Altos, viene raccolta la pregiata Weber Blue Agave destinata alla produzione di tequila secondo la tradizione messicana. Blanco ha colore cristallino luminoso, *bouquet* pungente di aromi con note di tabacco, piante umide e terriccio. L'invecchiamento in botti di quercia bianca americana dà vita, invece, agli altri due tipi di Tequila: la Reposado, invecchiata da due mesi fino a tre anni, dal colore leggermente dorato con sentori di quercia e legno stagionato, e la Añejo, invecchiata da uno a tre anni, dorata e con sentori di legno e creta bagnata.

