

il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo

Anno XXXIV - Numero 1 - 2016 - Dir. Resp. Roberto Rabachino - Reg. Trib. Pisa n. 21 del 15.11.1983 - Lg. 47/1948

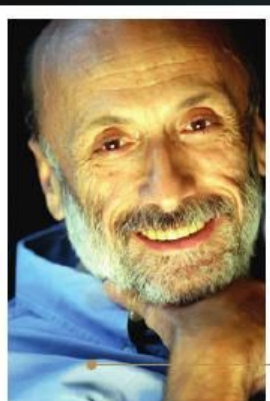


FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



**ANNA
CARDIN**

miglior sommelier
FISAR 2015
TROFEO RASTAL



Intervista esclusiva a
CARLO PETRINI
FONDATORE DELL'ASSOCIAZIONE SLOW FOOD

Degustando

selezionati, richiesti e provati
dalla Redazione Centrale

AZ. AGRICOLA LE MANZANE

San Pietro di Feletto (TV) - www.lemanzane.it

È dal 1958 situata nel territorio della Alta Marca Trevigiana. Il primo cambiamento radicale avviene nel 1984 quando il figlio Ernesto, fresco di diploma di enologo, crea l'azienda agricola "La Vigna" e inizia a produrre e vinificare le uve di famiglia nella propria cantina vendendo successivamente il prosecco Conegliano Valdobbiadene base agli spumantisti locali.

La soddisfazione di produrre ottime basi spumanti, però, fa presto nascere in Ernesto il desiderio di trasformare e commercializzare i tipi di vino da lui ottenuti direttamente con un proprio marchio creando l'attuale "Le Manzane" al posto de "La Vigna".

Extra Dry Millesimato "20.10" - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 2014

È un Glera in purezza coltivato sulle colline moreniche delle prealpi trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene. Colore paglierino scarico con perlate fine e persistente.

Profumo delicato fruttato con sfumature floreali. Sapore asciutto, sapido, minerale. Retrogusto piacevole e persistente.

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo consigliato in enoteca: 12,00 euro



TENUTE ALOIS LAGEDER

Magré (BZ) - www.aloislageder.eu

L'azienda familiare "Alois Lageder" è oggi sinonimo di qualità ed eccellenza nella tradizione enoica altoatesina. Il suo approccio olistico e sostenibile si rispecchia nell'attività vitivinicola biologico-dinamica e nelle molteplici attività artistiche e culturali che costituiscono fonti d'ispirazione per la Tenuta. Fondata nel 1823 e giunta ormai alla quinta e sesta generazione – con Alois Lageder e Alois Clemens Lageder – l'azienda spicca per la sua capacità di fondere tradizione e innovazione.

Gaun - Alto Adige DOC 2013

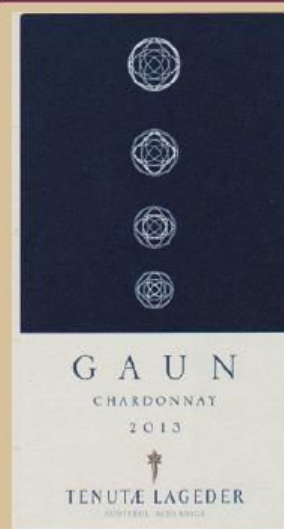
Le uve di questo Chardonnay per questo vino provengono da agricoltura biologico-dinamica controllata di vigneti situati sul conoide alluvionale di Magré ad una altitudine di 230-250 metri s.l.m.

Pressatura soffice delle uve e fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per cinque mesi in parte in acciaio e in parte in grandi botti di legno.

Colore giallo oro con velature verdi, profumo ricco, complesso, con bouquet delicato, leggermente burroso, note di frutti tropicali maturi. Gusto pieno e ampio ma elegante, retrogusto armonico, fresco e molto persistente.

Bottiglie prodotte: 21.500

Prezzo consigliato in enoteca: 14,00 euro



DONNAFUGATA

Marsala (TP) - www.donnafugata.it

I vini di Donnafugata interpretano la Sicilia e ne raccontano con passione l'universo sensoriale. Natura del suolo, esposizione, altitudine, andamento climatico e vitigno sono le principali variabili in gioco per ottenere vini che esprimano in modo autentico l'appartenenza a territori unici. I processi di cantina prevedono l'uso di tecnologie semplici e rispettose dell'integrità di uve, mosti e vini. Lo staff tecnico, con degustazioni continue, verifica gli obiettivi sensoriali, la rispondenza al frutto e al territorio.

Prio - Catarratto Sicilia DOC 2014

È un Catarratto in purezza raccolto nel mese di settembre. Viene sottoposto a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi. Colore giallo paglierino brillante. Bouquet delicato e sottile caratterizzato da sentori di fiori bianchi, principalmente il sambuco. La bocca offre sentori agrumati tra cui spiccano il cedro e il bergamotto. La chiusura è lunga e persistente. Buona la presenza minerale e l'acidità equilibrata.

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo consigliato in enoteca: 11,00 euro

