

Vini che meritano di essere comprati

Questa rubrica ha lo scopo di aiutarci a scegliere e a comprare i migliori vini italiani e presenta soprattutto prodotti di qualità poco conosciuti. Tutti i vini pubblicati in questa sezione e in tutta la rivista sono stati degustati e valutati dalla nostra squadra di esperti. Ogni mese presentiamo vini nuovi anche se a volte i produttori possono essere gli stessi.

Dove comprare i vini

I vini si possono trovare nella grande distribuzione e nelle enoteche. Ci conviene telefonare al produttore per farci indicare il posto più vicino a casa nostra dove vende il proprio vino.

Può anche darsi che il produttore stesso possa inviarti il vino direttamente a casa. Cosa opportuna specie quando il vino che vogliamo comprare è prodotto in poche migliaia di bottiglie e non è distribuito in tutt'Italia. Chiediamo dunque sempre: quante bottiglie vengono prodotte, qual è il posto più vicino a casa nostra dove possiamo trovare quel vino, se è possibile acquistarlo direttamente in cantina, se il prezzo comprende l'Iva, qual è il costo aggiuntivo per la spedizione.

Le fasce di prezzo

◆ rossi e bianchi

Per facilitare la consultazione della Guida Mercato, i nostri esperti hanno suddiviso i vini non solo per colore ma anche per fascia di prezzo. Nella prima parte troveremo i vini rossi fino a 15 euro, quelli da 15 a 30 euro e quelli oltre i 30. A seguire i bianchi fino a 12 euro e oltre i 12.

◆ speciali

Ultimi ma non meno interessanti, i vini "Speciali", che meritano un discorso a parte. In questa sezione, infatti, i nostri esperti hanno messo insieme diverse tipologie. All'interno delle pagine dei vini speciali troveremo quindi gli spumanti e i vini frizzanti, i rosati e i vini dolci.

L'etichetta

◆ nome del vino, denominazione

È il "titolo" dell'etichetta: il nome del vino è la prima grande attrazione che la bottiglia ci offre.

Per far capire a quale tipologia appartiene il vino che presentiamo nelle pagine della Guida Mercato riportiamo subito anche la sua denominazione. Questa può essere: Doc (Denominazione d'origine controllata), Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita), Igt (Indicazione geografica tipica) e Vdt (Vino da tavola).

◆ nome proprio, annata

Quando è presente, il nome proprio indica come il produttore ha voluto chiamare il suo vino.

Spesso è un nome di fantasia, a volte prende spunto dal vigneto da cui provengono le uve con cui è stato fatto il vino. L'anno riportato è quello in cui è stata fatta la vendemmia.

◆ prezzo

I prezzi sono quelli che abbiamo pagato acquistando il vino. Possono subire variazioni.

L'azienda

◆ regione e zona di produzione

Questa indicazione ci dice in quale regione d'Italia e da quale zona provengono le uve con cui è stato fatto il vino.

◆ produttore

Sono indicati numero di telefono, fax ed eventuali indirizzi internet e di posta elettronica del produttore.

Le caratteristiche

◆ vitigni

Il vitigno è la varietà di uva usata per produrre il vino. Se si usa un solo tipo di varietà (per esempio, nebbiolo 100%) si ha la vinificazione "in purezza". Un vino può essere fatto anche unendo in proporzione variabile diverse varietà di uva (per esempio, sauvignon e chardonnay).

◆ gradazione alcolica

La gradazione è data dall'alcol etilico che è il risultato della trasformazione degli zuccheri causata dai lieviti presenti nell'uva.

Viene misurato in millilitri, alla temperatura di 20 °C. Per esempio, quando un vino riporta in etichetta 11 gradi significa che contiene l'11% di alcol (cioè 110 millilitri di alcol su un litro), uno di 12 gradi contiene il 12% di alcol e così via.

◆ quando berlo

Non tutti i vini possono essere conservati a lungo. La scritta "da bere fino al..." consiglia entro quale anno sarebbe meglio bere quel vino perché non perda le sue caratteristiche fondamentali.

Sicilia Igt Merlot 2005 Feudo Arancio



8 €

SICILIA
Sambuca di Sicilia (Ag)

Tel. 0925.579000
posta@feudoarancio.it
www.feudoarancio.it

vitigni: merlot 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2011

BIANCHI FINO A 12 EURO

**Beneventano Igt
Falanghina
Macchialupa**



8,50 €

CAMPANIA
Torrecuso (Bn)

Tel. 0825.996396
info@macchialupa.it
www.macchialupa.it

vitigni: falanghina 100%

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Puglia Igt Bianco
"Biancone" 2006
Villa Schinosa**



5,50 €

PUGLIA
Trani (Ba)

Tel. 0883.580612
info@villaschinosa.it
www.villaschinosa.it

*vitigni: bombino bianco,
incrocio Manzoni*

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2009

**Castel del Monte Doc
Bombino Bianco
"Piano Mangieri" 2006
Terranostra**



7 €

PUGLIA
Corato (Ba)

Tel. 080.8722572
info@terranostra-corato.it
www.terranostra-corato.it

vitigni: bombino bianco 100%

gradazione alcolica: 11,5°
da bere adesso fino al 2011

**Daunia Igt Bombino Bianco
"Sogno di Volpe" 2007
Cantina Ariano**



7 €

PUGLIA
San Severo (Fg)

Tel. 0882.392139
info@cantinariano.it
www.cantinariano.it

vitigni: bombino bianco 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2009

VINO TOP

**Terre di Chieti Igt Pecorino
2007
Terra d'Aligi**



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli di ottima luminosità. Il profumo è intenso, pulito e aromatico si apre su note floreali che evolvono su frutti esotici maturi ed erbe balsamiche. Ha una buona componente minerale che ricorda la pietra focaia. In bocca è intenso e fresco con un piacevole ritorno aromatico che ricorda la frutta bianca come la pesca, ha un finale amarognolo piacevole che non disturba affatto anzi lo rende molto accattivante. Di buona persistenza ed eleganza con note sapide e minerali anche in bocca. Grande compagno di piatti di pesce crudo e primi a base di crostacei. Va servito non troppo freddo a circa 12 gradi per esaltare i piacevoli aromi freschi in bocca in bicchieri non troppo ampi di 5 cm all'imboccatura.

8 €

ABRUZZO
Atessa (Ch)

Tel. 0872.897916
info@terradaligi.it
www.terradaligi.it

vitigni: pecorino 100%

gradazione alcolica: 13,5°
da bere adesso fino al 2009

**Castel del Monte Doc Bianco
"Pampanuto" 2007
Tenuta Cocevola**



10 €

PUGLIA
Andria (Ba)

Tel. 0883.262489
prodotti@tenutacocevola.com
www.tenutacocevola.com

vitigni: pampanuto 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2011

**Salento Igt Chardonnay
e Malvasia Bianca
"Krita" 2007
Masseria L'Astore**



7 €

PUGLIA
Cutrofiano (Le)

Tel. 0836.542020
info@lastoremasseria.it
www.lastoremasseria.it

*vitigni: chardonnay,
malvasia bianca*

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010

**Sicilia Igt Grillo
2006
Calò Giordano**



8 €

SICILIA
Vittoria (Rg)

Tel. 050.803381
calogiordano@tiscali.it
www.calogiordano.com

vitigni: grillo 100%

gradazione alcolica: 12,5°
da bere adesso fino al 2010

**Sicilia Igt Bianco
"La Segreta" 2007
Planeta**



7 €

SICILIA
Menfi (Ag)

Tel. 091.327965
planeta@planeta.it
www.planeta.it

*vitigni: chardonnay, fiano,
grecanico, viognier*

gradazione alcolica: 13°
da bere adesso fino al 2010