



CHÂTEAU LATOUR

*In anteprima il Grand Vin 2017,
essenza delle vecchie
vigne di Cabernet Sauvignon*

NORRBOTTENS

*Lo svedese Dennis Bejedal
riscrive le regole della
distillazione contemporanea*

PECCATI DI GOLA

*Sapori della tradizione
romagnola nel nome
dell'attualità a La Sangiovesa*

SPIRITO di VINO

**L'INVENTORE DELLA
FRANCIACORTA**

*A tu per tu con Vittorio Moretti,
patron e fondatore
di Bellavista, là dov'è nato
il territorio del
metodo Classico italiano*



Percezioni liquide

di Chiara Giovoni,
Leila Salimbeni e Marco Tonelli

DAI BIANCHI AI DISTILLATI, UN GRAND TOUR ENOICO

*Dall'Alsazia alla Franciacorta passando per Occitania,
Champagne, Highlands, Sicilia, Puglia, Campania e Abruzzo,
un giro d'Europa attraverso 11 etichette da annotarsi*



4. LA BOLLICINA DELL'AZIENDA PIÙ ROSA DI PUGLIA

Rosa del Golfo è un'azienda con una storia di oltre due secoli nel Salento, fondata da Leopoldo Calò. Nel 1930 il nipote Giuseppe apre una filiale a Varese per distribuire i vini, nel 1963 si unisce all'impresa il figlio Mino, introducendo il primo rosato, il Rosa del Golfo, al cui perfezionamento lavora con l'enologo Angelo Solci. Nel 1988 l'intera azienda viene rinominata Rosa del Golfo, che oggi è anche il nome del metodo Classico Brut realizzato dal figlio di Mino, Damiano, con la moglie Pamela. Se tra i rosati fermi il loro era già tra i punti di riferimento a livello nazionale, il brut da uve Negroamaro con un tocco di Chardonnay ambisce a rappresentare il nuovo corso spumantistico della Puglia, che nel metodo Classico ha già pionieristici predecessori. Una bollicina con circa 30 mesi sui lieviti, dal rosa dorato brillante e perlage sottile, con fresche note di ribes e mandarino accompagnate da tratti mediterranei, ad anticipare un palato dalla struttura tonica, delineata da una compiuta finezza. [Rosa del Golfo, rosadelgolfo.com](http://rosadelgolfo.com)

5. NUOVO CORSO PER LA RISERVA PALAZZO LANA DI BERLUCCHI

Con un sontuoso evento nelle splendide sale affrescate di Palazzo Lana, la famiglia Ziliani ha presentato la nuova identità dell'omonima Riserva di Franciacorta, originariamente concepita, nel 2009, come la massima espressione del Pinot nero e prodotta in quantità limitata di poco più di 10mila bottiglie. Solo le uve Pinot nero provenienti dai vigneti Brolo e Quindicipiò, infatti, danno vita al Franciacorta Riserva Palazzo Lana Extrême, che oggi si presenta con un nuovo packaging dal design minimalista e raffinato nei dettagli. Caratterizzato da un perlage fine e un profumo fruttato con note di arancia candita, questo Franciacorta Extra Brut offre buona freschezza e una certa struttura, sfidando l'annata 2013, caratterizzata da condizioni climatiche non semplici. Fino a metà aprile le temperature fredde e le precipitazioni abbondanti avevano ritardato il germogliamento delle viti, seguito da una rapida fioritura all'arrivo del primo caldo e successivamente da un improvviso calo termico a fine maggio, che ha comportato una riduzione del potenziale produttivo. Il mosto «fiore» dei grappoli migliori è stato destinato alla produzione della Riserva Palazzo Lana Extrême 2013, che dopo 108 mesi sui lieviti ha sviluppato una certa complessità nel profilo olfattivo, tra agrumi, pasticceria e note candite, e una struttura dai volumi generosi e insieme dotati di equilibrio e freschezza.

Berlucchi, berlucchi.it



6. LO CHARDONNAY SECONDO MAISON AYALA

La Maison Ayala ha ridefinito la propria identità sulla valorizzazione dello Chardonnay, una significativa evoluzione avvenuta in concomitanza con l'ingresso nell'orbita di Bollinger nel 2005. La vinificazione di precisione che permette di mantenere separate le parcelle, alla costante ricerca dell'espressione più pura dello Chardonnay, ha dato vita a un progetto costruito attorno alle selezioni di terroir. Nel solco delle precedenti versioni di Le Blanc de Blancs, dunque, la cuvée prende il nome A/18, assemblaggio da sole uve Chardonnay Grand e Premier cru dai terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, e in particolare dai villaggi di Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Bisseuil e Cuis, dove il gesso permette ai vini di guadagnare in purezza e definizione. Millesimato della vendemmia 2018, l'edizione A/18 ha attraversato sei anni di maturazione in cantina per presentarsi con un'armoniosa ricchezza aromatica e brillantezza di frutto, cui il dosaggio extra-brut a 5 g/l dona ulteriore freschezza al sorso. La cuvée fa da apripista per un progetto che a ogni annata si configura



come un viaggio sensoriale in continua evoluzione attorno alle interpretazioni dei migliori cru di Chardonnay della Champagne. Ayala, distribuito da Meregalli, meregalli.com

7. MASCIARELLI A SOSTEGNO DELLE DONNE

Masciarelli Tenute Agricole presenta una nuova iniziativa solidale, settima edizione del suo impegno costante per le donne e contro la violenza di genere. In particolare è l'Abruzzo Pecorino Doc Castello di Semivicoli, fiore all'occhiello della cantina abruzzese, a essere protagonista, col 5% delle vendite che sarà devoluto all'associazione D.i.Re - Donne in Rete Contro la Violenza. Diverse le cause già sostenute da Masciarelli, tra cui il Progetto Noemi e la Cooperativa Sociale Kaleidos. Per Marina Cvetic, a.d. della cantina familiare, ogni bottiglia non è solo un'espressione di qualità e artigianalità, ma anche uno strumento per diffondere valori fondamentali come il rispetto per ogni individuo e la parità di genere, radicati nella filosofia aziendale. L'Abruzzo Pecorino Doc Castello di Semivicoli, prodotto dai vigneti circostanti l'omonimo castello, è la punta di diamante della gamma Masciarelli, un bianco dal profilo balsamico e fresco, tra note di salvia e timo, con una piacevole sapidità ad esaltarne la verve dissetante.

Masciarelli, masciarelli.it