

ANNO 1 | NUMERO 1

MAGAZINE

fancy

Il piacere, senza sensi



ALMENO

UNA VOLTA

nella

VITA

10 HOTEL DOVE
LA VITA È FANCY
IN TUTTI I SENSI



Thymiopoulos Vineyards

Earth & Sky 2022



100% Xinomavro



Grecia



22 euro

Trilofos è un piccolo villaggio della Naoussa, importante denominazione della Grecia, nella regione storica della Macedonia. Qui, ai piedi del Monte Vermio, la famiglia Thymiopoulos si dedica da sempre alla viticoltura. La svolta arriva nel 2005 con Apostolos Thymiopoulos che dà vita a un'avventura vinicola che esprime il meglio dell'enologia greca. Earth&Sky ha un naso complesso con note di sottobosco (fiori, tartufi) e piccoli frutti rossi (fragoline di bosco, melograno, corniolo, ribes nero), in bocca è sorprendentemente armonico con un'eccellente acidità, buona freschezza minerale e delicatezza. Grande potenziale di invecchiamento.



Da abbinare a carni rosse, come ad esempio una fondue bourguignonne di manzo, a formaggi stagionati ma anche alla pizza rossa.



Surrau

Barriu 2021 Isola dei Nuraghi IGT



Cabernet Sauvignon, Syrah, Cannonau, Carignano



Sardegna



27 euro



Da abbinare ad arrosti importanti, carni alla griglia e formaggi.

Surrau è una cantina giovane, fondata a fine anni '90 ad Arzachena, cuore della Gallura. Nei circa 70 ettari di vigneto si trovano varietà autoctone: Vermentino, Cannonau, Carignano, Bovale e Caricagiola. Barriu è il loro rosso più importante ottenuto con una macerazione di circa tre settimane che permette la cessione equilibrata di sostanze nobili e colore. Affina almeno 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese e, dopo l'imbottigliamento, riposa in bottiglia per alcuni mesi. Al naso sprigiona sentori di frutti rossi maturi e confetture, note speziate di macchia mediterranea, mentre al sorso è elegante, pieno e persistente. Un gran bel vino.



Tenuta Liliana

Cabernet Sauvignon 2022 Salento IGT



100% Cabernet Sauvignon



Puglia



65 euro

Il Cabernet Sauvignon è un protagonista di Tenuta Liliana, voce contemporanea del vino salentino fondata dai coniugi Antonio e Liliana Intiglietta che sorge in una cava di carparo dismessa. L'azienda persegue la coltura rigenerativa, i vigneti sono stati piantati nel 2018 per trasformare terreni incolti in giardini e dalla vendemmia 2024 sono a regime biologico. Questa è una cuvée delle migliori uve delle loro cinque parcelle: un rosso di classe, potente e solare. Al naso sentori di mirtillo e more, spezie, caffè e liquirizia, mentre al sorso è scalpitante, elegante con un tannino ben integrato e bella sapidità, finale lunghissimo.



Da abbinare a carni rosse, salumi, preparazioni a base di carne di maiale, paste al ragù, cinghiale in umido.