



LE PERGOLE TORTE
Fattoria di Monte Vertine di Renzo Manetti
 53017 Radda in Chianti (Si)
 tel. 0577/738009
 prezzo: £. oltre 40.000
 Rosso di Toscana di grandissima eleganza nato da uve sangiovese e dalla pignoleria di un bravo e geniale produttore. Il prodotto, in confidenza, ci ha conquistati definitivamente



PINOT NERO ALTO ADIGE "Mazzon"
Cant. Vini Hofstatter
 P.zza Municipio 5
 39040 Termeno (Bz)
 tel. 0471/860161
 prezzo: £. 20.000/25.000



PINOT NERO
Fran Haas
 Via Villa 5/6
 39044 Montagna (Bz)
 tel. 0471/820300
 prezzo: £. 20.000/25.000



POLLINO ROSSO SUP.
Cant. Soc. Vini del Pollino
 C. da Ferracino
 87012 Castrovillari (Cs)
 tel. 0981/38035
 prezzo: £. 6.000/10.000



RECIOTO AMARONE
Mazzano
Masi Agricola e Conte di Sergio Alighieri
 Via Monteleone
 37020 Gargagnago di Valpolicella (Vr)
 tel. 045/7701696
 prezzo: £. 35.000/40.000



RECIOTO AMARONE "Marano"
Paolo Boscaini e figli
 Loc. Marano
 37020 Valgatara di Valpolicella (Vr)
 tel. 045/7701069
 prezzo: £. 20.000/25.000



REFOSCO
Az. Agr. Marina Danieli
 Via Beltrame 75
 33042 Caminetto di Buttrio (Ud)
 tel. 0432/674421
 prezzo: £. 10.000/15.000



ROSSESE
DI DOLCEACQUA
Az. Agr. Giobatta Cane
 Via Roma 21
 18035 Dolceacqua (Im)
 tel. 0184/206120
 prezzo: £. 6.000/10.000



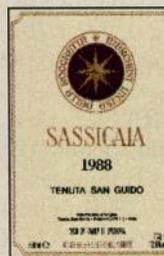
ROSSO CONERO '88
Az. Agr. Moroder
 Loc. Montacuto 112
 60029 Montacuto (An)
 tel. 071/898232
 prezzo: £. 6.000/10.000



ROSSO DEL FORNELLO "Colle di Luni"
az. Agr. Nanni Barbero
 località Fravizzola
 54035 - FOSDINOVO (Massa Carrara)
 prezzo: £. 10.000/15.000
 E' un vino rosso biologico prodotto in appena 2.000 bottiglie. Viene prodotto con uve sangiovese in gran parte e poi merlot e altri uvaggi locali. Il vino di Nanni Barbero, di ottima struttura qualitativa e distribuito dal Consorzio delle Terre Alte.



SALICE SALENTINO "MAIANA"
Az. agr. vit. Leone De Castris
 Via Senatore De Castris 50
 73015 Salice Salentino (Le)
 tel. 0832/731112
 prezzo: £. 6.000/10.000



SASSICAIA
Tenuta San Guido della Rocchetta
 Loc. Capanne 27

57020 Bolgheri (Li)
tel. 0565/762003
prezzo: £. oltre 40.000
"Per molti consumatori americani questo è il miglior vino d'Italia. Nasce da un'intuizione del marchese Mario Incisa della Rocchetta con uve cabernet sauvignon (70%) e cabernet franc (30%)"



SANTA MADDALENA
Az. Rottensteiner
Via Sarentino 1/a
39100 Bolzano
Tel. 0471/282015
prezzo: £. 6.000/10.000



I SODI DI SAN NICOLO'
Az. Agr. Castellare di Castellina
Loc. Castellare
53011 Castellina in Chianti (Fi)
tel. 0577/740940
prezzo: £. 20.000/25.000
Ottimo prodotto nato solo per amore ad un vitigno come il sangiovese di cui ne è un'azzeccata espressione



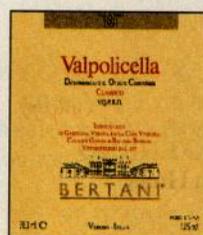
TEROLDEGO ROTALIANO
"Vigneto Sgarzon"
Az. Agr. Foradori
Via D. Chiesa 1
38017 Mezzolombardo (Tn)
tel. 0461/601046
prezzo: £. 15.000/20.000



VALPOLICELLA "LA GROLA"
Az. Agr. Allegrini
Corte Giara
37022 Fumane di Valpolicella (Vr)
tel. 045/7701138
prezzo: £. 15.000/20.000



VALPOLICELLA SUPERIORE
Az. Agr. Romano Dal Forno
Via Capovilla 35
37031 Illasi (Vr)
tel. 045/7834923
prezzo: £. 10.000/15.000

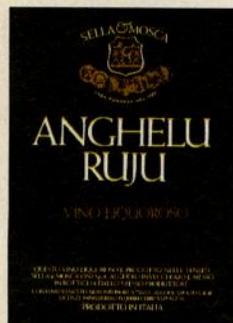


VALPOLICELLA SUPERIORE "Ognissanti"
Az. agr. BERTANI
Via Albere 19
37138 Verona
tel. 045/577466
prezzo: £. 6.000/10.000

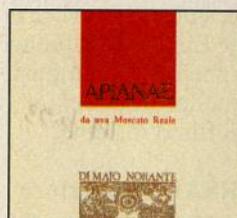


VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Az. agr. AVIGNONESI
Via di Gracciano nel corso 91
53045 Montepulciano (Si)
tel. 0578/757872
prezzo: £. 15.000/20.000

VINI DA DESSERT

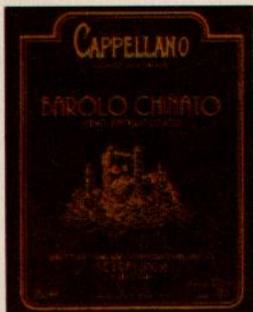


ANGHELO RUJU
Tenute Sella & Mosca
Loc. I Piani
07041 Alghero (Ss)
tel. 079/997700
prezzo: £. 15.000/20.000
"Lo chiamano il "porto italiano". Nasce da uve cannonau e cannonau passite. Notevole come vino da conversazione"



APIANAE REALE
Az. agr. Di Majo Norante
Contrada Ramitello 4
86042 Campomarino (Cb)
tel. 0875/57208
prezzo: £. 10.000/15.000
"Il moscato nella storia ha trovato dimora un po' in tutta Italia. In Campania lo hanno nobilitato il dottor Di Majo"

Norante e l'enotecnico di Bolzano Giorgio Grai. Ne è venuto fuori un eccellente vino da dessert che ha assunto il nome originario"



BAROLO CHINATO
Az. Vit. Cappellano
 Via Alba, 13 Fraz. Bruni
 12050 Serralunga d'Alba (CN)

tel. 0173/53103
 prezzo: £. 20.000/25.000
 L'esemplare della casa Cappellano ricorda ancora i campioni prodotti dagli speciali delle Langhe come medicinali. Oggi è adatto come aperitivo o come vino da fine pasto.



BUCA DELLE CANNE
Az. Agr. La Stoppa di Raffaele Pantaleoni
 29029 Fraz. Ancarano di Rivergaro (Pc)

tel. 0523/958159
 prezzo: £. 40.000
 "Incredibile sorpresa di quest'anno. Vino dai profumi intensi e complessi nasce dall'appassimento e successivo attacco di Botrytis delle uve semillon. Rimane uno dei più eleganti vini da conversazione che si possano trovare"

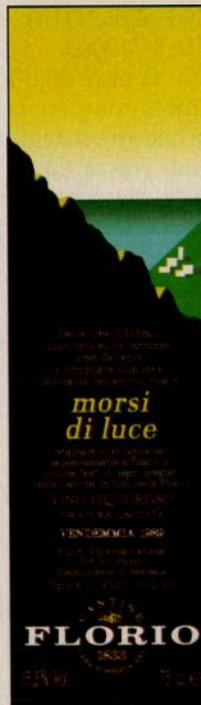


KHAGGIAR
Az. agr. Sebaste
 Loc. S. Pietro
 12060 Barolo (Cn)

tel. 0173/56266
 prezzo: £. 25.000/30.000
 "E' un notevole passito di Pantelleria, molto ben riuscito, prodotto dall'azienda agricola Casano Gioia e imbottigliato dalla Sebaste di Barolo. Chi l'ha fortissimamente voluto tuttavia è la signora Eleonora Limonci di Quargento. Ha un gusto di caramello, liquerizia e zucchero filato insieme."



MARSALA Superiore
Az. Agr. Vecchio Samperi di Marco DE Bartoli



Contrada Fornara
 Samperi 292
 91025 Marsala (Tp)
 tel. 0923/962093
 prezzo: £. oltre 40.000
Rimane e certamente farà tutto per rimanerci ancora, il numero 1 del Marsala.

MORSI DI LUCE
Florio S.A.V.I. Vinicola Italiana

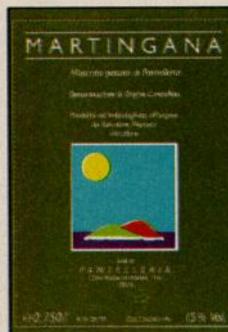
Via Vincenzo Florio 1
 91025 Marsala (Tp)
 tel. 0923/781111
 prezzo: £. 30.000/35.000
"Prodotto dalla ditta Florio con uve Zibibbo coltivate sulle terrazze arse dal sole, racchiude i colori e gli umori dell'sola di Pantelleria dove nasce con cura amorevole. E' un vino liquoroso affinato in carati"



MOSCATO D'ASTI
Az. Agr. Paolo Saracco
 Via Circonvallazione 6
 12052 Castiglione Tinella (Cn)
 tel. 0141/855113
 prezzo: £. 10.000/15.000



MONCUCCO
Az. Agr. Piero GATTI
 Loc. Moncucco 28
 12058 S. Stefano Belbo (Cn)
 tel. 0141/840918
 prezzo: £. 6.000/10.000
E' un Moscato che Piero Gatti, un po' provocatoriamente, non ha voluto fosse doc. Le uve sono quelle dei migliori vigneti della zona di Santo Stefano, il vino è come sempre eccellente

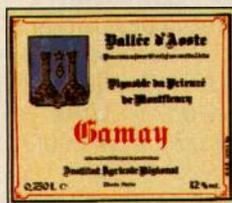


MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA "MARTINGANA"
Az. Agr. Murana
 Via Khamma 276
 91017 Pantelleria (Tp)
 tel. 0923/915231
 prezzo: £. 20.000/25.000



DUCA ENRICO
Cas Vin. Duca di Salaparuta

Via Nazionale ss 113
90014 Casteldaccia (Pa)
tel. 091/953988
prezzo: £. 30.000/35.000
Vino di punta della celebre azienda di Salaparuta viene prodotto con uve nero d'Avola (85%) e altre locali. E' adatto per piatti importanti



GAMAY
Istitut Agricole Regional
Reg. La Rochere 1/A
11100 Aosta
tel. 0165/55330
prezzo: £. 6.000/10.000



GATTINARA RIS. '86
Az. Agr. Travaglini
Strada delle Vigne 36
13045 Gattinara (Vc)
tel. 0163/833588
prezzo: £. 20.000/25.000



GHEMME "COLLIS BRECLEMAE"
Antichi Vigneti di Cantalupo
Via Michelangelo Buonarroti 5
28074 Ghemme (No)
tel. 0163/840041
prezzo: £. 15.000/20.000



GIORGIO TENAGLIA
Tenuta la Tenaglia
Strada Santuario di Crea
15020 Serralunga di Crea (Al)
tel. 0142/940252
prezzo: £. 20.000/25.000
Delfina Quattrocolo titolare dell'azienda La Tenaglia e Donato Lanati, consulente, hanno creato questo vino con il frutto delle vigne vecchie di questa suggestiva tenuta monferrina. Ne è nato un vino di corpo con il miglior carattere di un buon barbera



GRATTAMACCO ROSSO
Az. Agr. Grattamacco
Loc. Grattamacco
57022 Castagneto Carducci (Li)

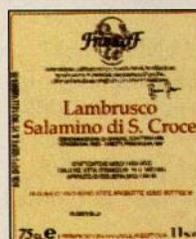


tel. 0656/763840
prezzo: 20.000/25.000
Voluta da un grande produttore ne è nato un adeguato vino che rende merito a questa parte di Toscana particolarmente vocata alla vitivinicoltura. Viene prodotto con uve sangiovese (75%) e Cabernet sauvignon (25%)

GRIGNOLINO "BRICCO MONDALINO"
Az. Agr. Poderi Bricco Mondalino di Gaudio Amilcare
Reg. Mondalino
15049 Vignale Monferrato (Al)
tel. 0142/923204
prezzo: £. 6.000/10.000



GRUMELLO "VALTELLINA SUPERIORE"
Azienda Agricola MARSETTI
Sondrio
prezzo: £. 10.000/15.000



LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTACROCE
Franco Ferrari
Via Canalazzo
41019 Soliera (MO)
tel. 059/386024
prezzo: £. meno di 6000



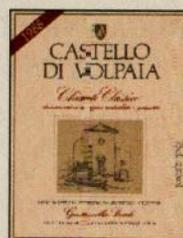
LAMBRUSCO DI SORBARA
Az. Agr. Poppi Erasmo
Via Ravarino Carpi 140
41030 Sorbara (Mo)
tel. 059/902059
prezzo: £. meno di 6.000



MARZEMINO
Az. Agr. Letrari
Palazzo Lodron 4
38060 Nogaredo (Tn)
tel. 0464/414147



BRUNELLO DI MONTALCINO
"POGGIO AL VENTO"
 Tenuta Col D'Orcia
 Loc. S' Angelo in Colle
 53020 Montalcino (Si)
 tel. 0577/864054
 prezzo: £. 30.000/35.000



CHIANTI CLASSICO
Castello di Volpaia di
Giovannella Stianti
 Loc. Volpaia
 53017 Radda in Chianti (Si)
 tel. 0577/738166
 prezzo: £. 15.000/20.000



BRUNELLO DI MONTALCINO
Az. Agr. Lisini
 Fattoria di S. Angelo in Colle
 53024 Montalcino (Si)
 tel. 0577/864031
 prezzo: £. 25.000/30.000



CHIANTI CLASSICO
"Poggio a frati"
Rocca de Castagnoli
 Loc. Castagnoli
 53013 Gaiole in Chianti (Si)
 tel. 0577/731004
 prezzo: £. 10.000/15.000



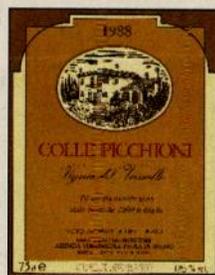
CABERNET "Löwengang"
Alois Lageder
 V.le Druso 235
 39100 Bolzano
 tel. 0471/920164
 prezzo: £. 25.000/30.000



CHIANTI CLASSICO
"BELLAVISTA"
Fattoria di Ama
 Loc. Lecchi
 53013 Gaiole in Chianti (Si)
 tel. 0577/746031
 prezzo: £. 35.000/40.000



CABERNET
"Castel Schwamburg"
Cantine eredi Rudolf Carli
 Castel Schwamburg - Via
 Schwamburg 16
 39010 Nalles (Bz)
 tel. 0471/678622
 prezzo: £. 15.000/20.000



COLLE PICCHIONI
VIGNA DEL VASSALLO
Az. Vin. Paola di
Mauro
 Via Colle Picchione 46
 00040 Frattocchie di
 Marino (Roma)
 tel. 06/9356329
 prezzo: £. 20.000/25.000
 Superbo vino di Paola Di
 Mauro prodotto con uve
 merlot e cesanese con ag-
 giunte si sangiovese e mon-
 tepulciano.



CANNONAU
Cantine Argiolas
 Via Roma 56/58
 09040 Serdiana (Ca)
 tel. 070/740606
 prezzo: £. 6.000/10.000



DOLCETTO
DI DOGLIANI
"Bric sur pian"
Az. Agr. Devalle
 Loc. Piandeltroglio
 12063 Dogliani (Cn)
 tel. 0173/71186
 prezzo: £. 6.000/10.000



CHIANTI CLASSICO
Vecchie Terre di
Montefili
 Via S. Cresci 45
 50022 Greve in Chianti (Fi)
 tel. 055/853739
 prezzo: £. 10.000/15.000



CHIANTI CLASSICO
Fattoria di Felsina
 Strada chiantigiana 484
 53019 Castelnuovo Berar-
 denga (Si)
 tel. 0577/355117
 prezzo: £. 15.000/20.000



DOLCETTO DI OVADA
"Vigna Olive"
Cascina Scarsi e Olive di
Pino Ratto
 Loc. San Lorenzo
 15078 Roccagrimalda (Al)
 tel. 0143/873261
 prezzo: £. 6.000/10.000

na che dà alla luce questo
vino da piatti importanti



BARBARESCO
"Sorì Tildin"
Az. Agr. Angelo Gaja
Via Torino 36/A
12050 BARBARESCO (Cn)
tel. 0173/635158
prezzo: £. oltre 40.000



BARBARESCO
"Rabajà"
Az. Agr. Bruno Rocca
Via Rabaja 29
12050 Barbaresco (Cn)
tel. 0173/635112
prezzo: £. 20.000/25.000



BARBARESCO
"Rabajà"
Produttori del
Barbaresco
Via Torino 52
12050 Barbaresco (Cn)
tel. 0173/635139
prezzo: £. 10.000/15.000



BARBERA D'ASTI
"Vigna dell'angelo"
Cascina La Barbatella
Strada Annunziata 55
14049 Nizza Monferrato (Al)
tel. 0141/701434
prezzo: £. 15.000/20.000



BARBERA
DI ROCCHETTA T.
"LA CELESTA"
Az. Agr. La Celesta
di Giovanna Coprani
Cascina Maccona 7
14030 Rocchetta Tanaro (At)
tel. 141/644206
prezzo: £. 6.000/10.000



BAROLO
"BRIC DEL FIASCO"
Az. Agr. Paolo Scavino
Fraz. Garbelletto
Via Alba Barolo 33
12060 Castiglione Falletto
(Cn)
tel. 0173/62850
prezzo: £. 30.000/35.000



BAROLO "CANNUBI"
BOSCHIS"
Az. Agr. Luciano
Sandrone
Via Alba 57
12060 Barolo (Cn)
tel. 0173/56239
prezzo: £. 30.000/35.000



BAROLO
Giacomo Conterno
Loc. Ornati 2
12065 Monforte d'Alba (Cn)
tel. 0173/78221
prezzo: £. 35.000/40.000



BAROLO "Villero"
Cantine Vietti
P.za Vittorio Veneto 5
12060 Castiglione Falletto
(Cn)
tel. 0173/62825
prezzo: £. oltre 40.000



BONARDA OLTREPO
Tenuta Mazzolino
di Enrico Braggiotti
Via Mazzolino 26
27050 Corvino San Quirico
(Pv)
tel. 0383/876122
prezzo: £. 6.000/10.000



BONARDA OLTREPO
Cabanon
Loc. Cabanon
27052 Godiasco (Pv)
tel. 0383/90912
prezzo: £. 6.000/10.000



BRICCO
DELL'UCCELLONE e
BARBERA d'ASTI,
"AI SUMA"
Braidia di Giacomo Bologna
Via Roma 94
14030 Rocchetta Tanaro (At)
tel. 0141/644113
prezzo "Bracco" £. 35.000
prezzo "Ai suma" £. oltre
40.000



BRUNELLO DI
MONTALCINO ris. 83
Az. Agr. Case Basse
Località Villa S. Restituta
53024 Montalcino (Si)
tel. 0577/848567
prezzo: £. 35.000/40.000



TERLANO CLASSICO
Can. Soc. di Terzano
 Via Silberleiten 7
 39018 Terzano (Bz)
 tel. 0471/57135
 prezzo: £. 6.000/10.000



VERMENTINO DI USINI
VIGNA TUA VOES
Giovanni Maria Cherchi
 Via Ossi 12
 07049 Usini (Ss)
 tel. 079/48273
 prezzo: £. 6.000/10.000



TOCAI
AZ. Agr. Mario Schiopetto
 Via Spessa 20
 34070 Capriva del Friuli (Go)
 tel. 0481/80332
 prezzo: £. 15.000/20.000



VERNACCIA DI ORISTANO Sup.
Az. vit. Josto Puddu
 Via San Lussorio 1
 09070 S. Vero Milis (Or)
 tel. 0783/53329
 prezzo: £. 15.000/20.000



TREBBIANO D'ABRUZZO
Az. Vin. Valentini
 Via del Baio 2
 65014 Loreto Aprutino (PG)
 tel. 085/826138
 prezzo: £. 25.000/30.000



VERNACCIA DI SAN GIMINIANO
Fattoria Ponte a Rondolino di E. Teruzzi e C. Puthod
 Loc. Casale 19
 53037 San Gimignano (Si)
 tel. 0577/940143
 prezzo: £. 6.000/10.000



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO ris. 88
Az. Agr. F.lli Bucci "Pongelli"
 Via Cona 30
 60010 Ostra Vetere (An)
 tel. 071/964179
 prezzo: £. 10.000/15.000



VINTAGE TUNINA
Az. Agr. Jermann
 Via Monte Fortino 17 Loc. Villanova
 34070 Farra d'Isonzo (Go)
 tel. 0481/888080
 prezzo: £. 20.000/25.000
 "Vino di grande complessità e importanza. Viene prodotto principalmente con uve pinot bianco e sauvignon"



VINI ROSSI



AGLIANICO DEL VULTURE
Casa Vin. D'Angelo
 Via Provinciale 8
 85028 Rionero in Vulture (Pz)
 Tel. 0972/721517
 prezzo: £. 6.000/10.000



BARBACARLO OLTREPO PAVESE
Az. Ag. Barbacarlo di Lino Maga
 Via Mazzini 50
 27043 Broni (Pv)
 tel. 0385/51212
 prezzo: £. 25.000/30.000



AGLIANICO DEL VULTURE "Don Anselmo"
Paternoster
 Via Nazionale 23
 85022 Barile (Pz)
 tel. 0972/770224
 prezzo: £. 20.000/25.000



BARBAROSSA
Fattoria Paradiso di Mario Pezzi
 Via Palmeggiana 285
 47032 Bertinoro (Fo)
 tel. 0543/445044
 prezzo: £. 6.000/10.000
 Barbarossa è un'uva autoctona

CENTO COSE BUONE D'ITALIA

e i migliori vini **2^a edizione**



COSE BUONE CENTO COSE BUONE CENTO COSE BUONE CENTO COSE BUONE CENTO COSE BUONE CENTO

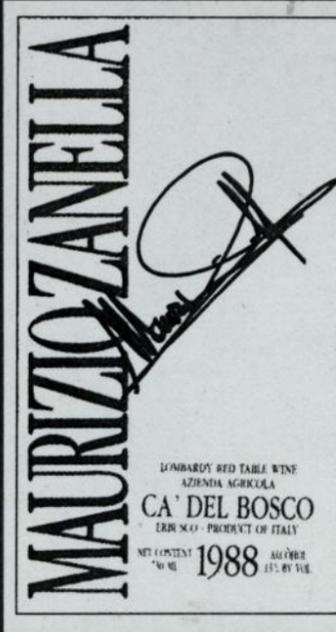
I 100 vini

Londa lunga di quell'incredibile rivoluzione che è avvenuta nel mondo del vino non si è ancora appianata. Negli ultimi dieci anni, se mai ce ne fossimo accorti, sono cambiate tante cose: nuovi produttori, bravi, "grandi" si sono affacciati sul mercato per proporre vini nuovi e antichi. Nuovi per la tecnologia adottata; antichi per i gusti ed i profumi che hanno ripescato nel nostro glorioso passato enoico. Sono dunque arrivati i giovani, oppure i "sognatori" che hanno rinnegato un passato cittadino e manageriale per tuffarsi in un podere di campagna a fare il vino, dedicandosi, anima e corpo, ad ottenere una sostanza viva, capace di fare dei racconti.

In Italia, oggi, lo possiamo dire con certezza, si beve bene, benchè vi siano tendenze che si contrappongono ad oltranza dimenticando spesso il primo, vero destinatario di tutto questo: il consumatore. Da una parte vi sono infatti i pignoli, bravi produttori che sanno interpretare la natura e si adoperano per riproporre i vini della nostra tradizione; dall'altro gli "ammalati" di tecnologia che esasperano i profumi omologando i gusti a un fantomatico progetto internazionale. Funzionale a tutto questo è spesso l'uso incondizionato e non oculato della barrique, la piccola botte di rovere di Slavonia che cede ai vini i tannini del legno, trasmettendo un profumo e un gusto assai caratteristici che molto spesso rendono i vini tutti uguali, portandoli, per altro, a prezzi esagerati. Ora, a parte il fatto che ci fa piacere spendere qualche diecimila lire in più per un produttore che ha insistito sulle basse rese ad ettaro per ottenere un grande vino anzichè un'altro che si pavoneggia per l'uso della barrique, ci risulta assai difficile capire cosa voglia dire questo "gusto internazionale", aldilà dei progetti economici e finanziari delle aziende. Sembra quasi che certi produttori italiani vogliano a tutti i costi vivere una sorta di continuo complesso di inferiorità. Prima era nei riguardi dei francesi, fautori di miracoli economici in tutto il mondo, dallo champagne ai beajolais; ora è nei confronti degli americani. Pensate che ci sono produttori che vivono con ansia per sapere il responso delle classifiche di degustazione che girano in America. Ora, certe esasperazioni che ci fanno stare alla finestra come gli eterni secondi, davvero hanno poco senso. E pensare che alcuni vignaioli di casa nostra hanno saputo dimostrare quanto la materia prima che nasce in Italia, se sapientemente interpretata (magari anche con l'affinamento in barrique, se oculato) sa dare un prodotto che assai spesso non ha eguali. Così dicendo viene da

pensare proprio ai tanti bravi produttori incontrati in questi anni e agli enotecnici saggi e prudenti come Giorgio Grai di Bolzano e Donato Lanati di Cuccaro Monferrato, che in questi tempi di rivoluzioni hanno saputo ricreare vini eccellenti, non fastidiosamente caratterizzati da quel profumo di vaniglia che contraddistingue la maggior parte dei vini di barrique.

Quest'anno siamo stati in California, dove addirittura non esistono le grandi botti e nemmeno le cantine storiche con le bottiglie delle varie annate. Ci sono solamente lunghe file o cataste di barrique; in ogni cantina il panorama è sempre quello. Ebbene, prima di approdare agli assaggi della Cantina di Robert Mondavi già pensavo tra me e me: assaggeremo i vini dal gusto internazionale, quelli "legnosi" e omologati che nascondono ogni tipicità. Animato da questo pregiudizio sono stato subito smentito, cantina dopo cantina, vino dopo vino, fossero questi vini bianchi o rossi. Certo, i vini californiani, altro che "legnosi", ma un'idea mia: in Italia, per un'idea mia, in Italia, barrique, almeno 80%, sapendo cosa voglio, internazionale sia qui che là, così evidente. Poveri i prezzi di quegli eccellenti, assai inferiori a quelli fatti questo salto. Ma, ossia nella scelta che da abbinare a piatti insomma il consumatore riempire quello iatoe tecnologia e l'impatto esiste. A questo proposito cento migliori vini di meglio una scelta non "del cuore". E dieci nei cento che ogni anno dell'Italia enoica. C quali regioni, e che vi invito allora lo ribadisco prodotti che una volta tanto da vole settimanalmente su parametri gustativi. selezione dei centi auguro di cuore buon



MAURIZIO ZANELLA

Az. Agr. Cà del Bosco

Via Case Sparse 11

25030 Erbusco (Bs)

tel. 030/7267196

prezzo: £. oltre 40.000

Il campione del 1988 risulta di grande complessità in profumi e gusto. E' stato fortissimamente voluto dal proprietario di Cà del Bosco che l'ha creato in Franciacorta con un uvaggio quasi paritario di uve cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot. Un vino così, che si deve ascoltare innanzitutto, giustifica anche l'elevato prezzo