

v i t a e
La Guida
Vini 2023



Associazione Italiana Sommelier



Associazione Italiana Sommelier

Presidente Associazione Italiana Sommelier

Sandro Camilli

Referente Guida Vitae 2023

Nicola Bonera

Redazione Centrale

Emanuele Lavizzari (responsabile), Gherardo Fabretti

Testi delle introduzioni regionali

Fabio Rizzari

Referenti regionali

Nicola Abbrescia, Giuseppe Baldassarre, Sebastiano Balduin, Giulio Balsarin, Orazio Di Maria, Pier Paolo Fiori, Fabio Gallo, Giovanni Geremia, Gian Luca Grimani, Tommaso Luongo, Vitaliano Marchi, Andrea Ostuni, Carlo Pagano, Bruno Paialunga, Luca Panunzio, Christoph Patauner, Angelo Petracci, Maria Rosaria Romano, Daniele Scapichio, Leonardo Taddei, David Tombolato, Renzo Zorzi

Hanno collaborato nelle redazioni regionali

Annito Abate, Francesco Albertini, Anna Albertosi, Giancarlo Alfano, Andrea Alberti, Danilo Amato, Vincenzo Ameruso, Paolo Amici, Riccardo Antonelli, Antonio Aquilino, Carlo Badino, Giovanni Bagnara, Anna Chiara Baiocchi, Maria Grazia Barbagallo, Annalisa Barison, Anna Basile, Roberto Bellini, Fabio Berchiesi, Mario Bevione, Ilaria Blasioli, Sabrina Blasioli, Emiliano Bogani, Michele Busbani, Simona Cairo, Eleonora Camilli, Riccardo Cannistraci, Michele Canonici, Serena Capuzzo, Marisa Carelli, Silvia Carloni, Luca Carmignani, Matteo Carosso, Mauro Carosso, Matteo Carpinelli, Michele Carta, Roberto Caruso, Tania Cassani, Sergio Castagna, Massimo Castellani, Flavia Catalano, Fausto Catellani, Tommaso Cattivelli, Paolo Cavin, Daniela Cavina, Cristina Cavina, Renzo Ceccacci, Fabio Ceccarelli, Vito Sante Cecere, Enzo Celi, Lorenzo Chiappini, Carmela Chimento, Diego Ciarrocca, Teresa Ciccarone, Salvatore Circosta, Luca Civerchia, Simone Clerin, Federico Cocchetto, Elisa Colella, Valerio Conti Borbone, Manuela Corneli, Federico Cosentino, Elvis Costa, Danilo Cretarola, Anita Croci, Giacomo D'Ambruoso, Andrea Dani, Franco De Luca, Mariagrazia De Luca, Attilia De Vito, Luca Del Bene, Giorgio Demuru, Roberto Dessanti, Serena Di Battista, Angela Di Lello, Agnese Di Noia, Ilaria Di Nunzio, Emanuela Di Palma, Giovanna Di Pietro, Gianfranco Di Stefano, Alessandro Di Venosa, Marco Dorandini, Gianluca Falcinelli, Francesco Fanto, Nicola Farfaglia, Valeria Fazio, Gianfranco Ferrarese, Fabio Ferri, Alberto Ferron, Maurizio Dante Filippi, Antonio Follo, Claudio Fonio, Lorella Forti, Antonio Fusco, Antonio Furesi, Gianluigi Garattoni, Altaì Garin, Oriana Gaveli, Simone Geremia, Adriana Ghersi, Luca Giaccaglia, Cristina Giannice, Davide Gilioli, Luca Giordana, Tiziana Girasella, Maria Grazia Grande, Girolamo Grisafi, Anna Grossi, Silvia Gulisano, Pietro Iadicicco, Valentina Infusino, Stefano Isidori, Carla Laghi, Ernesto Lamatta, Giovanni Lampis, Cesare Lapadula, Alberto Levi, Marco Mancini, Augusto Manfredi, Gianfranco Manfredi, Pietro Marchi,

Daniele Marcucci, Carmine Mariniello, Angelo Marongiu, Alessandra Marras, Roberto Marro, Barbara Massai, Antonio Massai, Vito Matarrese, Emanuel Mattea, Giusy Mauro, Salvatore Mauro, Margherita Mazzantini, Attilia Medda, Maria Grazia Melegari, Deborah Meleo, Franco Melis, Gabriele Merlo, Betty Mezzina, Fabrizio Miccoli, Silvia Micelli, Mara Micolino, Federica Milazzo, Alessandro Milesi, Sara Missaglia, Alex Molinari, Fulvio Montozzi, Andrea Morelli, Stefano Morgagni, Marcello Morichi, Cristiano Morini, Mariafedè Morrone, Angelica Mosetti, Biagio Motta, Raffaella Nardini, Paolo Novara, Maria Rita Olivas, Maurizio Orlandi, Barbara Pagliarlunga, Daniele Palavisini, Andrea Palomba, Gianpaolo Palumbo, Teresa Palumbo, Giovanni Rosario Parisi, Sara Passerini, Lilli Pecis, Guido Perrella, Daniela Perria, Marco Pirota, Giovanna Pizzi, Antonio Poidomani, Fabio Poli, Partizia Politi, Gabriele Pollio, Andrea Possidente, Camillo Privitera, Arcangelo Prologo, Stefano Quagliere, Antonello Raimondi, Alessandro Ranieri, Ilaria Ranucci, Riccardo Ravaioli, Marica Rendina, Marco Rezzano, Gianni Riccioni, Alessandra Riccetti, Antonio Riontino, Margherita Romano, Maurizia Ronzani, Tania Rossi, Chiara Russo, Cristina Sacchetti, Davide Sacchi, Eros Sanelli, Fabio Santini, Maria Sarnataro, Leonardo Savelli, Francesca Scoglio, André Senoner, Simona Sestili, Giovanni Solaroli, Daniele Sordani, Marina Spina, Debora Spinelli, Marica Spuria, Matteo Tagliabracci, Valentino Tesi, Antonella Teodori, Adriana Terreri, Francesco Tombesi, Massimo Tortora, Guido Tosini, Nevio Toti, Eugenio Tropeano, Vladimiro Tullisso, Walter Tullio, Marisa Uras, Marcello Vagini, Fabio Valentini, Giuseppe Vallone, Simone Vanoli, Flavia Virilli, Paolo Xausa, Maurizio Zanolla.

Editore

Associazione Italiana Sommelier
Via Ronchi, 9 - 20134 Milano
Tel. +39 02 2846237
aisitalia.it

Tutti i diritti sono riservati

Progetto grafico

Davide Garofalo - Concettilaterali - Milano
Simone Pellicelli Design - Poviglio (RE)

Impaginazione

Simone Pellicelli

Mappe

Marco Zeni - Inez Design - Verona

Software e consulenza informatica

Sinergy Studio - Firenze

Stampa

Rotolito spa - Pioltello (MI)

L'analisi organolettica dei vini di tutte le nostre recensioni è stata effettuata con il metodo e la scuola dell'Associazione Italiana Sommelier

Introduzione

Questa edizione di Vitae, la prima che ho l'onore di introdurre in qualità di Presidente nazionale, rappresenta più che mai il nostro omaggio al territorio italiano, un territorio inteso sia in senso geografico sia in senso culturale, e quindi umano; un territorio di cui l'Associazione Italiana Sommelier è parte integrante, raccogliendo da quasi sessant'anni le voci degli attori dell'enogastronomia. Se il binomio tra cibo e vino, infatti, costituisce uno dei più immediati simboli del nostro Paese, nonché un fondamentale strumento di promozione, ciò lo si deve anche alle migliaia di professionisti che ogni giorno lavorano perché entrambi possano arricchirsi di valori e significati. Non è un caso, dunque, che le ventidue copertine a introduzione delle regioni rappresentino alcuni luoghi, piatti e materie prime dove più forte appare il legame tra la geografia del luogo e quella dell'anima: scorci urbani e paesaggistici dove si consumano relazioni e si intrecciano scambi di vedute, cibi che saziano appetiti e alimentano culture. A tenerli insieme il vino, cui ancora troppo spesso lasciamo il ruolo di comparsa, anziché tributargli gli onori riservati ai protagonisti più grandi, eppure più generosi. Pur eccellente solista, infatti, esso trova il compimento più grande nel suo sposalizio col cibo, che a sua volta trae maggiore luce dal suo incontro col vino. Non è un caso, del resto, che l'arte dell'abbinamento sia motivo di orgoglio e vanto per la nostra Associazione, sin dal 1965. È anche tenendo a mente i principi di un felice matrimonio tra i due che i nostri degustatori, un gruppo compatto di oltre mille esperti, hanno lavorato per offrirvi un panorama di oltre 30.000 vini, valutati rigorosamente alla cieca, e recensiti in più di 1.300 pagine. Ad animarli non solo la propria passione, ma l'orgoglio di poter documentare l'ottimo stato di salute di un settore che contribuisce a ridisegnare ogni giorno la nostra percezione del vivere insieme, offrendo quanto di meglio possiedono perché altri possano dividerlo.

Buona lettura e buona Vitae

Presidente Nazionale
Sandro Camilli

La Guida

Vitae non è solamente un progetto editoriale volto a comunicare l'operato dell'Associazione Italiana Sommelier, ma è un formidabile strumento capace di fare da collante tra molte diverse esperienze. Il mondo dell'enogastronomia è composto da una moltitudine di attori che calcano innumerevoli palcoscenici. Spesso diventa difficile notare il confine tra gli elementi che interagiscono al fine di emozionare: accoglienza, luoghi, servizio, preparazioni culinarie e gentilezza sono solo alcuni fattori, ai quali si aggiungono ulteriori dettagli, come il racconto di un luogo, di un vino, di un piatto, o ancora la scelta oculata degli strumenti di servizio in grado di esaltare il piacere di un'esperienza, di una sosta a tavola o di un momento di coinvolgimento dei sensi. Poco importa se ci si trova a cena in un ristorante di altissimo profilo o ci si accomoda ai tavolini di un piccolo locale di periferia, l'importante è come ognuno di noi vive le proprie emozioni. Vitae vuole comunicare queste emozioni e lo fa con una serie di valori. Partendo dai 22 Tastevin, vini esemplari realizzati da altrettante aziende che grazie alla loro dedizione hanno permesso di raccontare un luogo, di farlo riscoprire o di esaltarne le peculiarità e le eccellenze. Realtà al servizio del territorio.

I redattori e l'esercito di colleghi Sommelier coinvolti nella realizzazione di Vitae hanno suggerito i piatti che potrebbero godere della compagnia dei vini recensiti o che potrebbero esaltarne le caratteristiche. Il "matrimonio" tra cibo e vino è un binomio emozionante.

Dalla scorsa edizione i vini Quattro Viti che hanno ricevuto i giudizi più lusinghieri godono di un riconoscimento, un simbolo che ne testimonia l'eccellenza; sono delle vere e proprie gemme preziose, in grado di far stare bene chi le indossa; in questo caso chi ne gode assaggiandoli.

Con i vini "Cupido" si vuole esaltare la fase dell'innamoramento, verso una persona, un luogo, un oggetto. Quale emozione più forte di un amore che sboccia al primo sguardo? Per Vitae la freccia scocca al primo sorso!

E poiché a nostro modo di vedere tutti hanno diritto a godere del meraviglioso e variegato patrimonio enoico nazionale, ecco che i vini Valore/Prezzo soddisfano appieno l'aspettativa emozionale di un ottimo calice di vino, conciliandola con una proposta di vendita decisamente allettante.

Lo scorso anno è nato il progetto "Esperienze di Vitae", che ha coinvolto le varie realtà territoriali dell'Associazione Italiana Sommelier al fine di promuovere i lavori svolti per la realizzazione della Guida e far conoscere, tramite l'assaggio dei vini, il lavoro di chi li ha realizzati e di chi li ha valutati e ne è costantemente, giorno dopo giorno, comunicatore efficace. Quell'esercito formato dai tanti Sommelier che, spinti dalla passione comune, vogliono condividere esperienze e cultura.

A corollario della versione cartacea di Vitae 2023 ci sarà la versione rinnovata dell'APP, rivista nella grafica e nei contenuti. Sarà uno strumento facile e veloce per trovare tutto ciò che c'è tra queste pagine e molto di più; permetterà di guidare l'avventore in un'esperienza articolata, che porterà a vivere le terre vitate, conoscere i vini lì prodotti, i piatti migliori capaci di esaltarne le caratteristiche e, soprattutto, quei luoghi dove, tramite l'enogastronomia, prendono vita le emozioni.

Buona lettura e buona Vitae

Referente Guida Vitae
Nicola Bonera

La Consultazione

La trattazione regionale di Vitae si compone essenzialmente di due parti: la prima riguarda l'introduzione che contestualizza storia e geografia dei territori, ogni anno differente poiché curata da un noto giornalista del settore vinicolo; la seconda è la guida vera e propria, con le schede aziendali.

Le introduzioni dell'edizione 2023, a cura di Fabio Rizzari, sono una ricostruzione libera e personale relativa – in massima parte – al periodo storico tra il 1985 e il 2010, per dare un'immagine della percezione del vino italiano che ha preceduto l'avvento di Vitae. Nelle intenzioni dell'autore non c'è la volontà di illustrare in maniera sistematica l'evoluzione della produzione vitivinicola in un dato territorio, né tantomeno la pretesa di una trattazione esaustiva.

Non vi si troveranno dunque elementi enografici – caratteristiche delle singole zone e microzone, aspetti pedoclimatici, ampelografici, enologici – ma soltanto una visione di parte, legata ai ricordi dell'autore e della critica enologica del periodo.

Ciò premesso, i testi hanno comunque l'ambizione di aiutare il lettore a intravedere i lineamenti del percorso compiuto dalle diverse regioni nell'arco di tempo che precede immediatamente il presente.

Alle redazioni e ai referenti regionali, è stato affidato il compito di condensare, in una sintetica scansione, gli andamenti stagionali delle vendemmie coinvolte nei panel di degustazione e le caratteristiche espressive dei luoghi e dei vini che ne derivano.

Oltre al testo sono presenti una o più mappe delle denominazioni regionali e due grafici, uno relativo alla ripartizione produttiva per colore del vino e per classificazione di legge e l'altro esplicativo degli ettari vitati, suddivisi per provincia. In alcuni casi i dati sono stati accorpati, laddove le produzioni siano circoscritte a quantità limitate.

Le mappe sono realizzate sulla base degli aggiornamenti che hanno interessato i vari disciplinari di produzione al 31 agosto 2022.

I grafici sono stati creati utilizzando i dati ISTAT aggiornati ad agosto 2022.

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.

Prima del nome dell'azienda produttrice compare l'indicazione di una fascia di punteggio, graficamente proposta come una serie di blasoni affiancati, colorati o vuoti in funzione della valutazione. Identifica il valore medio dell'azienda, elaborato sulla storicità della produzione, i riconoscimenti ottenuti, la costanza qualitativa espressa dai vini nel tempo. Questa classifica, aggiornata ogni anno, prende in considerazione l'arco temporale dalla prima edizione di Vitae a quella immediatamente precedente alla presente (per Vitae 2023 sono state considerate le edizioni dalla 2015 alla 2022); rappresenta, dunque, uno spaccato dell'esperienza accumulata e dei risultati acquisiti nelle varie edizioni della guida.

IL RANKING

- azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico o che muove i primi passi in Vitae, proponendo ottimi vini.
- azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico, saltuariamente meritevoli dell'eccellenza.
- azienda di riferimento per il territorio, che nella media ha sempre proposto vini di pregio, presentando frequentemente eccellenze.
- azienda storicamente e qualitativamente consolidata, che nella media ha presentato molto frequentemente uno o più vini eccellenti.
- nel caso in cui il valore dell'azienda abbia subito spostamenti significativi, se confrontati al risultato dell'edizione precedente di Vitae, troverete blasoni colorati a metà, ad identificare un innalzamento o abbassamento dei valori medi ottenuti rispetto all'edizione 2022.

LE QUATTRO VITI

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in cinque fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

-  da 75 a 79 punti: vini di discreto profilo stilistico e organolettico
 -  da 80 a 84 punti: vini di buon profilo stilistico e organolettico
 -  da 85 a 87 punti: vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
 -  da 88 a 90 punti: vini dal profilo stilistico e organolettico di pregio
 -  da 91 punti: vini di eccellente profilo stilistico e organolettico
-  Vino bianco |  Vino rosato |  Vino rosso

Ai vini che hanno ottenuto le Quattro Viti viene affiancato il punteggio medio ottenuto nei panel di degustazione, arrotondato al mezzo punto.

GLI ALTRI RICONOSCIMENTI

 **Il Tastevin.** Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che, a nostro avviso, hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.

 **La gemma** identifica i vini Quattro Viti che per questa edizione hanno ottenuto le performance migliori, meritando i punteggi medi più elevati, è un estratto dei circa 100 migliori valori espressi nei panel di degustazione. Il valore è ottenuto considerando anche i decimi di punto.

 **Il cuore** identifica i vini "Cupido", vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.

 **La bilancia** identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita

Per ciascun vino è stata indicata la denominazione di origine per esteso nel caso di vini Dop/Docg e Dop/Doc, mentre nel caso di vini Igp/Igt è stato indicato esclusivamente il nome con cui il prodotto è comunemente conosciuto. In questa fase di adeguamento normativo, le sigle sono quelle indicate dal produttore in etichetta, stante la possibilità di usare il sinonimo corrispondente.

I vitigni, con la relativa percentuale, sono indicati in ordine decrescente di composizione. Nel caso in cui il produttore abbia indicato solo i vitigni prevalenti, per la parte omessa è stata utilizzata la dicitura "altre varietà".

La gradazione alcolica è quella dichiarata dal produttore e riportata in etichetta.

Il prezzo è quello segnalato o suggerito dal produttore per la vendita al pubblico. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.

Il numero di bottiglie e la loro capacità nominale, nel caso di formati differenti dalla bottiglia standard, è quello dichiarato dall'azienda.

Nel caso di informazioni non dichiarate o non reperibili compare la sigla "N.d."

Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.

La descrizione organolettica è sempre riportata per il primo vino di ogni azienda e in tutti quei casi in cui sia stato raggiunto il traguardo delle Quattro Viti, fino a un massimo di 3 vini descritti. Non sempre è stato possibile presentare l'intera gamma di ciascun produttore, talvolta per limiti di spazio, in altri casi perché non ancora disponibili, in altri ancora perché poco rappresentativi per definire il profilo aziendale. Riteniamo tuttavia che i vini recensiti siano in grado di rappresentare adeguatamente la filosofia che anima ogni specifica realtà e costituiscano un utile stimolo di approfondimento.

Per tutti i vini presentati in Vitae 2023 sono proposti i principali metodi di elaborazione, ovvero fermentazioni e maturazioni, sono abbreviati con "Ferm." e "Mat.", seguiti dai contenitori utilizzati per quel processo produttivo e dai tempi indicati sulle schede tecniche fornite dai produttori. L'indicazione di differenti contenitori e diversi periodi di maturazione sottintende che una parte del vino sfrutta un materiale ed una parte un altro, oppure che, in due momenti distinti, matura in entrambi i contenitori.

Per tutti i vini è stato suggerito l'abbinamento ad una pietanza o una preparazione gastronomica, indicando piatti o ingredienti della tradizione italiana e delle cucine regionali, con qualche interferenza internazionale o rimandi a piatti fusion. In alcuni casi sono stati mantenuti i nomi dialettali.

Al termine di ogni scheda aziendale sono stati riportati i vini che nelle edizioni precedenti di Vitae hanno ottenuto i migliori risultati, dando precedenza ai vini che hanno ottenuto le Quattro Viti; sono indicati al massimo due vini per ogni produttore e fino a tre annate che hanno ricevuto la valutazione più alta per ogni etichetta proposta. Non sono presenti vini nel caso in cui le aziende facciano il loro esordio sulle pagine di Vitae.

Nell'ottica di valorizzazione del settore olivicolo messa in atto dall'Associazione Italiana Sommelier, anche attraverso la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, sono state segnalate le aziende che affiancano alla produzione vitivinicola quella di olio extravergine di oliva.

I vini Tastevin

Valle d'Aosta

Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle
Pas Dosé Pavese XLVIII 2016 - Ermes Pavese

28

Piemonte

Freisa d'Asti l'Altra 2020 - La Montagnetta

121

Lombardia

Franciacorta Pas Dosé Riedizione 2022 Riserva 2007 - Mosnel

256

Veneto

Sogno Dosaggio Zero 2016 - Ciroto

315

Trentino

Teroldego Rotaliano Le Fron 2019 - De Vescovi Ulzbach

408

Alto Adige

Alto Adige Sauvignon Rachtl Riserva 2019
Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof

465

Friuli Venezia Giulia

Collio Malvasia Italo & Bruno 2020 - Borgo del Tiglio

484

Liguria

Colli di Luni Vermentino Superiore Solarancio 2021
La Pietra del Focolare

590

Emilia

Colli Bolognesi Barbera del Monticino Riserva 2018
Il Monticino

615

Romagna

Romagna Albana Secco Fiorile 2021 - Fondo San Giuseppe

654

Toscana

Flaccianello della Pieve 2019 - Fontodi

741

Umbria

Montefalco Sagrantino Molino dell'Attone 2016
Antonelli San Marco

835

Marche

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2019 - Velenosi

938

Lazio

Cesane di Affile Capozzano Riserva 2020 - Formiconi

964

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe 2020 - Emidio Pepe

1007

Molise

Biferno Rosso Gironia Riserva 2015 - Borgo di Colloredo

1026

Campania

Falerno del Massico Rosso Etichetta Bronzo 2017
Masseria Felicia

1071

Puglia

Brindisi Rosso Torre Testa 2019 - Tenute Rubino

1145

Basilicata

Calata delle Brecce 2019 - Terra dei Re

1175

Calabria

Cirò Rosato Mabilia 2021 - Ippolito 1845

1193

Sicilia

Franchetti 2020 - Passopisciaro

1242

Sardegna

Vermentino di Sardegna C'era una Volta 2019 - Chessa

1271

Le Gemme del 2023

Valle d'Aosta

Valle d'Aosta Pinot Noir L'Emerico 2019 - Ottin

28

Piemonte

Barbaresco Asili 2019 - Bruno Giacosa

107

Barbaresco Asili Vecchie Viti 2017 - Roagna

172

Barbaresco Crichèt Pajè 2014 - Roagna

172

Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2016 - Cavallotto

82

Barolo Bricco Rocche 2018 - Ceretto

83

Barolo Brunate 2018 - Rinaldi

168

Barolo Bussia Cicala 2018 - Poderi Aldo Conterno

156

Barolo Bussia Granbussia Riserva 2013 - Poderi Aldo Conterno

156

Barolo Bussia Romirasco 2018 - Poderi Aldo Conterno

156

Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2016 - Prunotto

163

Barolo Cannubi 2018 - Comm. G.B. Burlotto

66

Barolo Cannubi 2018 - Pira E. & Figli - Chiara Boschis

154

Barolo Cerequio 2018 - Vietti

197

Barolo Cerretta 2018 - Giovanni Rosso

174

Barolo Conteisa 2018 - Gaja

104

Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2016 - Bruno Giacosa

107

Barolo Monvigliero 2018 - Vietti

197

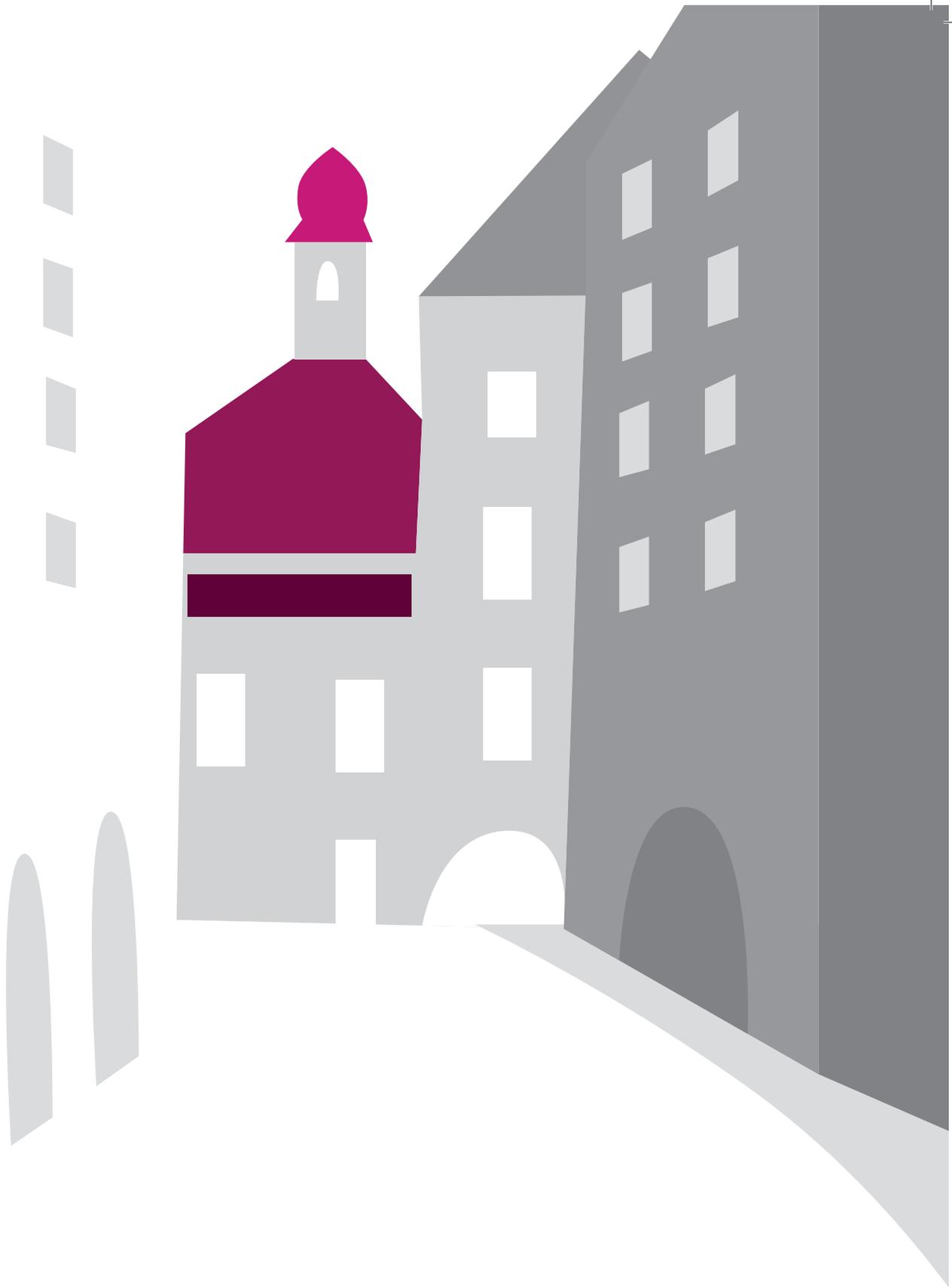
Barolo Monvigliero 2018 - Comm. G.B. Burlotto

66

Barolo Ravera Vigna Elena Riserva 2016 - Cagno	87	Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2017 - Il Marroneto	750
Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 2016 - Paolo Scavino	180	Brunello di Montalcino Phenomena Riserva 2016 - Sesti	800
Barolo Runcot Riserva 2015 - Elio Grasso	111	Brunello di Montalcino Riserva 2016 - Poggio Di Sotto	787
Barolo San Bernardo Riserva 2016 - Palladino	149	Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva 2016	
Barolo Sperss 2018 - Gaja	104	Tenuta Il Poggione	809
Barolo Via Nuova 2018 - Pira E. & Figli - Chiara Boschis	154	Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino 2016 - Mastrojanni	765
Barolo Vigna Arione 2018 - Conterno	90	Filare 18 2020 - Casadei	707
Barolo Vigna Cerretta 2018 - Conterno	90	Le Pergole Torte 2019 - Montevertine	772
Barolo Vigna Francia 2018 - Conterno	90	Masseto 2019 - Masseto	765
Barolo Vigna Rionda Riserva Etichetta Nera 2016		Messorio 2019 - Le Macchiole	758
Massolino - Vigna Rionda	135	Solaia 2019 - Marchesi Antinori	763
Barolo Vignarionda Ester Canale Rosso 2018 - Giovanni Rosso	174	Suisassi 2019 - Duemani	728
Barolo Vite Talin 2016 - Sandrone	177		
Gattinara Molsino 2018 - Nervi	145	Umbria	
Gattinara Valferana 2018 - Nervi	145	Montefalco Sagrantino Molino dell'attone 2016	
Lessona 2017 - Proprietà Sperino	162	Antonelli San Marco	835
		Amelia Vin Santo Occhio di Pernice 2014 - La Palazzola	853
Lombardia			
Franciacorta Extra Brut Rosé Annamaria Clementi Riserva 2013		Marche	
Ca' Del Bosco	221	Bianco 2020 - Macondo	913
Franciacorta Pas Dosé Riedizione 2022 Riserva 2007 - Mosnel	256	Castelli di Jesi Verdicchio Classico Vigna Il Cantico della Figura	
Lugana Vigne di Catullo Riserva 2019 - Tenuta Rovaglia	274	Riserva 2019 - Andrea Felici	901
		Conero Campo San Giorgio Riserva 2018 - Umani Ronchi	937
Veneto		Isra 2019 - Maria Letizia Allevi	882
Amarone della Valpolicella Classico De Buris Riserva 2011 - Tommasi	378	Rosso Piceno Superiore Roggio Del Filare 2019 - Velenosi	938
Amarone della Valpolicella Riserva 2012 - Brigaldara	303		
Colli Berici Merlot 25° Anniversario 2019 - Dal Maso	322	Lazio	
Montello Colli Asolani Rosso San Carlo 2019 - Case Paolin	312	Donna Adriana 2020 - Castel De Paolis	957
Lugana Sermana Riserva 2017 - Corte Sermana	320	Montiano 2019 - Famiglia Cotarella	962
Trentino		Abruzzo	
Trento Extra Brut Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010		Montepulciano d'Abruzzo 2017 - Valentini	1017
Ferrari - Tenute Lunelli	411	Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe 2020 - Emidio Pepe	1007
Alto Adige		Molise	
Alto Adige Bianco Appius 2017 - Cantina San Michele Appiano	440	Biferno Rosso Gironia Riserva 2015 - Borgo di Colloredo	1026
Alto Adige Sauvignon Rachtl Riserva 2019			
Tiefenbrunner - Schlosskellerei Turmhof	465	Campania	
Alto Adige Terlano Primo Grande Cuvée 2019 - Cantina Terlano	441	Cilento Fiano Pietraincatenata 2020 - Luigi Maffini	1070
Le Petit 2018 - Manincor	456	Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2021 - Marisa Cuomo	
		Fiano di Avellino Alessandra 2013 - Di Meo	1055
Friuli Venezia Giulia		Irpinia Bianco Grande Cuvée Luigi Moio 2019 - Quintodecimo	1056
Braide Alte 2020 - Livon	521	Montevetrano 2020 - Montevetrano	1077
Collio Friulano Valeris 2021 - Muzic	526	Taurasi Vigna Cinque Querce Riserva 2014 - Salvatore Molettieri	1074
Collio Friulano Vigna del Rolat 2021 - Raccaro	536		1073
Collio Malvasia Italo & Bruno 2020 - Borgo del Tiglio	484	Puglia	
Friuli Isonzo Friulano Dolée 2020 - Vie di Romans	562	Es 2020 - Gianfranco Fino	1121
Rosazzo Terre Alte 2019 - Livio Felluga	502	Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2019	
		Tenute Chiaromonte	1144
Liguria		Gioia del Colle Primitivo Polvanera 17 2019 - Polvanera	1133
Cinque Terre Sciacchetrà Riserva 2018 - Terra di Bargòn	596	Graticciaia 2017 - Vallone	1151
		Patrignione 2017 - Taurino Cosimo Az. Agr. Vigneti & Cantine	1141
Emilia		Primitivo Old Vines 2018 - Morella	1128
Colli Piacentini Malvasia Passito Sensazioni d'Inverno 2016		Basilicata	
Claudio Terzoni - La Conchiglia	629	Aglianico del Vulture Superiore Carato Venusio 2017	
		Cantina di Venosa	1163
Romagna		Aglianico del Vulture Superiore Eleano 2018 - Eleano	1168
Romagna Albana Passito Scaccomatto 2018 - Fattoria Zerbina	652		
Romagna Albana Secco Codronchio 2020 - Fattoria Monticino Rosso	650	Calabria	
Romagna Albana Secco Vitalba 2021 - Tre Monti	675	Cirò Rosato Mabilia 2021 - Ippolito 1845	1193
Romagna Sangiovese Predappio di Predappio		Megonio 2020 - Librandi	1195
Vigna del Generale Riserva 2019 - Fattoria Nicolucci			
Romagna Sangiovese Predappio Le Lucciole Riserva 2019		Sicilia	
Chiara Condello	648	Vecchio Samperi - Marco De Bartoli	1225
Toscana		Sardegna	
Bolgheri Sassicaia 2019 - Tenuta San Guido	814	Carignano del Sulcis Passito Forte Rosso 2019 - Mesa	1277
Bolgheri Superiore Dedicato a Walter 2018 - Poggio al Tesoro	786	Hassan 2018 - Tenuta Asinara	1283
Bolgheri Superiore Grattamacco 2019 - Grattamacco	744	Turriga 2018 - Argiolas	1260
Bolgheri Superiore Ornellaia 2019 - Ornellaia	774	Vernaccia di Oristano Antico Gregori 1979 - Attilio Contini	1273
Brunello di Montalcino 2017 - Salvioni - La Cerbaiola	794	Vernaccia di Oristano Riserva 1997 - Attilio Contini	1273
Brunello di Montalcino Bramante Riserva 2016 - Sanlorenzo	797		

La verticale solennità dei suoi campanili fortemente identitari sembra trovare una forma di accudimento innato in Valle d'Aosta, puntellata com'è da una muscolatura orografica straordinaria. Altre vette e picchi qualitativi sono da ricercare in una raffinata cucina di montagna, che sebbene si alimenti di divagazioni e contaminazioni con influenze d'oltralpe prevalentemente savoiarde, ripone nel burro e nei formaggi una centralità da campo base per raggiungere là, ad alta quota, la felicità.

Valle d'Aosta



Una straordinaria varietà racchiusa in un piccolo territorio

Fabio Rizzari

L'appassionato di vini attento sa che i vini valdostani sono in media buonissimi. Non è più un segreto ben custodito da pochi conoscitori illuminati. Una trentina d'anni fa e oltre, al contrario, le bottiglie di vino provenienti da questa piccola porzione di territorio montano – in buona sostanza un *enclave* italiana in terra francese e svizzera – erano una presenza esotica sugli scaffali del resto della penisola e del mondo. *Et pour cause*: la Valle d'Aosta è la meno estesa delle regioni italiane, la sua produzione vitivinicola era ed è a tutt'oggi una sorta di miniatura. Agli inizi degli anni Ottanta si facevano qui circa trentacinquemila ettolitri di vino, e nonostante fosse una cifra quasi doppia rispetto alla produzione attuale, si trattava di una quantità nemmeno sufficiente a soddisfare la richiesta dei suoi abitanti.

Il merito di aver fatto valicare i confini regionali ai vini locali va a un pugno di battistrada, attivi in particolare tra la fine del decennio 1980 e il 2005. L'Institut Agricole Regional di Aosta (nato come Ecole Pratique d'Agriculture negli anni '50), in primis, struttura che già allora proponeva etichette di sicuro valore: nei miei ricordi si stagliano un succoso Sang des Salasses, Pinot Nero dai tratti curiosamente affumicati, e uno scattante Torrette (da uve petit rouge in massima parte). Le prime cantine cooperative, poi, quali CoEnfer, La Kiuva, La Crotta di Vegneron, le Caves de Donnaz, la Cave du Vin Blanc de Morgex et La Salle, per citare soltanto alcune delle più antiche.

E parallelamente, tra gli apripista, singoli artigiani oggi riassorbiti dalla leggenda; o se non dalla leggenda, comunque dalla fama di interpreti di rara sensibilità. A cominciare da Ezio Voyat, vignaiolo scrupolissimo ed esigente in quel di Chambave. Un uomo dal carattere deciso, di poche parole e molti fatti. I suoi Chambave passiti, oltre a essere un caleidoscopio

quasi stordente di aromi e sapori, sono tra i vini dolci più longevi mai realizzati in Italia. Se si ha la fortuna di rintracciarne una bottiglia ben tenuta, che provenga dal decennio '60, '70, '80 o '90 (Voyat è scomparso nel 2003), difficilmente la si troverà stanca, men che meno ossidata. *"Ezio Voyat: viticoltore, vignaiolo, vivaddio"*, lo omaggiò con un verso quasi poetico il grande Luigi Veronelli in un suo volume della fine degli anni Sessanta. Tra gli interpreti che hanno traghettato la Valle d'Aosta nella modernità va poi certamente annoverato Costantino Charrère. In precedenza insegnante (di educazione fisica, se non sbaglio), Charrère ha fondato la casa vinicola forse più celebre dell'intera regione, Les Crêtes, nel 1988. Personalmente lo andai a trovare proprio nei primissimi mesi in cui produceva in proprio. È fotografata nella mia memoria l'immagine di decine di bottiglie "in piedi" di Cru de la Sabla, uno dei suoi rossi più iconici, ad affollare il pavimento della sua piccola cantina artigianale ad Aymaville: era l'annata 1986 appena imbottigliata, a mano. *"Devono stare in verticale qualche giorno, così il sughero si dilata adeguatamente"*. Il 1986 è un millesimo ancora perfettamente vitale e gustoso oggi. Nonostante il rischio concreto di sposare gli eccessi deformanti dello stile internazionale moderno, nel due decenni successivi Charrère ha saputo tenere al riparo i suoi vini dalla timbrica aromatica posticcia (vaniglia/latte di cocco/cannella/caffè) così diffusa all'epoca nei vini *ipermoderni*. Certo, le prime edizioni di un bianco divenuto poi tra i più ricercati della regione, lo Chardonnay Cuvée Bois, non erano certo timide nel rilasciare profumi speziati e tostati derivati dalla permanenza nelle barrique. Però il loro assetto manteneva un buon equilibrio complessivo: nessun eccesso dolciastro (niente zuccheri residui ad arrotondare il finale), una buona – se non eroica – spina dorsale acida a sostenere il sapore. Nell'ultimo quarto di secolo la viticoltura valdostana, che è classico e rimasticato definire "eroica" per le dif-



Legenda

- | | | |
|--|---|--|
| <p>--- Valle d'Aosta</p> <p>■ Blanc de Morgex et de la Salle</p> | <p>■ Enfer d'Arvie</p> <p>■ Torrette</p> <p>■ Nus</p> | <p>■ Chambave</p> <p>■ Arnad-Montjovet</p> <p>■ Donnas</p> |
|--|---|--|

ficoltà colturali che impone (due terzi della superficie vitata regionale si sviluppano su pendenze più vicine a quelle di un precipizio che a quelle di un pendio montano, con terrazzamenti strappati alla viva roccia, parcelle poste ad altitudini estreme per la vite, eccetera) è riuscita a non buttare a mare la sua preziosa ricchezza ampelografica per farcire il panorama viticolo di cabernet e merlot. La stessa natura impervia delle vigne ha costituito un argine difensivo all'omologazione. Si sono così preservati e tramandati molti dei caratteri più originali e peculiari del vino valdostano. I nomi stessi dei vitigni locali, particolarmente evocativi, sono un inno alla varietà ereditata dal passato: petit rouge, cornalin, prèmetta, fumin, diolinoir, mayolet, neyret, vuillermin, ner d'ala, granoir, gamaret, petite

arvine, prié blanc, vien de nus, e non soltanto. Un numero sorprendente, per una regione che conta soltanto 400 ettari coltivati a vite.

E a proposito di numeri sorprendenti. Nell'ultimo decennio si è assistito alla crescita quasi esponenziale di nuovi nuclei produttivi. Il famigerato cambiamento climatico sembra avere qui in Valle d'Aosta alcuni riflessi positivi, con l'aumento di territori dal microclima molto più favorevole di un tempo per l'allevamento della vite in generale, e per alcune varietà in particolare: come il nebbiolo, ora coltivato (o meglio, ritornato) anche in zone al di fuori del suo territorio regionale d'elezione, l'area di Donnas, che non a caso è appena a una quindicina di chilometri di distanza in linea d'aria dal Piemonte.

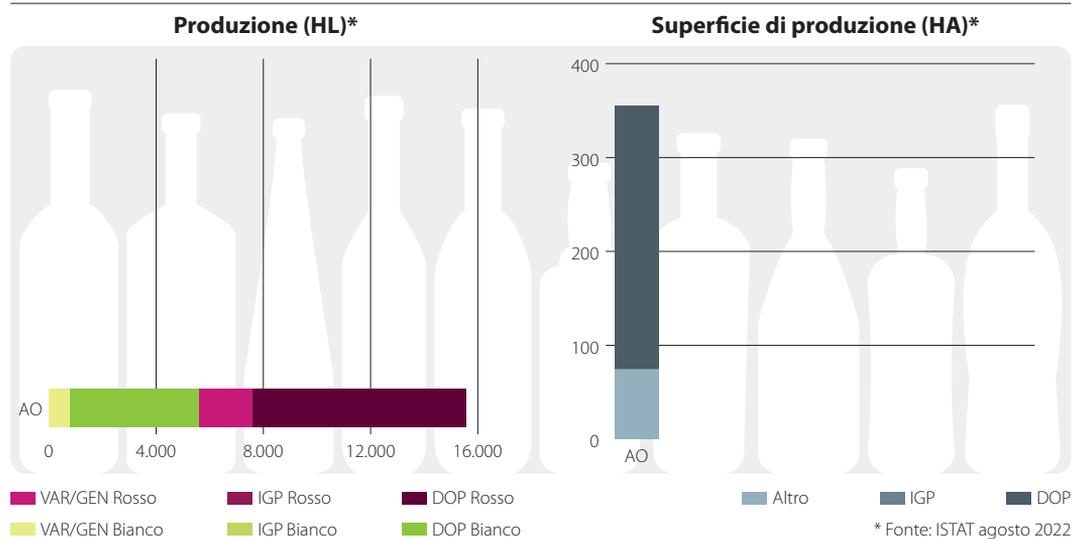
La Valle d'Aosta è terra di grandi scoperte. Un territorio che sta facendo parlare molto di sé per i suoi vini gentili, sottili ed eleganti, che accarezzano il palato attraverso intense sensazioni sapide e freschezze entusiasmanti. Vini che, in tutto e per tutto, rispecchiano l'idea moderna nella ricerca di sensazioni leggere, ma nette allo stesso tempo, che parlino con chiarezza di montagna, di suoli granitici

e sabbiosi, di escursione termica. Eppure, questa regione rimane una meta nuova per tanti appassionati e professionisti del settore: capita ancora di sentire frasi esclamative e incuriosite che chiedono se in Valle d'Aosta si faccia anche vino, ignorando il fatto che, già nel 1800, mercanti francesi e svizzeri venivano alla ricerca di vini di lusso, pregiatissimi per le corti del Vallese, dell'Alta Savoia e della Borgogna, visitando

gli allora 4000 ettari vitati della regione. Tornando alla vendemmia 2021, frutto di una primavera lenta e di un precedente inverno rigido e ricco di piogge, la lenta maturazione ha dato esito di grande equilibrio e qualità. Si è registrata inoltre una bassa resa che, con grappoli poco numerosi, ha segnato la vendemmia 2021 come una delle meno generose degli ultimi 20 anni, in

una media che sfiora un calo del 35%. Anche se scarsa, però, si tratta di una bellissima annata, con uve sane, vini più freschi e concentrati di grande qualità su tutte le tipologie, annata che purtroppo non soddisferà la richiesta in costante aumento.

Nicola Abbrescia





Maison Anselmet

(2001)

"Et vinum laetificat cor hominis" è la frase che si legge all'ingresso della Maison Anselmet a Villeneuve, una frase che racchiude al suo interno l'ideale di vino per Giorgio Anselmet e per la sua famiglia. Fin da subito questo vigneron ha saputo valorizzare il territorio in cui è situata la sua cantina attraverso vini che sono diventati dei veri e propri capisaldi del panorama vitivinicolo valdostano come ad esempio il Prisonnier, un'etichetta che deve il nome a una piccola vigna composta da terrazzamenti incastonati tra le rocce. In degustazione quest'anno il Syrah in purezza Henri.

Frazione Vereytaz, 30 - 11018 Villeneuve (AO)
T. 0165 904851 | M. segreteria@maisonanselmet.it
www.maisonanselmet.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giorgio Anselmet
Cond. enologica: Giuseppe Caviola
Cond. agronomica: Bruna Cavagnet
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LE PRISONNIER 2020

Rosso - Petit rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mayolet 5%
Alc. 14,5% | € 75 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Abito carminio luminoso, presenta all'olfatto un pregevole bouquet introdotto da sentori di geranio, marasca e susina, con lievi accenti di cannella, noce moscata e ricordi ematici. Piacevole la progressione del sorso con il ritorno della marasca, accompagnata da aromi di arancia sanguinella. Guancia di manzo in umido con polenta.



VALLE D'AOSTA SYRAH HENRI 2020

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 1.100 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto ai frutti di mare.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÈNE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 5.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Risotto alla parmigiana.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Insalata di astice e avocado.



NIX NIVIS 2020

Bianco - Riesling 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Petto di pollo agli asparagi.

LE PRISONNIER
S.A. | S.A. | 2012

VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
MAIN ET CŒUR
2016 | 2018 | 2019



Edoardo Braga

(2014)

Il giovane Edoardo Braga si dimostra sempre ricco di idee e con un approccio spinto alla sperimentazione, così da migliorare i propri risultati con il tempo. Quest'anno si è dedicato al reimpianto delle vigne dedicate a uno dei suoi vini di punta, lo Scaccomatto, in quanto le viti erano ormai giunte alla fine del loro percorso. Va sottolineato che l'azienda è in fase di crescita e, oltre al vino da uve gamaret in arrivo a breve, con l'impianto di petit rouge in una piccola vigna nell'areale dell'Enfer d'Arvier ha intenzione negli anni a venire di ampliare ulteriormente la proposta enologica.

Villaggio Vianoz, 27 - 11020 Quart (AO)
T. 340 7609371 | M. edoardo.braga@libero.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Edoardo Braga
Cond. enologica: Edoardo Braga
Cond. agronomica: Edoardo Braga
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2021

Bianco Doc - Moscato bianco 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino lucente. Profilo olfattivo variegato, con slanci di pesca e rosa bianca e affascinanti guizzi di salvia che si legano a tracce di bergamotto. Il palato regala una splendida struttura, sostenuta da una buona acidità e tratti agrumati che si ritrovano nella lunga persistenza. Crostini al lardo d'Arnad.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Seppie in umido con piselli.



INCIPIT ROSSO

Rosso - Vien de Nus 80%, Cornalin 20%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto con le quaglie.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIEUR 2020

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Cornalin 30%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 8 mesi
Spezzatino di manzo.

SCACCOMATTO
S.A.

VALLE D'AOSTA CHAMBAVE
MUSCAT
2020



Cave des Onze Communes (1990)

La Cave des Onze Communes quest'anno piange il suo storico presidente Dino Darenso, che ha condotto la cooperativa dal 1993 con passione e dedizione. Il testimone è passato ad Andrea Gerbore, classe 1989, che ha affiancato Dino per sette anni come vicepresidente. Una bella novità sono i due nuovi vini, la Petite Arvine e il Torrette Supérieur, che sono maturati 10 mesi in contenitori appositamente costruiti con granito proveniente dal Monte Bianco, e affinati per un anno in bottiglia nelle miniere di Cogne a 2000 metri d'altitudine.

Via Village Urbains, 14 - 11010 Aymavilles (AO)
T. 0165 902912 | M. info@caveonzecommunes.it
www.caveonzecommunes.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 63 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Davide Glarey
Cond. agronomica: Paolo Terzolo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2021

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sfavillante giallo tenue. Esordio generoso giocato su appunti di nettarina, rosa ed erbe aromatiche. Una trama agrumata conduce al sorso che si rivela di corpo e di piacevole equilibrio; intraprendente la freschezza che accompagna a un finale intrigante. Gnocchi al burro e ricotta affumicata.



VALLE D'AOSTA MUSCAT PETIT GRAIN 2020

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100%
Alc. 13,5% | € 20 (0,5l) | Bt. 3.320 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Strudel di mele.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.325 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
Tagliata al pepe verde.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE MINIERA 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.640 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e granito del Monte Bianco 4 mesi
Arrosto di pollo ripieno.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIEUR MINIERA 2020

Rosso Doc - Petit rouge 80%, Fumin 15%, Cornalin 5%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Granito del Monte Bianco 4 mesi
Involtini di vitello lardellati.



**VALLE D'AOSTA MULLER
THURGAU**
2020



VALLE D'AOSTA FUMIN
2016 | 2019



Cave Gargantua (2015)

Laurent Cunéaz ha sempre cercato nei suoi vini la migliore espressione del vitigno e del territorio in cui cresce: è questa la motivazione che lo spinge verso una ricerca costante con maturazioni miste tra acciaio, legno e cocchiopesto. In vigna l'azienda ha iniziato una progressiva conversione verso un regime biologico, nell'ottica di una maggior tutela dell'ambiente. Nel corso degli anni Cave Gargantua sta continuando a espandersi con nuovi vigneti e, soprattutto, nuovi vitigni come la petite arvine e il fumin, del quale è stata effettuata la prima vendemmia nel 2021.

Frazione Clos Chatel, 1 - 11020 Gressan (AO)
T. 329 9271999 | M. cavegargantua@gmail.com
www.cavegargantua.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5,8 | **Bottiglie:** 28.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Laurent Cunéaz
Cond. enologica: Laurent Cunéaz
Cond. agronomica: Laurent Cunéaz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA GAMARET 2020

Rosso Doc - Gamaret 100%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Fitta e vivace veste rosso rubino. Al naso si apre con echi di more di gelso e pot-pourri, seguiti da memorie di nocciola e prugne secche e da una spolverata di pepe nero macinato. L'assaggio conferma lo schema odoroso ed evidenzia una fine trama tannica regalando un lungo finale fruttato. Guanciale di vitello in umido con patate.



MON DADÀ 2020

Bianco - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 2.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



VALLE D'AOSTA BIANCO VIN DE LA FÉE 2021

Bianco Doc - Traminer aromatico 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR PIERRE 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 1.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Stinco d'agnello al forno.



GARGANTUA ROSÉ 2021

Rosato - Petit rouge 60%, Cornalin 10%, Fumin 10%, Mayolet 10%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 1.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Oca arrosto.



VALLE D'AOSTA ROSSO GAMARET
2018 | 2019



VALLE D'AOSTA BIANCO DAPHNE
2016 | 2018 | 2019



Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle

(1983)

Alla Cave Mont Blanc va riconosciuto l'indiscusso merito di aver strappato il prié blanc, vitigno polivalente dal grande potenziale d'invecchiamento, all'oblio in cui da troppo tempo giaceva, aprendo la strada a una produzione vitivinicola ricca di diverse interpretazioni. Alla guida della Cooperativa è da poco arrivato Nicolas Bovard, giovane pieno di entusiasmo e con un mandato ben preciso: recuperare e riportare in produttività le vigne dei soci non più attivi, per restituire pieno splendore al patrimonio vitato della Valdigne.

Chemin des Îles, 31 - La Ruine - 11017 Morgex (AO)
T. 0165 800331 | M. info@cavemontblanc.com
www.cavemontblanc.com

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 4,3 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Nicola Del Negro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE XT 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
22 mesi sui lieviti

Splendente giallo tenue intarsiato da finissime e incessanti catenelle. Si apre con rintocchi di ranuncolo e ginestra, erbe di montagna, scorze di pompelmo, mele e fiori di mandorlo, per chiudere poi con uno sbuffo fumé. Al gusto è raffinato ma dinamico, di grande freschezza e briosa sapidità. Branzino al forno con erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE LA PIAGNE 2019

Bianco Doc - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Salmone al timo.



CUVÉE DES GUIDES

Bianco Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 90 | Bt. 1.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
e Legno 8 mesi | 42 mesi sui lieviti
Guazzetto di scampi.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE CHADELUNE VIN DE GLACE 2020

Bianco Doc Dolce - Prié blanc 100%
Alc. 16,5% | € 45 (0,5l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Tarte Tatin di mele.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE VINI ESTREMI 2021

Bianco Doc - Prié blanc 100%
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Insalata di mare.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE BRUT BLANC DU BLANC 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 23 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e
Legno 8 mesi | 20 mesi sui lieviti
Seppioline ai ferri.



**VALLE D'AOSTA BLANC DE
MORGEX ET DE LA SALLE**
2018 | 2019 | 2020



**VALLE D'AOSTA BLANC DE
MORGEX ET DE LA SALLE
CHADELUNE VIN DE GLACE**
2019



Caves Coopératives de Donnas

(1971)

Soffia aria di rinnovamento nelle Caves Coopératives de Donnas con l'elezione del nuovo presidente, Alessandro Jans, nella ricorrenza del cinquantunesimo anniversario della cantina. Per quanto riguarda le novità, il loro vino di punta, il "Vielles Vignes", ritorna verso la realizzazione originaria ovvero con un breve appassimento in cassette, come un tempo, e non più attraverso una vendemmia tardiva. Inoltre, è in progetto un nuovo appezzamento da 7000 m2 a Grand Vert, alla destra orografica della Dora Baltea, e una selezione di cru per dare un nuovo volto al nebbiolo di Donnas.

Via Roma, 97 - 11020 Donnas (AO)
T. 0125 807096 | M. info@donnasvini.it
www.donnasvini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 27 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Massimo Bellocchia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA DONNAS NAPOLÉON 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Livrea rosso rubino con lampi granato. Il racconto odoroso parte dalla confettura di lamponi e mirtili e sfiora la dolcezza di cannella e cioccolato al latte. Sorso ricco, sorretto da un'avvolgente scia sapida e tannini levigati. Durevoli sensazioni di mora nel finale. Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



VALLE D'AOSTA DONNAS 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 90%, Freisa 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Straccetti di cavallo.



VALLE D'AOSTA DONNAS SUPÉRIEUR VIEILLES VIGNES 2017

Rosso Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.



VALLE D'AOSTA ROSSO BARMET
2018 | 2019



VALLE D'AOSTA DONNAS
2015 | 2016 | 2017

♥♥♥♥
Château Feuillet
(1995)

Malgrado la vendemmia 2021 abbia subito un calo dovuto ai freddi primaverili, Maurizio, in un'ottica espansiva, continua con l'acquisizione di nuovi terreni e l'impianto di nuove barbatelle. Per il prossimo anno è in progetto l'acquisto di appezzamenti per poter raggiungere la produzione di 70.000 bottiglie e soddisfare così la maggior richiesta della clientela. Da segnalare la sperimentazione in cantina con la maturazione in legno e quest'anno è in uscita una novità: il Cornalin, che veniva vinificato interamente in acciaio, viene proposto con una maturazione del 20% in legno di rovere.

Località Château Feuillet, 12 - 11010 Saint-Pierre (AO)
T. 0165 903905 - 328 7673880 | M. fiorano@vievini.it
www.chateaufeuillet.vievini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8,5 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Maurizio Fiorano
Cond. enologica: Maurizio Fiorano
Cond. agronomica: Maurizio Fiorano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2020

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Drappeggio rubino di lucente stoffa. Debutta con piccoli frutti rossi, fragola e ciliegia, che lasciano spazio a ricordi di geranio e a una lieve speziatura dolce. Al palato si riconosce un leggero appassimento, che regala una morbidezza confortevole e tannini rotondi. Chiusura con aromi fruttati. Brasato di manzo al vino rosso.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2021

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2021

Rosso Doc - Fumin 90%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2021

Bianco Dop - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto con seppie e burrata.



VALLE D'AOSTA CORNALIN 2021

Rosso Dop - Cornalin 100%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 4 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.

Four red wine glasses icon
VALLE D'AOSTA FUMIN
2018 | 2019 | 2020

Four green wine glasses icon
VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE
2018 | 2019 | 2020

♥♥♥♥
Coenfer
(1975)

La Cooperativa nasce nel 1975 e a oggi ne fanno parte 96 soci che cedono in uso i loro vigneti posizionati nell'anfiteatro roccioso dell'Enfer dove, grazie a una forte escursione termica, si ottengono maturazioni ottimali. Dal 2021 l'azienda è ufficialmente certificata biologica. Nell'ottica di lavorazioni naturali, in cantina, Fabrizio Prosperi sta testando l'uso di musica a 432hz in tutte le fasi di produzione, dalla fermentazione fino all'affinamento, sia per le vinificazioni in acciaio che per quelle in legno, riscontrando una migliore stabilizzazione del vino.

Via Corrado Gex, 52 - 11011 Arvier (AO)
T. 0165 99238 | M. info@coenfer.it
www.coenfer.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Fabrizio Prosperi
Cond. agronomica: Fabrizio Prosperi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER CLOS DE L'ENFER 2018

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 14% | € 32 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Manto di un luminoso rosso rubino con riverberi granato. Sfoggia un ventaglio olfattivo intrigante di confettura di prugna e fiori appassiti, a cui seguono suggestioni speziate, balsamiche e di erbe di montagna. In bocca è fresco, morbido, con tannini vellutati e con un bell'epilogo balsamico. Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER DIGNE DU PAPE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 16% | € 42 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugna.



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



TRISKELL

Rosato Metodo Classico - Mayolet 100%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
60 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER
2016 | 2017 | 2018



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER DIGNE DU PAPE
2018



La Cantina di Cunéaz

(2009)

La Cantina di Cunéaz è una piccola realtà in cui il proprietario, Nadir, segue una solida filosofia basata sul rispetto dell'ambiente e sulla naturalità come carattere distintivo dei vini. Le molteplici pratiche adottate sia in vigna sia in cantina gli hanno permesso di entrare nell'associazione internazionale "Vin Natur", composta da molti altri viticoltori che condividono la stessa visione enologica. Quest'anno Nadir espande la propria gamma proponendo un vino da uve moscato stramature, dal simpatico nome di "Gargamelle".

Frazione La Magdelaine, 8 - 11020 Gressan (AO)
T. 339 1891494 | M. lacantinadicuneaz@tiscali.it
www.lacantinadicuneaz.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 1,6 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nadir Cunéaz
Cond. enologica: Nadir Cunéaz
Cond. agronomica: Nadir Cunéaz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA GEWÜRZTRAMINER PANTAGRUEL 2021

Bianco Dop - Gewürztraminer 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Venature ramate a impreziosire il giallo fitto. Debutto aromatico che si annuncia con ricordi di melone, cedro e mela, a cui seguono maggiorana e zenzero. Assaggio pieno, avvolgente e bilanciato da freschezza e sapidità. Si congeda con ricordi agrumati. Crespelle con funghi e Asiago.



GARGAMELLE

Bianco Dolce - Moscato bianco 100%
Alc. 14,5% | € 22 (0,5l) | Bt. 600.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Torta paradiso.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR GRANDGOSIER 2020

Rosso Dop - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



VALLE D'AOSTA ROSSO LES GOSSES 2020

Rosso Doc - Vien de Nus 60%, Petit rouge 30%, Vuillermin 10%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto ai finferli.



5 JOURS

Rosato - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 2.021 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Insalata di ceci e pomodorini.



**VALLE D'AOSTA
GEWÜRZTRAMINER PANTAGRUEL**
2018 | 2019 | 2020



**VALLE D'AOSTA PINOT NOIR
GRANDGOSIER**
2018 | 2019



Diego Curtaz

(1981)

Diego Curtaz e la sua cantina sono la dimostrazione che la storia non la fanno solo i grandi numeri. Una piccola realtà, situata sul lato meno soleggiato della valle, l'Envers, ma che da generazioni si fa strada nel panorama enologico valdostano. Adesso inizia ad avvicinarsi il momento di lasciare lo spazio a nuove leve: i suoi discepoli stanno cominciando a imparare la cura dei dettagli (ravisabile soprattutto nella raccolta manuale) e presto il maestro si farà da parte. Prima di appendere le cesoie al chiodo, però, Diego ci regala ancora una novità: un syrah vinificato in purezza.

Frazione Viserand, 61 - 11020 Gressan (AO)
T. 0165 251079 | M. diegocurtaz@tiscali.it
www.diegcourtazvini.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Diego Curtaz
Cond. enologica: Diego Curtaz
Cond. agronomica: Diego Curtaz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Luminosa veste giallo paglierino. Al naso si fregia di freschi percezioni di pesca bianca, frutto della passione, ananas maturo e delicate note di acacia, camomilla ed erbe di montagna. L'assaggio è fresco e sapido, dall'aroma piacevolmente ammandorlato e dal lungo epilogo di cedro. Spaghetti con vongole veraci.



VALLE D'AOSTA SYRAH 2021

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 800.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.



VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2021

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Petto d'anatra alle prugne.



VALLE D'AOSTA GAMAY 2021

Rosso Doc - Gamay 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE
2019



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
2019