



MI  
ORTI  
nico  
Bio

GRANDI  
RITORNI  
Le donne  
in cucina

# ELLE GOURMET

Bollicine  
Top 10

## STREET FOOD PARTY

Una festa  
informal-chic



N. 2/2017-18 - DICEMBRE € 2,00



## 1 TOSCANA IGT ROSSO TINATA 2013

Monteverro (79 euro)

Rosso rubino: dedicato alla Maremma e a Cristina detta Tina, madre di Georg Weber proprietario della cantina. Da questo assemblaggio di Syrah e Grenache nasce un vino complesso che si annuncia al naso con note di petali di rosa e lavanda, ma anche di pepe e capperi. Al palato, il lampone e la ciliegia.

## 2 VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOP NATHAN 2015

Ermes Pavese (25 euro)

L'arte di Ermes Pavese si nutre di amore, sacrificio e dedizione. Il vitigno autoctono qui è il Prié Blanc da dove si ricava il Blanc de Morgex et La Salle. Bianco dedicato al figlio Nathan Ermes (alla figlia va la dolce vendemmia tardiva Ninive), affinato in legno, dalla spiccata mineralità.

## 3 SYRAH COLLINE PESCARESI IGT MARINA CVETIC 2014

Mosciarelli (16,90 euro)

300 ettari di vigne in quattro province per una ventina di etichette con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni dell'Abruzzo. L'ultimo nato, un Syrah in purezza, prodotto in 6.500 bottiglie. Sfumature di frutti rossi e cioccolato, note speziate di pepe nero.

## 4 SAUVIGNON BLANC DOC LISON PRAMAGGIORE "TURRANIO" 2016

Bosco del Merlo (14 euro)

Per i fratelli Paladin un vino eccellente è fatto per il 90 per cento in vigna. Per questo la loro azienda agricola e vitivinicola, tra Veneto e Friuli, è eco-compatibile. Il loro Sauvignon blanc, dall'imbattibile rapporto qualità-prezzo, è un vino dalla spiccata identità, che rivela note di melone, pesca e foglia di peperone.

Un territorio, il nostro, di caleidoscopica ricchezza. Capace di trasferire al bicchiere i segreti di una storia intrisa di sapienza e caparbietà. Niente è crocevia di valori come *un rosso* o *un bianco* eccellenti. Che dagli angoli più sperduti d'Italia diventano racconto di emozioni

## 5 ETNA ROSSO DOC "ANIMARDENTE" 2014

Controdo di Santo Spirito di Passopisciaro (30 euro)

Un imprenditore toscano, Antonio Moretti Cuseri, sbarcato sull'Etna, a Castiglione di Sicilia. E un vitigno autoctono, il Nerello Mascalese, che sa restituire il fascino del terroir vulcanico: al naso è un'esplosione di spezie. E tra i profumi si affaccia nitida la grafite.

## 6 CASÓN HIRSCHPRUNN DOLOMITI ROSSO IGT 2014

Alois Lageder (30 euro)

Duecento anni di sapienza per l'azienda dell'Alto Adige, nel rispetto della natura e con un approccio olistico. Questo Casón, da un vitigno esotico, il Tannat, di casa nel sud-est della Francia, è un vino dall'animo potente, con note affumicate.

## 7 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "SESSANTANNI" 2014

San Marzano (24,50 euro)

Correva l'anno 1962 quando 19 vignaioli si associavano per dare vita alle Cantine San Marzano. Oggi sono in 1.200. Dai vecchi vigneti sparsi tra i comuni di San Marzano e Sava, zona di produzione del Primitivo di Manduria, vino di grande corpo, dal gusto cremoso, ideale con carni e formaggi stagionati, e per una ricca meditazione.

## 8 BAROLO DOCG "BAROLO DELLA TRADIZIONE" 2013

Marchesi di Barolo (32 euro)

Era il 1806, quando scoccò la scintilla tra il Marchese di Barolo e una nobildonna francese, discendente del ministro delle finanze del re Sole. Le Cantine dei Marchesi di Barolo sono depositarie di tale gloriosa tradizione. Qui in un'interpretazione elegante e corposa, ottima con carne rossa e selvaggina.

## 9 CHIANTI CLASSICO DOCG 2015

Dievole (16 euro)

Dolci colline, borghi deliziosi, filari ordinati di vigneti e lunghi viali di cipressi. In questo paesaggio da cartolina tra Firenze e Siena, nel comune di Castelnuovo Berardenga, cuore del Chianti Classico, si producono vino e olio da ben novecento anni. Ora l'azienda è dell'imprenditore argentino di origini italiane Alejandro Bulgheroni. Coltiva in regime biologico e ha l'ambizione di raggiungere l'essenza stessa di questo nobile vino. Via allora le barrique dalle cantine. Nasce così il suo vino di bandiera, molto floreale, che si abbina a formaggi, carni alla griglia e primi con sughi tradizionali.

## 10 SICILIA BIANCO IGT "TIRSAT" 2014

Gurro di Mare (15 euro)

Il nome in arabo significa



"scoglio" per un vino "che arriva dal mare": le vigne giungono sino alla spiaggia. Quella di Porto Palo (Ag), dove sorgeva l'antico scalo di Selinunte: il microclima è ideale per la maturazione delle uve di due vitigni internazionali, lo Chardonnay e il Viognier: dal loro blend nasce questo vino fruttato. Pesca, albicocca e miele tra le note aromatiche per l'unico vino dell'azienda che produce anche un ottimo olio.

## E poi ancora...

### VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

#### "CAMPI MAGRI" 2014

Corte Sant'Aldo (19,80 euro)

Marinella Camerani, alla guida dell'azienda agricola, ha un approccio artigianale, nel rispetto della natura, dei suoi tempi e dell'equilibrio dell'ecosistema. E l'attenzione alle innovazioni della tecnologia. In questo suo potente ripasso spiccano la ciliegia e la prugna matura.

### MAREMMA TOSCANA DOC ALTARIPA 2014

Poggio Cagnano (25 euro)

Certificazione biologica, cura certosina per esprimere nei suoi vini ogni sfumatura del terroir. Sono i vini di Pietro Gobetti e di suo figlio Alessandro. Come Altaripa, un Sangiovese in purezza, dal naso elegante e di grande intensità.