

# Top Wine Travel

*Luca Gardini, uno dei palati più influenti del mondo del vino, ha inventato per Condé Nast Traveller la classifica enologica più innovativa: i 10 migliori vini italiani per cui vale la pena mettersi in viaggio. Tre i criteri che ha usato: eccellenza del prodotto, bellezza della zona di produzione, qualità delle strutture d'accoglienza dell'area. Buona degustazione e buon viaggio!*

# Top Wine Travel

## 1. TOSCANA



### Mormoreto 2009 Castello di Nipozzano

frescobaldi.it

**Il vino** Rubino fitto e impenetrabile con riflessi di buccia di melanzana. Naso ampio e profondo, di cassis, confettura di pomodori verdi, mentuccia e more di rovo. Evolve con note cioccolatose e balsamiche. Al palato, tannini compatti ed eleganti, piacevole freschezza che richiama frutti rossi e sensazioni varietali.

**Il territorio** Il borgo e il castello di Nipozzano, aperti su richiesta per visite e degustazioni, si trovano nel Chianti Rufina, 30 km da Firenze, e vicino alla Riserva Naturale e all'Abbazia di Vallombrosa.

**Il resort** A Candeli, a metà strada fra Firenze e Nipozzano, c'è Villa La Massa, aristocratica dimora del '500 in 9 ettari di parco, oggi hotel



**Il Mormoreto 2009 Castello di Nipozzano di Frescobaldi** (frescobaldi.it).



**Il Barolo Ca d'Morissio 2004, di Giuseppe Mascarello e Figlio** (mascarello1881.com)



**Il Fabio Contato Lugana 2010, di Provenza** (cantineprovenza.it)

di charme con ristorante che affaccia sulle rive dell'Arno. [villalamassa.com](http://villalamassa.com); da 470 €



## 2. PIEMONTE



### Barolo Riserva Monprivato Cà d'Morissio 2004 di Giuseppe Mascarello e Figlio

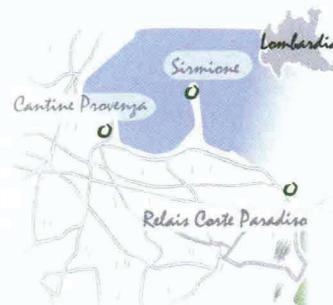
mascarello1881.com

**Il vino** Granato luminoso e profondo. Tipicità e tradizione nei profumi di fragoline di bosco sotto spirito, rosa, ginepro e salmastro. Grande evoluzione nel bicchiere con uva moscata, tocchi mentolati e ferrosi. Bocca suadente con tannini polverosi e fini, lungo e persistente, piacevole acidità.

**Il territorio** Tutti i vini delle Langhe si possono degustare all'Enoteca Regionale allestita nel Castello Falletti di Barolo, oppure al Ristorante Da Cesare ad Albaretto

della Torre ([ristorantedacesare.it](http://ristorantedacesare.it); da 65 €); in cucina, Cesare Giaccone, che da più di 40 anni stupisce con piatti che dalla tradizione attingono le materie prime ma poi virano verso creazioni uniche, come l'insalata di porcini e pesche.

**Il resort** Comfort e servizi da 5 stelle lusso del Boscareto Resort & Spa rischiano di passare in secondo piano, di fronte alla veduta sui vigneti di Serralunga d'Alba, borgo da visitare come il suo castello. Design contemporaneo per le 38 camere, il ristorante stellato (chef di casa il cinese Shiqin Chen) e la spa. [ilboscaretoresort.it](http://ilboscaretoresort.it); da 310 €



## 3. LOMBARDIA

### Fabio Contato Lugana 2010 Cantine Provenza

provenzacantine.it

**Il vino** Giallo dorato brillante. Ampio e tagliente offre aromi di albicocca disidratata, burrosi e boisé, finendo ammandorlato e speziato.

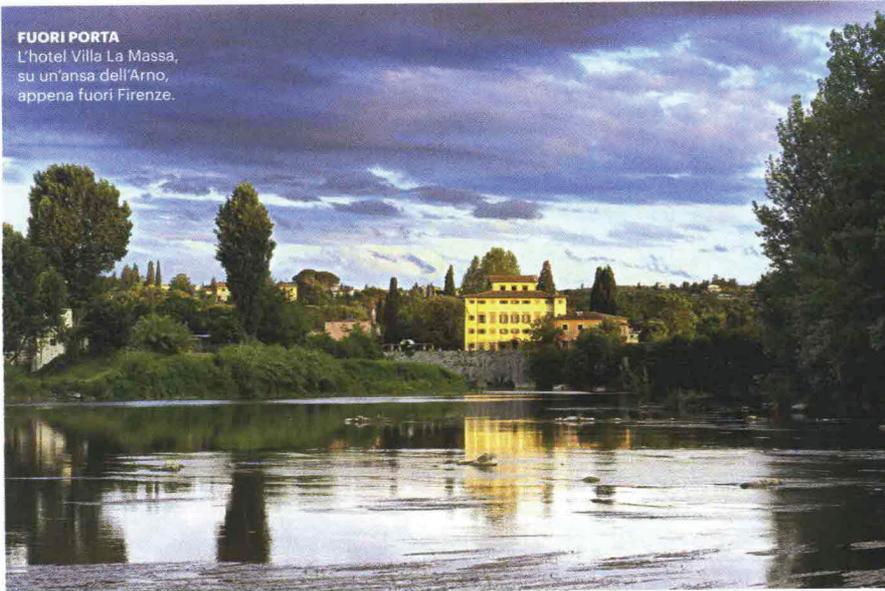
Possente e gustoso al palato con ritorni di zafferano e aromi minerali.

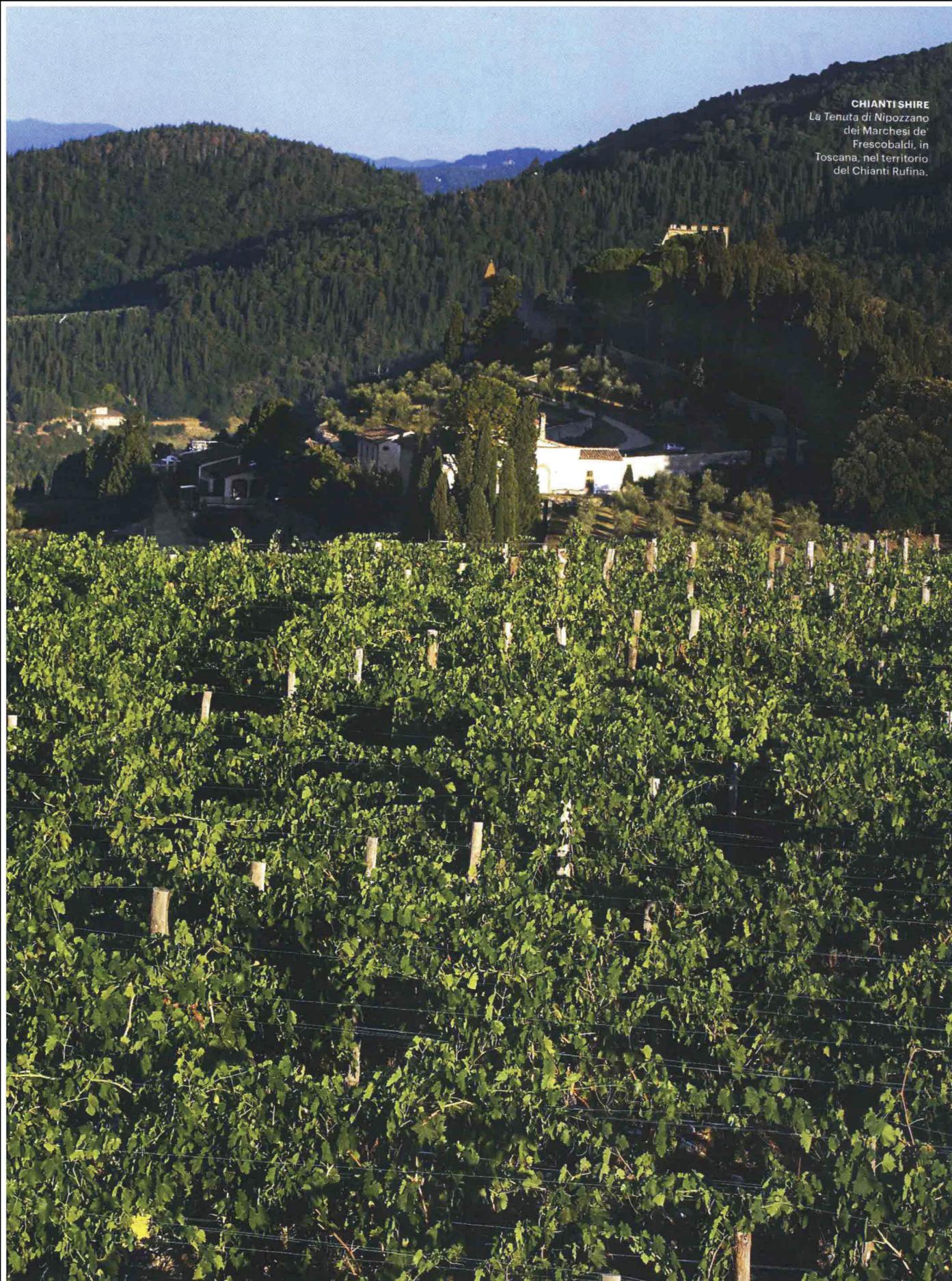
**Il territorio** Dalla sede storica dell'azienda, Cà Maiöl, risalente al 1710, si va in esplorazione del territorio della Lugana, nel basso Garda, fra gloriosi resti di epoca romana, come le Grotte di Catullo a Sirmione, e il castello della città murata di Peschiera del Garda. Da qui, per chi ha più tempo (e fiato), parte la pista ciclabile che in 40 km la collega a Mantova.

**Il resort** Il Lago di Garda è a 5 minuti dal Relais Corte Paradiso, realtà nata dalla ristrutturazione di un'ex villa veneta con 15 appartamenti. Nel parco secolare il centro wellness con piscina indoor, sauna e palestra. Fra i trattamenti, i bagni di fieno e al latte di capra. [corteparadiso.it](http://corteparadiso.it); da 120 €

### FUORI PORTA

L'hotel Villa La Massa, su un'ansa dell'Arno, appena fuori Firenze.





**CHIANTI SHIRE**  
La Tenuta di Nipozzano  
dei Marchesi de'  
Frescobaldi, in  
Toscana, nel territorio  
del Chianti Rufina.

054038

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Top Wine Travel

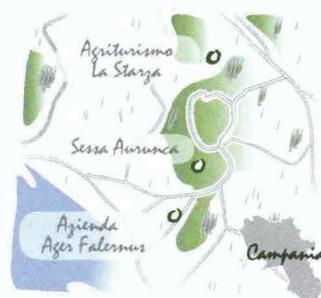


**TRE UVE PER UN CRU**  
Dal vigneto del Castello di Nipozzano nasce il Mormoreto, un cru di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

grafite e carruba. Corposo, elegante, ha tannini rotondi e morbidi, e nuances balsamiche.

**Il territorio** A circa 9 chilometri da Castel San Pietro Terme, sede dell'azienda Umberto Cesari, si trova Dozza, borgo medievale con case affrescate da artisti contemporanei, e oggi sede della Biennale del Muro Dipinto ([murodipinto.it](http://murodipinto.it)).

**Il resort** Da Dozza, si punta di 5 km a est verso Imola, zona centro storico, dove in un palazzo del Seicento si trovano le 3 suite del Boutique B&B Callegherie 21, dove a fare la differenza è l'attenzione ai dettagli dei due proprietari. [callegherie21.it](http://callegherie21.it); da 125 €



### 6. CAMPANIA

**Gaia Falerno del Massico bianco 2011 di Ager Falernus**

Piedimonte Massicano, Caserta, tel. 339 4791396

**Il vino** Brillante oro-verde denso e compatto. Bouquet ricco, con sentori di mango, ananas disidratato, timo cedrina. Continua con sfumature di fiori gialli e capperi essiccati. Al palato rotondo e pieno con sferzate saline.

**Il territorio** L'antico Ager Falernus è un terreno ottimo per i vini ma anche per gli appassionati di archeologia: i 50 ettari dell'azienda, per esempio, comprendono resti di ville romane del I e II secolo a.C. e alcuni roccaforti medievali. Un assaggio di ciò che si può visitare nella vicina Sessa Aurunca, fra castello medievale, anfiteatro e catacombe di epoca romana.

**Il resort** Si chiama La Starga l'agriturismo a Galluccio, 30 km da Sessa, con 4 appartamenti e 3 camere ricavati in antichi casolari. Ristorante di cucina locale. [vinitelaro.it](http://vinitelaro.it); da 60 €

Mappe: Sergio Adlani



### 4. LOMBARDIA

**Cabochon Rosé Franciacorta 2005 Monte Rossa**

[monterossa.com](http://monterossa.com)

**Il vino** Mostra riflessi rosa pastello con perlage fine e abbondante. Sprigiona sentori di pesca gialla, cacao, crema di nocciola e liquirizia dolce. L'evoluzione richiama note iodate e balsamiche, gusto morbido e cremoso con una fantastica vena acido-sapida.

**Il territorio** La Franciacorta è uno di quei micro-territori di cui si sa già tutto ma che possono svelare angoli di rara suggestione. È il caso dell'Abbazia di San Nicola, a Rodengo Saiano, prima benedettina e cluniacense, poi olivetana, impreziosita da opere

pittoriche del Cinque-Seicento. **Il resort** Affreschi rinascimentali e anche più antichi decorano anche i saloni del Castello di Bornato, roccaforte di epoca romana trasformata nel 1564 in villa patrizia. Da visitare e vivere, dormendo negli annessi adibiti ad agriturismo, rustici si ma inseriti nella corte. [castellodibornato.it](http://castellodibornato.it); da 100 €



### 5. EMILIA ROMAGNA

**Tauleto 2005 Sangiovese Rubicone Umberto Cesari**

[umbertocesari.it](http://umbertocesari.it)

**Il vino** Rubino compatto e profondo con riflessi color pece. Complesso e persistente offre profumi di mirtillo, oliva taggiasca, china e rabarbaro. Conclude con



**Il Tauleto 2005 Sangiovese Rubicone di Cesari (umbertocesari.it)**



**Il Cabochon Rosé Franciacorta 2005, di Monte Rossa (monterossa.com).**



**Il Gaia Falerno del Massico Bianco 2011 dell'azienda Ager Falernus**



**7. VENETO**

**Amarone della Valpolicella 2007 Azienda Agricola Buglioni**

[buglioni.it](http://buglioni.it)

**Il vino** Veste rubino accesa con bordo granato. Naso ricchissimo ed elegante, rosa appassita, visciole, caffè macinato e anice stellato.

In seconda battuta aromi di vaniglia, tarassaco e cuoio. Austero e morbidissimo con piacevoli sferzate minerali e cioccolatosi.

**Il territorio** Valpolicella non vuol dire solo colline e vigneti ma anche terme (quelle di Arzignano), e ville venete da visitare, come Villa Giona, a Cengia, e Villa dei Conti Serego Alighieri a Sant'Ambrogio, abitata dai discendenti di Dante.

**Il resort** Risale al 1826 Villa Graziani, oggi affascinante relais con solo 6 camere, dalle delicate tonalità pastello, con vista sulla campagna. [relaisvillagraziani.com](http://relaisvillagraziani.com); da 195 €



**8. SICILIA**

**Grillo 2011 Feudo Maccari**

[feudomaccari.it](http://feudomaccari.it)

**Il vino** Giallo luminoso, con riflessi buccia di lime. Al naso pompelmo rosa e kiwi, salvia, oliva verde con chiusura salina. Fine e soave al gusto, ha piacevole freschezza con

ritorno di agrumi e tocchi sapidi.

**Il territorio** Il Feudo Maccari si trova lungo la Strada provinciale che da Noto va Pachino, la punta estrema della Sicilia, e la più a sud dell'Italia. Si passa quindi dai florilegi del barocco della città detta anche «giardino di pietra» alla natura selvaggia della Riserva orientata oasi faunistica di Vendicari.

**Il resort** A 700 metri dalla Porta Aurea di Noto Antica, un ex convento del 1451 rinato come agriturismo, il Borgo Alveria, con 12 camere e ristorante dagli arredi minimali, in contrasto con la pietra locale e le architetture originali. [borgoalveria.com](http://borgoalveria.com); da 120 €



**9. SICILIA**

**Ben Ryé Passito di Pantelleria 2010 Donnafugata**

[donnafugata.it](http://donnafugata.it)

**Il vino** Ha colore denso e luminoso, che richiama l'ambra. Mix di aromi che spaziano da carambola, albicocca secca, curry, burroso e cremoso. Prosegue con miele di corbezzolo, cioccolato bianco, sedano candito e spezie orientali. Al gusto vellutata dolcezza ed equilibrato ritorno al palato di note iodate, fruttate e marine.

**Il territorio** La Tenuta di Khamma di Donnafugata, che ha vigneti anche a Marsala e nella Valle del Belice, è nella parte nord-ovest dell'isola, quella più selvaggia, in gran parte protetta da una Riserva naturale.

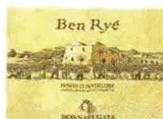
**Il resort** Per vivere le autentiche atmosfere pantesche, si dorme nelle raffinate alcove del Monastero Private Villa Resort, 5 antichi dammusa in pietra impreziositi da cimeli di viaggio del padrone di casa, il fotografo Fabrizio Ferri. [monasteropantelleria.com](http://monasteropantelleria.com); da 180 €



**L'Amarone della Valpolicella 2007 di Buglioni**  
[\(buglioni.it\)](http://buglioni.it)



**Il Grillo 2011 dell'azienda agricola Feudo Maccari**  
[\(feudomaccari.it\)](http://feudomaccari.it)



**Il Ben Ryé Passito di Pantelleria 2010 di Donnafugata**  
[\(donnafugata.it\)](http://donnafugata.it)



**Il Lahner Sylvaner 2011 di Taschelerhof**  
[\(taschelerhof.com\)](http://taschelerhof.com)

**10. ALTO ADIGE**



**Lahner Sylvaner 2011 Taschelerhof**

[taschelerhof.com](http://taschelerhof.com)

**Il vino** Dorato, complesso e intenso, sa subito di mele annurche e papaya, minerale ed eucalipto. Nel finale, sprigiona aroma di melissa e pesca bianca. Avvolgente con acidità tesa e sapidità grintosa, con chiusura di mandorla fresca.

**Il territorio** La città più antica del Tirolo meridionale si trova alla confluenza dei fiumi Isarco e Rienza, fra frutteti e vigneti. Per le vie del centro storico, molte le case e i palazzi in stile tardogotico e rinascimentale, che preludono alla meraviglia dell'Abbazia di Novacella, appena fuori l'abitato. Qui si produce vino dall'anno di fondazione, il 1142, vino che oggi si assaggia in cantina su prenotazione (tel. 0472 836189).

**Il resort** La città è a 5 minuti di distanza, ai piedi della collina su cui sorge la Gasthof Sunnegg, una residenza a conduzione familiare con 6 appartamenti e ristorante panoramico di cucina tirolese. [sunnegg.com](http://sunnegg.com); da 55 €



**NEL DAMMUSO**  
La Tenuta di Khamma di Donnafugata, sull'isola di Pantelleria.