

## | I MAESTRI DELL'ECCELLENZA |

Sul totale di 1.153 Case vinicole selezionate dalle Guide, soltanto 263 hanno ricevuto giudizi di merito da almeno 3 pubblicazioni. La cifra si abbassa ulteriormente se prendiamo in esame le Cantine che hanno ottenuto questi risultati consecutivamente negli ultimi tre anni: i "Maestri dell'eccellenza" sono 121.

Nelle prossime pagine ospitiamo - in collaborazione con le aziende - i ritratti di 23 Maestri che ci raccontano come sono nate le etichette più premiate

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Allegrini</b>          | Veneto     |
| <b>Marchesi Antinori</b>  | Toscana    |
| <b>Argiolas</b>           | Sardegna   |
| <b>Guido Berlucchi</b>    | Lombardia  |
| <b>Bertani Domains</b>    | Veneto     |
| <b>Donnafugata</b>        | Sicilia    |
| <b>Falesco</b>            | Lazio      |
| <b>Farnese</b>            | Abruzzo    |
| <b>Cantine Ferrari</b>    | Trentino   |
| <b>Gianfranco Fino</b>    | Puglia     |
| <b>Fontodi</b>            | Toscana    |
| <b>Lungarotti</b>         | Umbria     |
| <b>Masciarelli</b>        | Abruzzo    |
| <b>Masi Agricola</b>      | Veneto     |
| <b>Mastroberardino</b>    | Campania   |
| <b>Nino Negri</b>         | Lombardia  |
| <b>Planeta</b>            | Sicilia    |
| <b>Cantina Santadi</b>    | Sardegna   |
| <b>Tasca D'Almerita</b>   | Sicilia    |
| <b>Tenuta San Guido</b>   | Toscana    |
| <b>Tenuta Sette Ponti</b> | Toscana    |
| <b>Cantina Tramin</b>     | Alto Adige |
| <b>Velenosi</b>           | Marche     |

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Allegrini Veneto

### Specialità grandi rossi autoctoni e internazionali

#### VINI TOP

La Grola, Veronese Igt 2010

Palazzo della Torre,  
Veronese Igt 2010

Amarone della Valpolicella  
Classico Doc 2009

La Poja, Veronese Igt 2009

Giovanni Allegrini  
Recioto della Valpolicella  
Classico Doc 2010

Poggio al Tesoro - Dedicato  
a Walter, Toscana Igt 2010

Poggio al Tesoro - Sondraia  
Bolgheri Superiore Doc 2010

Che sia in Valpolicella, dove gli Allegrini sono punto di riferimento per la tradizione vinicola che si innova, o in Toscana, a Bolgheri, nei luoghi in cui sta mettendo radici la bella realtà di Poggio al Tesoro, la cifra distintiva di questa grande famiglia del vino risiede nelle etichette in rosso.

Partendo dal Veneto, troviamo ai vertici La Grola e La Poja, storici capisaldi della Cantina. Blend di Corvina e Corvinone (80%), Oseleta (10%) e Syrah (10%), «La Grola fonde il frutto e l'acidità della Corvina con la morbidezza speziata del Syrah: il risultato è un rosso di grande eleganza e armonia», spiega Silvia Allegrini (in foto con Caterina Mastella Allegrini e Francesco, Franco e Marilisa Allegrini). «Grazie all'andamento climatico della vendemmia 2010, questo vino trova il suo punto di forza nella finezza e nell'eleganza». Sulla sommità del colle della Grola ha origine un'altra etichetta eccellente, fra i simboli della Valpolicella: **La Poja 2009**, Corvina in purezza, che prende nome dall'omonimo cru. «Un piccolissimo altipiano di meno di tre ettari, piantato interamente a Corvina dalla fine degli anni Settanta», ricorda Silvia Allegrini. «Da qui, in cantina arrivano solo uve di grande personalità e perfetta maturazione, che vedono oltre quattro anni di affinamento». Se il Veneto si concentra sugli autoctoni, in Toscana la scommessa è sui vitigni internazionali. **Il Sondraia**, Cabernet Sauvignon, Merlot e una piccola percentuale di Cabernet Franc, interpreta la filosofia di Bolgheri «ricercando non la mera potenza, quanto armonia e finezza». Un intento che emerge anche nell'audace **Dedicato a Walter**, 100% Cabernet Franc. Il vino più importante di Pog-



gio al Tesoro, omaggio di Marilisa e Franco al fratello, doma la ricchezza del vitigno con un esito armonioso, «risultando potente e al contempo agile al palato». Le buone escursioni termiche giornaliere e il clima ventilato dell'annata 2010, comune alle due etichette, hanno contribuito a preservarne la freschezza.



#### ALLEGRIINI

via Giare, 9/11  
37022 Fumane (Verona)  
045.68.32.011  
info@allegrini.it  
www.allegrini.it  
f Allegrini Estates  
@AllegriniGroup  
AllegriniGroup  
Allegrini Estates

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Marchesi Antinori Toscana

### Botrosecco Le Mortelle interpretazioni di Maremma

**MARCHESI ANTINORI**  
piazza Antinori, 3  
50123 Firenze  
055 23.595  
antinori@antinori.it  
www.antinori.it  
f Marchesi Antinori  
@antinorifamily

Siamo a una decina di chilometri da Castiglione della Pescaia, tra le più rinomate località marittime della Toscana, nella bassa Maremma. Qui, nel 1999, nasce il progetto Fattoria Le Mortelle, una delle più recenti acquisizioni della famiglia Antinori. Oltre 270 ettari, di cui 166 a vigneto e una cantina ipogea d'ultima generazione, che coniuga ai massimi livelli i principi della funzionalità a quelli del rispetto ambientale. La mission di Piero Antinori e delle sue tre figlie Albiera, Allegra e Alessia (nella foto) è chiara: produrre vini che raccontino il territorio, interpretando con sicura eleganza le locali espressioni di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il forte legame con il terroir si manifesta fin dal nome: si chiamano infatti mortelle le piante di mirto selvatico che caratterizzano le coste del Grossetano.

L'etichetta fiore all'occhiello della Fattoria è il rosso **Poggio alle Nane**, affiancato dal bianco **Vivia** e dal **Botrosecco, Maremma Toscana Doc**, premiato dalle maggiori Guide enologiche 2014 con l'annata 2011. «Nel 2011 l'inverno è stato mite e abbastanza piovoso», spiega Allegra Antinori, «contribuendo a creare una buona riserva idrica. Il germogliamento è cominciato a inizio aprile, con leggero anticipo. La seconda parte di luglio e soprattutto agosto sono stati molto caldi e con forte irradiazione solare, rendendo necessaria una severa selezione dei grappoli in fase di vendemmia. Lavorando su ogni vigneto e facendo in alcuni casi una doppia raccolta, siamo comunque riusciti ad avere un vino fragrante e con una buona qualità tannica».

Cabernet Sauvignon (60%) e Franc (40%), il Botrosecco 2011 si caratterizza al naso per le intense note mentolate, unite ad altre più



© Kevin Cruff

dolci di piccoli frutti rossi maturi e spezie. «Vellutato, sapido, con un finale vibrante e retrogusto fruttato, questo vino è il miglior risultato del lungo lavoro di ricerca e sperimentazione che muove il nostro impegno quotidiano tra i campi e in fase di vinificazione».

#### VINI TOP

- Solaia, Toscana Igt 2010
- Tignanello, Toscana Igt 2010
- Badia a Passignano
- Chianti Classico Riserva Docg 2010
- Fattoria Le Mortelle
- Botrosecco, Maremma Toscana Doc 2011
- Tenuta Guado al Tasso
- Guado al Tasso, Bolgheri Superiore Doc 2010
- Castello della Sala
- Cervaro della Sala, Umbria Igt 2011
- Castello della Sala - Pinot nero Umbria Igt 2011
- Castello della Sala
- Muffato della Sala, Umbria Igt 2009
- Prunotto - Bussia, Barolo Docg 2009
- Tormaresca - Bocca di Lupo
- Aglianico Castel del Monte Doc 2010
- Tormaresca - Torcicoda, Salento Igt 2011



146 TOP VINI 2014

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

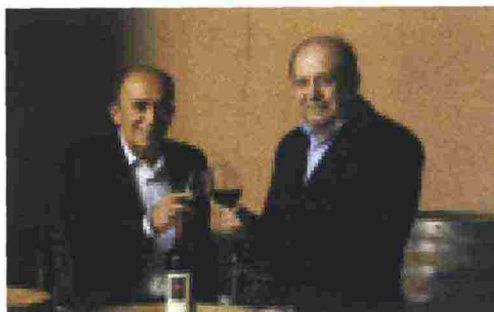
## Argiolas Sardegna Turriga e Iselis i nostri tesori

### VINI TOP

Iselis Bianco  
Isola dei Nuraghi Igt 2012  
Turriga  
Isola dei Nuraghi Igt 2009

**ARGIOLAS**  
via Roma, 28  
09040 Serdiana (Cagliari)  
070.74.06.06  
info@argiolas.it  
www.argiolas.it  
f Argiolas Winery  
@ArgiolasWinery

Tutto l'incanto della Sardegna nel bicchiere. Con oltre 70 anni di esperienza alle spalle, la Casa vinicola Argiolas racconta la storia di una grande famiglia al servizio della viticoltura dell'isola da tre generazioni. Siamo a Serdiana, nell'entroterra cagliaritano, tra le basse colline disegnate da filari di vigne e alberi di ulivi. Qui nel 1938 il patriarca Antonio fondò la Cantina, che oggi è guidata con impegno dai figli Franco e Giuseppe (nella foto), le loro mogli e i nipoti Valentina, Francesca e Antonio. Le Guide hanno elogiato un mito: il **Turriga, Isola dei Nuraghi Igt vendemmia 2009**, carattere sardo al cento per cento, unione di Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia nera. «Nel 2013 abbiamo festeggiato i suoi primi venti anni con iniziative in Italia e all'estero per presentare una limited edition», spiega Valentina Argiolas, direttore marketing e comunicazione. Come precisa Mariano Murru, direttore di cantina «le uve che danno vita al Turriga sono coltivate in agro Selegas. Il clima mediterraneo, con inverni miti e precipitazioni ridotte, estati calde e ventilate, ha permesso una perfetta maturazione dei grappoli, raccolti nelle prime ore del mattino». Dopo un'attenta selezione si passa alla fase di fermentazione con macerazione di circa 16-18 giorni. L'invecchiamento prosegue per 18-24 mesi in barrique nuove di rovere francese e un anno in bottiglia. È un vino di notevole corpo, che sorprende per equilibrio e finezza. Potenza e longevità lo rendono capace di sfidare il tempo. Riconoscimenti anche per l'**Iselis Bianco, Isola dei Nuraghi Igt 2012**, che nasce nell'omonima tenuta di Serdiana. «Alla varietà Nasco, aggiungiamo piccole percentuali di Vermentino per un'etichetta dal profumo in-



tenso di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note muschiate. In bocca si resta colpiti dalla sua morbidezza e persistenza. Eseguiamo una vendemmia leggermente anticipata così da preservare le caratteristiche varietali del vitigno. L'annata 2012 si è dimostrata davvero interessante».



CIVILTÀ DEL BERE 01 2014 147

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Guido Berlucchi Lombardia Speciali seduzioni in terra di Franciacorta

### VINI TOP

Cuvée Imperiale Vintage Brut  
Franciacorta Docg 2007  
Palazzo Lana Extrême  
Franciacorta Riserva  
Docg 2006  
Caccia al Piano  
Levia Gravia  
Bolgheri Superiore Doc 2009

### GUIDO BERLUCCHI

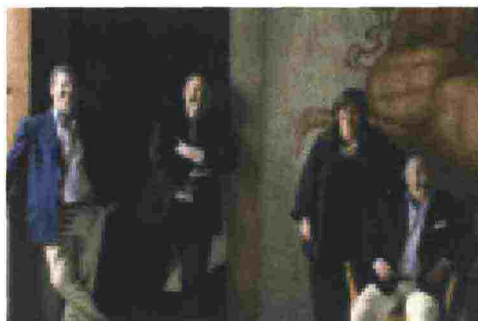
piazza Duranti, 4  
25040 Borgonato di Corte  
Franca (Brescia)  
030.98.43.81  
info@berlucchi.it  
www.berlucchi.it  
f Guido Berlucchi  
t @BerlucchiWine



148 TOP VINI 2014

Era il 1961 quando Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani decisero di "fare uno spumante alla maniera dei francesi" e crearono le bollicine di Franciacorta. Oggi la Guido Berlucchi è tra le aziende leader della produzione spumantistica italiana, condotta dall'appassionato Ziliani con i figli Cristina, Arturo e Paolo (nella foto).

La critica 2014 ha applaudito la **Cuvée Imperiale Vintage, Brut Franciacorta Docg 2007**. «Con l'annata 2007», spiega Ziliani, «questo prodotto diventa Docg. Vintage, con la sua cremosa complessità e la bottiglia con la speciale foggia, si è già conquistato un posto nel cuore dei connoisseurs». Da Chardonnay (60%) e Pinot nero (40%), offre un bouquet intenso e complesso, con note di frutta candita e pane tostato. È un vino elegante, in equilibrio tra la rotondità data dall'affinamento sui lieviti e la vivissima acidità. Onore anche al **Palazzo Lana Extrême, Franciacorta Riserva Docg 2006**, da uve 100% Pinot nero dei vigneti di Borgonato vicini all'omonima residenza. Come precisa Ziliani: «si rivela estremo non solo nel nome. La varietà rossa in purezza, la resa in mosto soltanto del 35%, l'affinamento di oltre 60 mesi sui lieviti, il dosaggio molto contenuto (extra brut), ne fanno un Franciacorta straordinario». Si distingue per la gradazione ramata, con sensazioni olfattive ampie di piccoli frutti, mentre in bocca primeggiano sensazioni di sottobosco. Feschezza, pulizia e spessore, ma anche mineralità e acidità. Con **Levia Gravia, Bolgheri Superiore Doc 2009** ci spostiamo in Toscana, nella Tenuta Caccia al Piano 1868, acquistata dalla famiglia Ziliani nel 2003. «Dominato dal Cabernet Sauvignon con un saldo di Merlot e una piccola percentuale di



Syrah, prima della commercializzazione il Levia Gravia trascorre 20 mesi in barrique e un anno in bottiglia. Complesso e affascinante, è una poesia in bottiglia. Non a caso il suo nome deriva da una raccolta del Carducci, che in questi luoghi passò parte della sua esistenza».



I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Bertani Domains Veneto

### Amarone e Brunello emblemi di un nuovo progetto



**BERTANI DOMAINS**  
via Asiago, 1  
37023 Grezzana (Verona)  
045.86.58.444  
bertani@bertani.net  
www.bertani.net  
f Cantine Bertani

Il 1° gennaio 2014 segna la nascita ufficiale di Bertani Domains, di proprietà della famiglia Angelini. Il progetto vinicolo si compone di cinque Cantine: Bertani a Grezzana (Verona); Puiatti nel Goriziano; le tre tenute in Toscana, Val di Suga (Montalcino), Trerose (Montepulciano) e San Leonino (Castellina in Chianti); e infine la marchigiana Collepaglia. «La scelta di estendere il nome Bertani all'intero gruppo», spiega l'amministratore delegato Emilio Pedron (nella foto), «nasce dalla consapevolezza di quanto questo brand sia riconoscibile e apprezzato per il consumatore nei mercati internazionali». Impegno premiato anche dalle Guide con giudizi d'eccezione, ad esempio, per il grande **Bertani Amarone della Valpolicella Classico Doc 2006**, da varietà Rondinella e Corvina dei vigneti collinari di Villa Novare. «La 2006 è un'annata dai connotati classici», spiega l'enologo Cristian Ridolfi, «simile alla 2000 e alla 2004, con un perfetto equilibrio sia a livello olfattivo che gustativo e una notevole previsione di invecchiamento».

Numerosi apprezzamenti anche per il **Vigneto Ognisanti, Valpolicella Classico Superiore Doc 2011**. «Qui il terreno è calcareo, ben drenato ed esposto verso sud, permettendoci una vendemmia da uve molto mature senza ricorrere all'appassimento. La raccolta è tardiva, intorno alla metà di ottobre, e l'affinamento – caso unico per le nostre etichette da autoctoni – si svolge in barrique». Dalla proprietà Val di Suga, a Montalcino, nasce invece il **Vigna Spuntali, Brunello di Montalcino Docg 2007**, storico cru sul versante sud-ovest che offre la massima insolazione, ma gode anche dell'effetto mitigante del mare, distante una quarantina di chilo-

metri. Il terroir conferisce al Sangiovese note di frutta rossa matura e agrumi canditi, tannini molto morbidi e una speciale cremosità. «L'annata è certamente una delle migliori della decade, grazie a un clima non eccessivamente caldo», racconta l'enologo Andrea Lonardi. Davvero un'ottima prova per questa intensa interpretazione del Brunello.

#### VINI TOP

**Bertani**  
**Amarone della Valpolicella Classico Doc 2006**  
**Bertani - Vigneto Ognisanti**  
**Valpolicella Classico Superiore Doc 2011**  
**Val di Suga - Vigna Spuntali**  
**Brunello di Montalcino Docg 2007**



I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Donnafugata Sicilia

### Tre anfitrioni dell'isola che ammalia

#### VINI TOP

Lighea  
Terre Siciliane Igt 2012  
SurSur  
Grillo Sicilia Dop 2012  
Sherazade, Sicilia Dop 2012  
Ben Ryé  
Passito di Pantelleria Doc 2011

Difficile dimenticare i vini di **Donnafugata**. Nascono in quella terra luminosa, talvolta estrema, ma sempre ricca di fascino, che è la Sicilia, e dell'isola mediterranea ereditano la grande personalità. Piacevolezza in rosso, **Sherazade** è un'etichetta intrigante, che prende nome dalla celebre protagonista de *Le mille e una notte*. «Una versione fresca e fruttata del Nero d'Avola, che esalta le componenti aromatiche primarie di quest'uva», spiega Antonio Rallo (nella foto con Giacomo, Josè e Gabriella). «Pur lievemente più calda rispetto alle medie stagionali, l'annata **2012** ha visto comunque un andamento climatico regolare. È stata una vendemmia solare, che ha portato le uve a perfetta maturazione aromatica e fenolica». Porta un nome evocativo anche il **SurSur**, un **Grillo** in purezza, bianco, profumato e fresco: Sur Sur ("grillo" in arabo classico) richiama il canto del grillo nella campagna siciliana, e l'antico legame con la cultura moresca un tempo fiorente nell'isola. Un vino che sa di primavera, con profumi freschi e fruttati e sentori di erbe aromatiche. La prima annata è stata la **2012**, frutto della ricerca e dell'impegno di **Donnafugata** sulle varietà autoctone: «Abbiamo cercato nel Grillo un'espressione fresca e moderna», afferma Antonio Rallo, «riconoscibile e in linea con il nostro stile produttivo attento a ottenere qualità e personalità». L'annata oggi in commercio è la **2013**, del **SurSur** come dello **Zibibbo**, **Lighea**. Last but not least, il premiatissimo **Ben Ryé**, versione passita del medesimo vitigno. «La vendemmia **2011**, particolarmente favorevole a **Pantelleria**, rappresenta il perfetto connubio tra la natura estrema dell'isola e accurate scelte agronomiche ed enologiche», sottolinea Antonio Rallo. «Fra queste,

Foto: Fabio Gambina



un più lungo affinamento in bottiglia – circa 18 mesi – per esaltare al massimo la qualità eccezionale delle uve». E l'ambrato "figlio del vento" (questo il significato arabo del nome), ampio, avvolgente e di appagante persistenza, non delude le aspettative, confermandosi uno straordinario vino da meditazione.



#### DONNAFUGATA

via S. Lipari, 18  
91025 Marsala (Trapani)  
0923.72.42.00

info@donnafugata.it

www.donnafugata.it

f Donnafugata

@DonnafugataWine

DonnafugataWine

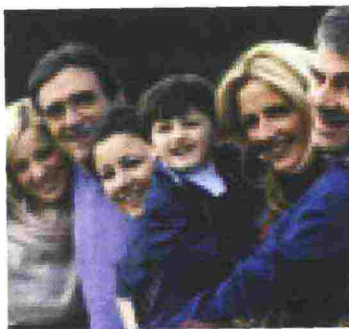
DonnafugataWine

150 TOP VINI 2014

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Falesco Lazio

### I cavalli di battaglia di una filosofia ambiziosa



#### FALESCO

località San Pietro  
05020 Montecchio (Terni)  
0744.95.56  
info@falesco.it  
www.falesco.it  
f Falesco  
t @FalescoOfficial  
s Cantina Falesco  
F Falesco

Il senso d'appartenenza al territorio e la valorizzazione del suo patrimonio viticolo non conoscono confini regionali. Lo dimostrano Renzo e Riccardo Cotarella (nella foto con la famiglia), che dal 1979 hanno saputo rivitalizzare la tradizione produttiva fra Umbria e Lazio con etichette memorabili.

Il **Montiano**, 100% Merlot, anima e simbolo della Cantina, continua a riscuotere ampio consenso fra le Guide. «Nasce da una vecchia vigna a bassa produttività, dove più rigorosa è stata la selezione», spiegano i fratelli Cotarella. «Un vino di eleganza non comune, perfettamente bilanciato». Fra le eccellenze merita spazio anche il bianco **Ferentano**, espressione in purezza di uno storico autoctono dell'area di Montefiascone: il Roscetto. «Un'uva dal grappolo piccolo e compatto che, se ben coltivata e vinificata, genera un vino di ottimo corpo ed estratto». L'annata **2011**, comune alle due etichette, ha visto «un'estate mite con un aumento sensibile delle temperature tra agosto e settembre, ma la buona parete fogliare e la disponibilità idrica hanno consentito di portare in cantina uve dalle ottime potenzialità».

Il versante umbro è votato ai grandi rossi. Come il **Marciliano**, blend di Cabernet Sauvignon (70%) e Franc (30%), profondo nel colore e nelle tipiche note gusto-olfattive. «A Montecchio abbiamo selezionato un'area ideale per la produzione di un grande Cabernet, per esposizione, giacitura e composizione». La vendemmia premiata è la **2010**, in cui «le temperature fresche di agosto e la conseguente maturazione lenta dei grappoli hanno permesso di scegliere l'epoca ottimale per la raccolta».

Ultimo nato in Casa Falesco, e già annovera-

to fra i campioni, è il **Trentanni**. Creato nel 2009 per il trentesimo anniversario dell'azienda, è un rosso di grande eleganza e spessore, oggi sul mercato con l'annata **2011**. «Il frutto meritato degli studi e dell'esperienza maturata nei decenni sulle varietà Merlot e Sangiovese», che ne compongono l'uvaggio in parti uguali.

#### VINI TOP

Ferentano, Lazio Igt 2011

Tellus, Lazio Igt 2012

Vitiano Rosso, Umbria Igt 2012

Montiano, Lazio Igt 2011

Trentanni, Umbria Igt 2011

Marciliano, Umbria Igt 2010





I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Farnese Abruzzo

### Le gradite declinazioni del Montepulciano



Attiva dal 1994, la Casa vinicola Farnese di Ortona, nel Chietino, ha saputo imporsi al grande pubblico ed è diventata tra le aziende leader del Centrosud, vantando numerosi riconoscimenti dalla critica nazionale ed estera. Tra i vini più premiati dalle Guide c'è il **Casale Vecchio, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012**, dai vigneti di collina della valle del Vomano, a nord della regione. «Il 2012», spiega Filippo Baccalaro (nella foto a sinistra), enologo capo, «ha segnato una delle migliori vendemmie degli ultimi anni, soprattutto per i rossi. Nonostante la stagione estiva secca, le nostre viti non hanno sofferto grazie alla riserva d'acqua accumulata in inverno». Il risultato è un Montepulciano di corpo e gradevolmente fruttato, con tannini assai fini. «Davvero un'ottima sapidità e buon equilibrio».

Note di merito anche per l'**Opi, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva Docg 2009**, da un vigneto in fase di conversione al biologico della Tenuta Cantalupo. «Questo vino è per noi la massima espressione del vitigno, con rese basse e una leggera surmaturazione. È un prodotto capace di coniugare al meglio la struttura, la ricchezza di profumi e sapori con un'eleganza davvero armonica» racconta Valentino Sciotti, direttore commerciale (nella foto a destra). Tra le bottiglie più medagliate si distingue anche l'**Edizione 13 Cinque Autoctoni**, blend di Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Sangiovese e Malvasia rossa. «Semplicemente un unicum, che continua a destare notevole curiosità tra gli appassionati e ed è sempre più apprezzato dai consumatori». Il progetto, partito nel 1996 con la collaborazione del famoso gior-



nalista Hug Johnson, dimostra come si possa realizzare un grande rosso attingendo al ricco patrimonio di varietà locali del nostro Paese. «Struttura rilevante, equilibrata tra un'importante nota alcolica e una bella freschezza, tannini morbidi ma persistenti. L'Edizione è già pronto per la beva, ma regalerà emozioni anche fra svariati anni».

#### VINI TOP

**Casale Vecchio, Passerina Colli Aprutini Igt 2012**  
**Casale Vecchio**  
**Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012**  
**Don Camillo, Terre di Chieti Igt 2012**  
**Edizione 13 Cinque Autoctoni Vdt**  
**Opi, Montepulciano d'Abruzzo**  
**Colline Teramane Riserva Docg 2009**

#### FARNESE VINI

Via dei Bastioni, Castello Caldora  
66026 Ortona (Chieti)  
085.90.67.388  
farnese@farnesevini.com  
www.farnesevini.com  
f Farnese Vini



152 TOP VINI 2014

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Cantine Ferrari Trentino-Alto Adige Chardonnay e Pinot Nero nati ad alta quota



Questione d'altezza. A cominciare da quella dei vigneti, che arrivano fino a 700 metri, allevati secondo i principi della viticoltura di montagna sostenibile. E poi le vette della qualità: oltre 110 anni di attività alle spalle per una Casa spumantistica che ha fatto la storia del Trentodoc, dimostrandone le potenzialità in termini di eleganza e longevità. Oggi il marchio trentino è guidato con competenza dalla terza generazione Lunelli, formata dai quattro cugini: Matteo alla presidenza, Marcello vice presidente, Camilla direttrice della comunicazione e Alessandro, capo dell'area tecnica e programmazione. Tra le etichette top c'è il **Ferrari Perlé Nero 2007 Extra Brut, Trentodoc**, la grande sfida del Pinot Nero in purezza: un blanc de noirs millesimato "unico e diverso", come dicono in Casa Ferrari, che matura sei anni sui lieviti. «L'annata 2007», spiega Marcello Lunelli, «è stata caratterizzata da un inverno mite che ha fatto partire in anticipo il ciclo vegetativo permettendoci di vendemmiare a inizio agosto. Questo Perlé Nero offre uno splendido equilibrio tra note fruttate, succose e tostate, con un'importante mineralità e sapidità che lo avvicina ai Pinot Neri d'Oltralpe».

Premiatissimo anche il **Ferrari Riserva Lunelli 2006 Extra Brut, Trentodoc**, su cui la famiglia Lunelli ha deciso di mettere la propria firma. Siamo davanti a uno Chardonnay 100%, che svolge la prima fermentazione in grandi botti di rovere austriaco (come ai tempi del nonno Bruno Lunelli), per poi affinare almeno sette anni in bottiglia. «Con questo prodotto abbiamo voluto riprendere il metodo con cui si produceva il Ferrari fino a metà degli anni Sessanta. Abbiamo af-



finato la difficile tecnica della fermentazione in legno, che per noi resta uno strumento e non un condimento per l'elevazione dello Chardonnay, senza che interferisca in maniera evidente sul suo equilibrio. Il rovere di Slavonia si dimostra il migliore perché è poco invasivo ma al tempo stesso caratterizzante». Finezza ed eleganza sono le parole chiave per un fuoriclasse dalla straordinaria suadanza.

### VINI TOP

**Ferrari Perlé Nero 2007 Extra Brut, Trentodoc**  
**Ferrari Riserva Lunelli 2006 Extra Brut Trentodoc**

### FERRARI F.LLI LUNELLI SPA

via Ponte di Ravina, 15  
38123 Trento  
0461.97.23.11  
info@cantineferrari.it  
www.cantineferrari.it  
f Cantine Ferrari

I MAESTRI  
DELL'ECCELLENZA

## Gianfranco Fino Puglia

### Il Primitivo dei record che mette tutti d'accordo

#### VINO TOP

Es  
Primitivo di Manduria  
Doc 2011



Primitivo di nome e primo di fatto. L'Es, Primitivo di Manduria Doc 2011 di Gianfranco Fino, è il campione assoluto delle Guide enologiche edizione 2014.

Ha infatti messo d'accordo all'unanimità la critica, aggiudicandosi i massimi punteggi dalle sei maggiori pubblicazioni.

Ai festeggiamenti per questo importante en plein – peraltro già realizzato con la vendemmia 2009 e sfiorato con la 2010 – Gianfranco Fino e sua moglie Simona Natale (nella foto) uniscono quelli per i 10 anni della Cantina, fondata nel 2004 a Sava (Taranto).

Tutto comincia con l'acquisto di un piccolo vigneto in agro di Manduria, poco meno di un ettaro e mezzo, dove sorgono esemplari ad alberello pugliese che raggiungono anche i 90 anni d'età. La mission dei Fino è chiara: salvare allo svellimento le vecchie vigne grazie a un meticoloso lavoro di recupero, così da ottenere piante di buona fittezza, scarsa vigoria e clone a grappolo spargolo.

Qualità senza compromessi, ottenuta lavorando la terra rossa con costanza – oggi gli ettari dedicati alla produzione dell'Es, divisi in 12 microappezzamenti, sono diventati 8,5 – riducendo al massimo l'uso della chimica, sfalcio delle erbe infestanti, nessuna irrigazione e concimazione, potature corte e forte diradamento dei grappoli.

«L'annata 2011 si è dimostrata favorevole dal punto di vista climatico, consegnandoci delle uve sane e mature», commenta Gianfranco Fino, «Dopo un lieve appassimento sulla pianta, avviene la raccolta manuale dei grappoli in cassette di plastica previa attentissima selezione. In cantina, procediamo a un'ulteriore cernita, a cui seguono la diraspatura, la pigiatura soffice degli acini, e



la maturazione in tini di acciaio inox da 70 ettolitri. La fermentazione prevede che il mosto resti a contatto con le bucce per due o tre settimane, con controllo della temperatura del cappello di vinaccia, e due delestage al giorno. A svinatura completata, il vino prosegue il suo iter in barrique di rovere francese metà nuove e metà di secondo passaggio. Dopo 9 mesi di legno l'Es, senza ausilio di chiarificanti e precipitazioni tartariche, viene messo in bottiglia e riposa altri 9 mesi.

Proprio come promette il suo nome, ispirato al padre della psicanalisi Freud che definisce l'Es come il principio del piacere, il Primitivo di Manduria 2011 di Gianfranco Fino incanta con la sua notevole finezza e la sua complessità olfattiva, a cui fanno seguito una struttura imponente e insieme morbidamente tannica, in equilibrio tra corpo, alcolicità, acidità e sapidità.

#### GIANFRANCO FINO

via Piave, 12 - 74028 Sava (Taranto) 099.77.73.970  
gianfrancofino@libero.it - www.gianfrancofino.it