

**BEREKBE 2015
DEL GAMBERO ROSSO** |
PP. 336 |
PREZZO 11,90 EURO |
IN VENDITA IN EDICOLA,
IN LIBRERIA E SU
WWW.GAMBEROROSSO.IT



VINI DA DISCRETI A BUONI
NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE



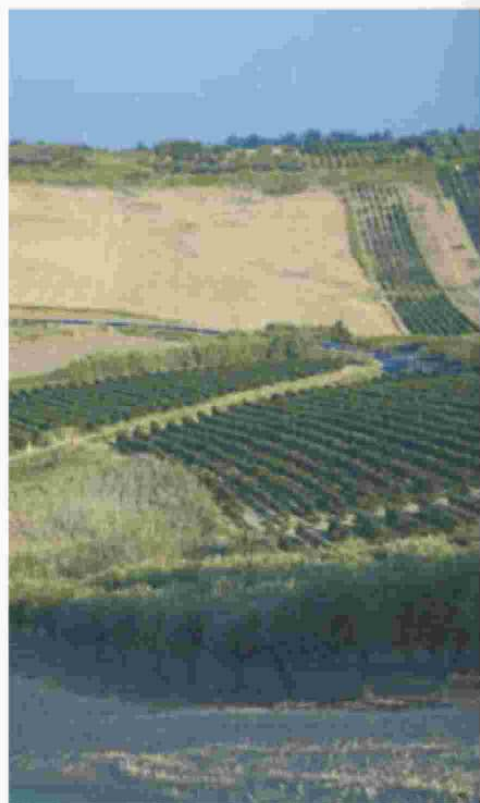
VINI DA MOLTO BUONI A OTTIMI
NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE



VINI DA MOLTO BUONI A OTTIMI
CHE HANNO RAGGIUNTO
LE DEGUSTAZIONI DI FINALE



VINI ECCELLENTI
NELLE LORO RISPETTIVE CATEGORIE



LE CLASSIFICHE

Sicilia

berekbene

Vini bianchi:
il catarratto,
il grillo,
lo chardonnay,
l'insolia
e lo zibibbo
diventano
i protagonisti
di etichette
storiche
e dalla grande
bevibilità. Tutti
sotto i 10 euro
in enoteca.
Prezzi convenienti
per etichette
frutto di grande
attenzione in
vigna. Calici che
contribuiscono
a rendere l'isola
uno dei principali
fiori all'occhiello
del made in Italy
nel mondo



GIUGNO 2015

LE CLASSIFICHE

SELIGO BIANCO '13
Settesoli**SS 115 | MENFI (AG) |****TEL. 092577111 | WWW.CANTINESSETTESOLI.IT****10,00 euro**

La cantina Settesoli con i suoi più di 2000 soci e 6500 ettari vitati può a buona ragione considerarsi un unicum in Italia, soprattutto per l'elevato

standard qualitativo di tutta la produzione a dispetto di numeri davvero grandi. Il Seligo Bianco '13, blend da grillo e chardonnay, è un vino pensato per la grande distribuzione che non sfuggerà per nulla neanche nel canale Horeca. Frutta gialla e agrumi al naso, mentre alla beva è fresco, sapido, scorrevole e piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI

Da stuppare con la zuppa di crostacei.

**ANGIMBÉ '13**
Cusumano**C.DA SAN CARLO SS 113 | PARTINICO (PA) |****TEL. 0918908713 | WWW.CUSUMANO.IT****9,70 euro**

La cantina dei fratelli Cusumano sin dalla sua prima comparsa nel variegato panorama vitivinicolo siciliano si è distinta per l'ottimo rapporto qualità/prezzo dell'intera gamma produttiva. Blend di inzolia e chardonnay, l'Angimbé '13 è un vino godibilissimo sin dall'approccio al naso, in cui fra frutta esotica e fiori gialli si insinua una deliziosa vena mentolata a esaltare il tutto. Il sorso è invece giocato tra il prepotente ritorno del frutto e una fresca, vivace e decisamente sapida acidità.

ABBINAMENTI

Si sposa bene col rombo al forno con verdure.

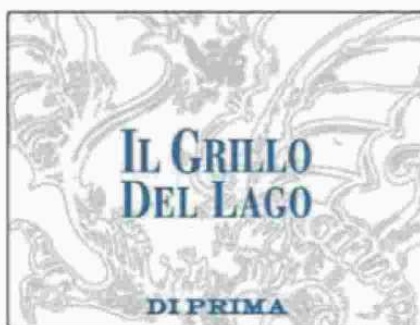
**IL GRILLO DEL LAGO '13**
Gaspere Di Prima**VIA G. GUASTO, 27 | SAMBUCA DI SICILIA (AG) |****TEL. 0925941201 | WWW.DIPRIMAVINI.IT****7,60 euro**

L'azienda della famiglia Di Prima si sviluppa per circa quaranta ettari sulle colline che circondano il lago Arancio a Sambuca di Sicilia, uno dei territori più vitati dell'intera regione. Famosi più per la produzione di rossi, Nero d'Avola e Syrah in particolare, da qualche anno si cimentano anche

con un bianco da uve grillo. Premiamo il millesimo 2013 de Il Grillo del Lago per i suoi profumi delicati e aromatici, lievemente iodati e per il sorso agile, sapido e dal finale appena amarognolo.

ABBINAMENTI

La sapidità del vino accompagna il carattere iodato di un buon piatto di spaghetti con le vongole.

**GRILLO '13**
Feudo Disisa**FRAZ. GRISI | C.DA DISISA | MONREALE (PA) |****TEL. 0919127109 | WWW.VINIDISISA.IT****8,70 euro**

La famiglia Di Lorenzo lavora con passione i quattrocento ettari del Feudo Disisa, nell'agro palermitano. L'azienda produce olio ma soprattutto vino, sfruttando appieno le potenzialità del territorio, nel comune di Monreale, tra 400 e 500 metri d'altitudine. Il Grillo '13 degustato quest'anno presenta profumi di agrumi, lime e pompelmo in particolare, cui fa sponda una vivace nota erbacea. In bocca si dispiega con eleganza, di buona tensione acida, sapido e persistente.

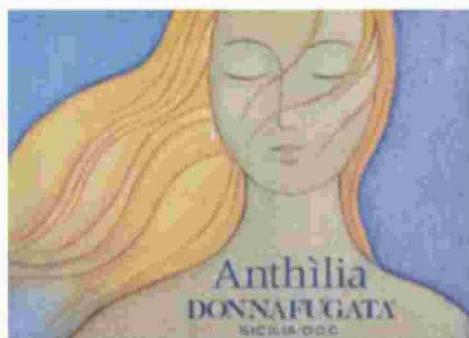
ABBINAMENTI

Buono con linguine e mazancolle.



ANTHILIA '13
DonnafugataVIA S. LIPARI, 18 | MARSALA (TP) |
TEL. 0923724200 | WWW.DONNAFUGATA.IT**7.80 euro**

In casa **Donnafugata** si è appena festeggiata la trentesima vendemmia conservando intatto lo smalto e l'entusiasmo del primo giorno. All'epoca Giacomo e Gabriella Rallo concepirono un modello di azienda ancora attuale e competitivo che sposava a vini di taglio moderno e qualità elevata una comunicazione moderna e dinamica. Premiamo quest'anno



anche l'Anthilia '13, da catarratto, dai profumi eterei e floreali e di frutta bianca, beva piacevolissima ben assistita da freschezza e spinta acida.

ABBINAMENTI

Eccellente la combinazione con cuscus di pesce.

IRMANA GRILLO '13
Duca di SalaparutaVIA NAZIONALE, SS 113 | CASTELDACCIA (PA) |
TEL. 091945201 | WWW.DUCA.IT**9.30 euro**

La Corvo, un pezzo di storia della Sicilia enologica, insieme agli altri prestigiosi brand di famiglia, Florio e Duca di Salaparuta, ormai da un bel pezzo fa parte della galassia Ilva Saronno di Augusto Reina cui va dato atto di aver saputo ben rilanciare, sia per quanto riguarda il marketing che la produzione, questi

tre storici marchi. L'Irmàna Grillo '13 è un vino corretto dai profumi di frutta a polpa bianca ed erbe officinali, fresco, sapido e dotato di una bella tensione gustativa.

ABBINAMENTI

Delizioso con seppie alla brace.

**BAGLIO DEL SOLE**
INZOLIA CATARRATTO '13
Feudi del PisciottoC.DA PISCIOOTTO | NISCEMI (CL) |
TEL. 09331930280 |
WWW.CASTELLARE.IT**6.90 euro**

Adesso il Feudo del Pisciotto è di proprietà dell'editore vignaiolo Paolo Panerai che l'ha riportato ai fasti di un tempo. Dalla torre della masseria lo sguardo spazia sui cinquanta ettari di vigneto curati come un giardino, incastonati nella macchia mediterranea che domina il paesaggio. Tra i bianchi segnaliamo l'Inzolia Catarratto '13, che mette in luce un corredo aromatico giocato sugli agrumi e la mineralità, e una bocca elegante, fruttata, ben sostenuta da una fresca corrente acida.

ABBINAMENTI

Un giusto compagno per una spigola in crosta di sale.



LE CLASSIFICHE

GRILLO '13
Feudo MaccariC.DA MACCARI SP PACHINO-NOTO KM 13,500 |
NOTO (SR) | TEL. 0931596894 |
WWW.FEUDOMACCARI.IT**9.90 euro**

 Prestazione maiuscola quest'anno per i vini della cantina siciliana di Antonio Moretti, una cinquantina di ettari vitati tra Noto e Pachino. Il millesimo 2013 del Grillo è certamente il migliore da sempre, un bianco solare e dinamico come pochi altri in zona. Un tripudio di frutti bianchi,

sensazioni marine e floreali, mentre il bicchiere è pieno, armonico, preciso nel ritorno del frutto arricchito da note di mandorle e agrumi che lo accompagnano anche per tutto il lungo finale.

ABBINAMENTI
Particolarmente gustoso con impastata di cozze.

**INSOLIA '13**
Feudo Principi di ButeraC.DA DELIELLA | BUTERA (CL) |
TEL. 0934347726 | WWW.FEUDOBUTERA.IT**10.00 euro**

 Con oltre 180 ettari vitati e una produzione di tutto rispetto il Feudo Principi di Butera fa stabilmente parte del gruppo di testa della viticoltura siciliana. Che il livello qualitativo dell'intera gamma vada salendo sempre più lo si legge soprattutto nei cosiddetti vini base, come questa Insolia '13, che si snoda al naso tra fiori gialli, erbe aromatiche appena raccolte, nuance minerali, mentre la beva è sorretta da un'autorevole acidità che dà profondità a un frutto pieno e succoso.

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo o per freschi piatti estivi.

**CHIARAMONTE CHARDONNAY '13**
FirriatoVIA TRAPANI, 4 | PACECO (TP) |
TEL. 0923882755 | WWW.FIRRIATO.IT**9.00 euro**

Le nostre selezioni regionali ci raccontano di una cantina in grande forma, capace di produrre vini tecnicamente ineccepibili sia che arrivino dalla cantina di Favignana che da quella sull'Etna o come nel caso del Chiaramonte Chardonnay '13 da Paceco. Al

naso si colgono note soffici di fiori gialli e più piene di frutta esotica su un fondo delicatamente erbaceo, l'assaggio mette in luce una struttura non priva di tensione e un bel finale lungo in buon equilibrio tra frutto e sapidità.

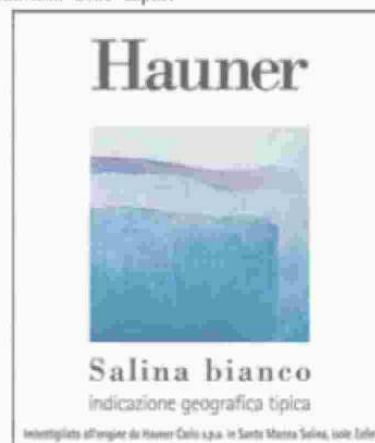
ABBINAMENTI
Piacevole con arrosto di vitello al pomodoro.

**SALINA BIANCO '13**
HaunerLOC. SANTA MARIA | VIA G. GRILLO, 61 |
MESSINA | TEL. 0906413029 | WWW.HAUNER.IT**8.00 euro**

 Va dato merito a Carlo Hauner senior di aver salvato la millenaria malvasia delle Lipari

dalla scomparsa certa verso cui era avviata e di aver rilanciato la viticoltura nell'arcipelago eoliano facendola approdare sulla stampa e sui mercati internazionali. Così la cantina Hauner produce anche vini secchi, come questo Salina Bianco '13 minerale, dai sentori di fiori, rosa in particolare, albicocca e zagara, fresco e sapido al palato dove il frutto è ben sostenuto da un'acidità prorompente.

ABBINAMENTI
Esalta egregiamente una pasta con le sarde



CARTA D'ORO '13**Rallo**VIA V. FLORIO, 2 | MARSALA (TP) |
TEL. 0923721633 | WWW.CANTINERALLO.IT**7.80 euro**

 In poco meno di un lustro Andrea Vesco è riuscito a far tornare in pole position la sua cantina, che come una macchina dotata di un gran motore, oltre cento ettari di vigneto, necessitava però di una buona messa a punto generale. Tutti di alto livello i bianchi presentati quest'anno, segnaliamo qui il Catarratto Carta Oro '13, un bianco minerale dai bei profumi di pesca e fiori

bianchi che alla prova del bicchiere si fa notare per il frutto polputo e per la sapida acidità.

ABBINAMENTI
Il nerbo acido smorza la dolcezza dei crostacei. Da provare con gamberoni e scampi alla brace.

**GRILLO '13****Tenute Rapitalà**C.DA RAPITALÀ | CAMPOREALE (PA) |
TEL. 092437233 | WWW.RAPITALA.IT**9.90 euro**

 La cantina fondata da Hugues de la Gatinas si estende per oltre duecento ettari nel territorio

collinare che da Camporeale scende dolcemente verso Alcamo e il mare. Passata adesso al Gruppo Italiano Vini in pochi anni è diventata una tra le realtà più dinamiche e innovative dell'isola. Piacevolmente iodato il Grillo '13 che si apre con sentori erbacei, toni agrumati e di melone bianco, fresco, sapido al palato reso ancora più gradevole da un finale lungo e delicatamente agrumato.

ABBINAMENTI
Un bianco da aperitivo, gradevole con formaggi freschi.

**ETNA BIANCO '13****Emanuele Scammacca del Murgo**VIA ZAFFERANA, 13 | SANTA VENERINA (CT) |
TEL. 095950520 | WWW.MURGO.IT**8.60 euro**

 Questo storico cantina in poco più di un decennio ha affiancato alla produzione tradizionale dell'Etna prima una linea di spumanti metodo classico ben fatti e affidabili e adesso i vini di una nuova grande tenuta denominata Gelso Bianco. Segnaliamo l'ottimo Etna Bianco '13, da caricante e catarratto di rara finezza sia al naso, minerale, fitto di agrumi,

pompelmo in particolare, e frutta bianca, che al palato, dove il frutto è splendidamente bilanciato da un'acidità ancora tagliente e sapida.

ABBINAMENTI
Sostiene piatti a base di carni bianche.

**REGALEALI BIANCO '13****Tasca d'Almerita**C.DA REGALEALI | SCIAFANI BAGNI (PA) |
TEL. 0916459711 | WWW.TASCADALMERITA.IT**8.60 euro**

La tenuta di Regaleali è da sempre il punto di forza dei Tasca d'Almerita, tanto che il conte Giuseppe, fondatore dell'attuale azienda agricola, usò quel nome, ormai quasi 60 anni fa, per etichettare i primi vini che si potevano fregiare del suo blasone. Il Regaleali Bianco '13, con questa siamo a 54 vendemmie, non delude, profuma di agrumi, fiori di ginestra, menta e susina, mentre in bocca è fresco, intenso, delicatamente sapido e dotato di una sorprendente persistenza gustativa.

ABBINAMENTI
Un vino elegante che risalta il sapore semplice di una tartare di pesce.

