

GLI ASSAGGI CHE NON DOVETE PERDERE

La nostra personalissima guida per andare alla ricerca delle migliori bottiglie in assoluto. Dal leggendario Giulio Ferrari al Brunello Tenuta Nuova di Casanova di Neri, dal Monprivato di Mascarello al Duemani di Luca D'Attoma



Non solo vino **Al Sol i migliori oli del mondo** **poi aree per birra, formaggi, caffè**

● Non solo vino. Gli appassionati di cibo di qualità vadano a dare un'occhiata anche al Sol&Agrifood (padiglione C) che si svolge in contemporanea. Ci sono i migliori oli italiani (quindi del mondo...), c'è una bella area dedicata alla birra, ci sono assaggi e degustazioni di formaggio e caffè con Cheese Experience e A Taste of coffee. Tra gli appuntamenti domani alle 12, alla Sala Mantegna, c'è la degustazione guidata da Marino Giorgetti degli oli che hanno vinto il Sol. Tanti i cooking show all'Agorà: oggi alle 14 Peppe Guida, stellato di Vico Equense, si esibisce su olio e pasta di Gragnano.



**OLIO DOP
MONTI IBLEI**
di
Terraliva



**SALELLA
CILENTO DOP**
di
Pietrabbianca

I «must taste»

Ecco la nostra guida ragionata agli assaggi che non dovete perdere.

LOMBARDIA

ARCIPELAGO MURATORI (Pad. 7, B5)
Franciacorta e non solo. Villa Crespia e Cisiolo. La novità è «Mille»: cambia la concezione del millesimato.

AR.PE.PE. (Palaexpo ABCD/1)
Summa della Valtellina. Provate Rocce Rosse e Grumello Buon Consiglio

BELLAVISTA (PAD. 7, A2/B3-B4)
Spumanti d'eccezione. Andrà in scena la rarità di millesimati tra il 1988 e il 2002. E spiccherà anche il leggendario Vittorio Moretti 2004.

BERLUCCHI (Palaexpo, B/C 15)
Si festeggiano gli 80 anni di Franco Ziliani, il fondatore, con il lancio di Cellarius Franciacorta per sottolineare il legame col territorio.

CA' DEL BOSCO (Palaexpo, D17/18)
Sempre Franciacorta. L'azienda guidata da Maurizio Zanella propone grandissimi spumanti, dall'icona Annamaria Clementi al Cuvee Prestige che sta avendo grande successo.

MONTE ROSSA (Pad. 6, B6)
Emanuele Rabotti riesce sempre a sorprendere. Questa volta l'azienda di Franciacorta nota per il Cabochon, lancia il Flamingo, un nuovo, spettacolare rosé.

EMILIA ROMAGNA

CANTINA DELLA VOLTA (Pad. 1, D1)
Particolare il lambrusco Brut Rosé

CLETO CHIARLI (Pad. 1, D1)
Riferimento del Lambrusco. Andate sul sicuro con Vecchia Modena.

CESARI (Pad. 7, E7/E8)
Sangiovese di Romagna. Provate il Tauleto e il Liano.

SICILIA

COS (Pad. 12, A5/D6/23)
Giusto Occhipinti e i suoi vini nelle anfore. Provate il Phitos, il Cerasuolo di Vittoria e il Frappato.

DONNAFUGATA (Pad. 2, stand 187H)
Non saprete cos'è un passito di Pantelleria se non provate il Ben Ryè.

DUCA DI SALAPARUTA (P. 2, S. 22/B)
Chiedete del Duca Enrico e del Colomba Platino.

VALLE DELL'ACATE (Pad. 2, 94F)
Gaetana Jacono vi guiderà nella magia del Frattato (super!), ma anche del Grillo e del Cerasuolo di Vittoria.

TRENTINO ALTO ADIGE

FERRARI (Pad. 3, C3)
I Lunelli raccontano l'eccellenza del Trento Doc. Provate il Perlè 2006 e, se siete molto fortunati, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004.

FORADORI (Pad. 12, A5/D6/75)
Elisabetta Foradori è maestra del Teroldego. Il Granato è spaziale.

VENETO

ALLEGRIANI (Pad. 6, E5)
La famiglia Allegrini eccelle per ospitalità. Provate tutte le sfumature del Valpolicella e l'Amarone.

ZONIN 1821 (Pad. 4, F5)
Provate il Solatio di Castello d'Albola e il Primitivo di Masserie Altemura.

LAZIO

TERRE DEI PALLAVICINI (Pad. 7, C5)
Frascati e Cesanese del Piglio

CAMPANIA



**CELLARIUS
FRANCIACORTA**
Berlucchi
(Palaexpo, B15)



FLAMINGO
Franciacorta
Monte Rossa
(Pad. 6, B6)



**VECCHIA
MODENA**
di Cleto Chiarli
(Pad. 1, D1)



BEN RYÈ
Passito di
Donnafugata
(Pad. 2, 187H)



IL SOLATIO
Castello
D'albola, Zonin
(Pad. 4, F5)

MARISA CUOMO (Pad. B)
Il suo Fiorduva è miglior bianco d'Italia.
Ma assaggiate anche il Furore rosso.
QUINTODECIMO (Pad. 7, C4)
La mano felice di Luigi Moio
su Aglianico, Taurasi e Falanghina.

FRIULI VENEZIA GIULIA

CASTELVECCHIO (Pad. 6, D6)
Leo e Mirella Terraneo sono
appassionati produttori di Sagrado.
Provate Merlot di Leo e Pinot Grigio.

LIS NERIS (Pad. 6, E7)
Ottimi il Sauvignon il Pinot Grigio
e il nostro amato Confini

LIVIO FELLUGA (Pad. 6, B6)
Terre Alte e Sharis!

MARCHE

CIÙ CIÙ (Pad. 7, stand 7)

Il trionfo dei vitigni autoctoni:
Passerina, Pecorino e Offida.

FELICI ANDREA (Pad. 8, G7)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Bio.

VILLA BUCCI (Pad. 7, C1)
Il Villa Bucci è il Verdicchio!

CALABRIA

'A VITA (Pad. 12, A5/D6/94)
Cirò riserva e Rosato.

SARDEGNA

ARGIOLAS (Pad. 7, A5)
Il Turriga, bandiera dell'Isola.

PIEMONTE

GIOVANNI BOROLI (Pad. D, C2)
Provate il barolo Villero.

G. MASCARELLO E FIGLIO (P. 10, F3)
Il Monprivato è un barolo speciale!
Ma assaggiate anche la Freisa
di Mauro Mascarello: unica.

MARCHESI DI BAROLO (Pad. 5, D1)
Grandi Baroli, ma anche Barbera
e Nebbiolo di qualità.

TENUTA SANTA CATERINA (P10, C1.)
Grignolino e Freisa (ferma come da
tradizione) e ottimi Barbera.

VAJRA (Pad. 10, G4) Barolo Bricco
delle Viole. Ma anche Riesling e
Moscato spettacolari.

VILLA SPARINA Pad. 12, Stand C.4)
Il miglior Gavi, anche Spumante Brut

ABRUZZO

MASCIARELLI (Pad. 7, D9)
il Montepulciano Marina Cvetic

TENUTE ULISSE (Pad. 12, C2)
Cococciola, Pecorino e Nativae.

TOSCANA

ANTINORI (Pad. 7, D2)
Solaia e Tignanello: i Supertuscans...

CASANOVA DI NERI (Pad. 9, A5)
Il Brunello tenuta Nuova è tra i migliori
vini del mondo in assoluto!

CASTELLO DEL TERRICCIO (P. 9, C7)
Il Tassinai e il grandissimo Lupicaia.

CASTIGLION DEL BOSCO (Pad. 9,
C10) Brunelli di qualità (Campo del
Drago) e provare il Prima Pietra.

C. PICCOLOMINI D'ARAGONA (P.9,
C6) Brunelli d'eccezione. Provate il
Pianrosso

DUEMANI (Pad. 9, C4)
Luca D'Attoma è uno dei migliori
enologi italiani: Duemani e il Suisassi
valgono il viaggio.

MAZZEI (Pad. 9, C15)
Chianti Castello di Fonterutoli
e il Doppiozeta Zisola di Sicilia.

PHILARMONICA (Pad. 9, C17)
Guido Folonari può proporvi le tre
grande B (Barolo, Brunello, Bolgheri).

SETTE PONTI (Pad. 9, D14)
Antonio Moretti fa crescere i suoi vini
e ora l'Oreno è tra le migliori bottiglie
del mondo. Provate anche Grillo e Saia
di Feudo Maccari.

TENUTA SAN GUIDO (Pad. 7, D3)
Basta la parola: Sassicaia!

PUGLIA

TAURINO COSIMO (Pad. 11, C3/C4)
La leggenda del Patriglione.



PASSERINA
autoctono
di Ciù Ciù
(Pad. 7, 7)



MONPRIVATO
di Mascarello
e figlio
(Pad. 10, F3)



**BAROLO
BRICCO**
di Vajra
(Pad. 10, G4)



LUPICAIA
Castello del
Terriccio
(Pad. 9, C7)



ORENO
di Tenuta
Sette Ponti
(Pad. 9, D14)