



[08/10/2016](#) | Categoria Notizie [Vino - Alcolici - Liquori - Spirits](#) | 708 letture



MILANO DA BERE: LA VENDEMMIA MONTENAPOLEONE E WINE TASTING GRANDI CRU

Degustazione Vino Montenaполеone Wine Barolo Brunello Di Montalcino Bere La Vendemmia Di Via Montenaполеone Cà Del Bosco Farnese Vini Zenato Vendemmia Bellavista Tasting Milano Comitato Grandi Cru D'italia Col D'orcio Castellare Marchesi Di Gresy Ferrari Trento Doc Donnafugata Passito Di Pantelleria Cavallofotto Barbaresco Amarone

[@zarmalana.](#)

Giorni intensi quelli dei wine-lovers milanesi. È tornata una Milano da bere. La **Vendemmia** di Via Montenaполеone, kermesse con l'obiettivo di avvicinare il mondo del vino a quello della moda, veri simboli del Made in Italy, ha inondato nella città meneghina bottiglie di qualità. Una serie di eventi, presentazioni, degustazioni, con il clou in due momenti. La **serata Opening di giovedì 6 ottobre**, appuntamento unico con il mondo del lusso e dei vini più prestigiosi in degustazione in oltre cento punti del quadrilatero della moda. Super degustazione invece con il **Wine Tasting "Oltre Cento sfumature di gusto"**, a cura del **Comitato Grandi Cru d'Italia** andato in scena venerdì 7 ottobre a **Palazzo Serbelloni**.



Una delle location più cool di Milano ha ospitato **100 etichette top** del Comitato Grandi Cru d'Italia. Mai stato così semplice bere così bene, in sale con soffitti alti e affrescati emblema di una delle famiglie storiche di Milano. Tra i banchi di assaggio noi di Beverfood.com abbiamo trascorso una serata da dieci e lode, ecco per voi le nostre dieci degustazioni.

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2005 – CANTINE FERRARI

Il grande Giulio Ferrari è tornato. Annata 2005, appena in commercio da un paio di settimane. Abbiamo avuto la fortuna di provarlo in due occasioni in questa vendemmia. Giovedì sera nell'opening presso la boutique di Ermenegildo Zegna, partner di Cantine Ferrari, e durante il Wine Tasting. Siamo ancora di fronte a una freschezza importante per un vino che passa più di dieci anni sui lieviti. Brillantezza di colore dai riflessi dorati intensi, naso ampio, croccantezza ma anche sentori tropicali. In bocca ci colpisce per eleganza ma soprattutto per freschezza, grande interpretazione delle bollicine trentine.



www.ferraritrento.it

VITTORIO MORETTI 2008 BELLAVISTA

Un altro campione dello sparkling italiano. Il Vittorio Moretti annata 2008, l'ultima attualmente in commercio, ha incantato nel Comitato Grandi Cru. Uvaggio Chardonnay 58% e Pinot Nero 42%. Sentori al naso che fanno percepire il passaggio in legno, sapientemente moderato dalla mano dell'enologo Mattia Vezzola, con sentori di frutta a pasta bianca e agrumati. In bocca c'è molta aderenza al naso, persistente e lungo, verticale e fine al tempo stesso. E da Erbusco arrivano notizie positive, sembrerebbe infatti che l'annata del 2016 regalerà la prossima edizione del Vittorio Moretti.



www.bellavistawine.it

ANNAMARIA CLEMENTI CUVÉE 2007 CA' DEL BOSCO

Chiusura ideale di un trittico di bollicine italiane. Tutti i presenti al wine tasting di Palazzo Serbelloni sono passati anche da qui, dall'emblema dell'etichetta per eccellenza di Ca' del Bosco. Varietà delle uve Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. Vino dedicato a una figura mitica dell'azienda, Annamaria Clementi il cui ritratto campeggia in uno dei punti più suggestivi della bellissima cantina visionaria di Maurizio Zanella. Vini base ottenuti da mosti di prima spremitura, fermentazione alcolica in piccole botti di rovere. 8 anni e 5 mesi sui lieviti. Perlage estremamente fine, al naso complessità e in bocca eleganza, una grande freschezza e bevibilità per un'espressioni di Franciacorta.

www.cadelbosco.com

AMARONE CLASSICO VALPOLICELLA 2011 ZENATO

Passaggio ideale dal mondo delle bollicine ai grandi grossi. La chiave per entrare l'Amarone di Zenato. Una sfida quella raccolta dalla famiglia Zenato che dopo aver contribuito a fare diventare la denominazione Lugana come la conosciamo oggi, si sono gettati nella Valpolicella. Amarone annata 2011 con uvaggio classico, 80% Corvina, 10% Rondinella e 10% Osoleta. Dopo la raccolta rigorosamente a mano le uve passano la fase di appassimento in maniera naturale e vengono vinificate a gennaio. In bocca è caldo e avvolgente, titolo alcolometrico importante ma ben supportato dal residuo zuccherino.



www.zenato.it

BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA 2003- MARCHESI DI GRESY

Marchesi di Gresy dal 1797 ha l'esclusiva di uno dei cru più interessanti della zona del Barbaresco, il Martinenga, nel cuore della denominazione. Da quelle parti non si ricordano a memoria un'annata calda come il 2003. Ma bevendo a distanza di più di dieci anni questa annata definita non certo secolare dalla critica, possiamo tranquillamente dire che anche con esperienze di questo tipo il Nebbiolo reagisce bene. Colore tipico, rosso granato con unghia aranciata. Profumo intenso ed equilibrato, domina un sottobosco e frutta a bacca rossa. Al gusto prontezza e bevibilità, tannino già ben levigato con una persistenza piacevole.



www.marchesidigresy.com

BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS 2010 – CAVALLOTTO

Nebbiolo ancora, e siamo sempre nelle Langhe, in un'azienda, Cavallotto, che può sfruttare la sua presenza a Castiglione Falletto, su due territori al confine che danno quindi sia terroir argilloso che più calcareo. E in bottiglia si sente questa ibridazione ideale, regalandoci un tannino che darà grandi soddisfazioni da qui ai prossimi anni. Equilibrio e profumi complessi, tannino ben pronunciato che servirà per far invecchiare alla grande questo Barolo.



www.cavallotto.com

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA POGGIO AL VENTO 2001 COL D'ORCIA

Ci troviamo in Toscana, in una realtà che dal 2010 ha iniziato una conversione al biologico, oggi l'azienda più grande certificata in Toscana. Un regalo per tutti gli amanti del Brunello, Col d' Orcia ha portato in degustazione un'annata del 2001, del resto è un banco di assaggio di Grandi Cru. Sembra di stare ancora di fronte a un bambino tanta la bevibilità di questa Sangiovese in purezza. Avviso ai naviganti, la richiesta di Brunello è talmente alta che si rischia di non arrivare con l'annata a Natale.



www.coldorcia.it

I SODI DI SAN NICCOLO' 2012 CASTELLARE DI CASTELLINA

Paolo Panerai è grande esperto e conoscitore di vino. Al mattino è intervenuto nella tavola rotonda dal tema "Untaggable", mentre in serata tutti hanno potuto assaggiare il top di gamma di Castellare di Castellina. Sangiovese 85% e Malvasia Nera 15%, vinificazione in acciaio e passaggio in barrique per le metà nuove e restante di secondo passaggio. Naso speziato e con un po' di frutta, bocca avvolgente.

www.castellare.it

EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI FANTINI FARNESE

Prendi due Regioni, Puglia e Abruzzo, cinque vitigni autoctoni della zona, Primitivo, Negramaro, Malvasia Nera in Puglia, Montepulciano e Sangiovese in Abruzzo. Ogni vino effettua una microvinificazione in loco in cantine, poi viene fatto un blend. Ci ha stupito per equilibrio e maturazione, da abbinare con carni rosse.



www.farnesevini.it

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE' DONNAFUGATA

Ho un amico siciliano che quando siamo a fine serata a casa sua mette sempre sul tavolo un Ben Ryé. Idealmente abbiamo voluto chiudere qui la serata del Wine Tasting a Palazzo Serbelloni. Una Pantelleria che non ti aspetti, la famiglia Rallo con questo vino ha trasformato la viticoltura siciliana. Uve di zibibbo coltivate ad alberello basso, vendemmia notturna dopo il 15 agosto, un marchio della casa. Naso di albicocca, in bocca dolcezza e morbidezza, ma non è stucchevole ma ben equilibrato. Da vino di fine pasto a vino in grado di aprire mercati nuovi, un ambasciatore dell'Italia nel mondo.



www.donnafugata.it