Copyright 2013 © RCS Mediagroup Spa - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

G+ GAZZAGOLOSA VINITALY

Italia: 111118109109

4

CANNONAU DI SARDEGNA
AUDARYA
Rosso (Sardegna)
● 11,50 euro

5

FURORE COSTA D'AMALFI DOC
MARISA CUOMO
Bianco (Campania)
● 15 euro

6

SCAIA BIANCA GARGANEGA
TENUTA S. ANTONIO
Garganega e Chardonnay (Veneto) ● 9,90 euro

7

RULÄNDER
CEO
Bianco (Alto Adige)
● 14-15 euro

8

PLATT & RIEGL
CANTINA GIRLAN
Pinot Bianco (Alto Adige)
● 12,50 euro

9

LE VAGLIE
SANTA BARBARA
Verdicchio dei Castelli di Jesi (Marche) ● 10 euro

10

FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE
BERLUCCHI spumante (Lombardia) ● 15 euro

11

VERDUNO PELAVERGA
COMM. G.B. BURLOTTO
Rosso (Piemonte)
● 11-12 euro

12

ROERO ARNEIS SERRA LUPINI
ANGELO NEGRO
Bianco (Piemonte)
● 9 euro

13

SALINA BIANCO
CANTINE COLOSI
Bianco (Sicilia)
● 15 euro

SOAVE CLASSICO GINI SANDRO E CLAUDIO BIANCO (VENETO)
12 EURO

2

VENETO
Fedeltà al territorio che mineralità!

● I suoli vulcanici danno personalità e carattere a questo Soave che esalta le caratteristiche della Garganega. Bellissimo sorso minerale

MOSCATO GIALLO NALS MARGREID BIANCO (ALTO ADIGE)
12 EURO

1

ALTO ADIGE
Aromaticità ed eleganza

● Tutto il meglio del Moscato secco, con quelle note floreali e agrumate in un perfetto equilibrio di aromaticità ed eleganza

CAREMA CLASSICO PRODUTTORI NEBBIOLO ROSSO (PIEMONTE)
11,5 EURO

3

PIEMONTE
Delicato Nebbiolo al profumo di rosa

● Delicatezza ed eleganza di un Nebbiolo spettacolare per i profumi di rosa e di piccoli frutti rossi. Piacevoli tannini nervosi

TOP 50 Vini d'Italia

Un fiore della spettacolare viticoltura altoatesina, un grande Soave e un delicatissimo Nebbiolo. Il podio di Vino Pop 2019 si conferma in linea con la tradizione del nostro concorso. Tre vini che per motivi diversi possono piacere a tutti. Tre belle sorprese di aziende che sono la sintesi di un'Italia che produce nel segno della qualità. Nals Margreid può essere la perfetta rappresentazione delle cantine sociale, che sublimano le uve di tantissimi piccoli produttori (poco più di un ettaro a testa in media) che si uniscono per avere più forza. A Nalles, ai piedi della collina di Sirmian, c'è l'efficiente cantina da cui escono bottiglie che sembrano curate una a a una. Lo stesso discorso vale per la Cantina di Carema. Sandro Gini è il presidente del Consorzio del Soave e quindi la bandiera di un territorio e di un vitigno, la Garganega che è un tesore del Veneto. Discorsi e dettagli che valgono un po' per tutti i vini che trovate in queste due pagine e devono essere orgoglio per il nostro Paese.

LA GIURIA: Pier Bergonzi, Luca Gardini, Alessandro Franceschini, Andrea Grignaffini, Federico Menetto, Altea Regi, Emanuele Zanotti.

ALBO D'ORO: 2014 Sassella, AR.PE.PE.; 2015: Fiano Minutolo, Polvanera; 2016: Caciara, Enio Ottaviani; 2017: Barbera, Commendator G.B. Burlotto; 2018 Verdicchio Le Vaglie, Santa Barbara: 2019 Moscato, Nals Margreid.

14

GAVI LA MEIRANA
BROGLIA
Bianco (Piemonte)
● 15 euro

15

GEMME
TORRE SAN MARTINO
Rosso (Emilia Romagna)
● 11,50 euro

16

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC BRICCO DELLE OLIVE
PALLADINO
Rosso (Piemonte) ● 15 euro

17

MECZAN
J. HOFSTÄTTER
Pinot nero (Alto Adige)
● 13,50 euro

18

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP CANOVA FATTORIA MORETTO Lambrusco (Emilia Romagna) ● 6,75 euro

19

ZAGRA-GRILLO
VALLE DELL'ACATE
Bianco (Sicilia)
● 11-12 euro

20

LAMBRUSCO DI SORBARA RITO ZUCCHI
Rosso frizzante (Emilia-Romagna) ● 14 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari.

italia: 11111810910

CONTENUTO PREMIUM

21
MERLETTAIE OFFIDA PECORINO
CIÙ CIÙ Bianco (Marche)
● 13,50 euro

22
PELORO
LE CASEMATTE
Rosso (Sicilia)
● 11-12 euro

23
RUBESCO
LUNGAROTTI
Rosso (Umbria)
● 12-13 euro

24
LATIMIS
RONCO DEL GELSO
Bianco (Friuli Venezia Giulia)
● 13 euro

25
RUBRATO AGLIANICO
FEUDI DI SAN GREGORIO
Rosso (Campania)
● 10 euro

26
PERRICONE VIGNA DEL CORE
FEUDO MONTONI
Rosso (Sicilia)
13,50 euro

27
STRATI
ENIO OTTAVIANI
Bianco (Emilia-Romagna)
● 6,5 euro

28
PINOT NERO
KOMJANC ALESSIO E FIGLI
Rosso (Friuli Venezia Giulia)
● 15 euro

29
SELVABIANCA
IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA
Bianco (Toscana) ● 13 euro

30
LAMBRUSCO DEL FONDATORE
CLETO CHIARLI
Rosso (Emilia Romagna)
● 9,60 euro

31
VOLVITO CIRÒ
CAPARRA & SICILIANI
Rosso (Calabria)
● 12 euro

32
TRADIZIONE LAMBRUSCO SALAMINO **SANTA CROCE**
Rosso (Emilia Romagna)
● 9 euro

33
PECORINO DOC CASTELLO DI SEMIVICOLI **MASCIARELLI**
Bianco (Abruzzo)
● 11,90 euro

34
CIONDOLA SOAVE CLASSICO
ROCCA SVEVA
Bianco (Veneto)
● 10,50 euro

35
ROSA-AE
TORRE DEI BEATI
Rosato (Abruzzo e Molise)
● 10 euro

36
MONTE FIORENTINE SOAVE
CA' RUGATE
Bianco (Veneto)
● 15 euro

37
LUGANA
MONTONALE
Bianco (Lombardia)
● 9,90 euro

38
LANGHE CHARDONNAY LUNA D'AGOSTO **CA' DEL BAIO**
Bianco (Piemonte)
● 13 euro

39
KALYPSO
CANTINA VAL DI NETO
Bianco (Calabria)
● 9 euro

40
CASAL DI SERRA
UMANI RONCHI
Bianchi (Marche)
● 12,90 euro

41
CALANÌCA FRAPPATO&SYRAH
DUCA DI SALAPARUTA
Rosso (Sicilia) ● 8 euro

42
PEPI SAUVIGNON
TRAMIN
Bianco (Alto Adige)
● 14 euro

43
GIUNCO VERMENTINO
CANTINA MESA
Bianco (Sardegna)
● 10-12 euro

44
GRECO DI TUFO
VILLA MATILDE
Bianco (Campania)
12 euro

45
VETTE DI SAN LEONARDO
SAN LEONARDO
Bianco (Trentino)
● 12 euro

46
VICH SAUVIGNON
CANTINA DI LA-VIS E VALLE DI CEMBRA S.C.A.
Bianco (Trentino) ● 15 euro

47
DIRUPO EXTRA DRY
ANDREOLA
Prosecco (Veneto)
● 13 euro

48
SVELATO FALANGHINA DEL SANNIO
TERRE STREGATE
Bianco (Campania) ● 9-10 euro

49
SANGIÒ 100
CONTE GUICCIARDINI
Rosso (Toscana)
● 8 euro

50
BELB MOSCATO D'ASTI
MONGIOIA
Bianco (Piemonte)
● 14 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari.

VALLE DELL'ACATE

G+ GAZZAGOLOSA VINITALY

Da non perdere...

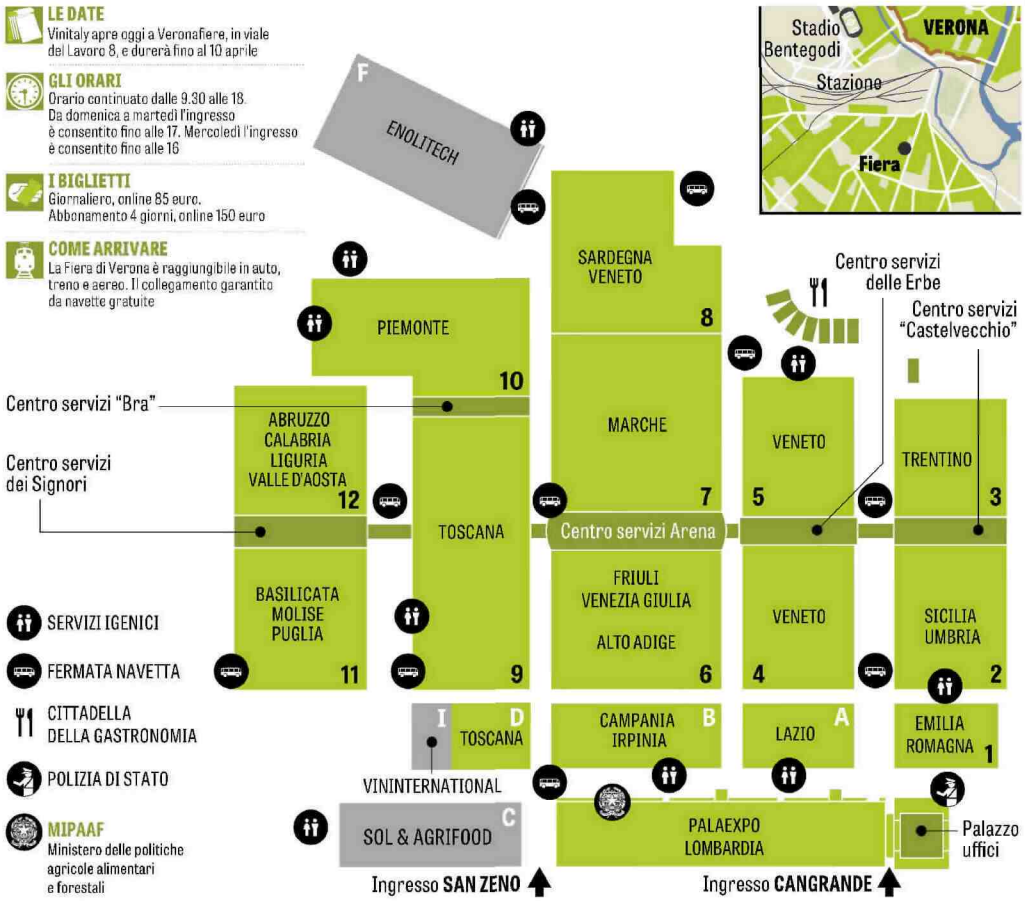
LA MAPPA DEL QUARTIERE VINITALY 2019

LE DATE
Vinitaly apre oggi a Veronafiere, in viale del Lavoro 8, e durerà fino al 10 aprile

GLI ORARI
Orario continuato dalle 9.30 alle 18. Da domenica a martedì l'ingresso è consentito fino alle 17. Mercoledì l'ingresso è consentito fino alle 16

I BIGLIETTI
Giornaliero, online 85 euro. Abbonamento 4 giorni, online 150 euro

COME ARRIVARE
La Fiera di Verona è raggiungibile in auto, treno e aereo. Il collegamento garantito da navette gratuite



Le grandi bottiglie Gli assaggi e le soste consigliati

● Dall'Abruzzo al Veneto, dal Trentodoc Giulio Ferrari all'Amarone Allegrini: cosa provare

La nostra guida alle cantine e quindi agli assaggi da non perdere organizzata per Regione.

ABRUZZO
MASCIARELLI (Pad. 7 Stand D9) Provate il grande Montepulciano Marina Cvetic e il nuovo Gianni Masciarelli.
TENUTA ULISSE (Pad. 12 Stand C2) Ottimi la Cococciola e il Pecorino. E tutta la gamma Nativae.

CAMPANIA
MARISA CUOMO (Pad. 3 Stand C6) La Signora di Furore. Spettacolare il Fiorduva, ma anche il Furore base.

EMILIA ROMAGNA
CLETO CHIARLI (Pad. 1 Stand 1) Azienda storica e bandiera del Lambrusco. Provare il Vecchia Modena e il Fondatore.
ENIO OTTAVIANI (Pad. 1 Stand A3) Caciara e Clement I, grandi vini pop. Ma anche Strati-Pagadebit.
TORRE SAN MARTINO Pad.1 Stand C13) Grande Sangiovese di Modigliana: Gemme e Vigna 1922.

FRIULI
LIS NERIS (Pad. 6 Stand E7) Il Confini è poesia. Lis e Sauvignon da provare.
CASTELVECCHIO (Pad. 6 Stand D6) L'azienda di Mirella e Leo Terraneo: Sauvignon e Merlot Di Leo.
FELLUGA (Pad. 6 Stand B6). Leggenda del Terre Alte e il Refosco.

LAZIO
PRINCIPI PALLAVICINI (Pad. 7 Stand C5) Frascati e Amarasco di qualità.

LOMBARDIA
AR.PE.PE. (Palaexpo Stand A-B-C-D1) Grandi vini di Valtellina. Il Rosso, Sassella e Terrazze Retiche.
BELLAVISTA (Palaexpo Stand B16) Super Bollicine di Franciacorta. Il Vittorio Moretti è grandioso.
BERLUCCHI (Palaexpo Stand B-15) La cantina degli Ziliani. Chiedete il Palazzo Lana extreme.
CA' DEL BOSCO (Palaexpo Stand D17) Pilastro di Franciacorta. Esperienza unica è l'Annamaria Clementi.
MONTE ROSSA (Pad. 6 Stand B6) Cabochon e Flamingo, due Franciacorta che valgono il viaggio.

MARCHE
VILLA BUCCI (Pad. 7 C1) Icona del Verdicchio. Chiedere il Villa Bucci.
CIÙ CIÙ (Pad. 7 Stand B7) Gioiello di Offida. Vi consigliamo Gotico e Merlettaie.

PIEMONTE
MASCARELLO (Pad. 10 Stand L3) Un simbolo delle Langhe. È tutto buono, dalla Freisa ai super Barolo.
VAJRA (Pad. 10 Stand M4) Il Riesling vi sorprenderà. Deliziosi Moscato e Barolo Bricco delle Viole.
VILLA SPARINA (Pad 10 Stand B3) Il Cortese (Gavi) al suo massimo. Provate Villa Sparina e Rivalta.
VIGNE MARINA COPPI (Pad. 10, H1) Timorasso e Barbera Castellania.

PUGLIA
GIANFRANCO FINO (Pad. 11 H3) Negramaro Jo e Primitivo Es. Super!
POLVANERA (Pad. 11 Stand C5) Fiano Minutolo e un grande Primitivo.

TOSCANA
CASANOVA DI NERI (Pad. 9 A5) Un gigante di Montalcino. Giacomino Neri produce Brunelli da 100/100.
CASTIGLION DEL BOSCO (Pad. 9 Stand C10) Brunello di Montalcino firmato da Massimo Ferragamo.
CIACCI PICCOLOMINI (Pad. 9 Stand C6) Sontuoso Brunello Pianrosso, grande anche il Rosso.
DUE MANI (Pad. 9 Stand C4) Elena e Luca D'Attoma vi faranno scoprire le meraviglie di Franc e Syrah.
PETROLO (Pad 9 Stand C7) I vini di Luca Sanjust: Galatrona e Torrione.
POTAZZINE (Pad. 9 Stand A7) I grandi vini di Montalcino di Gigliola Gorelli.
SETTE PONTI (Pad. 9 Stand C15) Oreno e Crognolo, grandi di Toscana.

TRENTINO ALTO ADIGE
FERRARI (Pad. 3 Stand C3) Il meglio del Trentodoc. Se riuscite... deliziatevi con il Giulio Ferrari Riserva.
MOSER (Pad. 3 Stand E2) Bollicine di qualità. Assaggiate il Moser Brut.
SAN MICHELE APPIANO (Pad 6 Stand D1) Bianchi superlativi. Appius tra i migliori in assoluto.

SARDEGNA
ARGIOLAS(Pad. 7 Stand A4-5) Simbolo dell'Isola. Non solo Turriga.

SICILIA
DONNAFUGATA (Pad. 2 Stand 83F) Mille e una notte e passito Ben Ryè.
DUCA DI SALAPARUTA (Pad. 2 Stand 118) Dai Marsala ai vini Corvo.
VALLE DELL'ACATE (Pad. 2 Stand 64d) Frappato e Cerasuolo di Vittoria.

UMBRIA
CAPRAI (Pad. 7 Stand B6) Sagrantino al suo meglio e... Spinning Beauty!
LUNGAROTTI (Pad. 7 B2) Torgiano, Torre di Giano, Montefalco e Il Bio.

VENETO
ALLEGRINI (Pad. 6 Stand E5) Istituzione del Vinitaly e di Verona. Amarone e Recioto ottimi! Ma grandi anche i Bolgheri di Poggio al Tesoro.
MASI (Pad 7, stand C3) Icona della Valpolicella: Costasera e Vaio Armaron di Serego Alighieri.
TEDESCHI (Pad. 4 Stand C3) Tradizione della Valpolicella. Provare Maternigo e Monte Olmi.
SARTORI (Pad. 4 , E2) Amarone e Ripasso molto convincenti.
ZONIN (Pad. 4 Stand F5) La galassia Zonin, dal Friuli alla Sicilia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. Il logo della testata e il contenuto dell'articolo appartengono ai legittimi proprietari.