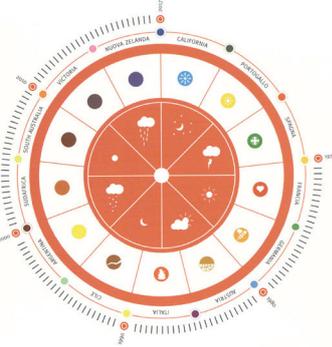


Civiltà del bere

Dal 1974.
La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica
€ 7,00

2017 **3**
Annate 1970-2017



AUTOCTONI da riscoprire in PIEMONTE • La TOP-TEN delle DOC/DOCG più premiate
Lo CHAMPAGNE spiegato ai giovani • Dieto le quinte di ORNELLAIA • COCKTAIL a tavola
Nuova ola della CUCINA GALIZIANA • Anteprime LANGHE e SICILIA • BIRRE in Emilia Romagna

Alessandro Torcoli



Villa Matilde - Vigna Camarato Falerno del Massico Doc 2010

Area viticola Roccamonfina

Uve Aglianico 80%, Piedirosso 20%

Prezzo 30 euro

Note il mosto fermenta con le vinacce per 20-25 giorni a circa 25° C; segue malolattica in barriques dove si affina per 12-18 mesi. Intensità e pienezza di frutto, con note di prugna e ciliegia. L'alcol è in leggera predominanza sulle prime, ma nel finale la

bocca è equilibrata con un piacevole ricordo di susina, fresco e croccante

Il suo perché potenza con piacevole controllo

Voto 94/100

<p>Alessandro Torcoli</p>  <p>Libiaudi - Elena, Val di Nera Igt 2011 Area viticola Val di Nera Doc Umbria 2011 Prezzo 19 euro Note da base aglianico, il vino fermenta in affini di terracotta, in bottiglia in acciaio. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle.</p>	<p>Elena Ercher</p>  <p>Cattolano - Fualto di Mezzo Elena Rosso Doc 2014 Area viticola Fualto Doc Umbria 2014 Prezzo 19 euro Note da base aglianico, il vino fermenta in affini di terracotta, in bottiglia in acciaio. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle.</p>	<p>Joska Borkoi</p>  <p>Andrea Piccoli - Rosso d'Alba Piccolino di Pavia Igt 2010 Area viticola Rosso d'Alba Doc Piemonte 2010 Prezzo 19 euro Note da base aglianico, il vino fermenta in affini di terracotta, in bottiglia in acciaio. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle. Note di ciliegia, prugna e ciliegia, con note di frutta secca e mandorle.</p>
---	--	---