



Conti di Buscareto di Ostra (An) - Verdicchio dei Castelli di Jesi 2020

Quest'azienda giovane (ha poco più di un decennio di attività), ma con alle spalle una storia millenaria, cioè quella dei terreni su cui poggia, appartenenti ai conti di Buscareto, è costituita da 100 ettari con punte di eccellenza per Verdicchio e Lacrima di Morro d'Alba. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi 2020 è molto piacevole, fresco al naso con note di biancospino tipiche di questo vitigno e in bocca un'acidità importante. L'Ammazaconte è la Riserva, assaggiata nel millesimo 2018, al naso sempre con il biancospino a dominare la scena, accompagnato però da note di miele e idrocarburi, mentre in bocca si fa intensa la speziatura. Il Brut Bianco è molto piacevole con curiosi profumi di mela verde che spiccano all'olfatto, mentre il Rosè, fatto decisamente bene, si fa apprezzare per il naso vinoso e la bollicina decisamente fine. Il Lacrima di Morro d'Alba 2020 ha un naso molto tipico, che ricorda le violette Leone, in bocca è secco, di buona acidità. Lo stesso vino, assaggiato però nella riserva 2018, ha più rotondità anche al naso e in bocca acquista in equilibrio.

Il Marche Rosso Bisaccione 2018 merita un discorso a sè: al naso ha profumi animali e di sottobosco e note minerali. In bocca è caldo piacevole. Davvero una gran bella cantina.



Cascina Bertolotto di Spigno Monferrato (AI) - Dolcetto d'Acqui 2018 La Muiette

E' giunta a una sorta di maturità questa azienda dell'Alto Monferrato che aveva già saputo conquistarci qualche anno fa con il brut metodo classico (da uve pinot nero e chardonnay) che descrivemmo su *La Stampa* tanto ci aveva colpito, e che oggi arriva finalmente ai 5 asterischi con il Dolcetto La Muiette, un vino fine al naso, intenso, molto floreale corredato in bocca da una piacevole freschezza. Da provare anche la loro Barbera del Monferrato 2016 con note di fragola e viola, con acidità spiccata. Particolare, infine, la Tia, che ha dentro l'anima del Brachetto e punta decisamente sulla parte olfattiva dove è la rosa, nella sua massima espressione, ad emergere.



Cantine Volpi di Tortona (Al) - Colli Tortonesi Timorasso 2019

Marco Volpi a meno di trent'anni è alla guida dell'azienda di famiglia da oltre un secolo. Oggi il suo lavoro si concentra però soprattutto sulle uve ottenute dai vitigni di Volpedo, dove nel 2003 hanno rilevato la cascina La Zerba. Ottima scelta a sentire il loro Timorasso dal colore oro e naso fruttato, con note decisamente minerali, quasi salmastre, che evocano l'ostrica. In bocca si sentono le note verdi avvertite anche al naso. Un ottimo assaggio che fa il paio con il Colli Tortonesi Barbera Superiore 2019 che la naso ha frutta fresca, marasca e una nota vanigliata mentre in bocca è pieno, con la giusta acidità.



Cantina della Volta di Bomporto (Mo) - Brut Lambrusco di Modena Metodo Classico "Trentasei"

Per noi è un caposaldo quando si parla di Lambrusco di Sorbara, che premiammo anche nel 2015 per il "Rimosso". La versione metodo classico del Lambrusco è sempre un azzardo, in questo caso però i risultati sono buoni: un vino dallo splendido colore, lucenti, con una bolla fine che la naso risulta fine, abbastanza tenue, con una puntinatura di frutti di bosco.



Fattoria Le Pupille - Toscana Rosso Saffredi 2018

Per il Morellino rimandiamo all'assaggio delle Antepreme toscane, dove abbiamo avuto buone soddisfazioni con il millesimo 2020 però non possiamo mancare l'approfondimento sul campione del Saffredi assaggiato recentemente che si conferma un grande vino, marziale, con naso floreale e con frutta secca e una speziatura elegante che si riflette anche in bocca, dov'è tutto equilibrio. un vino calibrato, di taglio sartoriale. Della stessa cantina abbiamo assaggiato anche il Poggio Valente 2018, un sangiovese di classe, che al naso mostra complessità con ciliegia e piccoli frutti che incontrano note speiate di ginepro.



Masottina di Conegliano (Tv) - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. Rive di Ogliano Millesimato 2020

Quest'azienda di riferimento nel mondo del Prosecco, oggi guarda da un lato alla sostenibilità e dall'altro a una viticoltura tesa a far emergere le differenze tra i diversi terroir, raccontati attraverso apposite collezioni. Rive di Ogliano è il top della gamma e lo dimostra con un bicchiere che al naso è decisamente pulito, con note della mela, il descrittore principale, freschissime. In bocca è ricco di bollicine. Il Conegliano Valdobbiadene Superiore Contradagrada ha naso più citrico note più spiccate di miele.



San Michele di Capriano del Colle (Bs) - Capriano del Colle Marzemino 2019

Lo ripetiamo dal 2012 quando premiammo questa cantina con il Top Hundred: Capriano del Colle è una Doc da tenere sotto controllo perché qui stanno uscendo grandi vini. San Michele lo conferma sia con i bianchi sia con i rossi. Il loro Marzemino al naso ricorda alla perfezione il miele di castagno, in bocca ha corpo e la giusta acidità. Il Capriano del Colle Rosso Riserva “1884” anno 2016 è un concentrato di complessità al naso, in bocca è tannico, elegante. Notevole anche il Rosè Equilibrata 2020 che al naso ha profumi, netti, di ciliegia, accompagnato in bocca da struttura e una piacevole mineralità.

Apriamo una parentesi, tuttavia, dopo aver fatto una **degustazione verticale di Otten di tre annate**. Il **2018** aveva color oro con note di banana un po' tostate. In bocca avvolgente, con un finale da Liquore Strega che sembra dichiarare la sua alcolicità. Il **2015** aveva un oro brillante con note al naso lievemente ossidate. Ma in bocca era piacevolissimo con un sorso ampio, elegante e quel cenno di ossidazione che sembra trasformarsi in dolcezza, e sembra di assaggiare una Vernaccia di Oristano. E infine il grandioso **Otten 1 del 2012** il cui colore oro vira sull'ambrato. Al naso senti frutta fresca e secca e l'ossidazione si confonde con l'elevazione dei legni. Un vino da formaggi erboranti, elegantissimo, fine, secco insomma la sintesi dei tre. Finisce secco, sapido, è grandioso, con un'ossidazione che non deborda mai. Un grandissimo vino ovvero un Capriano del Colle Bianco. Siamo nell'areale dei Colli Lomgobardi, che domenica apre i festeggiamenti per i 20 anni della strada del vino. E questa è una delle tante perle che merita conoscere.



Tenuta Sette Cieli di Monteverdi Marittimo (PI) - Toscana Rosso Indaco

Davvero entusiasmante la degustazione di **tre annate del Rosso Toscana Indaco** (malbec, cabernet sauvignon e merlot) che rappresentano il sogno di Erika della Tenuta Sette Cieli. Qui si parla di vigneti ad altezze che sfiorano i 400 metri, fra Bolgheri e Castagneto Carducci, per fare alla luce grandi vini. Ora, **L'Indaco 2017** aveva note fruttate molto concentrate, fresche e diffuse e poi spezie fini; in bocca lo senti rotondo, fresco e poi uno scatto di tannini davvero gradevole nel rimarcare una nobile setosità. Nel **2016** le note sono più balsamiche, ma non viene meno la pienezza in bocca e la trama filigranosa. Infine il grandioso **2014** che ti avvolge con note di ciliegia sotto spirito, poi sentori animaleschi. In bocca la sua ampiezza è spettacolare, ma anche la freschezza e l'eleganza dei tannini. Ma chi aveva detto che il 2014 non era una grande annata?



Terra d'Aligi di Atessa (Ch) - Terre di Chieti Cococciola 2020

L'azienda è collocata nel cuore delle colline Frentane, tra la Maiella e il mare. Attiva dagli anni Settanta ha puntato fin dall'inizio sui vitigni autoctoni e - possiamo affermarlo con certezza dopo questa degustazione - con ottimi risultati. Il Terra di Chieti Cococciola 2020 è uno dei migliori assaggi della tornata: molto tipico con le note di caramella al naso e la mandorla, in bocca è equilibrato e con una sapidità ben espressa. La Passerina 2020 è più calda e ci conduce su sponde tropicali con i profumi di ananas. Il Pecorino 2020 al naso guadagna in finezza mentre in bocca è pieno come da manuale. Il Trebbiano d'Abruzzo 2020 invece punta (ci riesce) all'eleganza, con note verdi. Molto tipico. Il Montepulciano d'Abruzzo 2018 ha naso intenso con profumi di marasca sotto spirito, liquirizia nera e note animali. Il Montepulciano d'Abruzzo "Tatone" 2016, uno dei loro vini di punta, è tutta profondità, con cioccolato e un fondo di fieno ed erbe che ritroviamo anche nell'altro top gamma, il Montepulciano d'Abruzzo Tolos riserva 2014, caldo, tannico, avvolgente.



Sulin di Casorzo (At) - Vino da uve baratuciat

Chiudiamo poi con un vino assaggiato in anteprima, che non ha ancora un nome, ma che l'azienda Sulin ha in cantiere. È un bianco da uve baratuciat, annata 2020, che si presenta di colore paglierino classico, ma immediatamente al naso dichiara le sue note tipiche di pesca che si ritrovano in bocca in perfetta coerenza con lo stile di quest'uva che ha parentele certe con il sauvignon. Ci ha colpito anche l'originalità dell'acidità diffusa, la pienezza. Insomma un altro punto che ci fa dire che, dopo il Timorasso, il prossimo fenomeno di vino bianco piemontese è questo, e riguarda il Monferrato.



Ti potrebbe interessare anche

[News Fiera23.02.2020](#)
[Golosaria](#)

Tra i Castelli del Monferrato 2021

[Appuntamento sabato 11 e domenica 12 settembre al castello di Casale Monferrato e in oltre 30 comuni del Monferrato](#)

[News Fiera29.03.2021](#)
[Golosaria](#)

Un sito tutto nuovo

[Un nuovo look e nuove funzionalità per il sito di Golosaria](#)

[News Fiera04.05.2021](#)
[Golosaria](#)

Webinar per una comunicazione efficace: appuntamento al 3 giugno

[ilGolosario, in collaborazione con Club di Papillon ha lanciato 8 webinar gratuiti dedicati alle attività citate su ilGolosario](#)