



Touring Editore

MARIO BUSSO LUIGI CREMONA



VINIBUONI d'Italia

2013

**L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI
IN ITALIA, ISTRIA CROATA E PRIMORSKA SLOVENA**

Con la sezione spumanti metodo classico a cura di  Onav














Monteraponi



Località Monteraponi
53017 Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738208
Fax 0577 1893112
mail@monteraponi.it
www.monteraponi.it

Bottiglie: 30.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Colorino,
Malvasia Bianca, Canaiolo,
Ciliegiolo, Trebbiano

A ben pensarci è straordinario il percorso compiuto da Michele Braganti se consideriamo che si tratta di un produttore con sole nove vendemmie alle spalle. Sarà perché ha scelto di partire senza cavalcare le illusorie onde della modernità stilistica, semplicemente assecondando la naturalezza espressiva di cui i suoli di Radda sono capaci. Resta il fatto che il Campitello e Baron'Ugo hanno conquistato nel volgere di poche uscite il rango di "classici" fra i Classico Riserva. Questo è l'anno de il Campitello che con la versione 2009 conquista una Corona unanime. La purezza del frutto (amarena) suona come una melodia armoniosa per il palato. Vino disteso, preciso, incantevole. Discreto il Chianti Classico 2010 e piacevole il Rosato 2011.

 Chianti Classico Docg Riserva Il Campitello 2009	★★★★				€ 23-25	
Chianti Classico Docg 2010	★★★				€ 14-16	
Colli della Toscana Centrale Igt Rosato 2011	★★★				€ 10-12	












Monteverdine



Località Monteverdine
53017 Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738009
Fax 0577 738265
info@monteverdine.it
www.monteverdine.it

Bottiglie: 85.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Canaiolo,
Colorino

Martino Manetti è uomo di poche parole. I 2009 sono vini che gli piacciono parecchio e noi non possiamo che convenire sul suo giudizio. Il pensiero corre ai tanti bicchieri bevuti, più che degustati, in questi anni. Nel ricordo di Sergio Manetti, che quest'azienda l'ha inventata, di Giulio Gambelli, traghettatore dietro le quinte dal padre al figlio e artefice di bottiglie che occupano un posto speciale nel nostro cuore. Martino si limita a dire che "il nostro modo di fare vino è sempre rimasto lo stesso". Vivaddio, se ci è consentito. Il senso intimo della terra che si fa liquida è qui tradotto in un crescendo che dalla piacevolezza del Pian del Ciampolo sfocia, attraverso l'eleganza del Monteverdine, nell'immensità di Le Pergole Torte.

 Toscana Igt Rosso Le Pergole Torte 2009	★★★★				€ 62-65	
 Toscana Igt Rosso Monteverdine 2009	★★★★				€ 27-25	
 Toscana Igt Rosso Pian del Ciampolo 2010	★★★★				€ 13-15	

A guidarci è ancora Maria Grazia Rizzi a cui si affianca la nostra coordinatrice del Friuli, Cristina Burcheri, che ha casa vicino al Ponte del Diavolo eretto in epoca romana sul canyon scavato dal fiume Natisone. A darci il benvenuto il sindaco Stefano Balloch. Cividale è la romana Forum Julii, da cui derivò il nome Friuli. Le mura romane sono alla base di quelle veneziane tutt'ora presenti. Nel VII secolo, fu la capitale del primo ducato longobardo d'Italia con il duca Gisulfo, nipote di re Alboino. Dell'epoca rimangono varie testimonianze, ma è il tempio longobardo ad essere il fulcro di attrazione. Di rilievo il complesso episcopale, che include i resti del Palazzo patriarcale. Cividale è stata inserita nella lista dei patrimoni dell'umanità dell'Unesco. La cucina cividalese è tipica della valle del Natisone e del Friuli orientale. Particolarmente importante la pasticceria, con la gubana e gubanette e gli strucchi, pasta dolce frita o lessa ripiena con uvetta, pinoli, noci e nocciole.