

# Bere bene a meno di 8,50 euro

**L**o scopo di questa rivista è presentare ogni mese vini che vale la pena comprare, tenendo in conto soprattutto il rapporto qualità-prezzo. Ma trovare vini di qualità che costino poco non è facile. Con questa rubrica vo-

gliamo aiutare i lettori a comprare buoni vini "da tutti i giorni". Noi ne segnaliamo diversi ogni mese. I vini, assaggiati e giudicati dai nostri esperti, vengono divisi in due categorie. Quelli **da provare** hanno il miglior rapporto qualità-

prezzo e costano poco per la loro tipologia. I **buoni** valgono comunque la cifra spesa per acquistarli. Per ogni vino forniamo informazioni utili all'acquisto e alla scelta da parte del lettore, e soprattutto le caratteristiche più significative

segnalate dai nostri esperti nelle loro schede durante la degustazione.

**VINI ROSSI** **VINI BIANCHI**  
**VINI ROSATI**

**DA PROVARE**

## Castel del Monte Doc Rosso "Rupicolo" 2005

Rivera  
S. P. 231 km 60.500  
70031 Andria (Ba)  
tel. 0883.569501 - fax 0883.569575  
www.rivera.it

**5,90 euro**

Rosso tendente al granato con bei riflessi ancora violacei. Al naso i profumi della frutta rossa sono accompagnati da sentori affumicati e di liquirizia. Si percepisce anche una nota piuttosto alcolica. In bocca mostra un buon equilibrio. Gli aromi ricordano i frutti di bosco. Il tannino non infastidisce ma dona una gradevole astringenza.



**BUONO**

**DA PROVARE**

## Provincia di Mantova Igt Ancellotta 2003

Stefano Spezia  
via G. Matteotti 90  
46010 Mariana Mantovana (Mn)  
tel. 0376. 735012 - fax 0376. 735991

**6 euro**

Colore rosso rubino tendente al granato. I profumi sono intensi e abbastanza evoluti, con note inizialmente vegetali, poi di ciliegie, di prugna, di frutta sottospirito e di spezie. In bocca ha media intensità ma con una fresca acidità e una buona struttura tannica. Tornano al gusto le note di frutta rossa sottospirito. Lunga la persistenza. Il finale è piacevolmente amaricante.



**BUONO**

**DA PROVARE**

## Donnici Doc Rosso 2004

Cantine Bozzo  
C/da Muraglione 10  
87030 Donnici Inferiore (Cs)  
tel. 0984.780332 - fax 0984.780332  
www.cantinebozzo.it

**7 euro**

Colore rosso granato con riflessi aranciati. Al naso è particolare, ha profumi inizialmente pungenti che ricordano il pepe. Poi emergono note più complesse come la liquirizia, il cuoio, la frutta sotto spirito e i frutti di bosco. In bocca è equilibrato, il tannino non dà fastidio, ha note fruttate di media persistenza. Buona l'acidità che dona gradevole freschezza.



**BUONO**

**DA PROVARE**

## Rosso Conero Doc "Barco" 2004

Brunori  
Viale della Vittoria 103  
60035 Jesi (An)  
tel. 0731.207213 - fax 0731.207213  
www.brunori.it

**8,50 euro**

Colore rosso rubino carico con riflessi brillanti. I profumi sono di buona intensità e complessità. Note di frutta matura, di cuoio e di pellame ben si fondono a sentori affumicati e speziati. In bocca presenta una minore complessità rispetto al naso. Un retrogusto di liquirizia prevale sugli aromi fruttati. Leggermente tannico e di buona sapidità.



**BUONO**

**DA PROVARE**

**Erbaluce di Caluso Doc  
2006**

Cantina Sociale della Serra  
Strada Nuova 12  
10010 Piverone (To)  
tel. 0125.72166 - fax 0125.727565  
www.cantinadellaserra.it

**3,60 euro**

**BUONO**

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso è di media intensità con profumi che ricordano i fiori, la frutta a polpa bianca bianca e a seguire una leggera nota minerale. In bocca mostra un buon equilibrio, piuttosto ricco. Si ritrova la nota minerale. Un bianco di media persistenza dal piacevole finale amaricante.



**DA PROVARE**

**Lugana Doc  
2006**

Azienda Agricola Brunello  
via Zappaglia 8  
25010 Pozzolengo (Bs)  
tel. 030.918570 - fax 030.918570

**5 euro**

**BUONO**

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono note floreali e vegetali di buona intensità e piacevolezza, alle quali si aggiunge un sentore agrumato che lo arricchisce di una gradevole freschezza. In bocca è caratterizzato da una buona struttura, dove si mettono ben in evidenza acidità e sapidità.



**DA PROVARE**

**Salento Igt Malvasia Bianca  
"Partemio" 2006**

Lomazzi & Sarli  
C.da Partemio S.S. 7 Br-Ta  
72022 Latiano (Br)  
tel. 0831.725898 - fax 0831.725898  
www.vinilomazzi.it

**5,50 euro**

**BUONO**

Colore giallo dorato piuttosto carico. Al naso è molto intenso, con sentori vegetali, fruttati e una nota burrosa di pasticceria. In bocca l'intensità aromatica è più delicata con una chiara corrispondenza con le note percepite all'olfatto. Buona l'acidità e la sapidità. Il finale è di media persistenza e lascia una nota piacevolmente amarognola.



**DA PROVARE**

**Sicilia Igt Catarratto e Chardonnay  
2006**

Cassara  
C.da Fiume S.S. 113 - km 335,300  
91011 Alcamo (Tp)  
tel. 0924.502911 - fax 0924.503912  
www.vinicassara.it

**7 euro**

**BUONO**

Colore giallo dorato con riflessi verdognoli. I profumi sono intensi, con note floreali, di frutta gialla matura, di agrumi come il bergamotto e di erbe aromatiche. In bocca è intenso, rotondo, morbido, caratterizzato da note fruttate, sapide e minerali. Un vino che dà soddisfazione più per la ricchezza aromatica che per la freschezza. Lunga la persistenza.



**DA PROVARE**

**Prosecco e Manzoni Bianco  
Spumante Dry**

Viticoltori Ponte  
via Verdi 50  
31047 Ponte di Piave (Tv)  
tel. 0422.857650 - fax 0422.857650  
www.viticultoriponte.it

**5,60 euro**

**BUONO**

Sotto una spuma fragrante e soffice questo spumante svela un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e un perlage fine. I profumi sono intensi, con note silvestri e di fiori bianchi, di pera, di mela e di agrumi. In bocca l'effervescenza è delicata. La dolcezza è ben bilanciata dall'acidità. Il finale è piacevolmente amaricante.



**DA PROVARE**

**Trentino Doc Lagrein Rosato  
"Castel Firmian" 2006**

Mezzacorona  
via del Teroldego 1  
38016 Mezzocorna (Tn)  
tel. 0461.616399 - fax 0461.605695  
www.mezzacorona.it

**7 euro**

**BUONO**

Colore rosa cerasuolo con riflessi scarichi. Al naso i profumi sono intensi con note che ricordano i fiori appassiti e la frutta rossa ben matura, come l'amarena. Si percepiscono lievi sentori speziati e una buona mineralità. Anche in bocca è intenso, con un buon equilibrio e una buona sapidità. Vino corretto e ben fatto che lascia una piacevole freschezza.

