

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

29 duemilaotto



■ 85

PECORINO 2007 // Contesa

Bianco Igt - 13% - € 13

Olfatto intrigante e complesso giocato su toni di fondo - tostati e di frutta secca - che sostengono vivaci aromi di cedro e ananas. Avvolgente e potente, ha equilibrio e adeguata rispondenza gusto-olfattiva. Persistente finale con un ritorno di pepe bianco. Vinificazione in acciaio e barrique. Bacçalà con pachino, capperi e olive di Gaeta.

■ 77

PECORINO CAPESTRANO 2007 // Peperonciovini

Bianco Igt - 12,5% - € 8

Giallo paglierino luminoso. Al naso offre lievi sensazioni di fiori bianchi. Freschezza e sapidità, pur presenti, non bastano a sostenere un'adeguata persistenza. Acciaio, per 5 mesi. Fritto di gamberi e calamari.

■ 83

PECORINO 2007 // Tenuta I Fauri

Bianco Igt - 13% - € n.d.

Un'interpretazione del Pecorino "fuori concorso". L'originalità sta in un apporto olfattivo d'esuberante impronta vegetale. Fragranti e singolari aromi di verdi baccelli s'intrecciano alle erbe aromatiche, note d'anice e lieve nota minerale. In bocca restituisce l'inusuale bagaglio aromatico conferendo comunque piacevolezza all'assaggio. Taccole con ragni di coniglio e zafferano.

■ 82

YAMADA 2007 // Ciccio Zaccagnini

Bianco Igt - 13% - € 8,50

Oro con riflessi verdi. Gradevole e originale scansione olfattiva giocata sul contrasto tra note di nocciola e toni di ginestra e pesca. In bocca è caldo, morbido e di buona struttura, forse meno complesso della proposta olfattiva. Acciaio. Totelli di mortadella.

■ 81

RISEIS DI RECASTRO 2007 // Agriverde

Bianco Igt - 13% - € 6

Paglierino lucente. Si apre con aromi di pera e mandorla e leggeri cenni floreali. All'assaggio mostra freschezza e mineralità, più che marcata sapidità. Bocca pulita e apprezzabile sorso. Prezzo conveniente. Acciaio. Fiori di zucca fritti.

■ 83

PECORINO 2006 // Cataldi Madonna

Bianco Igt - 14% - € 25

Dorato cristallino. Intensa e penetrante proposta olfattiva, ben scandita dalla presenza d'aromi vegetali che si fondono con note di frutta tropicale e accenni smaltati e tostati. In bocca in evidenza la vena acido-sapida che accompagna un finale ammandorlato, un po' marcato dal legno. Vinificazione e maturazione in acciaio e barrique Maccheroni alla Romana con ragni bianco.

■ 81

DIAMINE 2007 // Marchesi de Cordano

Bianco Igt - 13% - € 13

Paglierino con riflessi verdi. Olfatto dai toni vegetali e floreali fusi a note di frutta tropicale. All'assaggio mostra discreto equilibrio e una corretta rispondenza gusto-olfattiva. Acciaio. Insalata di polpo.

■ 87

PECORINO 2007 // Fattoria La Madonna

Bianco Igt - 13,5% - € 7

Elegante e originale interpretazione del patrimonio aromatico del vitigno. All'intensità immediata della susina gialla seguono aromi floreali e d'erbe di campo, toni agrumati e di frutta esotica. Coerente, in bocca è equilibrato, fresco, sapido, appagante. Encornabile il prezzo. Solo acciaio. Coniglio allo zafferano di Navelli.

■ 86

ARIES 2007 // Ciavolich

Bianco Igt - 14% - € 14

Dorato cristallino. Ricchezza e intensità olfattiva e gustativa scandite da aromi di pesca gialla, mandorla, tè aromatico. Pienezza e struttura gustativa, senza perdere di finezza e avvolgenza. Persistente finale con ritorni di nocciola. Matura 5 mesi in barrique. Crudo di pesce.

■ 83

VINOSOPHIA 2007 // Chiusa Grande

Bianco Igt - 13% - € 7

Oro lucente. Intensi aromi di pesca matura, frutto della passione, agrumi e cenni di mandorla. Strutturato e caldo in bocca. Finale piuttosto persistente, ben sostenuto dalla vena fresca e sapida. Da agricoltura biologica, solo acciaio. Caprellotti alla pescarese.