

# v i t a e

LA GUIDA VINI

2019



Associazione Italiana Sommelier



TTTT

## ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU FELDMARSCHALL VON FENNER 2016

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%

Alc. 13,5% - € 28 - Bt. 13.000

Signorile già dal colore, dai bagliori paglierini. Il timbro olfattivo è profondo e intrigante, con una fine tostatura alternata al fruttato di albicocche e susine, pesca bianca e buccia d'arancia; seguono cenni vegetali di levistico e basilico. La struttura, di ottima connotazione varietale, è mirabilmente sostenuta dalla vena alcolica ben presente, bilanciata da freschezza e sapidità. Finale lungo e intenso, dal sapore ammandorlato. Maturazione in acciaio per 8 mesi, cui seguono altri 8 mesi in botti grandi di rovere. Branzino al forno con erbe aromatiche.

TTTT

## ALTO ADIGE LAGREIN LINTICLARUS RISERVA 2015

Rosso Doc - Lagrein 100% - Alc. 14% - € 22 - Bt. 9.400  
Rosso porpora vivace. Si concede con generosità, elargendo aromi di mora, bacche di sambuco, ribes rosso, violette, cioccolato amaro e caffè; lo completano ricordi di cannella, chiodi di garofano e liquirizia, con uno sbuffo di caramello. Guida l'assaggio la freschezza, che esalta un tannino setoso e signorile. Pleno e strutturato, permane a lungo con echi di cacao. Riposo in barrique per 12 mesi. Filetti di capriolo al vino rosso e pepe.

TTTT

## ALTO ADIGE CHARDONNAY VIGNA AU RISERVA 2015

Bianco Doc - Chardonnay 100% - Alc. 14% - € 60 - Bt. 4.400  
Giallo paglierino. Sprigiona profumi fruttati che evocano albicocca, banana e mango, con sentori di biancospino, tiglio e rosmarino; seguono effluvi di bergamotto, pompelmo, aghi di pino e mandorla. Sorso dalla fine tessitura, con una freschezza decisamente protagonista; concentrato ed elegante, dà spazio alla corroborante vena sapida. Si allontana su rintocchi di pompelmo. Fermentazione e sosta in barrique per 6 mesi. Spezzatino di vitello con patate e funghi.

TTT

## ALTO ADIGE CABERNET MERLOT LINTICLARUS RISERVA 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%  
Alc. 14% - € 29 - Bt. 6.900

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in cinque fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

**t** da 75 a 79 punti: vini di discreto profilo stilistico e organolettico  
**tt** da 80 a 84 punti: vini di buon profilo stilistico e organolettico  
**ttt** da 85 a 88 punti: vini di ottimo profilo stilistico e organolettico  
**TTTT** da 89 a 90 punti: vini di ottimo profilo alla soglia dell'eccellenza  
**TTTT** da 91 punti: vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

**t** = Vino bianco      **t** = Vino rosato      **t** = Vino rosso

Il simbolo della Freccia

Identifica i vini Cupido, vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.

Il simbolo del Salvadanaio

Identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita.

Il sigillo del Tastevin

Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che, a nostro avviso, hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.

Per ciascun vino è stata indicata la denominazione di origine per esteso nel caso di vini Dop/Docg e Dop/Doc, mentre nel caso di vini Igp/Igt è stato indicato esclusivamente il nome con cui il prodotto è comunemente conosciuto. In questa fase di adeguamento normativo, le sigle sono quelle indicate dal produttore in etichetta, stante la possibilità di usare il sinonimo corrispondente.

I vitigni, con la relativa percentuale, sono indicati in ordine decrescente di composizione. Nel caso in cui il produttore abbia indicato solo i vitigni prevalenti, per la parte omessa è stata utilizzata la dicitura "altre varietà".

La gradazione alcolica è quella dichiarata dal produttore e riportata in etichetta.

Il prezzo è quello segnalato o suggerito dal produttore per la vendita al pubblico. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.

Il numero di bottiglie prodotte è quello dichiarato dall'azienda.

Nel caso di informazioni non dichiarate o non disponibili compare la sigla "N.d."

Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.

La descrizione organolettica è riportata per i primi tre vini in ordine di punteggio. Non sempre è stato possibile presentare l'intera gamma di ciascun produttore, talvolta per limiti di spazio, in altri casi perché non ancora disponibili, in altri ancora perché poco rappresentativi per definire il profilo aziendale. Riteniamo tuttavia che i vini recensiti siano in grado di rappresentare adeguatamente la filosofia che anima ogni specifica realtà e costituiscano un utile stimolo di approfondimento.