

GAMBERO ROSSO®

Solo su
sky Canale
412

Sassicaia

UN MITO IN 50 ANNATE

• PAIRING
SE A TAVOLA
COMANDA IL VINO

• LE RICETTE
MATTIA SPADONI

• OLI D'ITALIA 2017
LA SQUADRA
VINCENTE



*Si è conclusa la quarta edizione di "Anteprima Fiere",
la manifestazione del Gambero Rosso che presenta
nelle migliori enoteche italiane
le ultime annate prodotte e non ancora in commercio*

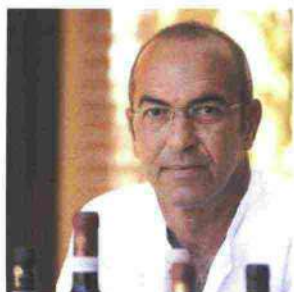
FOOD, WINE AND MUSIC...

E CUCINA DAL VIVO

Giovedì 16 marzo presso la Città del gusto di Roma è andato in scena il Food, Wine and Music nell'ambito di Anteprima Fiere Vino, appuntamento itinerante sulle ultime novità provenienti dalle migliori cantine selezionate dal Gambero Rosso. Negli spazi esterni della Città del gusto di Roma banchi d'assaggio e musica dal vivo, mentre nelle aule dell'Academy gli appassionati e i buyer hanno partecipato a due laboratori: uno di degustazione guidata dei vini in anteprima; l'altro, Risotti Ubriachi, nelle cucine della Gambero Rosso Academy in cui i docenti e gli chef delle Scuole hanno guidato i partecipanti alla preparazione di risotti a base di vino. Prossimo appuntamento: giovedì 20 aprile con Food, Wine and Music: protagonista la birra.



ANTEPRIMA ASSAGGI



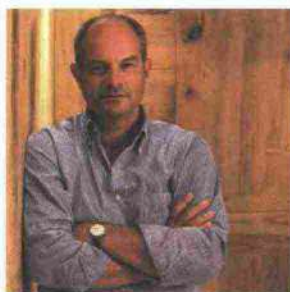
Poggio Trevvalle

loc. Arcille |
Campagnatico (GR) |
Tel. 0564998142 |
poggiotrevvalle.it

Poggio Trevvalle nasce fuori dalla Maremma per diventare però un buon esempio dell'artigianato enoico della zona. I fratelli Umberto e Bernardo Valle, infatti, partenopei di origine e con un'esperienza viticola in Puglia, nel 1999 si fermano nel sud della Toscana dando vita a una realtà produttiva da subito biologica, che conta su vigneti coltivati a cavallo delle denominazioni del Montecucco e del Morellino. Una scelta portata avanti con decisione che, insieme a una conduzione in cantina decisamente essenziale, è alla base di vini piacevoli e non privi di carattere.

MORELLINO DI SCANSANO '15: Sangiovese con piccole quote di alicante e merlot, profuma di fragola e fiori rossi; in bocca attacca con una ciliegia matura che si innesta su una fitta trama tannica.

MORELLINO DI SCANSANO PASSERA '15: Toni dolci di frutti e fiori rossi, contrappuntati da accenni pepati anticipano una bocca scorrevole e succosa.



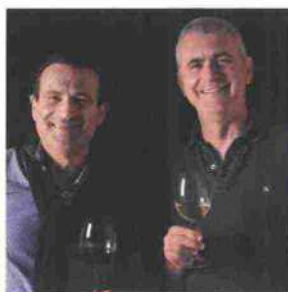
Tenuta Prima Pietra

loc. I Prati | Riparbella
(LI) | Tel. 05771913750 |
tenutaprimapietra.com

La Tenuta **Prima Pietra** è una parte del progetto vinicolo toscano concepito da Massimo Ferragamo. Oltre all'azienda ilcinese **Castiglion del Bosco**, possiede anche una tenuta di 10 ettari a Riparbella, nei pressi della zona bolgherese, lunga la costa toscana. Le viti sono rivolte verso il Tirreno, a un'altitudine di 450 metri, in un ambiente naturale incontaminato. La zona, molto soleggiata e ben ventilata, dal terreno roccioso e ferreo garantisce un habitat perfetto per le varietà internazionali, regalando vini di superba struttura ed espressività.

PRIMA PIETRA '13: Uvaggio bordolese con merlot in prevalenza, ha un profilo aromatico molto espressivo tra frutti rossi maturi, fiori e una leggera nota agrumata; bella bocca, buona scorrevolezza, delicatamente speziato nel finale.

PRIMA PIETRA '12: Nuance di bacche rosse si fondono con delicate note speziate. Morbido al palato, presenta un sorso vibrante e tannini ben integrati.



Podere La Regola

loc. San Martino |
Riparbella (PI) |
Tel. 0586698145 |
laregola.com

La famiglia Nuti acquistò un appezzamento di terra a soli 5 chilometri dal mare agli inizi del 1900, in località La Regola, per produrre olio e vino per consumo familiare. Poco più di vent'anni fa Luca, conseguita la laurea in agraria, decise di trasformare la piccola impresa familiare in un'azienda vinicola strutturata, impiantando altri vigneti e controllando i processi di filiera per ottenere vini sempre più naturali e riconoscibili. Dopo alcuni anni anche Flavio, avvocato, si è affiancato al fratello seguendo la parte amministrativa, il marketing e i rapporti commerciali.

LA REGOLA '13: Cabernet franc con una piccola quota di merlot e petit verdot, si presenta con accenni vegetali e terrosi che si fondono alla prugna nera matura. Attacco morbido e saporito che si conclude su accenni speziati.

LAURO '13: 70% viognier; per il resto chardonnay. Il vino effettua un passaggio di sei mesi in botti di rovere, dove si ammorbidisce e diventa vellutato e rotondo.



San Polo

loc. Podernovi, 161 |
Montalcino (SI) |
Tel. 0577835101 |
poggiosanpolo.com

Il progetto ilcinese della famiglia Allegrini sembra aver trovato ormai una compiuta fisionomia produttiva e stilistica. Tutto ruota attorno ai diciassette ettari del podere di Podernovi a ridosso dei 450 metri di altitudine su terreni ricchi di argille e calcio. Vinificati in cemento, con maturazioni combinate in barrique e rovere di Slavonia e Allier intorno ai 30 ettolitri, sono Brunello capaci di coniugare definizione e mobilità.

BRUNELLO DI MONTALCINO '12: Si apre lentamente su note di fragola matura, spezie e tostature. La bocca è tesa e vibrante, grazie a un'acidità che rimanda agli agrumi rossi; tannino ben tornito.

