



**CANTINE STORICHE**  
*Una vendemmia speciale  
per gli 80 anni di Argiolas:  
l'anima della Sardegna*

**BOLLITO!** *Il carrello,  
principe della cucina  
invernale, accompagnato  
da etichette sorprendenti*

**ANDAR PER LANGA**  
*Due giorni tra vigne, arte  
e tartufi a cavallo della  
nuova Bmw R 1250 RT*

# di SPIRITO di VINO

**SUL PALCOSCENICO  
DEL MONDO**

*Francesca e Giovanni  
Martellozzo, nuova  
generazione della famiglia  
che, con Bellussi,  
ha fatto del Prosecco italiano  
un mito internazionale*



DE 11,00€ - Lux 8,50€ - CH CT 11,30 CHF - P&E cost. 0,00€

# LA CARTA DEI VINI E LE NOVITÀ DI CANTINA

## • 1. ROSSO DI FAMIGLIA

A differenza del bianco o dello Sciacchetrà, questo U Neigrù è un rosso familiare, appartenente alla tradizione vinicola delle Cinque Terre ma senza denominazione. Non regimentato, dunque, ma oltremodo territoriale come si confà ad alcuni dei migliori vini, se non del mondo, comunque d'Italia. E la famiglia è quella di Samuele Bonamini che, anni orsono, ha recuperato qui delle vigne a picco sul mare di Riomaggiore, tali che dal più basso dei filari ci si possa tuffare, volendo, subito in mare. I suoli, di pietrisco di arenaria, ospitano, tra le altre, uve di Cannaiolo e Bonamico di circa 45 anni che restituiscono un rosso di grande leggerezza ma con corpo nerboruto e personalità forte. Ha profumi selvaggi ed eccitanti, è roccioso e salmastro e profuma di bacche rosse tanniche e di rosmarino. **Possa, triplea.it**

## • 2. I GIOIELLI DEL BORRO

Portatore di una profonda concezione di terroir che vede un blend energico e ricercato di Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot (dove ogni varietà è vinificata separatamente), il vino bandiera della tenuta è capace di regalare soddisfazioni nel tempo. Un vino ricco nel colore e nello spettro aromatico: ampio, raffinato, strutturato, con una tannicità mordente e saporita. Una chiusura particolarmente salina lo rende degno del suo posto, ovvero il primo nato dell'azienda che ha, dalla sua, fatto proseliti in termini di affezionati, felici oggi di brindare al Natale col Sangiovese Metodo Classico 60 mesi sui lieviti. Un vino che tende all'eleganza e freschezza coi suoi accenti di ribes, mora e piccola pasticceria. Al palato è polposo e vibrante. **Il Borro, ilborro.it**

## • 3. UN TERRITORIO, TRE CRU

Dagli impareggiabili paesaggi delle colline di Panzano e Greve in Chianti arrivano tre nuovi cru monovitigno di Sangiovese, Merlot e Cabernet Franc. I suoli, ricchi di galestro e alberese, sono esposti a una eccezionale escursione termica, quella della collina di Lamole, zona unica per altitudine ed esposizione in tutta la denominazione. Vignamaggio conduce, qui come

1



*Un giro d'Italia fatto di grandi vini che trovano nelle atmosfere (e negli abbinamenti) dell'inverno la loro superba celebrazione. Con una densità di stimoli olfattivi che hanno tante storie da narrare*

2



3



altrove, una prolungata ricerca su suoli, climi e uve per creare nettari che riflettano il potenziale espressivo dell'immenso parco vitato da cui si ricava vino da oltre 600 anni. Un'ottima lettura del territorio che dal 2014 ha consentito di individuare delle parcelle particolarmente vocate soprattutto per quanto riguarda il Cabernet Franc, elegante e scolpito da un tannino suadente. **Vignamaggio, vignamaggio.com**