



SASSICAIA *La verticale delle 50 annate che raccontano l'evoluzione di un mito mondiale*

ASTE *Il vino è un bene rifugio. Da Christie's a Wannenes e a Pandolfini, ecco su chi puntare*

IL RE DEI ROSÉ *Con l'enologo di Cantine Ferrari per scoprire in esclusiva le basi delle cuvée di domani*

SPIRITO di VINO

**SEMPRE CARO
MI FU QUEST'ERMO COLLE**

*Tra Masenma e Bolgheri
con Maria Iris e Claudio Tipa
di ColleMasseri,
una storia di famiglia fatta
di passione, etica,
imprenditoria e grande qualità*

DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€



METTI UN GIORNO A PRANZO CON IL SANGUE DI GIOVE



Una colazione di lavoro con Salvatore Ferragamo diventa l'occasione per assaggiare il suo Petruna. E farlo degustare...

Lunedì 7 gennaio, ora di pranzo all'Acanto, il ristorante dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. È una colazione di lavoro particolare: oltre al sottoscritto, Salvatore Ferragamo (a destra), che non ha bisogno di presentazioni, il vino della sua cantina, ossia il Petruna Anfora 2015 de Il Borro (sopra) e la sommelier restaurant manager dell'Acanto Alessandra Veronesi (a fianco) che ha gentilmente prestato il suo palato e la sua professionalità a *Spirito diVino* per «sentire» questo vino ottenuto vinificando uve 100% Sangiovese e utilizzando esclusivamente anfore di terracotta. Ecco il suo giudizio: «Il suo colore rosso rubino intenso porta subito alla mente di essere di fronte a un “Sangue di Giove” di razza. Al naso è di buona complessità, le nuance di frutta rossa matura, ciliegia e lampone su tutto, accompagnano aromi quasi ferrosi, dovuti anche al suo affinamento in anfore. Il palato è di struttura, con tannini presenti ma setosi, l'equilibrio tra acidità e alcool gli donano una grande piacevolezza di beva. Gustoso da subito ma con buone prospettive evolutive nel tempo».

