



**BOLGHERI**  
*Matarocchio in verticale,  
la perla nera  
di Guado al Tasso*

**POL ROGER**  
*In esclusiva, assaggio  
1887 e 1895 delle  
bottiglie «sopravvissute»*

**ABBINAMENTI**  
*Alta cucina regionale  
cinese e rossi  
italiani di qualità*

# SPIRITOdiVINO



**BOLLICINE  
CENTENARIE**  
*Kettmeir celebra 100 anni  
di eccellenza altoatesina  
con un'edizione limitata  
del 1919 Riserva Extra  
Brut, sublime espressione  
del millesimo 2013*

9 771724 835002

**ZONIN**

Prestige 1821



**L**e sette generazioni di Zonin con radici a Gambellara conquistano il mondo dei winelovers e non solo col Prosecco ma grazie a una visione innovativa che ha portato a gestire e coltivare circa 2mila ettari su nove tenute nelle sette regioni italiane a più alta vocazione vitivinicola, oltre a raccogliere successi dalla tenuta di Barboursville Vineyards in Virginia (Usa). Ogni anno Francesco, Domenico e Michele aumentano l'impegno senza mai distogliere l'attenzione nel valorizzare il simbolo della tradizione di famiglia. Il Prosecco Prestige ha un profilo esuberante dall'intenso fior d'arancio, con mela e pompelmo, e al palato la cremosità mette bene in evidenza l'armonioso equilibrio tra la delicata dolcezza di fiori primaverili e la balsamicità sapida del fresco finale.

UVE: 100% Glera  
 MATURAZIONE SUI LIEVITI: n.d.  
 DOSAGGIO: 12 gr/lit extradry

**FOOD PAIRING:** Chirashi di salmone in salsa ponzu

**MUSIC PAIRING:** J'adore Venise - Loredana Bertè



La bollicina è la vocazione della famiglia Zonin che dopo il comparto Prosecco e la presenza storica in Oltrepò, ha lanciato il metodo Classico anche in Sicilia con il primo Pas Dosé a base Nero d'Avola dimostrando ancora una volta la propria audacia enoica.



**ZONIN** Via Borgolecco, 9 - Gambellara (Vicenza)

[zonin.it](http://zonin.it)

SICILIA NERO D'AVOLA DOC

P

## FEUDO PRINCIPI DI BUTERA

Nero d'Avola Pas dosé

Un luogo sospeso nel tempo, dove la luce irradia cangiante tra la terra policroma e il mare, tra la Valle dei templi e Piazza Armerina. Qui nasce il primo inedito metodo Classico prodotto da uve Nero d'Avola e per giunta in versione dosaggio zero. Siamo sulle colline di Butera, nelle antiche terre del Feudo Deliella: 320 ettari di cui oltre 170 vitati con nuovi impianti dall'arrivo della famiglia Zonin nel 1997. Dopo i successi con il Deliella nel Nero d'Avola e il Neroluce metodo Martinotti, ecco il metodo Classico, un blanc de noirs sicilianissimo, di ricchezza e finezza, ottenuto da un vigneto di tre ettari a 350 m slm che esprime la solarità del terroir con note di arance tarocco, pesca saturnina, ciliegia bianca, crema pasticcera e tocchi di mandorla, dal sorso inatteso per la sapidità e la freschezza.



UVE: 100% Nero d'Avola  
MATURAZIONE SUI LIEVITI: 24 mesi  
DOSAGGIO: 0 gr/l

**FOOD PAIRING:** Ostriche in tempura

**MUSIC PAIRING:** Behind the sunrise - Raphael Gualazzi

€  
28



Il nome Butera deriva dal Re Bute, primo sovrano dei Siculi, che con i Sicani e i coloni greci abitarono questo territorio. La tenuta è appartenuta anche alla casata dei Lanza e proprio a Girolamo Lanza fu assegnato il titolo «Principe di Deliella» che dà il nome al Nero d'Avola.



PRINCIPI DI BUTERA Contrada Deliella - Butera (Caltanissetta)

[principidibutera.it](http://principidibutera.it)

T

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG

**TENUTA IL BOSCO**

Oltrenero Brut Nature 2014



La zona vinicola più estesa al mondo dopo la Borgogna per il Pinot nero, ovvero l'Oltrepò pavese, pare avere in serbo molte sorprese per gli appassionati di vino, e la famiglia Zonin si sta attrezzando mettendo mano a una riorganizzazione profonda della Tenuta Il Bosco. I vini intanto crescono di anno in anno come dimostra l'ultima edizione del vino bandiera, che per eleganza rinnova la storia aristocratica dei Malaspina, i Visconti e gli Sforza che si sono succeduti nel valorizzare questi borghi. Oltrenero Brut Nature ha una bollicina finissima, una componente floreale e agrumata che apre le danze alle note fragranti del pane, in un sorso di buona materia e di vivace freschezza con un finale armonico e pieno.

UVE: 100% Pinot nero con viti di oltre 20 anni

MATURAZIONE SUI LIEVITI: 48 mesi

DOSAGGIO: 0 gr/lt

**FOOD PAIRING:** Risotto zafferano e lugànega alla pavese**MUSIC PAIRING:** Black - Pearl Jam

30



La storia della famiglia Zonin tra le colline lombarde dell'Oltrepò Pavese risale al 1987, con i 30 ettari di vigna e la Tenuta di Zenevredo: il nome di questo paese richiama all'etimologia latina «ginepretum», per le macchie di ginepro che ricoprivano le colline.

**TENUTA IL BOSCO** Località il Bosco - Zenevredo (Pavia)

ilbosco.com