

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

RISTORANTI
A Osmo Cucina
l'originalità
di Marco Anselmi

CHAMPAGNE
Gli italiani amano
le Cuvée de prestige
e i Pas dosé



MOËT & CHANDON

Collection Impériale Création No.1
Haute Oenologie oltre il tempo

LOMBARDIA

Sùere 2021, la Riserva Lugana Doc di Cà Maiol

Debutta con l'annata 2021 la Riserva Lugana Doc Sùere di Cà Maiol. Una Turbiana in purezza che, per potersi fregiare della menzione Riserva, deve aver compiuto almeno due anni di affinamento prima di essere immessa sul mercato. Sùere è un vino complesso e strutturato che nasce sulla sponda meridionale del Lago di Garda da uve turbiana, il vitigno principe autoctono di quest'area che trae il suo carattere dalle argille stratificate di origine glaciale, ricche di sali minerali, prevalentemente calcaree. Dopo l'elevage in acciaio su fecce nobili e la maturazione in barrique per 18 mesi, affina in bottiglia almeno 12 mesi. Ha un potenziale di affinamento di 10 anni. Il nome in dialetto locale bresciano indica la brezza del mattino: una metafora che rievoca la freschezza e la complessità di un vino che svela sfumature aromatiche con seducenti note di lemon-grass, verbena e zenzero, una trama saporita che bilancia la freschezza con un corpo ricco, dalla dinamica avvolgente. Sùere completa l'offerta di Cà Maiol, l'azienda di Desenzano del Garda (Bs) del Gruppo Vinicolo Santa Margherita, confermandone e rafforzandone l'obiettivo: raccontare l'essenza del suo territorio d'elezione attraverso vini identitari, autentici e contemporanei.



VENETO

Conclave, whisky speziato e avvolgente



Tre anni dopo la creazione di Segretario di Stato, il primo whisky prodotto in Veneto, la famiglia Poli presenta Conclave. Si tratta di un whisky ottenuto da due tipi di puro malto d'orzo, torbato e non torbato. Dopo cinque anni di invecchiamento si procede all'unione delle singole barrique per ottenere un whisky vivace e quasi sfacciato, come il suo brillante colore dorato. Il bouquet aromatico ricorda una coppa di frutta secca tostata, cioccolato fondente, cannella, chicchi di caffè e spezie affumicate. Presenta inoltre sentori di torba minerale, salsedine, liquirizia e crema pasticcera alla vaniglia. Al gusto è speziato e leggermente fruttato, con note di malto e legno; finale avvolgente e bilanciato, piacevolmente persistente; retro-olfatto armonioso, mediamente torbato. Un gradevole equilibrio di elementi aromatici che offre un'esperienza di degustazione ricca e ben strutturata.

LIGURIA

Limen, il bianco sapido di Stella di Lemmen



Stella di Lemmen è una giovane azienda vitivinicola, situata nelle Cinque Terre, fra Riomaggiore e Portovenere. Fra terrazzamenti secolari sostenuti da muri in pietra che si affacciano sul Mar Ligure orientale, l'azienda ha interpretato questo magnifico territorio in chiave moderna impegnandosi in un'agricoltura biologica e biodinamica. Produce principalmente vini bianchi tra cui Limen, il cui nome richiama il toponimo latino del luogo e simboleggia il confine tra terra, mare e cielo. È un blend delle varietà autoctone delle Cinque Terre: bosco, albarola e vermentino coltivati a un'altitudine fra i 400 e i 450 metri sul livello del mare su terreni sub-acidi, ricchi in scheletro e sabbiosi. Limen nasce da una co-fermentazione spontanea, senza l'uso di lieviti selezionati, per esaltare la freschezza e la purezza del frutto. È un vino fresco, minerale, con note di agrumi, elicriso e un finale sapido.

MARCHE

Extraordinay, il nuovo blend di Velenosi Vini

Uscire dall'ordinario, ma anche raggiungere l'innovazione recuperando le origini e le tradizioni vitivinicole più pure. Straordinario, di nome e di fatto. Il nuovo Marche Igt Rosso di Velenosi Vini, azienda di Ascoli Piceno, è un blend di montepulciano, sangiovese e lacrima di Morro d'Alba. I vigneti da cui nasce si trovano tra i comuni di Montepulciano e Morro d'Alba, a un'altitudine compresa tra i 200 e i 250 metri sul livello del mare, su terreni calcarei e argillosi. La prima vendemmia imbottigliata è quella del 2022. La macerazione sulle bucce è variata a seconda della tipologia di vitigno, con un affinamento in acciaio, separato per tutti i vini del blend. Dopo l'assemblaggio il vino è stato lasciato riposare in bottiglia per circa tre mesi. Ne deriva un prodotto dal colore rosso rubino, con riflessi violacei accesi, caratterizzato da un bouquet profondo e persistente: frutta carnosa, more, ciliegia fragola, pepe bianco. Sentori balsamici di eucalipto completano un quadro aromatico di grande complessità, persistenza ed eleganza. Al palato è fresco ed elegante, di forte impatto e di grande progressione gustativa, segnato da una intensa trama tannica, molto fine. Il finale ritorna su note fruttate.

