



# VINI ROSSI OLTRE 30 EURO

## FINALISTI



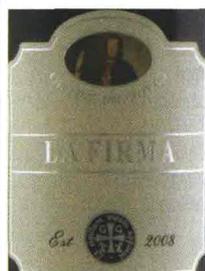
**Falerno del Massico Doc Rosso  
"Camarato" 2006  
Villa Matilde**  
81030 Cellole (Ce)  
Tel. 0823.932088  
Fax 0823.932134  
info@villamatilde.it  
www.villamatilde.it  
**36 euro**

*Aglianico e piediroso si uniscono in questo vino dal colore rosso granata profondo. Il bouquet dei profumi comprende note fruttate di prugna e ciliegia matura, sentori floreali e di spezie. In chiusura cuoio e liquirizia. Al palato si mostra asciutto e corposo, con un tannino robusto ma di grana fine, capace di dare una sensazione complessiva morbida. Il finale persistente richiama le note di liquirizia con l'aggiunta di aromi fruttati. Da abbinare all'agnello al forno con contorno.*



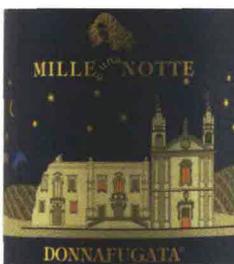
**Taurasi Docg  
"Sant'Eustachio" 2006  
Azienda Agricola Boccella**  
83040 Castelfranci (Av)  
Tel. 0827.72574  
Fax 0827.72574  
info@boccellavini.it  
www.boccellavini.it  
**33 euro**

*Vino corposo dal colore rubino impenetrabile con sfumature porpora. Dal bicchiere si sprigionano sentori avvolgenti ed eleganti di frutta rossa matura, cuoio, confettura di ciliegie e note speziate di pepe nero. In bocca esordisce con una nota calda ben bilanciata da una successiva sensazione di freschezza data dall'acidità. Buona persistenza e buona struttura tannica. Nel lungo retrogusto tornano gradevoli aromi fruttati. Ottimo in abbinamento a una grigliata di carne di maiale.*



**Aglianico del Vulture Doc  
"La Firma" 2008  
Cantine del Notaio**  
85028 Rionero In Vulture (Pz)  
Tel. 0972.723689  
Fax 0972.725435  
info@cantinedelnotaio.it  
www.cantinedelnotaio.it  
**32 euro**

*Una lunga tradizione di famiglia si trasforma in un vino importante dal colore rosso rubino impenetrabile con riflessi granata. I profumi sono intensi e piacevoli: note di frutta rossa si intrecciano a sentori di spezie come la noce moscata, di tostatura e cacao. In bocca si presenta con una gradevole sensazione calda ben bilanciata. A seguire il tannino risulta morbido e vellutato. Strutturato anche nel persistente retrogusto che richiama gli aromi già avvertiti all'olfatto.*



**Contessa Entellina Doc Rosso  
"Mille e una Notte" 2006  
Donnafugata**  
91025 Marsala (Tp)  
Tel. 0923.724200  
Fax 0923.722042  
info@donnafugata.it  
www.donnafugata.it  
**50 euro**

*Donnafugata, un marchio storico della viticoltura siciliana, presenta questo Contessa Entellina Doc dal colore rosso violaceo dai riflessi porpora. Avvolgenti profumi arrivano al naso: note di frutta rossa che ricordano le more, sentori di amarene sotto spirito, cuoio e spezie. Degustandolo si rivela intenso e piacevole, con un buon equilibrio tra alcolità e aromi fruttati. Un vino che si presta bene anche per un ulteriore invecchiamento in cantina. Ideale per le carni rosse alla brace.*



**Sicilia Igt  
Nero d'Avola e Merlot  
"Ramotorto" 2001  
Baglio di Pianetto**  
90030 Santa Cristina Gela (Pa)  
Tel. 091.8570002  
Fax 091.8570015  
info@bagliodipianetto.com  
www.bagliodipianetto.com  
**36,30 euro**

*Versato nel bicchiere si presenta con un bel colore rosso granata di media profondità con sfumature mattoni. Dopo un poco di ossigenazione si liberano profumi di prugna secca, note speziate di chiodi di garofano e noce moscata, sentori di ciliegia e caffè. Potente ed equilibrato in bocca, rivela una piacevole sensazione di freschezza data dall'acidità. Il tannino è morbido e vellutato. Lungo e duraturo il retrogusto arricchito da invitanti aromi di frutti di bosco e liquirizia.*



**Isola dei Nuraghi Igt Rosso  
"Barrua" 2009  
Agripunica - Agricola Punica**  
09010 Santadi (CI)  
Tel. 0781.941012  
info@agripunica.it  
www.agripunica.it  
**33 euro**

*Dalla parte sud-occidentale della Sardegna arriva questo Barrua dal colore rubino profondo con riflessi granata. Ottimi i profumi che ricordano il cacao, note di confettura di prugne, spezie come il pepe e la cannella. In chiusura sensazioni di vaniglia e tabacco. L'ingresso in bocca è sottolineato da una percezione di calore data dall'alcol, immediatamente mitigata da una corretta acidità. Morbido e di buon corpo. Il finale riporta gli aromi fruttati sentiti all'olfatto. Persistente.*