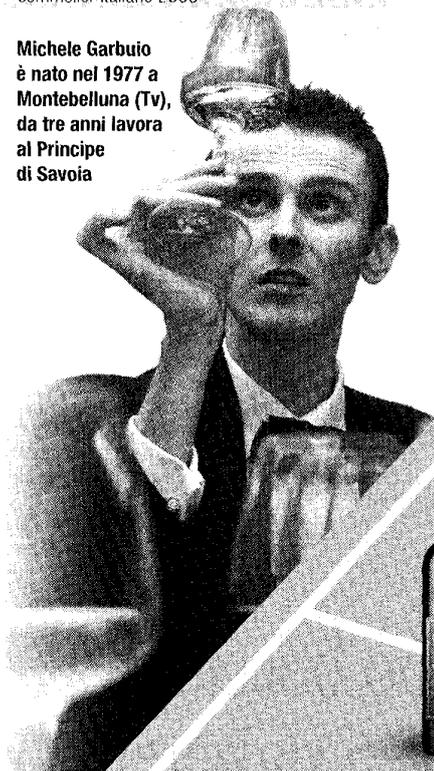


# Così in campo la mia Nazionale

di MICHELE GARBUIO

I vini come gli azzurri di Lippi, a ogni ruolo un bianco e un rosso d'eccezione. Ecco la squadra messa in campo dal miglior sommelier italiano 2006

Michele Garbuio è nato nel 1977 a Montebelluna (Tv), da tre anni lavora al Principe di Savoia



**1 PORTIERE Buffon-Franciacorta Cuvee Annamaria Clementi 1998 (Cà del Bosco)**

**La struttura** In entrambi i casi una sicurezza. Eleganza e stile, tra i pali come nel bicchiere, li contraddistinguono e state certi che entrambi vi possono salvare nelle situazioni difficili.

**Al palato** Giallo paglierino molto intenso di estrema luminosità. Note floreali integrano sentori di vaniglia e nocciola a formare il ventaglio olfattivo. Buon equilibrio con spuma fine e cremosa, buonissima persistenza.

**1 DIFENSORE DESTRO Zambrotta-Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2000 (Masi)**

**La struttura** Tenace e volenteroso, suscitano sicurezza e dimostrano ottime performance anche quando si spingono in avanti.

**Al palato** Rosso granato, naso complesso dove emergono note di frutta nera e fiori appassiti contornati da sentori speziati. Buon corpo, equilibrato e persistente.



**20 CENTROCAMPISTA LATERALE Perrotta-Vintage Tunina 2003 (Jermann)**

**La struttura** Buona personalità e voglia di dimostrare le loro qualità. Copre bene tutte le zone del campo così come il pasto intero.

**Al palato** Veste dorata di ottima limpidezza, mostra al naso profumi fini e complessi di agrumi e frutta matura. Buon corpo e freschezza con una lunghissima persistenza.

**10 SECONDA PUNTA Totti-Brunello di Montalcino Poggio all'Orso Riserva 1999 (Castello Banfi)**

**La struttura** Tra i più conosciuti al mondo. Al momento giusto mettono in mostra le loro doti migliori dimostrando una classe fuori dal comune.

**Al palato** Rosso granato, con registro olfattivo ampio ed articolato di frutta nera, cioccolato e tabacco. Convincente al palato dove mostra grande struttura e buon equilibrio in attesa della massima espressione.

**11 ATTACCANTE Toni-Barolo Monfortino Riserva 1998 (Conterno)**

**La struttura** Non propongono potenza ma giusta ed equilibrata struttura. Campioni di qualità che sicuramente andrà migliorando nel tempo.

**Al palato** Granato tipico, splendida eleganza al naso dove a note di speziatura si integrano sentori di confettura ed erbe aromatiche. Al gusto propone una equilibrata struttura, buona freschezza e un tannino signorile. Estremamente lungo il finale.

**1** **DIFENSORE CENTRALE**  
**Cannavaro-Langhe**  
**Nebbiolo Sori Tildin 2001 (Gaja)**  
**La struttura** Corpo solido e forza, sia in campo che nel bicchiere vogliono essere i protagonisti dimostrando le loro eccellenti qualità.  
**Al palato** Rosso granato, note fruttate e speziate su fondo minerale. Buon corpo, forza e tannino senza troppi spigoli, equilibrato con buonissima persistenza.

**2** **DIFENSORE CENTRALE**  
**Materazzi-Bolgheri**  
**Superiore Ornellaia 2002**  
**(Tenuta dell'Ornellaia)**  
**La struttura** Austero e forte: ma anche in grado di dimostrare le loro qualità tirando fuori quando serve doti di eleganza come i migliori fuoriclasse.  
**Al palato** Rubino intenso, al naso emergono note di cassis, more e liquirizia. Buona freschezza e tannino, di gran corpo e persistenza.



**3** **DIFENSORE SINISTRO**  
**Grosso-Passito di**  
**Pantelleria Ben Ryè 2005**  
**(Donnafugata)**  
**La struttura** Equilibrati e intensi, sono decisivi per un finale vincente.  
**Al palato** Dorato-ambrato di buona concentrazione. Ventaglio olfattivo molto complesso che spazia dalla frutta candita ai fiori. Dolcezza equilibrata da buona freschezza e sapidità con un finale lunghissimo.

**16** **CENTROCAMPISTA LATERALE**  
**Camoranesi-Giulio Ferrari Riserva**  
**del Fondatore 1996 (Ferrari)**  
**La struttura** Coprono molto bene il loro reparto ma spaziano anche in altri sempre con ottimi risultati. Grande energia.  
**Al palato** Si presenta brillante con colore dorato e perlage fine. L'olfatto è caratterizzato da note floreali e fruttati con degli accenni di nocciola e tostatura. Cremoso, con buona mineralità ed estrema eleganza.

**21** **CENTROCAMPISTA CENTRALE**  
**Pirlo-Cervaro della Sala 2004 (Antinori)**  
**La struttura** Eleganza e finezza nelle giocate così come in bocca, riescono sempre a stupire con quello che non ti aspetti.  
**Al palato** Giallo dorato di buona intensità, al naso si presenta imponente con note di frutta tropicale ben integrata sentori speziati e vanigliati. Morbido ed elegante in bocca, di buon equilibrio con finale eccellente.

**1** **CENTROCAMPISTA CENTRALE** Gattuso-Montefalco  
**Sagrantino 25 Anni 2003 (Caprai)**  
**La struttura** Aggressivi ma mai cattivi, decisi, guardano sempre avanti e migliorano man mano che il tempo passa.  
**Al palato** Rubino intenso, naso complesso ed elegante dove emergono note di ciliege, more mature e spezie dolci. Tannino vivace e ben integrato, buon corpo e finale lunghissimo.

CORRIERE DELLA SERA