

Sarete al Vinality? Ecco tutti i vini che non dovete...



Il mulino social raddoppia: raccolta fondi online da un...



Fa gli hamburger e frigge le patate: è un robot e si chiama...



Con Bora cene d'altezza dura Design Week

VINO

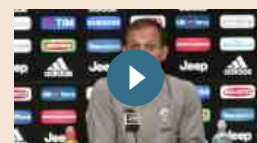
Sarete al Vinality? Ecco tutti i vini che non dovete perdervi

—di **Mauro Giacomo Bertolli** | 08 aprile 2017



Domenica 9 aprile inizia la 51° edizione del Vinality: visto il grande successo avuto lo scorso anno, ripropongo una nuova versione della mia passeggiata al Vinality, che, se seguita, permette al visitatore di vedere tutti i padiglioni, di assaggiare almeno un vino per regione ed almeno uno per tipologia. Per i più volenterosi di seguito il link del tour dello scorso anno: <http://www.ilsole24ore.com/art/food/2016-10-28/vinality-tour-itinerario-padiglione-padiglione-vini-assaggiare-134914.shtml?uuid=ADhOEEIB>

VIDEO



08 aprile 2017
Calcio: doppio impegno per la Juventus

I PIÙ LETTI DI FOOD24

(Può darsi che non tutte le cantine siano ancora presenti ed allo stesso stand: consultare il catalogo on-line:
<http://catalogo.vinaly.com/it/cat>)



SPECIALE | 07 aprile 2016

Vinaly tour: un itinerario (padiglione dopo padiglione) dei vini da assaggiare

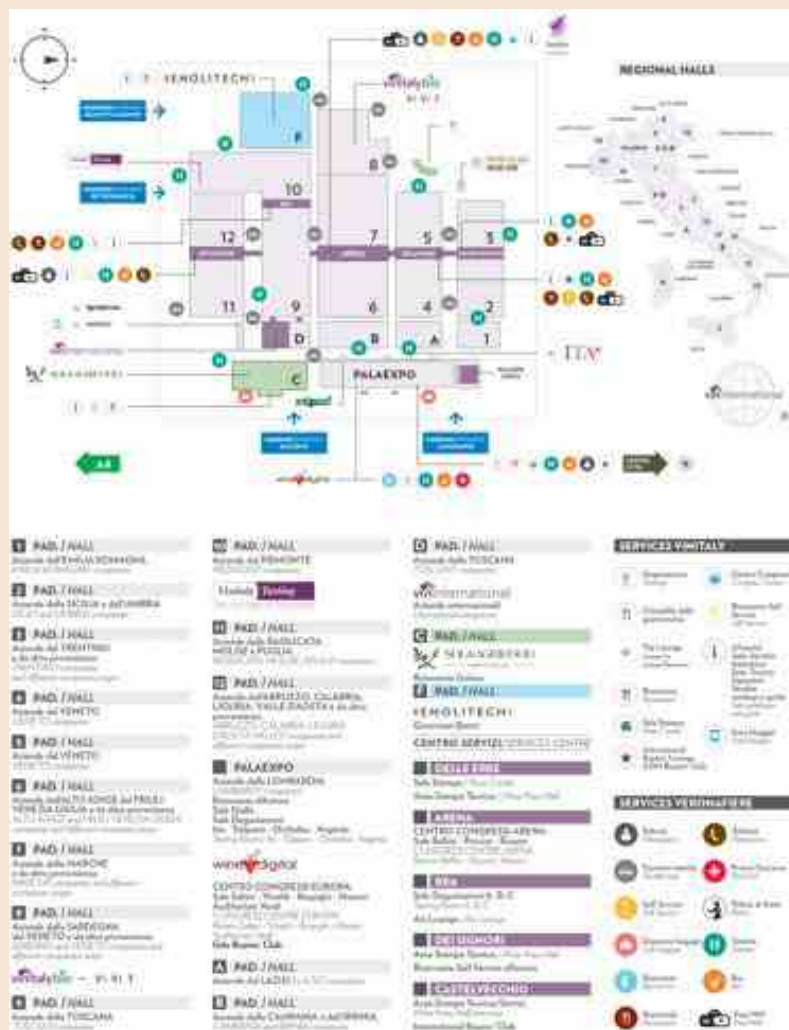
Il mio tour inizia dall'ingresso Cangrande, per salire subito le scale mobili che portano al PalaExpo, il padiglione sede della Lombardia.

Qui suggerisco 3 tappe:

- in Franciacorta, per assaggiare uno spumante Metodo Classico, il Franciacorta Pas Dosé Riserva DOCG Bagnadore della cantina Barone Pizzini – PalaExpo – Stand D16/D17

- nell'area Lugana, per assaggiare un vino bianco, il Lugana Fabio Contato 2015 DOP della cantina Cà Maiol – PalaExpo – Stand A13

- nell'area Valtellina, per assaggiare un vino rosso, lo Sforzato Tradizionale della cantina Balgera – PalaExpo – Stand A-B-C-D1



Scendiamo dalle scale mobili e ci spostiamo verso destra, per entrare

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE



MONDO | 4 aprile 2017

Attacco chimico in Siria, decine di morti a Idlib



MOTORI24 | 30 marzo 2017

Auto, le novità dell'estate



MOTORI24 | 23 marzo 2017

Moto, tutte le novità per la primavera e l'estate



CASA | 30 marzo 2017

Le più belle isole private con ville da sogno



CASA | 5 aprile 2017

Al Salone l'innovazione del mobile: la selezione di Casa24

nel Padiglione 1, dedicato all'Emilia Romagna.

Qui suggerisco il Moro del Moro, Rosso Igt – a base Lambrusco e Ancellotta – della cantina Rinaldini – Padiglione 1 – Stand D1

Procedendo dritti si entra nel Padiglione 2, curiosamente dedicato ad Umbria e Sicilia.

Per l'Umbria propongo un vino rosso, il Montefalco Sagrantino della cantina Romanelli – Padiglione 2 – Stand A9-E10-6.

Per la Sicilia suggerisco 2 tappe:

- Doc Etna Bianco Superiore Pietramarina della cantina Benanti – Padiglione 2 Stand 93F

- Doc Sicilia Lupatru Nero d'Avola, vino rosso della cantina Baglio del Cristo di Campobello – Padiglione 2 – Stand 11B

Continuando la nostra camminata si arriva al padiglione 3, dedicato prevalentemente al Trentino, famoso per i suoi Spumanti Metodo Classico, i Trento DOC, che io anni fa ho ribattezzato “Bollicine di Montagna”, ma non solo. Proprio per questo accanto a 2 metodi classici voglio segnalare un vino rosso da Teroldego.

- Trento Brut 90 mesi Riserva DOC, Spumante Metodo Classico, della Distilleria Azienda Agricola Pisoni – Padiglione 3 – Stand E3

- Trento Extra Brut Paladino, spumante Metodo Classico, della cantina Revì – Padiglione 3 – Stand B1

- Teroldego Rotaliano Sangue di Drago, vino rosso, della cantina Marco Donati – Padiglione 3 – Stand E3

Ci spostiamo a sinistra attraversando il cortile e scendendo troviamo ben due padiglioni dedicati al Veneto, il 5 e il 4. Nel padiglione 5 facciamo 2 tappe:

- Soave DOC, vino bianco, della cantina Latium Morini – Padiglione 5 – Stand E2

- la serie dei 5 Amaroni, vini rossi passiti secchi, della linea Espressioni della Cantina Valpolicella Negrar – Padiglione 5 – C3

Nel padiglione 4 facciamo 3 soste, per un prosecco e 2 passiti:

- Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry dei Casel, Spumante Metodo Charmat della cantina Adami – Padiglione 4 – Stand A2

- Recioto della Valpolicella, passito rosso dolce, della cantina Aldegheri – Padiglione 4 – Stand E7

- Colli di Conegliano Refrontolo Passito, vino passito rosso dolce, della cantina Toffoli – Padiglione 4 – Stand E7

Continuiamo a scendere ed arriviamo al padiglione A, dedicato al Lazio, dove vi propongo un rosso:

- Cesanese del Piglio Superiore Torre del Piano Riserva della cantina Casale della Ioria – Padiglione A – Stand 23

Uscendo dal padiglione A si gira a destra e si entra nell'interessantissimo padiglione B, dedicato alla Campania, dove propongo 2 vini:

- Strione, vino bianco, la Falanghina di Cantine degli Astroni –

Padiglione B – Stand n.p.

- Aglianico del Taburno Terra di Rivolta Riserva, vino rosso, della cantina Fattoria La Rivolta – Padiglione B – Stand n.p.

Procediamo dritti stando all'interno ed arriviamo al Padiglione 6, dedicato all'Alto Adige ed al Friuli Venezia Giulia.

Per l'Alto Adige propongo:

- Alto adige Terlano Nova Domus Riserva, vino bianco della Cantina Terlano – Padiglione 6 – Stand C3

- Alto Adige Pinot Nero, vino rosso della cantina Franz Haas – Padiglione 6 – Stand B2-A2-A3

Per il Friuli Venezia Giulia propongo:

- Collio Friulano, vino bianco della cantina Colle Duga – Padiglione 6 – Stand C7

- Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva, vino rosso della cantina Valchiarò – Padiglione 6 – Stand D7

Proseguendo si arriva al padiglione 7, dedicato tradizionalmente alle Marche, ma anche a cantine provenienti da diverse regioni: è una sorta di padiglione multi regionale. Per le Marche penso ad un verdicchio:

- Verdicchio di Matelica Jera Riserva, vino bianco della cantina Borgo Paglianetto – Padiglione 7 – Stand C6-C9

In rappresentanza delle cantine di altre regioni:

- I Moschettieri Pas Dosè, Spumante Metodo Classico di Frecciarossa, cantina lombarda dell'Oltrepò Pavese Lombardia 7C5 Metodo Classico Tiriamo dritto ed arriviamo al padiglione 8, dedicato alla Sardegna, ancora al Veneto e ad altre regioni, e allo Stand della FIVI, la

Federazione dei Vignaioli Indipendenti, con molti vignaioli provenienti da tutta Italia. Per la Sardegna segnalo un Cannonau:

- Cannonau di Sardegna Classico Arbòre, vino rosso della cantina Gabbas Giuseppe – Padiglione 8 – Stand A3-C7-D3

In rappresentanza delle cantine FIVI, ne segnalo 2, una lombarda ed una veneta:

- Lugana DOP Bio 2016, vino bianco della cantina lombarda Perla del Garda – Padiglione 8-Area FIVI – Stand B8/E9

- Amarone della Valpolicella Classico Riserva La Mattonara, vino rosso passito secco della cantina veneta Zymè – Padiglione 8-Area FIVI – Stand B8/E9

A questo punto giriamo a sinistra, usciamo nel cortile e scendiamo verso il padiglione 10, dedicato al Piemonte. La scelta è veramente difficile: le tappe che propongo sono 3:

- Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia, vino bianco della cantina Broglia – Padiglione 10 – Stand B3

- Dogliani Superiore Maioli, vino rosso della cantina Anna Maria Abbona – Padiglione 10 – Stand H2-I2

- Barolo rocche dell'Annunziata, vino rosso della cantina Rocche

Costamagna – Padiglione 10 – Stand O4

Scendendo troviamo il padiglione 9, dedicato alla Toscana: qui ci passeremo parecchio tempo.

- Vernaccia di San Gimignano Sanice Riserva, vino bianco della cantina Cesani Vincenzo – Padiglione 9 – Stand C14

- Il Borro, vino rosso della cantina Il Borro – Padiglione 9 – Stand C16

- Chianti Classico Gran Selezione Mocenni, vino rosso della cantina Bindi Sergardi – Padiglione 9 – Stand B3

- Castello Montozzi Valdarno di Sopra DOC Sangiovese Riserva, vino rosso della cantina Migliarina e Montozzi – Padiglione 9 – Stand C11

- Galatrona, vino rosso della cantina Petrolo – Padiglione 9 – Stand C7

- Brunello di Montalcino Riserva, vino rosso della cantina Abbadia Ardenga – Padiglione 9 – Stand B4-B8

- Il Conio Vin Santo del Chianti, passito della cantina Agriturismo Campo del Monte – Eredi Benito Mantellini – Padiglione 9 – Stand C12

Proseguendo c'è il piccolo padiglione D, con l'ultima parte di Toscana e la sezione internazionale, a cui suggerisco di dedicare qualche minuto, anche solo per la curiosità di assaggiare vini provenienti da tutto il mondo. Concludiamo la Toscana con un Bolgheri:

- Bolgheri Superiore Guado dè Gemoli, vino rosso della cantina Chiappini – Padiglione D – Stand D2

Uscendo dal padiglione D si gira a destra, si risale il cortile di qualche metro e si entra nel padiglione 11, con cantine di Basilicata, Molise e Puglia.

Per la Basilicata propongo l'Aglianico del Vulture Alvolò, vino rosso della cantina Alovini – Padiglione 11 – Stand E5-G6.

Per il Molise suggerisco la Tintilia del Molise, vino rosso della cantina Di Majo Norante – Padiglione 11 – Stand F5-G5-H5

Per la Puglia le tappe sono 3:

- Moscato Secco Maccone, vino bianco della cantina Angiuli Donato – Padiglione 11 – Stand A2-15

- Estrosa, vino rosato della cantina Agricole Pietraventosa – Padiglione 11 – Stand H3-33

- Primitivo di Manduria ES, vino rosso della cantina Gianfranco Fino – Padiglione 11 – Stand H3-33

Proseguendo si arriva al padiglione 12, l'ultimo, in cui troviamo cantine di Valle d'aosta, Liguria, Abruzzo e Calabria.

Per la Valle d'Aosta propongo il Valle d'Aosta Chardonnay, vino bianco della cantina Chateau Feuillet – Padiglione 12 – Stand A3-B3-C3

Per la Liguria suggerisco il Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon, vino bianco della cantina Bio Vio – Padiglione 12 – Stand A4-B4

Due sono i vini segnalati per l'Abruzzo:

- Pecorino Diamine, vino bianco della cantina Marchesi de' Cordano – Padiglione 12 – Stand C1-D1

- Montepulciano d'Abruzzo Don Bosco Riserva, vino rosso della cantina Bosco Nestore – Padiglione 12 – Stand G3

Per la Calabria uno storico passito dolce, il Moscato Passito di Saracena delle Cantine Viola – Padiglione 12 – Stand A5-D6

Il nostro giro d'Italia del vino si è concluso, visitando tutto il Vinitaly ed assaggiando vini di ogni regione d'Italia. Complimenti a chi è riuscito a completarlo !

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [FIVI](#) | [Stand](#) | [Domus Riserva](#) | [Bruno Broglia](#) | [Revi](#) | [Di Majo Norante](#) | [Cà Maiol](#) | [Trentino Alto Adige](#) | [Riserva DOC](#) | [Molise](#) | [Sardegna](#) | [Bon](#) | [Latium Morini](#) | [Cantina Valpolicella](#) | [Lugana](#) | [Vincenzo Cesani](#) | [Giuseppe Gabbas](#) | [Gianfranco Fino](#) | [Franz Haas](#) | [Fabio Contato](#) | [Donato Angiuli](#) | [Marco Donati](#) | [Nestore Bosco](#) | [Anna Maria Abbona](#) | [Bosco Riserva](#) | [Abruzzo](#) | [Veneto](#) | [Liguria](#) | [Calabria](#) | [Puglia](#) | [Umbria](#) | [Sicilia](#) | [Basilicata](#) | [Benito Mantellini](#) | [Friuli Venezia Giulia](#) | [Campania](#) | [Bolgheri](#) | [Piemonte](#) | [Pas Dosè](#) | [Montozzi](#) | [Padiglione](#) | [Mostre](#)

0 COMMENTI

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer

Publica

0 Commenti | [Aggiorna](#)

[VEDI TUTTI I COMMENTI](#) ▲

[Carica altri commenti](#)

FOTO

