

ViniBuoni d'Italia

Il bello e il buono del bere italiano Il Touring club valorizza gli autoctoni

La guida "ViniBuoni d'Italia" 2010 del Touring club italiano, dedicata ai vini autoctoni e curata da Mario Busso con la collaborazione di Luigi Cremona e con il supporto di 21 coordinatori regionali e 80 esperti, si ispira alla tradizione enologica italiana e vuole valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità. La guida dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato (italiano ed estero), che apprezza sempre più i livelli qualitativi e il rapporto qualità/prezzo che gli autoctoni esprimono.


La guida è unica nel panorama italiano: è la sola dedicata agli autoctoni, cioè a vini prodotti al 100%

da vitigni con una storia di oltre 300 anni, e si basa su di un processo di selezione eccezionale per impegno e per trasparenza. Per il secondo anno

l'attribuzione delle Corone si è svolta in sessione pubblica: una garanzia della massima trasparenza, molto apprezzato alla luce delle polemiche che ciclicamente emergono sul mondo delle guide.

Questi i numeri dell'edizione 2010: 216 Vini Coronati, 187 Vini Golden star, 248 Vini da non perdere, 25 Migliori Collio

Doc bianco, 1.070 cantine selezionate. I vini degustati sono stati circa 18mila, di cui oltre 4mila sono stati inseriti in guida, segno di rigore nelle selezioni.

 cod 12651



Friuli Grave Doc Refosco Refosco Di Lenardo 2008 Di Lenardo

Uvaggio: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Vinificazione: in rosso, con diraspatura, fermentazione e poi macerazione per 10 giorni
Invecchiamento: in acciaio con persistenza sui lieviti
Affinamento: in acciaio
Colore: rosso rubino
Profumo: fruttato, con sentori di mirtillo e frutti di bosco
Sapore: morbido e armonico con fresca acidità
Longevità: 3 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 20°C
Acidità totale: 5 g/l
Abbinamenti: ideale con carni bianche e rosse



Di Lenardo
piazza Battisti 1, 33050 Ontagnano (Ud)
Tel 0432 928633 - Fax 0423 923375
www.dilenardo.it

Valcalepio Doc Moscato passito di Carobbio degli Angeli Tenuta degli Angeli

Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo con appassimento su graticci
Vinificazione: secondo disciplinare
Invecchiamento: 24 mesi in acciaio inox
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: bouquet molto intenso e strutturato, ciliegia in confettura, miele, rosa appassita e fico essiccato su tenue ricordo di spezie
Sapore: dolce, generoso, strutturato, armonioso e molto persistente
Longevità: 10 anni
Gradi: 15,5% vol.
Servire a: 16-18°C
Abbinamenti: pasticceria friabile mandorlata, macedonia di piccoli frutti di sottobosco



Azienda agricola Tenuta degli Angeli
via P. Fontana Roux 5, 24060 Carobbio degli Angeli (Bg) - Tel e Fax 035 687130
www.tenutadegliangeli.it

Soave superiore Docg Il Casale 2007 Vicentini Agostino

Uvaggio: 100% Garganega
Vinificazione: pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata
Affinamento: 1 anno in vasche d'acciaio
Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Profumo: caratteristico tipico di fiori bianchi, con persistenza aromatica
Sapore: pieno e asciutto, intenso, elegante con struttura aggraziata ed equilibrata, sensazione minerale
Longevità: 4-5 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 10-12°C
Acidità totale: 5,85 g/l
Abbinamenti: piatti elaborati, di carne e soprattutto pesce



Azienda agricola Vicentini Agostino
via C. Battisti 62/C, 37030 Colognola ai Colli (Vr) - Tel 045 7650539 - Fax 045 6170166 - www.vicentinivini.com

Colli di Conegliano Doc Refrontolo Passito Toffoli Vincenzo

Uvaggio: 100% Marzemino
Vinificazione: selezione e raccolta manuale delle uve, che appassiscono fino a metà-fine gennaio. Diraspatura e pigiatura, macerazione delle bucce a contatto col mosto per 15 giorni, spremitura e decantazione a freddo
Affinamento: in barrique di rovere, castagno, ciliegio e parte in cisterna di acciaio inox, infine in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: mora di rovo, marasca, fragoline di bosco, confettura di prugne e pomodoro secco
Sapore: dolce, che esalta la ricchezza aromatica, di frutta appassita e sciroppata, note speziate
Servire a: 14-16°C



Toffoli Vincenzo Azienda agricola
via Liberazione 26, 31020 Refrontolo (Tv)
Tel 0438 978204 - Fax 0438 894556
www.prosecotoffoli.it