



LATOPTENDILUCAGARDINI



1. "CABOCHON" FRANCIACORTA D.O.C.G., 2005, MONTE ROSSA. Paglierino intenso con riflessi verde oliva. L'olfatto esprime la grande annata: mela cotogna e pesca, mix di timo limonato, marzapane, cioccolato bianco con note burrose e ammandorlate. Palato di grande eleganza e intensità, perlage pieno e suadente. Ottimo equilibrio tra la componente acida e sapida, con ricordi di liquirizia amara e macadamia.



6. "PERNICE" OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO D.O.C., 2007, CONTE VISTARINO. Cuore rubino con riflessi granato. Naso fine ed espressivo, lampone, noce moscata, fiori rossi. Arrivano in seconda battuta pesca gialla, menta secca e noce. Palato elegante con tannini suadenti e una buona vena acida. Finale di frutti rossi e cannella.



2. "ZETA" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G., 2010, MATTIA BARZAGHI. Colore vivo, giallo paglierino con riflessi buccia di lime, buona consistenza. Naso fine e complesso: sentori di avocado, cedro, salvia e finocchio selvatico, note minerali con tocchi di iodio e pietra pomice. Il bouquet ossigenandosi richiama la pesca bianca e la lavanda. Chiusura di mentuccia fresca.



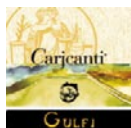
7. "TAULETO" SANGIOVESE RUBICONE I.G.T., 2007, UMBERTO CESARI. Rubino fitto e compatto. Naso: aromi di prugna, more di rovo, geranio, eucalipto. Ossigenandosi offre sfumature di cacao, chiudendo ammandorlato e iodato. Al gusto morbido, l'avvolgenza la fa da padrona. Tannini vigorosi, con richiami di cassis, mentolo, con chiusura minerale e salmastra.



3. "PICOL" FRIULI ISONZO SAUVIGNON D.O.C., 2008, LIS NERIS. Oro brillante. Il naso, fresco ed espressivo: mango, ananas, melone bianco e tocchi floreali di fiori di pesco, sambuco, glicine. Ossigenandosi emerge l'aromaticità: salvia, timo, menta piperita, mandorla amara, con chiusura piccante di pepe bianco. In bocca è secco, fresco, piacevolmente morbido e di buona struttura. Fine. Nel finale equilibrato e sapido ritornano i frutti tropicali.



8. "PIROMÀFO" SALENTO ROSSO I.G.T., 2005, VALLE DELL'ASSO. Colore rosso rubino, lievi riflessi granato. Apre con sensazioni di frutti neri maturi, sottobosco, rabarbaro e pepe nero, chiudendo con tocchi di basilico rosso e minerali. Gusto deciso ed elegante, bell'equilibrio tra morbidezza e vena fresco-sapida, ricordi al palato fumé e leggermente terrosi.



4. "CARJCANTI" SICILIA I.G.T. BIANCO, 2008, GULFI. Giallo intenso con riflessi verdolini. Il bouquet si apre con sentori minerali e marini, con richiami di cedro e frutto della passione. Ossigenandosi offre sentori di capperi essiccato, kiwi giallo, con chiusura salina e di maggiorana. Al palato si offre morbido e fine, ritornano note di pompelmo e di macchia mediterranea. Importante vena acida e finale sapido.



9. "AMOROSSO" AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. 2009 - AMOROSSO. Veste rubino intenso e compatto. Naso di grande complessità: sentori di frutti di bosco, giuggiole, tabacco dolce, bacche di ginepro ed eucalipto. Nel finale richiami di curcuma e alloro. Al palato strutturato e tannico, avvolgente ma con acidità piacevolmente sostenuta. Chiusura speziata e minerale.



5. "SI" COSTA TOSCANA ROSATO I.G.T., 2010, DUEMANI. Colore rosato, carico e vibrante. Al naso prevale la nota fruttata, lampone e ribes, a seguire sfumature iodate, grafite, noce moscata e basilico rosso. Al palato fresco, piacevolissimo, sapido e minerale. Note di pompelmo rosa, tocchi salmastri e spezie dolci.



10. "ARKEZIA" MARCHE BIANCO DOLCE I.G.T., 2007, FAZI BATTAGLIA. Oro luminoso con riflessi ambrati; grande intensità olfattiva, aromi di albicocca disidratata, mango e fiori di acacia. Emergono tocchi smaltati e spezie dolci. Al palato, cremosità ben bilanciata dalla vena acido-sapida finale. Note di arancia candita e nocciola tostata.