

# Imperdibili

## Le bottiglie top: tutti gli assaggi e le soste da fare

La nostra guida alle cantine e quindi agli assaggi da non perdere organizzata per Regione.

### ABRUZZO

**MASCIARELLI** (Pad. 7 Stand D9)  
Provate il grane Montepulciano Marina Cvetic e il nuovo Gianni Masciarelli.

**TENUTA ULISSE** (Pad. 12 Stand C2)  
Ottimi la Cococciola e il Pecorino. E tutta la gamma Nativae.

### CAMPANIA

**MARISA CUOMO** (Pad. 3 Stand C6)

La Signora di Furore. Spettacolare il Fiorduva, ma anche il Furore base.

### EMILIA ROMAGNA

**CLETO CHIARLI** (Pad. 1 Stand 1)

Azienda storica e bandiera del Lambrusco. Provare il Vecchia Modena e il Fondatore.

**ENIO OTTAVIANI** (Pad. 1 Stand A3)  
Caciara e Clement I, grandi vini pop. anche Strati-Pagadebit

**TORRE SAN MARTINO** (Pad. 1, Stand C13) Grande Sangiovese di Modigliana: Gemme e Vigna 1922.

### FRIULI

**LIS NERIS** (Pad. 6 Stand E7)  
Il Confini è poesia. Lis e Sauvignon da provare.

**CASTELVECCHIO** (Pad. 6 Stand D6)  
L'azienda di Mirella e Leo Terraneo: Sauvignon e Merlot Di Leo.

**FELLUGA** (Pad. 6 Stand B6).  
Leggenda del Terre Alte e il Refosco.

### LAZIO

**PRINCIPIO PALLAVICINI** (Pad. 7 Stand C5) Frascati e Amarasco

di qualità.

### LOMBARDIA

**AR.PE.PE.** (Palaexpo Stand A-B-C-D1)  
Grandi vini di Valtellina. Il Rosso, Sassella e Terrazze Retiche.

**BELLAVISTA** (Palaexpo Stand B16)  
Super Bollicine di Franciacorta. Il Vittorio Moretti è grandioso.

**BERLUCCHI** (Palaexpo Stand B-15)  
La cantina degli Ziliani. Chiedete il Palazzo Lana extreme.

**CA' DEL BOSCO** (Palaexpo Stand D17)  
Pilastro di Franciacorta. Esperienza unica è l'Annamaria Clementi.

**MONTE ROSSA** (Pad. 6 Stand B6)  
Cabochon e Flamingo, due Franciacorta che valgono il viaggio.

### MARCHE

**VILLA BUCCI** (Pad. 7 C1) Icona del Verdicchio. Chiedere il Villa Bucci.

**CIÙ CIÙ** (Pad. 7 Stand B7)

Gioiello di Offida. Vi consigliamo il Gotico e l'Esperanto.

### PIEMONTE

**MASCARELLO** (Pad. 10 Stand L3)

Un simbolo delle Langhe. È tutto buono, dalla Freisa ai super Barolo.

**VAJRA** (Pad. 10 Stand M4) Il Riesling vi sorprenderà. Deliziosi Moscato e Barolo Bricco delle Viole.

**VILLA SPARINA** (Pad 10 Stand B3)  
Il Cortese (Gavi) al suo massimo. Provate Villa Sparina e Rivalta.

**VIGNE MARINA COPPI** ( Pad. 10, H1)  
Timorasso e Barbera Castelliana.

### PUGLIA

**GIANFRANCO FINO** (Pad. 11 H3)

Negramaro Jo e Primitivo Es. Super!  
**POLVANERA** (Pad. 11 Stand C5) Fiano Minutolo e un grande Primitivo.

### TOSCANA

**CASANOVA DI NERI** (Pad. 9 A5)

Un gigante di Montalcino. Giacomino Neri produce Brunelli da 100/100.

**CASTIGLION DEL BOSCO** (Pad. 9 Stand C10) Brunello di Montalcino firmato da Massimo Ferragamo.

**CIACCI PICCOLOMINI** (Pad. 9 Stand C6) Suntuoso Brunello Pianrosso, grande anche il Rosso.

**DUE MANI** (Pad. 9 Stand C4) Elena e Luca D'Attoma vi faranno scoprire le meraviglie di Franc e Syrah.

**PETROLO** (Pad 9 Stand C7) I vini di Luca Sanjust: Galatrona e Torrione.

**POTAZZINE** (Pad. 9 Stand A7) I grandi vini di Montalcino di Gigliola Gorelli.

**SETTE PONTI** (Pad. 9 Stand D15)  
Oreno e Crognolo, grandi di Toscana.

### TRENTINO ALTO ADIGE

**FERRARI** (Pad. 3 Stand C3) Il meglio del Trentodoc. Se riuscite... deliziatevi con il Giulio Ferrari Riserva.

**MOSER** (Pad. 3 Stand E2) Bollicine di qualità. Assaggiate il Moser Brut.

**SAN MICHELE APPIANO** (Pad. 6 Stand D1) Bianchi superlativi. Appius tra i migliori in assoluto.

### SARDEGNA

**ARGIOLAS** (Pad. 7 Stand A4-5)  
Simbolo dell'Isola. Non solo Turriga.

### SICILIA

**DONNAFUGATA** (Pad. 2 Stand 83F)

Mille e una notte e passito Ben Ryè.  
**DUCA DI SALAPARUTA** (Pad. 2 Stand 118) Dai Marsala ai vini Corvo.

**VALLE DELL'ACATE** (Pad. 2 Stand 75)  
Frappato e Cerasuolo di Vittoria.

### UMBRIA

**CAPRAI** (Pad. 7 Stand B6) Sagrantino

al suo meglio e... Spinning Beauty!  
**LUNGAROTTI** (Pad. 7 B2) Torgiano,  
 Torre di Giano, Montefalco e Il Bio.

**VENETO**

**ALLEGRI** (Pad. 6 Stand E5)  
 Istituzione del Vinitaly e di Verona.

Amarone e Recioto ottimi! Ma grandi  
 anche i Bolgheri di Poggio al Tesoro.  
**MASI** (Pad 7, stand C3) icona della  
 Valpolicella: Costasera e Vajo  
 Armaron di Serego Alghieri.  
**TEDESCHI** (Pad. 4 Stand C3)  
 Tradizione della Valpolicella. Provare

Maternigo e Monte Olmi.  
**SARTORI** (Pad. 4 , E2) Amarone e  
 Ripasso molto convincenti.  
**ZONIN** (Pad. 4 Stand F5) La galassia  
 Zonin, dal Friuli alla Sicilia.

**INFO UTILI A VERONAFIERE DA DOMANI**

**LE DATE**

Vinitaly apre domani a Veronafiere, in viale del Lavoro 8, e durerà fino al 18 aprile

**GLI ORARI**

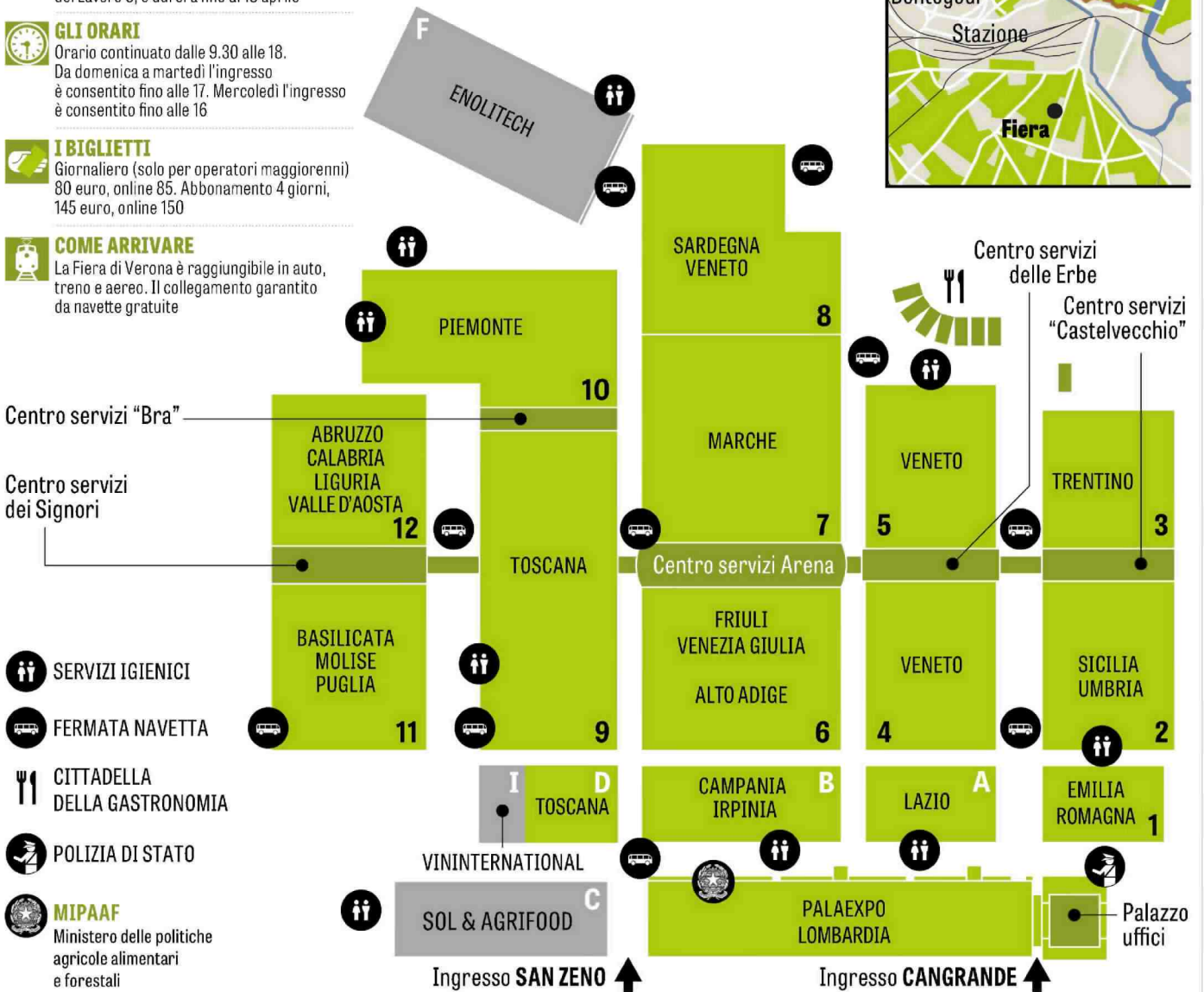
Orario continuato dalle 9.30 alle 18. Da domenica a martedì l'ingresso è consentito fino alle 17. Mercoledì l'ingresso è consentito fino alle 16

**I BIGLIETTI**

Giornaliero (solo per operatori maggiorenni) 80 euro, online 85. Abbonamento 4 giorni, 145 euro, online 150

**COME ARRIVARE**

La Fiera di Verona è raggiungibile in auto, treno e aereo. Il collegamento garantito da navette gratuite



GDS

# I DIECI CHE VALGONO IL VIAGGIO



**GIULIO FERRARI  
RISERVA DEL  
FONDATARE**  
Trentino



**CABOCHON  
MONTEROSSA**  
Lombardia



**MASCARELLO  
MONPRIVATO**  
Piemonte



**DUEMANI  
DUEMANI**  
Toscana



**ORENO  
SETTEPONTI**  
Toscana



**MASI  
AMARONE**  
Veneto



**FURORE  
FIORDUVA**  
Campania



**BRUNELLO DI  
MONTALCINO  
TENUTA NUOVA**  
Toscana



**CAPRAI  
SAGRANTINO  
DI MONTEFALCO**  
Umbria



**POGGIO  
AL TESORO  
SONDRAIA**  
Toscana

**Imperdibili**  
Le migliori bottiglie di vino  
e le uote da fare