

Piemonte il Barolo Bussia della cantina Giacomo Fenocchio (www.giacomofenocchio.com), tipico e di grande pertinenza territoriale e il Marcorino della Cantina del Glicine (www.cantinadelglicine.it), Barbaresco succoso e centrato. Passando alla Lombardia abbiamo trovato un Valtellina Superiore Rocce Rosse AR.PE.PE (www.arpepe.com), di produzione artigianale e sempre sorprendente per eleganza e qualità complessiva.

Per i vigneti più a nord, nel Trentino - Alto Adige, ci ha letteralmente stregato con un pinot nero di rara complessità: il Matù di Anstz Pfitscher (www.pfitscher.it). In Friuli Venezia Giulia c'è da tributare il doveroso omaggio a Ronchi di Cialla (www.ronchidicialla.com), che continua a convivere con i suoi splendidi Picolit e Schioppettino. Nel Veneto, delizioso il Recioto di Gambellara Passito "Prime Brume", da uve Garganega in purezza, prodotto dalla Cantina di Gambellara (www.cantinagambellara.it). Due le segnalazioni per la Toscana: Il Brunello di Montalcino Poggio di Sotto (www.poggiodisotto.com), semplicemente disarmante per freschezza e mineralità, e il Nobile

In contemporanea con Vinitaly anche Agrifood e Enolitech Noi abbiamo testato i vini di tutte le Regioni italiane: ecco i migliori

di Montepulciano Le Casalte (www.lecasalte.com), che colpisce per l'estrema eleganza e la tipicità. L'eccellenza umbra è il Sagrantino di Montefalco Milziade Antano (www.fattoriacolledole.it), giustamente tannico e di grande struttura, eppure tutt'altro che opulento. Per il Lazio ci ha intrigato il Cannellino Conte Zandotti (www.cantinecontezandotti.it), tradizionale, leggermente abboccato, ben lontano dalle diffuse viscosità da passito del sud. Piacevole sorpresa in Campania il Montevetrano di Silvia Imperato (www.montevetrano.it), taglio bordolese di grande finezza, capace di rivaleggiare con molti rinomati châteaux, mentre per la Puglia segnaliamo il Frassanito Tenuta Merico (www.tenutamerico.it), blend di Negroamaro e Primitivo sensuale e beverino, capace di trasmettere tutto il calore del Salento. Per i vini isolani, sempre carichi di sapori, segnaliamo il siciliano Quota 600 Graci (www.graci.eu), un Etna Rosso sapido e delicato, intrigante nei suoi sentori speziati, capace di testimoniare un grande terroir e il sardo Tuderì Tenute Dettori (www.tenutedettori.it), Cannonau di estrema finezza e che offre un naso strabiliante per eleganza ed ampiezza.

