

Brunello di Montalcino Riserva

FATTORIA LA FIORITA



Uvaggio: 100% Sangiovese. La filosofia di "La Fiorita" punta all'esaltazione del terroir di provenienza dell'uva. Quando il frutto di uno dei vignisti esprime in maniera spiccata la propria personalità diventa una riserva, tenendolo in invecchiamento un ulteriore anno e favorendone la giusta evoluzione prima dell'entrata in commercio.

"Oltre alle tante preziose esperienze che Roberto è in grado di trasmettere, un suo grande insegnamento è di avere gli occhi aperti sulle produzioni di tutto il mondo, di essere curioso, perché nel personale processo di miglioramento e nella ricerca dell'espressione del proprio territorio è fondamentale non ammettere mai di ampliare le proprie vedute e di confrontarsi con le varie realtà vinicole mondiali".

Luigi Peroni
Fattoria La Fiorita,
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SIENA)

La Quadratura del Cerchio

ROBERTO CIPRESSO



Uvaggio: Sangiovese e Syrah. La Quadratura del Cerchio è un progetto intrapreso come un'eterna sfida verso la perfezione, la ricerca di una ideale mescolanza di terroirs, in cui le singole espressioni coinvolte si esaltino a vicenda. L'annata 2006 vede come protagonisti due terroirs di forte personalità.

"Roberto non è solo uno dei migliori winemaker sulla scena mondiale. È, prima di tutto, il più grande appassionato di vino che conosca. Ogni sua idea, progetto ed intuizione ci proietta nel nuovo o nell'antico, escludendo a priori tutto ciò che è moderno o vecchio. Mi sento inoltre di dire che è un mio grande Amico e Maestro DiVino".

David Cilli
Winecircus - Montalcino (Siena)

Poggio Mandorlo 2005

POGGIO MANDORLO



Uvaggio: è un blend di Merlot (90%) e Cabernet Franc (10%). Un vino di grande struttura e persistenza, esaltato da tannini morbidi e grande eleganza. Si accompagna bene con selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati. La Tenuta di Poggio Mandorlo è nata nel 2001 nel cuore della Maremma Toscana e a pochi minuti dalla bellissima Siena.

"È un piacere condividere con Roberto i percorsi di vigna e di cantina, intrecciando le nostre passioni per il terroir e per l'eccellenza dei vini che vengono prodotti. Lo ammiriamo per la competenza e la naturalezza con cui affronta sfide impegnative e per la semplicità nel confronto dialettico, segno evidente di intelligenza e maturità sia professionale che umana".

tutto lo staff di Poggiomandorlo
Poggio Mandorlo
Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SIENA)

Cruna de Lago 2006

LA SIBILLA



Uvaggio: Falangina 100%. Il Cruna de Lago è il frutto di una scrupolosa selezione in vigna dei grappoli migliori. Il suo bouquet dona subtile note minerali, tipiche delle rocce effluive che riportano alla recente attività vulcanica, poi arriva la freschezza delle notti di mezza estate ed infine si avverte una sapidità tipica delle brezze marine.

"Dire qualcosa sulla presenza di Roberto è facile perché siamo abituati ad operare più facilmente possiamo dire una cosa coinvolgimento nella nostra azienda: un'aver dato concretezza a qualcosa che avevamo non avremmo mai realizzato da soli. Oggi parlo rassicurati il nostro territorio e le nostre alchimie ma nella maniera più semplice e La nostra azienda siamo noi Luigi, Resta valore... nonni e nipoti con una supervisione gliere...": Roberto"

Restituta e Luigi di Meo
La Sibilla, Bacoli (NAPOLI)

Tornamira 2004

FEUDO DISISA



Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. È prodotto nella zona di Grisi a Monreale, Palermo. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei, in bocca ha un gusto pieno, persistente ed armonico e i profumi sono quelli della frutta con note di ciliegia e frutto di bosco. Ideale con carni rosse alla griglia, formaggi stagionati, selvaggina.

"Grande emologo, grande amico. Quello che più colpisce in lui non è solo preparazione tecnica, ma il forte legame, un legame di amore, di rispetto e di prof...

Mario Di Lorenzo
Feudo Disisa,
Grisi, Monreale (PALERMO)

BACCUS
IDEE E NOVITÀ IN TAVOLA SELEZIONATE PER VOI

IL QUINQUAGESIMO NUMERO DI SETTEMBRE 2008

Speciale
RICETTE d'Autore
SEMPLICI E CREATIVE

il Formaggio è servito

il VINO
la nostra Top Ten

Umbria
Olio

IL PESCE IN CUCINA
RICETTE SELEZIONATE PER VOI