

ANNO XL · NUMERO 22-23 · GIUGNO / SETTEMBRE 2021

# L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

## GLI EROI DEL VINO

VALLE  
D'AOSTA

VERTICALE  
CERVARO  
DELLA SALA

CINQUE  
TERRE

# L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito [onav.it](http://onav.it)



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a [segreteria@onav.it](mailto:segreteria@onav.it)

Quattro numeri al costo di 25 euro



# L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV  
per la cultura e la didattica del vino  
Anno XLI n. 22-23 – Settembre 2021

**Direttore**

Vito Intini

**Direttore Responsabile**

Daniele Cernilli

**Caporedattore**

Alessandro Brizi

**Redazione**

Flavia Rendina

[redazione.assaggiatore@onav.it](mailto:redazione.assaggiatore@onav.it)

**Collaboratori**

Carlo Consonni, Mario Menconi,  
Salvio Parisi, Letizia Porcini

**Impaginazione e Grafica**

Flavia Rendina

**Stampa**

L'Artistica Savigliano S.r.l.  
via Togliatti, 44  
12038 Savigliano CN

**Fotografie**

Cover: Marzia Vivaldi dell'azienda Cheo di Vernazza (in foto Bartolomeo Leucari)  
F. Gambina, T. Malfanti, S. Matthews, G. Lorieri,  
Pixabay, Pexels, Rawpixel Ltd, Y. Riccobaldi,  
Shutterstock

**Sede**

B&P Comunicazione  
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM  
[bepcom.it](http://bepcom.it)

**Registrazione**

Autorizzazione del Tribunale di Asti  
n. 5/79 del 16 maggio 1979

**Editore**

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV  
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

## Cover Story

### GLI EROI DEL VINO

*di Flavia Rendina*



pagina 20

**Gli eroi del vino/Il territorio**  
Valle d'Aosta e Alto Piemonte  
*di Flavia Rendina*



pagina 30

**Gli eroi del vino/Il territorio**  
Le Cinque Terre  
*di Flavia Rendina*



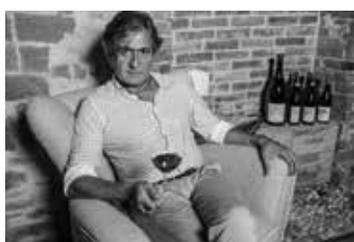
pagina 42

**Gli eroi del vino/Il territorio**  
Candia dei Colli Apuani  
*di Flavia Rendina*



pagina 50

**Gli eroi del vino/Il territorio**  
Costiera Amalfitana  
*di Alessandro Brizi*



**pagina 54**

#### **La verticale**

Cervaro della Sala  
di *Daniele Cernilli*

**pagina 58**

#### **La cantina**

Casa Paladin,  
il valore delle 4V  
di *Letizia Porcini*

**pagina 64**

#### **La cantina**

Cantina del Tufaio,  
di tradizione in passione  
di *Letizia Porcini*

**pagina 70**

#### **La cantina**

Bentu luna,  
vecchie vigne,  
giovani passioni  
di *Flavia Rendina*

**pagina 76**

#### **L'enologo**

Beppe Caviola  
di *Flavia Rendina*

**pagina 80**

#### **Il sommelier**

Fabrizio Sartorato  
di *Salvio Parisi*

## **RUBRICHE**

**pagina 4**

#### **L'editoriale**

Siamo fuori dal tunnel! Grazie ai nostri Soci, cui siamo riconoscenti  
di *Vito Intini*

**pagina 5**

#### **L'editoriale**

Inferno e Paradiso  
di *Daniele Cernilli*

**pagina 82**

#### **I Vitigni storici**

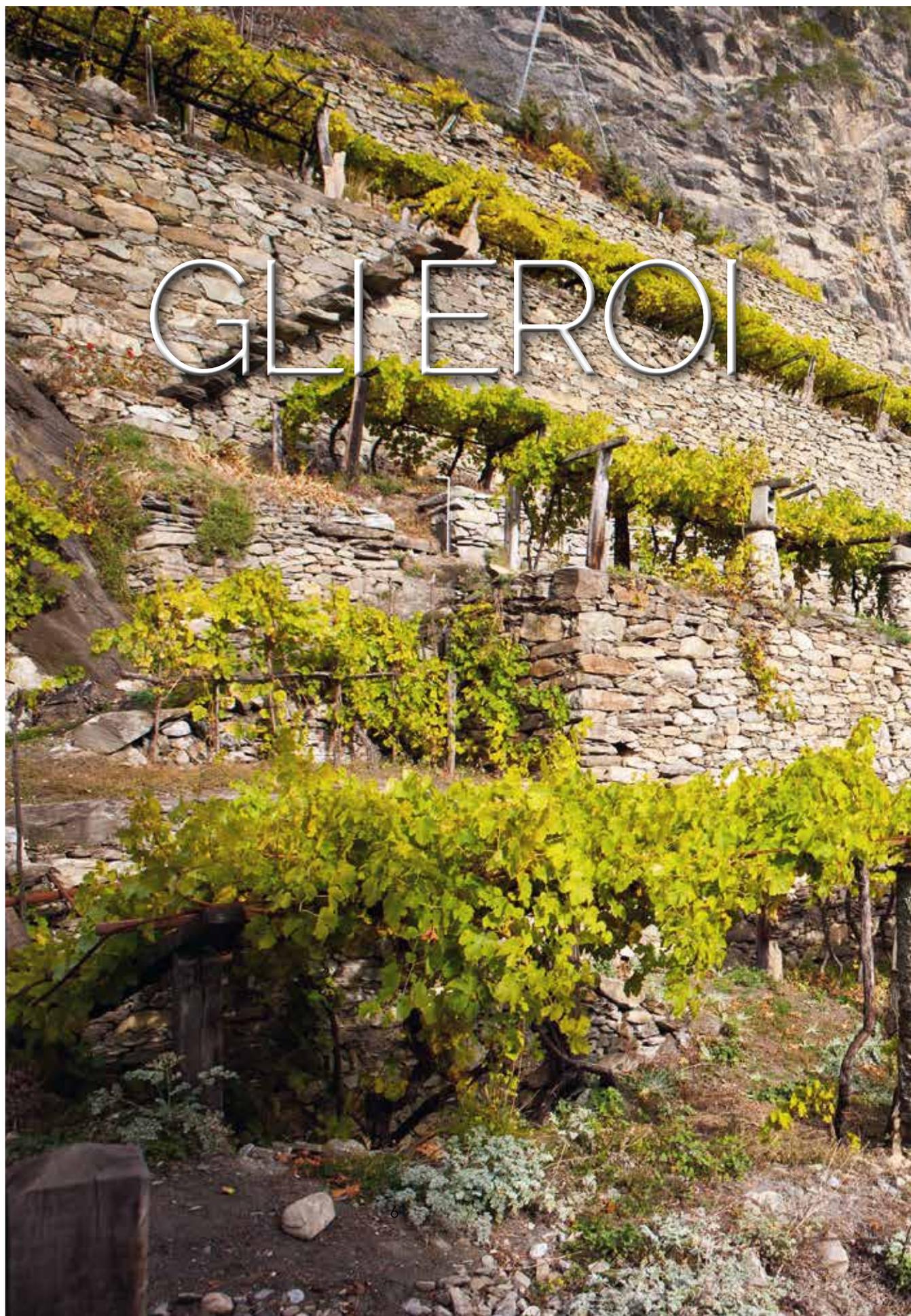
a cura di  
*Flavia Rendina*  
con la collaborazione  
di *Carlo Consonni,*  
*Vito Intini e Mario*  
*Menconi*

**pagina 96**

#### **Assaggi di libri**

a cura di *Flavia Rendina*

# GLIEROI

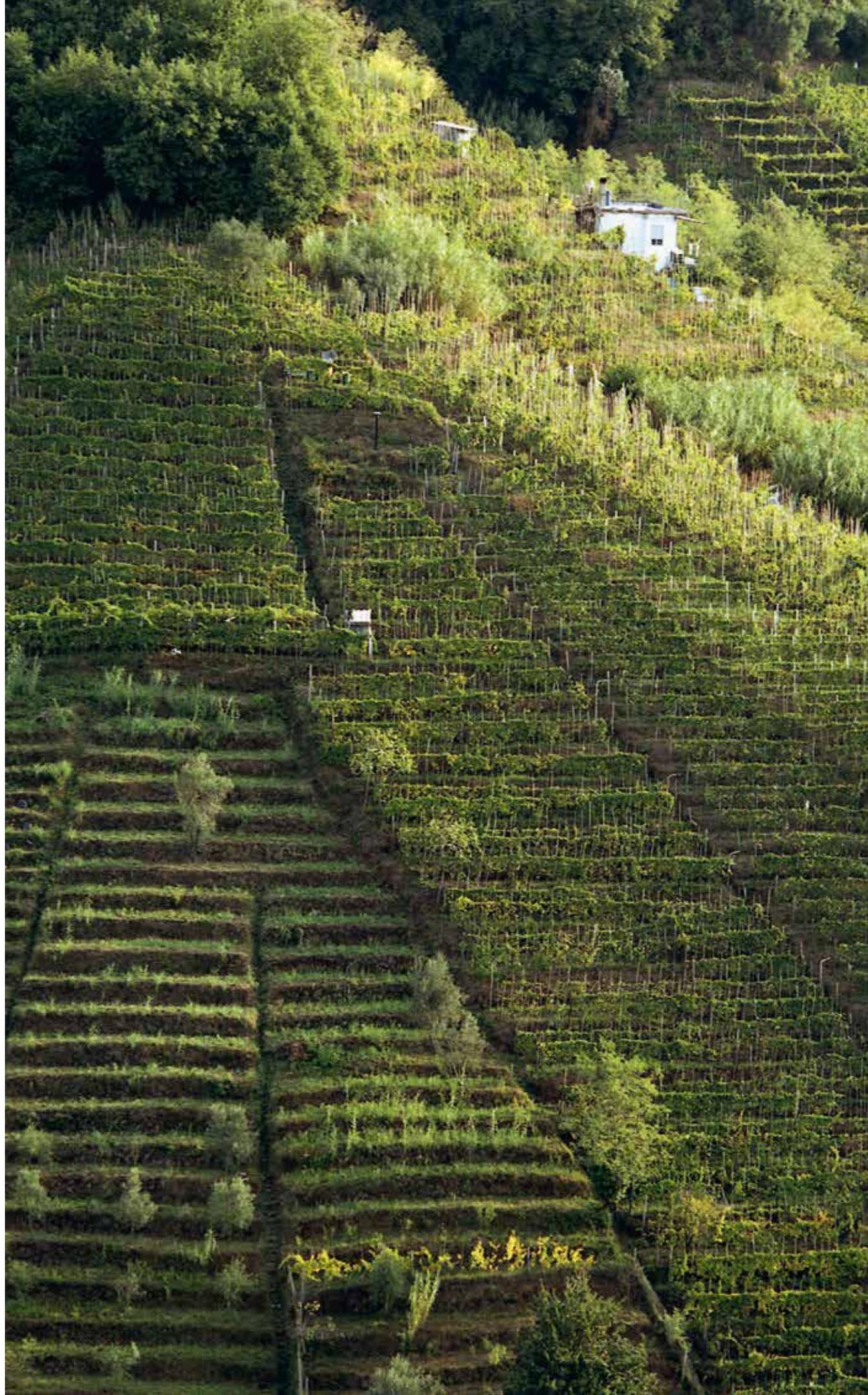




# DEL VINO

di Flavia Rendina

Sono una comunità internazionale, assimilata dalle medesime difficoltà e dal medesimo, indissolubile, attaccamento al territorio in cui opera. In Italia costituiscono una rete che percorre il Paese da nord a sud e un fronte comune al cospetto delle istituzioni, cosa che sta permettendo loro di ottenere importanti riconoscimenti. Sono un esempio di devozione, tenacia e determinazione. Sono i viticoltori eroici e questo è il loro vino



# CANDIA DEI COLLI APUANI

di Flavia Rendina

Fra le denominazioni toscane meno note è tuttavia esempio assoluto di viticoltura eroica, che ha fatto dei metodi di coltura tradizionali, applicati a peculiarità territoriali e uve autoctone, il proprio punto di forza



Scendendo dalla Liguria verso la costa toscana, nel territorio dei comuni di Massa, Carrara e Montignoso, tutti nella provincia di Massa Carrara, incontriamo una denominazione forse meno nota e attenzionata, ma senz'altro simbolica della viticoltura eroica nostrana, **Candia dei Colli Apuani** (in Toscana, oltre a qualche vigneto sulle *lamole* del Chiantigiano, l'altro territorio eroico rilevante sono le isole dell'Arcipelago toscano (Elba, Capraia, Giglio, Pianosa e Gorgona), ambiente vinicolo gravato dal fatto che raramente esistono locali per la vinificazione *in loco* e le uve vendemmiate devono quindi essere trasportate, in genere via mare, su altre isole o sulla terraferma; tuttavia approfondiremo questo territorio in un prossimo articolo dedicato proprio alla viticoltura eroica sulle piccole isole). L'elemento caratterizzante l'area apuana è la presenza, incombente, delle **Alpi Apuane**, che disegnano un profilo paesaggistico frastagliato, ricoperto di una vegetazione vergine e selvaggia. La conformazione pedologica del territorio destinato alla viticoltura è fortemente omogenea e si distingue, come analizzato nel disciplinare della DOC, per la predominanza di terreni di origine Eocenica – quindi con presenza di arenaria compatta (macigno), scisti galestrini e arenacei, calcari compatti, scistosi, marne (alberese) – localizzati nella parte collinare e a maggiore altitudine, mentre in quella inferiore prevalgono argille con ciottoli e sabbie dell'era quaternaria antica; la zona collinare di Montignoso vede la presenza di scisti vari formati nel Trias, mentre calcari dolomitici del Retico sono presenti infine a macchia di leopardo nella zona sud orientale. Anche il clima si differenzia fortemente dai parametri regionali, poiché reso piuttosto stabile dall'azione mitigatrice dei venti marini provenienti dal mar Ligure e dalla protezione dai venti settentrionali offerta dalle montagne. Si caratterizza tuttavia per un'elevata **piovosità** (oltre 1.500 mm/anno) concentrata soprattutto nelle mezze stagioni primaverili e autunnali, ma bilanciata, fortunatamente, dall'alta capacità drenante dei suoli.

## Gli impianti

Proprio l'uniformità delle condizioni ambientali, ha fatto sì che si consolidassero, nei secoli, dei metodi di coltivazione condivi-

si, che rappresentano tutt'oggi il simbolo di questa viticoltura, oltre che il miglior sistema per ottenere buoni risultati enologici da un territorio aspro e difficile, contenendone, al contempo, gli elevati costi di manodopera.

Anche qui l'intera viticoltura si pratica su **terrazzamenti** di antica edificazione, delle dimensioni medie di 1,20 x 1 m, su terreni in forte pendenza, contenuti da muretti a secco e collegati tra loro da stretti sentieri scalinati a rittochino. Tutte condizioni che, come è facile immaginare, non consentono l'utilizzo di mezzi meccanici. Le uniche tecnologie possibili si riducono a **teleferiche fisse** o canalizzazioni semifisse per trasportare l'uva in punti di raccolta accessibili anche a piccoli mezzi di trasporto. Gli impianti, perlopiù oltre i 40 anni di età media, sono in genere a guyot semplice o capovolto, con densità elevate, fin oltre 10.000 piante/ha (da mantenersi minimo a 6.000 nei nuovi impianti), e sestati di impianto irregolari sulla fila. Un tipo di coltivazione che richiede pertanto continui interventi, dai trattamenti antiparassitari alla potatura verde, da accompagnarsi poi con tutti quelli necessari a consolidare i terrazzamenti, garantire una corretta regimazione delle acque e contenere i fenomeni di erosione superficiale. A tal fine, la soluzione più rilevante, cui si ricorre da secoli, è l'**inerbimento dei filari** e dei ciglioni, utile a dare maggiore stabilità al terreno e a mantenerne, al contempo, un corretto livello di umidità.

## Le uve

Questo spicchio di areale toscano è l'unico ad aver mantenuto, anche a livello di piattaforma ampelografica, un'identità propria, conservando una nutrita rappresentanza di **uve autoctone**. Tale conservazione si lega anche all'interesse dimostrato negli ultimi decenni dagli istituti di ricerca, che hanno incentivato e valorizzato le varietà minori. È infatti «sino dai tempi antichi» che si è cercato di migliorare il prodotto della coltivazione delle viti in questo Comune, attraverso «l'introduzione di nuovi vitigni, e questa è la causa per cui nei nostri vigneti abbiamo una quantità grandissima di varietà di viti», come si nel *Bollettino del Comizio Agrario di Massa* dell'agosto del 1874. In esso sono riportate anche le indicazioni sulla vinificazione del **Vermentino**, sia

bianco che nero, annoverandoli tra le varietà di antica coltivazione nella zona. Se del Vermentino bianco ormai si è potuto, più o meno, recuperarne la storia, indicando come possibile territorio di origine la Sardegna, da cui sarebbe poi giunto verso la costa ligure e toscana, più incerta è quella del **Vermentino nero**, la cui prima menzione appare nel Bollettino del Comizio Agrario di Massa del 1874, dove è indicato tra le uve da coltivare in collina per fare vini fini o di lusso. Iscritto al Registro nazionale dal 1970, solo nel 2004 ne è stata accertata, mediante analisi genetica eseguita presso l'Università Cattolica di Piacenza, l'autonomia genetica dal Vermentino bianco, con cui condivide solo il 25% degli alleli. Caratteristico della varietà è il suo adattamento ai suoli ben drenati, ventilati e ben esposti della provincia di Massa Carrara, zona in cui è essenzialmente diffuso, estendendosi anche fino alle zone costiere più a sud e più a nord. È una varietà produttiva e piuttosto resistente, pur soffrendo oidio e *Botrytis*, in grado di dare vini di buona e durevole acidità nonché ricchi di polifenoli, per questo molto longevi.

L'altra varietà rossa tipica di queste zone è la **Barsagliana** (o Massaretta), presente anche in minima misura sulle Colline Lucchesi, nel Chianti Classico e sulla costa. La prima menzione ufficiale ne è stata fatta da Di Rovasenda nel 1877, il quale non ne fornì tuttavia alcuna descrizione, per la quale bisognerà aspettare invece le opere di Marzotto (1925) e Casini (1964). Salvato dall'estinzione grazie all'impegno profuso dalla famiglia **Lorieri**, dell'azienda **Podere Scurtarola**, e dall'agronomo **Paolo Storchi**, che nel 1996 ne hanno reimpiantato un vigneto sperimentale, negli ultimi decenni è stato rivalutato soprattutto alla luce delle sue potenzialità gusto-olfattive (ha contenuti in alcol, estratto secco, ceneri, antociani e polifenoli superiori rispetto al Sangiovese). Resta tuttavia un'uva difficile, per via della sua vulnerabilità al troppo sole, alle malattie e ai parassiti, quali oidio, *Botrytis* e ragnetti, nonché per la sua scarsa fertilità e adattabilità.

## Le tipologie di vini

Il disciplinare della denominazione, istituita nel 1981, ammette le tipologie **Candia dei**

**Colli Apuani Bianco**, anche Frizzante (secco e amabile), Vendemmia Tardiva e Vin Santo, ottenuti per almeno il 70% da Vermentino bianco, con possibile saldo di altre varietà a bacca bianca non aromatiche della zona (per il Vendemmia Tardiva è previsto l'appassimento in pianta o in fruttai dei grappoli, dove avviene invece necessariamente la disidratazione delle uve destinate alla tipologia Vin Santo, che deve essere poi vinificato e invecchiato in caratelli e immesso al consumo non prima del 1° novembre del terzo anno successivo alla raccolta) e **Candia dei Colli Apuani Rosso e Rosato**, prodotti per il 60-80% da Sangiovese e massimo 20% di Merlot, con eventuale saldo di uve a bacca nera permesse nella zona; infine sono previste le tipologie monovarietalì, con il consueto livello minimo dell'85%, di Vermentino bianco, Barsagliana (o Massaretta) e Vermentino nero, anche nella versione Rosato.



Grappolo di Massaretta

## L'intervista / Fabrizio Bondielli

Breve intervista al Presidente del Consorzio di tutela del Candia dei Colli Apuani (istituito nel 2006), Fabrizio Bondielli, imprenditore e titolare dell'azienda agricola Calevro, affiancato dal Cda composto da Pietro Mosti (vice presidente), Aurelio Cima, Alberto Della Tommasina, Luigi Pucci e Silvia Bellè.

### **Presidente, iniziamo con un po' di numeri: quante sono ad oggi le aziende consorziate e i soci e a quanto ammonta la produzione?**

«Oggi le aziende consorziate, che sono quindi socie, sono 25 per una produzione certificata di circa 2.000 quintali a DOC».

### **Di cosa si occupa in particolare il Consorzio?**

«Il ruolo del Consorzio è quello di farsi interprete delle necessità dei produttori soprattutto per quanto riguarda le infrastrutture. Pensiamo alla viabilità, all'acquedotto e alla segnaletica fino agli interventi di manutenzione della rete idrica e relativa canalizzazione: è un ruolo decisivo nell'assetto agricolo del territorio».

### **Quali sono le principali difficoltà della viticoltura sui Colli Apuani?**

«La frammentazione fondiaria, la scarsa mobilità del capitale fondiario che ostacola la creazione di nuove imprese, e più strutturate, gli alti costi colturali trattandosi di una produzione esclusivamente manuale e, infine, non ultimo, la densità degli impianti. Le lavorazioni del terreno sono ridotte al minimo per evitare fenomeni erosivi e perdita di fertilità, le altre cure colturali come potatura secca e verde e difesa fitosanitaria sono quasi interamente gestite manualmente. Produrre vino in Candia è molto diverso dal produrre vino altrove».

### **Qual è l'età media dei produttori? Esiste un concreto rischio di abbandono degli appezzamenti da parte delle nuove generazioni o si può finora contare su un buon ricambio generazionale?**

«C'è da distinguere tra età degli imprenditori professionali, che è sicuramente al di sotto dei 40 anni, da quella dei conduttori a vario titolo che detengono la maggior parte della superficie vitata, che invece risulta molto avanzata e rappresenta l'elemento di maggior rischio per abbandono dell'attività. Ma il ricambio è in corso e la nuova generazione di viticoltori sta portando la DOC a ottimi livelli, anche da un punto di vista commerciale».

### **Cosa comporterebbe per il territorio la perdita di manutenzione?**

«Il degrado totale e un rischio concreto di dissesto idrogeologico. Già in passato, anche recente, ne abbiamo visto le conseguenze. I viticoltori del Candia sono, prima che produttori di vino, custodi delle colline. Tutelano, valorizzano e modellano il paesaggio».

### **Parliamo delle varietà locali: quali sono e quali sono i loro punti di forza e, di contro, le loro debolezze?**

«È dal 1991 che si sono individuate varietà locali che sono oggetto di valutazioni sia agronomiche che enologiche. Questo percorso ha portato a rivalutare varietà come il Vermentino nero e il Massaretta. I punti di forza sono legati alle loro caratteristiche in grado di conferire unicità al vino. I punti di debolezza: nel caso del Vermentino nero una delicatezza e una maggiore suscettibilità verso malattie».

### **Qual è il sistema di allevamento tradizionale?**

«Il Guyot capovolto».

### **A livello di mercato: quali sono i vostri sbocchi di riferimento? Quali le principali difficoltà di posizionamento?**

«Il circuito privilegiato è quello della distribuzione qualificata, quindi ristorazione ed enoteche. Più della metà della produzione è consumata nel circuito della filiera corta. Gli attuali volumi di produzione non consentono alle aziende del Candia di posizionarsi stabilmente sui mercati internazionali e la quantità non basterebbe comunque per garantire continuità di approvvigionamento su mercati diversi da quello italiano, nonostante l'elevato gradimento dei consumatori stranieri. Una piccola parte viene esportata, ma parliamo di volumi selezionati per una ristorazione molto qualificata».

### **CONSORZIO CANDIA DEI COLLI APUANI DOC**

Via Largo Matteotti, 22  
54100 Massa MS  
info@candiadeicolliapuani.it  
candiadeicolliapuani.it

**BEATRICE***soc.agr.beatrice@virgilio.it***CANDIA DOC VERMENTINO  
ORO DEI VALENTI 2020**

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 90%,  
TREBBIANO E ALBAROLA 10%  
LAVORAZIONE: ACCIAIO  
EURO 6,50

Paglierino dorato appena spento. Interessante il naso, combina ampi toni floreali di acacia, sambuco e rosa canina, con le note fruttate dolci di pesca e melone; sottile il sottofondo erbaceo per un insieme armonioso e gradevole. In bocca ha stoffa e carattere, bella pienezza, giusto sprint acido-sapido e bella persistenza di agrumi dolci e albicocca.

**CANDIA DOC VERMENTINO  
SOLITARIO 2020**

ALC. 14%

UVE: VERMENTINO  
LAVORAZIONE: ACCIAIO  
EURO 6,50

Paglierino chiaro e brillante. Approccio agrumato e appena vegetale, arrivano poi pera, agrumi, mandorla e fiori bianchi. Sorso mentolato, salino, teso, con finale citrino e sgrassante, dagli echi di pera.

**CALEVRO***aziendacalevro@yahoo.it***CANDIA DOC VERMENTINO LE  
PIANE 2020**

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 90%, ALBAROLA 10%  
LAVORAZIONE: ACCIAIO  
EURO 6,50

Paglierino chiarissimo dai bagliori verdi. Naso intenso, dalle evidenti note fruttate di albicocca e pesca giallona, poi fiori di sambuco e cenni tropicali di mango. Bocca in linea, dall'aromaticità pervasiva,

*A lato e in apertura: terrazzamenti sui colli Apuani (foto di Pierpaolo Lorieri)*

rotonda e piuttosto morbida, sprint acido-sapido in chiusura e ritorni di albicocca.

### CANDIA DOC ROSSO SALARIO 2016

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE 80% E MERLOT 20%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 7

Rubino con unghia appena sfumata. Decisi sentori vegetali in apertura, poi marasca, fiori appena appassiti, humus e spezie scure. Più convincente la bocca, di buon corpo ma ben sospinta dalla freschezza acida; tannino morbido seppur presente e finale di erbe e frutta nera disidratata.

### CANTINE RAMARRO

*cantineramarro.com*

### CANDIA DOC VERMENTINO ACQUAFIORA 2019

ALC. 13%

UVE: VERMENTINO

LAVORAZIONE: CEMENTO

EURO 6,50

Oro carico. Naso ampio e appena opulento nelle note di fiori maturi, miele di acacia, gelatina di mela cotogna e appena idrocarburiche. Assaggio bilanciato e pieno, denso, rotondo, dalla ben calibrata acidità e dai ritorni armonici con la via diretta, di acacia e pasta di mandorla dolce.

### CANDIA DOC VERMENTINO CUORE DI CANDIA 2019

ALC. 12,5%

UVE: VERMENTINO

LAVORAZIONE: CEMENTO

EURO 6,50

Oro pieno dalle sfumature verdoline. Fiori di sambuco e ginestra, miele e cedro candito all'olfatto. Ricco, saporito, equilibrato e piacevole al

gusto, dall'acidità rinfrescante e nettante e dall'armonico retrolfatto di cedro e acacia.

### IL MORETTO

*info@ilmoretto.com*

### CANDIA DOC SECCO TERRAZZATO 2020

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 80%, ALBAROLA 10%, TREBBIANO 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Oro lucente. Olfatto compatto e piuttosto complesso di erbe (timo e nepetella) e frutta gialla (pesca), poi pomi mediterranei e note salmastre, in un complesso intrigante. Bocca fresca, ma piena e abbondante nella dote salina, con finale intenso e appena caldo, dai lunghi ritorni di frutta, agrumi ed erbe. Un vino solare e mediterraneo.

### CANDIA DOC ROSSO GRAN MORO 2020

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE 80%, MERLOT 20%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Rubino purpureo e compatto. Iniziale approccio vegetale, declina poi intense note di susina e confettura di fragola, glicine e lievi spezie nere. Piacevole all'assaggio, agile, teso e salino, con tannino croccante, appena giovane e asciugante. Ritorni di lampone.

### INCANDIA BIO

*incandia.bio@gmail.com*

### CANDIA DOC VERMENTINO YENEGA 2019

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 90%, ALBAROLA 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Color paglierino. Olfatto di bella

ampiezza con mandorla e toni vegetali di resina e lentisco, poi agrumi e fiori leggeri: sambuco, margherita e tarassaco. Leggero il sorso, di decisa acidità, che si attenua in un finale comunque rotondo, avvolgente e piuttosto elegante. Persistenze di agrumi e fiori.

### CANDIA DOC ROSSO VOLUTO 2019

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE 80% E MERLOT 20%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Rubino vivo e lucente. Olfatto di frutta rossa matura, susina e ciliegia, fiori di oleandro, mandorla e un sottofondo un po' opulento che ricorda il miele millefiori. Bocca molto tesa, di corpo leggero, appena astringente e di buona persistenza fruttato-floreale.

### L'AURORA

*auroradifrancesco.it*

### CANDIA DOC VERMENTINO RIFLESSO 2020

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 90%, ALBAROLA E TREBBIANO 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO (7 MESI)

EURO 7

Paglierino alla vista. Apre con note di mandorla fresca, lime, cenni vegetali di tarassaco e legno di sambuco, con un sottofondo di pesca percoca. Decisa la verve sapida al sorso, davvero ricco e saporito, fresco e con piacevoli ritorni di fiori e pesca.

### CANDIA DOC VERMENTINO NERO RIFLESSO NERO 2019

ALC. 14%

UVE: VERMENTINO NERO 90%,

SANGIOVESE 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 7

Rubino scuro e compatto. Piacevole l'olfatto, armonioso di visciola, mora, toni vegetali ed humotici eleganti, con anche una dolce idea floreale e ferrosa. Un filo indietro la bocca, ancora molto tesa, dal tannino copioso e appena astringente, in via di evoluzione ma promettente. Echi di susina e mora al retrofatto.

#### LE CANNE

*puccilugi7@gmail.com*

#### CANDIA DOC VERMENTINO LÀ 2020

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Paglierino carico con decisi riflessi verdi. Intenso e gradevole grazie alle note salmastre e di macchia mediterranea (lentisco, mirto e lieve elicriso,) poi frutta gialla e bianca delicata e fresca, in un insieme elegante. In bocca ha stoffa, ricchezza e sapidità, con un bel finale fresco di agrumi.

#### CANDIA DOC SECCO ORA 2020

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 70%, ALBAROLA 20%, TREBBIANO 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Paglierino deciso con riflessi verdolini. Bel naso marcato da un floreale intenso ma non opulento, poi qualche nota di ananas e frutta a polpa bianca. In bocca è pieno, appena sbilanciato verso l'acidità, con finale un filo ammandorlato. Riemergono poi piacevoli ritorni agrumati e floreali di sambuco.

#### PODERE SCURTAROLA

*scurtarola.com*

#### TOSCANA IGT SECCO VINO

#### NATURALE GOCCE DI PIETRA 2020

ALC. 11,5%

UVE: VERMENTINO 75%, TREBBIANO 10%, ALBAROLA 10%, MALVASIA 5%

LAVORAZIONE: BOTTE (6 MESI)

EURO 11,50

Colore giallo paglierino deciso con riflessi armati, limpido e di buona fluidità. Ha naso intenso e persistente, fruttato (pesca bianca, mango, agrumi e mela verde) e floreale (biancospino e rosa canina). Gusto di ottima rispondenza, di corpo e poco alcolico, fresco ed equilibrato. Finale appena ammandorlato, di buona beva.

#### TOSCANA IGT VERMENTINO NERO VERNERO 2013

ALC. 14%

UVE: VERMENTINO NERO

LAVORAZIONE: CARATELLI (24 MESI); BOTTIGLIA (50 MESI)

EURO 31

Rosso rubino con unghia granata di ottima limpidezza, consistente. Naso franco, intenso e ampio di frutta nera di bosco e spezie (pepe nero, vaniglia, tabacco e toni boisé), con cenni ancora floreali di rosa bulgara. All'assaggio mostra ottima rispondenza gusto-olfattiva, è strutturato, morbido e caldo, con tannini ben evoluti e avvolgenti. Finale di estrema piacevolezza, vellutato e di ottima beva.

#### TENUTA LODOLINA

*gviqde@tin.it*

#### CANDIA DOC VERMENTINO REALE 2020

ALC. 14%

UVE: VERMENTINO 90%, ALBAROLA 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Paglierino verdolino. Naso molto intenso di agrumi, pesca e frutta tropicale (carambola

e mango), tra cenni iodati e di erbe aromatiche di macchia. Assaggio composto, molto ricco e gustoso, piacevolmente sapido e dalla tonificante acidità, con lunghi ritorni di fiori bianchi e pera.

#### CANDIA DOC AMABILE SKASSO AL POGGIO 2020

ALC. 13,5%

UVE: VERMENTINO 70%, ALBAROLA 20%, TREBBIANO 10%

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 6,50

Paglierino quasi dorato, luminoso. Bel naso armonico e fresco di limone verde, susina acerba, fiori di rosa canina e mela croccante. In bocca è cremoso, dalla bollicina stuzzicante, fresco, sottilmente salino e succulento, appena dolce e molto piacevole e pulito nei ritorni di frutta e fiori.

*Si ringrazia per la collaborazione Mario Menconi, della Delegazione ONAV di Massa Carrara.*