



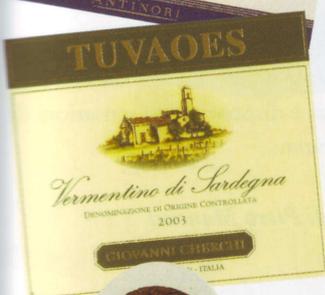
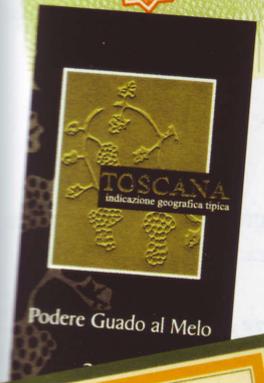
VERMENTINO DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2003

IL NURAGHE

CANTINA DI MOGORO

84 > VERMENTINO DI SARDEGNA DON GIOVANNI 2003 / *Il Nuraghe Cantina di Mogoro*

S.S. 131 km 62 - 09095 Mogoro (OR) - 0783 990285

Bianco Doc - Vermentino 100% - 13% - € 6

Paglierino intenso con agili riflessi verdi, si manifesta all'olfatto con sentori fruttati di mela golden ed un garbato floreale di acacia. La vinificazione in acciaio ci dona un palato fresco e di gradevole persistenza. È ottimo con il muggine di Cabras alla brace.

84 > RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO 2003 / *Terre Bianche*

Loc. Arcagna - 18035 Dolceacqua (IM) - 0184 31426

Bianco Doc - Vermentino 100% - 13% - € 13

Veste preziosa dai caldi riflessi dorati e naso di piacevole complessità e finezza in cui spiccano sentori di cedro ed erba medica. Palato avvolgente e caldo, ben equilibrato da sensazioni fresche e sapide sul finale lungo e persistente. È il vino adatto per una bella grigliata di pesce.

84 > VERMENTINO 2003 / *Acquabona*

Loc. Acquabona - 57037 Portoferraio (LI) - 0565 933013

Bianco Igt - Vermentino 90%, Viognier 10% - 12,5% - € 9

Paglierino con sfumature dorate, al naso si propone con sentori fruttati di pesca gialla matura e lievi note di macchia mediterranea. Avvolge delicatamente il palato con una buona dotazione calorica, sfumando poi su toni sapidi. Eccellente con il risotto al nero di seppia.

84 > VERMENTINO 2003 / *Cima*

Via del Fagiano, 1 - 54100 Massa - 0585 831617

Bianco Igt - Vermentino 100% - 13,5% - € 9

Paglierino luminoso con tenui riflessi verdi, si esprime al naso con netti sentori floreali, resine boschive e accenni di agrumi. Palato di salda dotazione calorica, mitigata nel finale da piacevoli note fresco-sapide. Vinificazione in acciaio per un vino stupendo con i calamari ripieni in umido.

83 > GUADO AL MELO 2003 / *Podere Guado al Melo*

Castagneto Carducci (LI) - 0586 679038

Bianco Igt - Vermentino 70%, Viognier 20%, Petit Manseng 10% - 13% - € 14

Paglierino compatto e ammiccante oro lucente, all'olfatto sviluppa dapprima sentori eleganti di frutta esotica e poi le spezie dolci dei legni di elevazione, in bocca è morbido, sapido e di lunga persistenza. È il più internazionale di tutti e allora mettiamolo alla prova con gli scampi al curry.

83 > VERMENTINO 2003 / *Elisabetta*

Via Tronto, 10 Loc. Collemezzano - 57023 Cecina (LI) - 0586 661096

Bianco Igt - Vermentino 100% - 12,5% - € 9

Giallo paglierino intenso seguito da profumi eleganti di frutta a polpa bianca matura e da note più lievi di timo e fiori di camomilla. Un'agile dotazione calorica al palato, armonizzata sul finale da una gradevole sapidità, ci suggerisce l'abbinamento con il baccalà alla livornese.

83 > BOLGHERI VERMENTINO 2003 / *Antinori*

Piazza degli Antinori, 3 - 50123 Firenze - 055 23595

Bianco Doc - Vermentino 100% - 13% - € 13

Paglierino intenso con rapidi riflessi dorati. Spettro olfattivo molto ampio con decisi sentori di mela golden e delicati ricordi di agrumi. In bocca è caldo con evidente impronta sapida e lunga persistenza. Vinificazione tutta in acciaio. Ottimo abbinamento con la spigola in crosta di pane.

82 > VERMENTINO DI SARDEGNA TUVAOES 2003 / *Cherchi*

Loc. Sa Pala e Sa Chessa - 07049 Usini (SS) - 079 380273

Bianco Doc - Vermentino 100% - 13,5% - € 15

Paglierino intenso e luminoso. Naso di gran carattere fatto di pesca gialla matura e fiori di ginestra, raggiunti nel finale da eleganti note minerali e un palato che coniuga molto bene sapidità e morbidezza. La vinificazione in acciaio con una piccola parte in barrique nuove ci fa pensare anche alle carni bianche.

82 > VAL DI CORNIA VERMENTINO VALENTINA 2003 / *Gualdo del Re*

Loc. Notri, 77 - 57028 Suvereto (LI) - 0565 829888

Bianco Doc - Vermentino 100% - 13% - € 10

Paglierino luminoso ed intenso. Le note olfattive, di elegante complessità, mettono in evidenza la frutta esotica matura con lieve finale minerale. Palato sobrio e convincente con toni caldi in equilibrio sulle note fresche e sapide. Da provare con le triglie alla livornese.