



84 > **Giorgio Cecchetto // RABOSO DEL PIAVE GELSAIA 2002**
 Via Piave, 67 - 31020 Tezze di Piave (TV) - 0438 28598

Rosso Doc - Raboso Piave 100% - 14% - € 30

Rubino intenso, offre riconoscimenti di mora, ciliegia, rabarbaro, cuoio. Freschezza ben bilanciata, piacevoli i tannini. Le uve appassite per il 50%, sono vinificate in acciaio e in legno sia in acciaio e 12 in botte. Soufflé al prosciutto e formaggio.

RIBOLLA GIALLA

Vitigno friulano dalla spiccata acidità, ha carattere floreale ed erbaceo, arricchito da toni agrumati e di frutta a polpa bianca.



90 > **Gravner // RIBOLLA 2000**

Via Lenzuolo Bianco, 9 - 34070 Oslavia (GO) - 0481 30882

Bianco Igt - Ribolla Gialla 100% - 12% - € 40

Giocato tra l'oro e l'ambra. Profumi maturi di frutta esotica e frutta secca, caramella d'orzo e mandorla. Gusto dalla tipica acidità che aiuta a dare al sapore un tocco agrumato; gentilmente equilibrato con le vinacce in botte e matura per 40 mesi (botte). Su aragosta arrosto.

ROSSESE

Varietà ligure che dà vini morbidi e caldi, con aromi di rosa e frutti rossi, dal caratteristico finale di mandorla.



86 > **Terre Bianche // ROSSESE DI DOLCEACQUA BRICCO ARCAGNA 2002**

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

Rosso Doc - Rosse di Dolcacqua 100% - 13,5% - € 19

Rubino dalle sfumature granato, esprime intensi profumi di visciola, viola, con una scia di cuoio, ginepro e mandorla. Al gusto manifesta freschezza e morbidezza equilibrate, buoni tannini e discreta sapidità. Lunga. Maturazione di 12 mesi in barrique. Con lonza ripiena di verdure.

RUCHÉ

La sua terra è a Castagnole Monferrato, i vini che offre sono eleganti, di media struttura, freschi e dalla buona componente tannica.

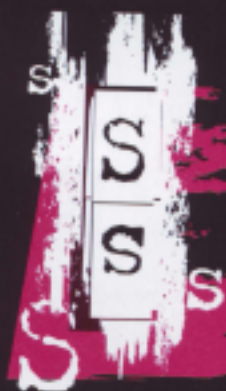


92 > **Scarpa // MONFERRATO ROSSO ROUCHET BRICCOROSA 2003**

Via Montegrappa, 6 - 14049 Nizza Monferrato (AT) - 0141 721331

Rosso Doc - Ruché 100% - 14% - € 20

Una splendida esperienza che appare in una veste rubino-porpora e si esprime con profumi mediterranei, mirilli, scorza di mandarino essiccata, rosa, cenere e, come se non bastasse, alloro. Gusto ampio, equilibrato; chiude lungo con una piacevolissima nota di arancia amara. Petto d'anatra su pasta verde alla



Sagrantino

Sangiovese

schio•pette•

Schiava

susumaniello

SAGRANTINO

Umbro di Montefalco, ha spiccata personalità, struttura ampia, tannini fittissimi, grande potenziale evolutivo; il ricco spettro olfattivo è di note scure, profumi di torrefazione, spezie e, a volte, sottobosco. Idoneo anche all'appassimento.



89 > **Arnaldo Caprai // MONTEFALCO SAGRANTINO COLLEPIANO 2001**

Loc. Torre di Montefalco - 06036 Montefalco (PG) - 0742 378802

Rosso Docg - Sagrantino 100% - 14% - € 25

Rubino denso; un filo etereo incornicia un quadro attraente fatto di amarena, rosa rossa, tabacco, noce moscata. Il frizzante spumante Sagrantino Collepiano è un aperitivo di grande classe.