

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

PARTNERSHIP

**Romeo Collection
e Ducasse Paris
insieme per l'alta cucina**

SPECIALE

**Le mille sfumature
del Rosé che piace
sempre di più**

Foto: Eleonora Proietti

APERITIVI

**Chandon Garden Spritz
by Ana Paula Bartolucci**

MARCHE

I vini di Maria Pia Castelli personalità e carattere

Tutto nasce con un viaggio in Francia. Era il 1992 quando Maria Pia ed Enrico Castelli partono per la Borgogna e tornano con il desiderio di impiantare una vigna sul terreno che circonda la loro casa di campagna a Monte Urano (Fm). Prende così il via la storia dell'azienda Maria Pia Castelli. Prima quattro ettari di vigna a montepulciano e sangiovese e poi, nel 1999, gli altri quattro ettari con montepulciano e vitigni a bacca bianca. Si vende l'uva a consorzi e grandi cantine e, dopo l'incontro con Marco Casolanetti, giovane produttore di esperienza, prende forma il nuovo progetto. Nel 2001 il vino che ha già fatto un anno di affinamento fa la sua prima apparizione sul mercato. Sono vini di grande personalità che nascono da un'agricoltura "pulita" e incontrano l'apprezzamento dei consumatori. Da circa 10 anni in azienda è entrato anche il primogenito Alessandro, grande appassionato e perfetto ambassador e comunicatore dell'azienda, che prosegue il lavoro iniziato dai genitori. Tra i vini, al vertice della produzione c'è un Montepulciano in purezza, Erasmo Castelli, dedicato al papà di Maria Pia che l'ha aiutata all'inizio di questa avventura. È un vino dai profumi di piccoli frutti di bosco, spezie e note evidenti di balsamico, tutti fusi in un bouquet dall'ampia personalità; al palato risulta molto armonioso e bilanciato, con una buona freschezza, acidità e fitti tannini che sostengono un finale di lunga persistenza. Gli si affianca Lorano, da uve sangiovese in purezza, dal brillante colore rubino e profumi intensi di ciliegie, tabacco e spezie legati da una sfumatura dolce; al palato svela la tipica acidità del vitigno stemperata da una buona struttura, un alcool ben dosato, un tessuto tannico ricco e maturo. Non manca il rosato, Sant'Isidoro, dai riflessi corallo, frutto del salasso dei migliori mosti di montepulciano e sangiovese. I profumi sono netti, nitidi e gradevoli nei rimandi alla frutta rossa sullo sfondo di una delicata vena floreale. Piacevolezza di beva e immediatezza d'espressione distinguono Stella Flora, frutto di un uvaggio di pecorino, passerina, trebbiano e malvasia. Vino di buona struttura, rilascia profumi di mandarino, arancia amara e una traccia d'erbe aromatiche; al palato è secco, sapido, con una grande ricchezza aromatica e una buona persistenza.



VENETO

Bruno, il Prosecco che completa V8+

Fresco, caratterizzato dai sentori fruttati e vivaci del lime e della mela verde e da un residuo zuccherino quasi impercettibile, completato da un inconfondibile look viola. È Bruno, il nuovo Prosecco Millesimato Doc Extra Brut della famiglia di V8+ -brand parte del progetto de Le Tenute del Leone Alato- che porta a quota otto le referenze del marchio e viene identificato con un nome proprio al pari delle altre sette tipologie della gamma. Bruno è un omaggio alla tradizione di storici produttori di Prosecco, ispirandosi nello specifico all'omonimo vignaiolo che ha coltivato per anni i vigneti di uva glera oggi parte de Le Tenute del Leone Alato. La linea di V8+ si arricchisce così di un'etichetta non convenzionale, pensata per chi ama gli aromi più agrumati e un gusto più diretto, secco ed energico. Le caratteristiche del prodotto si rispecchiano anche nel suo packaging distintivo, originale come questo Prosecco.



CHAMPAGNE

Bollinger R.D. 2008 solo nelle grandi annate

È arrivato sul mercato, distribuito da Meregalli Srl, Bollinger R.D. 2008. Nasce con un tempo di maturazione estremamente lungo, più di quattro volte superiore ai requisiti della Denominazione per ottenere una trasformazione infinita degli aromi. A pochi mesi dalla sboccatura, è un blend di Pinot Noir (71%) e Chardonnay (28%) prodotto solo nelle grandi annate come la 2008 caratterizzata da precisione e particolare ricchezza. Bollinger R.D. 2008 ha un colore dalle sfumature dorate e profumo intenso di aromi di pasta di mandorle a cui si aggiungono note di composta di albicocca, miele e mollica che accompagnano le sfumature fresche di bergamotto. Il palato si apre in un'effervescenza ricca e precisa: sapori di prugna mirabelle e pesca della vigna completano le note di agrumi. È uno Champagne molto vivace che si apre mostrando tutta la sua complessità. Il finale salino combinato alla nocciola fresca infonde in bocca una lunga persistenza.

