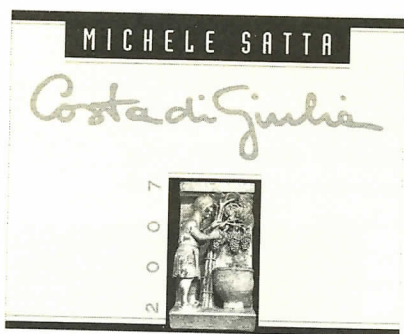


Falerno: come Tonino Pagano, che ha visto primeggiare il suo Angelus tra i 2007 dell'ultimo concorso enologico tenuto a Carinola. Maturo e composto ai profumi, sfoggia una bocca succosa, reattiva e contrastata, di grande agilità e freschezza. E non ti stanchi di berlo. *Vitigni*: aglianico, piedirosso. *Prezzo medio in enoteca*: 12 euro.



#### Vermentino Costa di Giulia 2008

**MICHELE SATTA**

(Toscana, tel. 0565.773041)

Il rilancio di attenzione per il carattere più genuinamente mediterraneo del vino italiano non riguarda solo i rossi: anzi, a ben guardare, delinea anche nei bianchi una nuova e stimolante prospettiva critica, più congeniale all'espressività dei nostri vini sia rispetto alle tentazioni "esotiche" delle surmaturazioni, che a certe esasperate ri-

cerche di verticalità e freschezza acida. Lo sa bene Michele Satta, pioniere della viticoltura d'eccellenza nel bolgherese e convinto difensore di un approccio artigianale al mestiere di vignaiolo. Con la vendemmia 2008, il suo Vermentino Costa di Giulia pesca un'annata da incorniciare, in profonda sintonia con questo orizzonte di luminosa e fragrante espressività, tutta mediterranea: coinvolgente nelle note di agrumi ed erbe aromatiche, ben ritmato e progressivo nello sviluppo al palato, è un bianco che ha il pregio della misura negli equilibri di dolcezza e sapidità, e si rivela molto versatile negli abbinamenti a tavola. *Vitigno*: vermentino. *Prezzo medio in enoteca*: 14 euro.



#### Castiglionero 2008

**TRE BOTTI** (Lazio, tel. 0761.948930)

Le strade erano due: o i fuochi d'artificio, o il vino. Perciò la scelta non deve essere stata poi così difficile per i giovani fratelli Clarissa, Nicola e Ludovico Botti: con un cognome così, si saranno detti, faremo un vino col botto. Ma senza artifici. Ecco perciò la scelta del biologico... Scherzi a parte: oltre la facile ironia su un nome dal destino già segnato, la proposta di questa giovane azienda della Teverina va assolutamente tenuta d'occhio. E accanto a un Aleatico (Bludom) dalla coinvolgente verve aromatica, ecco anche un rosso a base violone, varietà locale di stretta parentela col Montepul-

ciano: bello il colore, profumi di amarene e bocca molto tannica, potente, ma dal tatto carezzevole, vellutato, con qualche sfumatura affumicata che si affaccia sul finale, caldo, di cioccolato al latte. *Vitigno*: violone. *Prezzo medio in enoteca*: 9 euro.

## Brunello di Montalcino il meglio

### La nuova fase del Brunello

Il Brunello di Montalcino ha una personalità enologica che lo rende diverso dai rossi ordinari nati a prescindere dalle tante tentazioni del tempo. Negli ultimissimi anni, con il più agguerrito (ben 207 imbroglioni del tutto archiviato) obbliga le centinaia di etichette prodotte ogni anno. A lungo dalla bellezza del territorio (la razza), i consumatori sembrano preferire i vini più autentici e caratterizzati tra alti e bassi, e non senza il pare aver già contagiato i Brunelli della vendemmia e delle singolarità tanti sul piano dell'identità te-

### Il meglio dell'annata 2004

In attesa di testare le Riserve dei vini partite dell'annata, quella della penta)stellare com'era solo poche eccezioni, non ci saranno vere a lungo: manca qualcosa di speciale (soprattutto nella fase finale) sento quella scintilla (nell'allungamento) caratterizza i vini dei millesimi più pregiati ventina di etichette tra quelle che meritano le vostre attenzioni. I Brunelli del 1999 e assai meno caldi e densi esprimono fin da subito un carattere pieno ma agile, quasi mai troppo tannino. Una vera e propria esperienza di vino, spesso complicato da app-