

# BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

6 duemilatre



## > TASTING

te erbacee su sottofondo leggermente animale, che si stempera quasi subito su un elegante floreale, con riconoscimenti di violetta. In bocca ha tannini morbidi e un buon equilibrio, il finale è piacevole, anche se non particolarmente lungo. Uve vinificate in acciaio e maturazione del vino in grandi botti di rovere francese 10 mesi, con ulteriore affinamento in bottiglia per sei.

**84** > **BAROLO 1999**  
**Giovanni Rocca**  
 Loc. S. Giuseppe, 39  
 12065 Monforte d'Alba (CN) - 0173 78504  
 Rosso Doge - Nebbiolo  
 13,5% - € 20  
 Rubino con bagliori granato, assai limpido. La sua fase di estrema giovinezza è evidente al naso, ancora reticente e chiuso in sé; appena leggibili le tipiche note fruttate (ciliegia sotto spirito) e floreali (rosa rossa), con un leggero tocco fumé e accenni di radice di liquirizia, ferro e, molto nitido, legno di sandalo. Struttura gustativa con tannini insolitamente disciplinati per la tipologia e l'età, decisa freschezza e sviluppo per ora molto austero. Un Barolo tipico e interessante, da godere al meglio dopo il giusto affinamento nel vetro; anche in questa fase saprà tuttavia accompagnare degnamente il fagiano cucinato con pancetta e rosmarino.



**82** > **MORATO 2000**  
**Strade Vigne Del Sole**  
 Via del Lavatoio, 13 - 00047 Marino (RM)  
 06 9387261  
 Rosso Igt - Tor de' Passeri  
 13,5% - € 9  
 Rubino tendente al granaio, omogeneo. Apre in eleganza più che in potenza, con profumi di fiori freschi (viola), marasca, mandorla, bacche selvatiche, mirto e menta; al gusto è pieno e opulento, con tannini di buona estrazione e discreta persistenza aromatica giocata sui toni di marasca e mandorla percepiti al naso. Vino del tutto particolare, per ora il frutto di maggiore personalità di una faticosa ricerca che l'azienda sta svolgendo sulle varietà autoctone laziali più antiche e dimenticate. Vinificazione in acciaio e sosta di 4 mesi in rovere di Allier e di 6 in bottiglia. Con i tradizionali involtini di vitello in foglia di vite.



**82** > **RIESLING 2001**  
**Apostelhoeve**  
 Susserweg 201 - Maastricht (Olanda)  
 Imp. da Vino&Design 0522 337253  
 Riesling - 11%  
 Paglierino tenue, brillante di riflessi verdolini. Profumi vivaci e articolati, con netta sensazione agrumata e più sottili ricordi di uva spina, foglie fresche, fiori carnosi, pe-

sca bianca, con in fondo una nuance minerale dal timbro quasi piccante. Al gusto vibra di acidità malica, accompagnata da una imprevedibile polposità, che lo spinge verso una chiusura estremamente pulita e che invita all'immediato riassaggio. Questa sorta di Spatlese d'Olanda è ottenuto con un clone alsaziano e proviene da vigne collinari riparate dal freddo. Il terreno, pur ricco in superficie di loss, la locale terra nera densa di humus, è di tipo calcareo, ghiainoso. Il distretto è stato reimpiantato nel 1970 dopo 500 anni di assenza delle viti.

**COLLI DI LUNI VERMENTINO VIGNETO MEZZALUNA 2001** < **82**

**Borlasi**  
 Via dei Pini 19 - 54035 Fosdinovo (MS)  
 0187 629981  
 Bianco Doc - Vermentino  
 12% - € 8  
 Paglierino diafano, luminoso. Naso elegante e nettamente salmastro, con aperture ad un floreale di tiglio e acetosella e all'accento fruttato di mela smith, fino a ricordi di erbe di campo, eucalipto, resina. In bocca spicca la nota di frutta aspra, in un contesto reso fresco e agile dalla spalla acida e da un tocco di carbonica. Bella continuità in chiusura con ritorni della componente salina e tipica virata ammandorlata finale. Prodotto con metodo biologico. Rappresenta una soluzione originale per un aperitivo di classe; può accompagnare in modo degno antipasti e primi piatti in bianco della cucina di mare.

**MOSCATO DI TERRACINA PASSITO CAPITOLIUM 1999** < **82**

**Cantine S. Andrea**  
 Via Renibbio 1720  
 04010 Borgo Vadi (LT)  
 0773 755028  
 Bianco Dolce Igt - Moscato  
 13,5% - € 9  
 Splendente veste ambrata carica con toni quasi bronzati. Naso vivace e stratificato; a sentori aerei ed eleganti di lavanda e genziana seguono toni aromatici: miele millefiori, scorza d'arancia, zucchero a velo, albicocca, mandorla fresca. Al gusto risulta scorrevole e pulito, anche se la nota alcolica resta costantemente in evidenza; discreta la persistenza. Dopo la vendemmia tardiva, le uve sono poste ad appassire in cassette; seguono vinificazione e maturazione in piccole botti di rovere. Raffinata l'etichetta, illustrata dai bellissimi acquerelli del maestro Pompeo Cupo; da provare con un erborinato molto sapido come il Blu del Moncenisio, ma anche da meditazione.