

GO TO...

Home (<http://vivabacco2punto0.org>) → Vino & dintorni (<http://vivabacco2punto0.org/category/vino-dintorni/>) → La top 5 dei vini assaggiati al VI Mercato FIVI / by Enrico

La top 5 dei vini assaggiati al VI Mercato FIVI / by Enrico

mercoledì 07th, dicembre 2016 / 12:05 Written by Enrico Grazioli (<http://vivabacco2punto0.org/author/enricograzioli/>)



Category

Vino & dintorni (<http://vivabacco2punto0.org/category/vino-dintorni/>)

Post tags

degustazione (<http://vivabacco2punto0.org/tag/degustazione/>), Fiordaliso (<http://vivabacco2punto0.org/tag/fiordaliso/>), fivi (<http://vivabacco2punto0.org/tag/fivi/>), Illica (<http://vivabacco2punto0.org/tag/illica/>), mercato vini dei vignaioli indipendenti (<http://vivabacco2punto0.org/tag/mercato-vini-dei-vignaioli-indipendenti/>), Rizzini (<http://vivabacco2punto0.org/tag/rizzini/>), San Cristoforo (<http://vivabacco2punto0.org/tag/san-cristoforo/>), TerraQuilia (<http://vivabacco2punto0.org/tag/terraquilia/>), vino (<http://vivabacco2punto0.org/tag/vino/>)



View all articles by Enrico Grazioli (<http://vivabacco2punto0.org/author/enricograzioli/>)

Il bello del Mercato FIVI è parlare con i produttori, assaggiare i loro vini e riempire il carrello della spesa. Tra i vari della giornata, ecco cosa mi è piaciuto lasciando il segno.

1- Archeus Colli Piacentini DOC Passito di Malvasia – Illica (Vernasca, PC) – Questo vino mi ha sinceramente colpito, dopo l'assaggio il suo intenso profumo ci ha accompagnati nel bicchiere ormai vuoto, dove un paio di volte abbiamo rimesso il naso per goderne ancora un poco. Lungo, lunghissimo, intenso e delicato. Malvasia aromatica di Candia 100%, bottrizzata da muffa nobile, vendemmiata tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre e 12 mesi in barrique di rovere francese. Il bicchiere di colora di tonalità d'oro e sfumature ambrate. Il naso è intenso di frutta gialla, tra cui spicca l'albicocca, cui seguono zafferano e fichi secchi; dolce, ma non stucchevole e in bocca a bilanciare è la buona acidità, che consente abbinamenti dai dolci a formaggi come il gorgonzola.

2- **Nature Riserva 2005 Franciacorta DOCG – Rizzini (Monticelli Brusati, BS)** – L'incredibile eleganza della Franciacorta, un grande metodo classico senza dover sempre e per forza voler guardare lontano da casa (e senza spendere folle). Rizzini produce e vinifica questa etichetta solo nelle migliori annate da uve chardonnay. Dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia, esprime alla grande l'essenza del territorio (e ovviamente dell'annata). Un vino senza compromessi. Giallo scarico, bolla ricca e persistente con un perlage finissimo; al naso si mostrano subito la grande complessità, la struttura e l'eleganza che in una bocca dritta e incisiva si contornano di sapidità, mineralità, freschezza per un risultato di equilibrata sontuosità.

3- **Derthona 2014 Fiordaliso (Volpeglino, AL)** – Avevo conosciuto Alessandro Bressan a Desenzano del Garda in occasione di Castello in Bianco, ma nelle corse della gestione della prima edizione non ero riuscito ad assaggiare il suo bianco. Dopo l'assaggio del 2015, il 2014 mostra l'evoluzione di un vino fino a poco tempo fa abbastanza dimenticato. Il colore del bicchiere è più carico, il naso varia dal miele al pompelmo con note di pesca, che ritornano anche in bocca dove il sorso lascia un notevole carico di sapidità e una marcata acidità.

4- **Falconero Lambrusco dell'Emilia IGT – TerraQuilla (Guiglia, MO)** – Il Lambrusco è troppo spesso sottovalutato, relegato nell'immaginario collettivo tra le file del supermercato con esemplari tra i 99 cents e il classico 1,99 euro. Però c'è altro, ricordatelo ai vostri amici. La biologica TerraQuilla produce a rifermentazione naturale in bottiglia (a bassissimo contenuto di solfiti) un Lambrusco che all'occhio per un bicchiere rubino intenso su cui spicca la spuma violacea e rigogliosa. Gli aromi sono floreali con sentori di spezie, un vino fresco giustamente tannico, un vino grosso ma non grasso, elegante nel suo essere semplice ma non banale. Un inno alla longevità del Lambrusco.

5- **Franciacorta DOCG Pas Dosè Millesimato 2011 – San Cristoforo (Erbusco, BS)** – Lo scorso anno fu il ND (non dosato, senza solfiti aggiunti), quest'anno il pas dosè. La cantina di Bruno Dotti – che lo scorso anno avevo anche intervistato per Bresciaoggi – è sempre sinonimo di un bere interessantissimo. Un vino che spicca tra pienezza del frutto, note vegetali e finale fine e agrumato, dritto ed elegante. A testa alta.

Condividi:

 [Twitter \(http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/?share=twitter&nb=1\)](http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/?share=twitter&nb=1)

 [Facebook \(http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/?share=facebook&nb=1\)](http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/?share=facebook&nb=1)

 [Google \(http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/?share=google-plus-1&nb=1\)](http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/?share=google-plus-1&nb=1)

 [Stampa \(http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/#print\)](http://vivabacco2punto0.org/2016/12/07/la-top-5-dei-vini-assaggiati-al-vi-mercato-fivi-by-enrico/#print)

Correlati

Pizza #1
(<http://vivabacco2punto0.org/2015/12/11/pizza-1/>)
dicembre 11, 2015
In "Foto"

Mercato dei vini FIVI: parlare, assaggiare e comprare. Ricordi della 4ª edizione
(<http://vivabacco2punto0.org/2014/12/06/mercato-dei-vini-fivi-parlare-assaggiare-e-comprare-ricordi-della-4a-edizione/>)
dicembre 6, 2014
In "In evidenza"

Mercato dei vini dei vignaioli indipendenti: 330 produttori raccontano l'Italia che ci piace
(<http://vivabacco2punto0.org/2015/11/03/mercato-dei-vini-dei-vignaioli-indipendenti-330-produttori-raccontano-litalia-che-ci-piace/>)
novembre 3, 2015
In "Vino & dintorni"