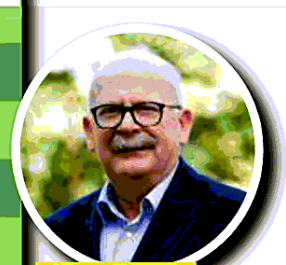


La top undici delle Marche



Gli allenatori



Alberto Mazzoni
Direttore
Istituto Marchigiano Tutela Vini



Armando Falcioni
Direttore
Consorzio Vini Piceni

Verso San Silvestro Spumanti e brut marchigiani conquistano le tavole dei cenoni di Capodanno. Metodo classico o Charmat, i vitigni autoctoni regionali sono sempre più apprezzati in tutta Italia

La notte delle bollicine

Metodo Classico o Martinotti (Charmat), gli spumanti ottenuti da vitigni autoctoni marchigiani sono un must. Veri fuoriclasse, giocano d'equilibrio tra acidità e gradazione, sensazioni di frutta, note di fiori e nuances agrumate. Vestono le flûtes di luce e mantengono al naso e al palato le promesse del loro perlage. Per rendere allegri i saluti al 2018 e quelli di San Silvestro, abbiamo schierato undici etichette e a bordo campo, i mister Alberto Mazzoni, il direttore dell'Istituto marchigiano tutela vini e Armando Falcioni, omologo al Consorzio Vini Piceni.

In difesa c'è il Verdicchio
Orgogliosamente Verdicchio, il Tassanare, spumante brut ottenuto con il metodo Charmat. Deve il suo nome ai vitigni che Tenute Peralisi possiede a Rosara dove godono di un clima vocato alle uve destinate agli spumanti e ai vini fermi dalla spiccata acidità. Nel bicchiere ostenta un colore cristallino, paglierino tenue, un perlage fine e persistente e regala un profumo fruttato con sentori agrumati. (11,5%, www.monteschiaivo.com). Intensamente legato al terroir, il Luigi Ghislieri esalta tutta la freschezza del verdicchio. Dedicato al presidente

che nel 1970 diede una forte spinta alla spumantizzazione in Colonnara ne riflette il carattere. Prodotto dal 1980 con una cuvée affinata 30 mesi sui lieviti, remuage e dégorgement sono fatti a mano. Il risultato è uno spumante dal profumo intenso dove emergono sentori di crosta di pane, frutta matura, ricordi di nocciole e mandorle tostate e lascia in bocca una sensazione vellutata con una sferzata di gusto. (12,5%, www.colonnara.it). Il Sartarelli Brut, etichetta d'oro 2014, prende vita a Poggio San Marcello ed è un 100% Verdicchio. Giallo paglierino splendente, fruttato di mela, erba cedrina, mandorla e lieviti, in bocca è armonico e aromatico e con la sua notevole persistenza accompagna degnamente il pasto. (12%, www.sartarelli.it). Prodotto solo in 1.500 bottiglie, il Bonci Brut Metodo Classico Caterina è uno spumante invecchiato 5 anni sulle fecce e affinato un anno in bottiglia. Superbamente verdicchio, ha un colore brillante con riflessi dorati e un bouquet ampio e fra-

La base Verdicchio spopola ma non mancano le punte di eccellenza con il Lacrima e anche con le uve Pinot

Il bere intrigante

Tra moscati e passiti spazio alla meditazione

● Infrangenti, i vini da meditazione. Come il passito Oro di Moroder (14%), moscato fior d'arancio. Parla di sentori di frutta matura e agrumi canditi avvolti dalla vaniglia. Prodotto per la prima volta nel '96, il passito Arkezia Muffo di San Sisto Fazi Battaglia (12,5%) nasce da uve di verdicchio lasciate appassire sulla pianta per favorire lo sviluppo della muffa nobile. Matura in barrique per almeno 14 mesi e affina altri sei in bottiglia. Anche il passito Tordiruta di Moncaro (14%) ha un passaggio in barrique ma rimane un anno in bottiglia. Notevole l'impatto al gusto. Unico al mondo il passito affumicato Igt Marche Bianco Il Santo (12,5%) dell'azienda La Montata di Sant'Angelo in Vado. I grappoli di uve Antico Trebbiano e Sauvignon sono appesi per 5 mesi in un locale dove si accende un camino. Ideale con formaggi erborinati e pasticceria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

grante con sentori di lieviti. (13%, www.vallerosa-bonci.com).

Icentrocampisti

Vivace, lungo al gusto, il suo Santa Barbara Brut metodo classico, Stefano Antonucci lo ottiene da uve Chardonnay all'80% e Pinot Nero. Giallo oro, si sprigiona in un perlage sottile e persistente e regala un bouquet di profumi floreali di burro e frutta matura. La sua sosta sui lieviti per non meno di 18 mesi è una garanzia. (12,5%, www.santabarbara.it). La prima ad aver spumantizzato sua maestà il Verdicchio è la casa vinicola Gioacchino Garofoli. La maturazione sui lieviti di 48 mesi dona al Brut Riserva un sapore secco, ricco di sapidità e di grande personalità. Prodotto in quantità limitata, nel bicchiere è colore bianco paglierino, brillante con delicati riflessi verdi e bollicine sottili. Ha un profumo intenso, floreale e di lunga persistenza. (12%, www.garofolivini.it). Rosa antico con riflessi ramati e un perlage minuto e continuo; intenso e complesso vanta note floreali e fruttate di ciliegie mature e ribes, crosta di pane croccante e chiude con una nota di pepe rosa; fresco di sensazioni di fiori e frutta con una punta di tabacco: è l'elegante The Rose, 100% uva Pinot. (12,5%, www.velenosivini.com).

