11
GIU
2023

I sette magnifici vini degustati al Best Wine Stars

Articolo di: Fabiano Guatteri (https://www.good-mood.it/biografia/fabiano-guatteri)

Si è svolta anche quest'anno, e con successo, l'evento **Best Wines Star** (https://www.bestwinestars.com/) l'appuntamento con l'enologia di qualità rappresentata da selezionati produttori. Abbiamo operato una scelta dei vini degustati (presenti anche gli spirits) segnalando qui le etichette che per carattere e unicità ci sono sembrate meritevoli di attenzione e sono anche quelle dei vini che più ci hanno emozionato. Abbiamo voluto focalizzare soprattutto i bianchi, anche se non manca, tra i vini qui descritti, un rosso toscano.

La selezione

Amphora Moris 2021 Poderi di San Pietro (https://www.poderidisanpietro.it/) (foto 1)

Prodotto con uve chardonnay portate alla massima maturazione completate da una piccola quota di verdea pari al 10%; dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio; il vino ottenuto matura sino ad aprile, rimane in vasche di acciaio, quindi è elevato in anfore di gres porcellanato da 4 ettolitri, materiale che garantisce una micro ossigenazione ma in misura minore della più porosa terracotta: è come se maturasse in barrique, ma senza cedimento di tannini. Non viene filtrato e affina successivamente in bottiglia. Nel calice mostra un colore giallo dorato; al naso è fruttato con note minerali e ricordi di zafferano che meglio si evidenziano lasciando il vino evolvere nel calice.

Anima Solis Terre di Sicilia IGT 2022 Fazio (https://www.casavinicolafazio.it/) (foto 2)

Il vino è prodotto con uve catarratto e zibibbo in pari percentuali. La vinificazione ha luogo in acciaio, con pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta. Anima Solis affina in bottiglia almeno 4 mesi. Possiede colore giallo paglierino con riflessi verdi; al naso si colgono sentori floreali e una nota fruttata di pesca bianca molto ben espressa; in bocca è fresco, morbido, avvolgente.

Carmignano Riserva DOCG 2019 Tenuta di Artimino (https://www.artimino.com/it/) (foto 3)

Da uve sangiovese 70%, cabernet sauvignon 20%, e merlot 10%, vinificate separatamente in acciaio; le partite sono elevate per 24 mesi in legno dove svolgono la malolattica: il sangiovese in botte grande mentre cabernet e merlot in barrique. I vini sono poi assemblati e riposano in acciaio per una decina di giorni quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per 12-18 mesi. Alla degustazione possiede colore rubino con sfumature granate; al naso si riconosce frutta sia rossa, sia nera, sfumature speziate e di tabacco. In bocca tannini presenti, ma ben intessuti, note vanigliate.

Cingoli Riesling Macerato 2022 Canaven (foto 4)

Da uve riesling italico a conduzione biologica allevate a 500 metri di altitudine vendemmiate tardivamente; il mosto è lasciato macerare sulle bucce in vasche di acciaio per conferire maggiore struttura, senza però voler ottenere un orange wine, né cercare ossidazioni. Dopo la fermentazione il mosto fiore sgrondato allo stato puro, ossia non ottenuto dalla pressa, fermenta in vasca d'acciaio e ancora in acciaio matura sui lieviti fini. Colore giallo dorato caldo, con ricordi di albicocca e mela cotogna; in bocca ritornano alcune note fruttate e si evidenzia una ben espressa mineralità.

Fiorduva Costa d'Amalfi DOC 2021 Marisa Cuomo (https://www.marisacuomo.com/) (foto 5)

È prodotto con le uve autoctone fenile, ginestra e ripoli, coltivate su terrazzamenti a picco sul mare, un esempio di viticoltura eroica.

Le uve sono raccolte in leggera surmaturazione; dopo la pressatura soffice il mosto fiore illimpidito fermenta in barrique sui lieviti per tre mesi; il vino successivamente affina in bottiglia per un anno.

Dal bel colore giallo con riflessi dorati, al naso si riconoscono ricordi fruttati di albicocca e floreali di ginestra. In bocca è pieno, complesso, con sentori di albicocca e di frutta candita. Da stappare con triglie di scoglio al tegame.

Taburno Sannio Falanghina DOC 2022 Millenovecentodieci Ocone (https://www.oconevini.it/) (foto 6)

Da uve falanghina in purezza allevate nel Sannio Beneventano.

Dopo la diraspa-pigiatura le uve sono pressate sofficemente e il mosto fiore è fatto fermentare a temperatura inferiore a 18 °C. Il vino riposa in acciaio sui lieviti fini poi è filtrato e imbottigliato. Possiede colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi. Profumo floreale di fiori bianchi e d'arancia cui si unisce una nota fruttata. In bocca è fresco di piacevole verticalità.

Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 Cumitasanna (https://www.cumitasanna.it/) (foto 7)

Le uve vermentino radicano in un terreno granitico; dopo la raccolta sono vinificate in bianco con macerazione a freddo per 14 ore quindi il vino ottenuto matura in acciaio per 6-8 mesi e successivamente affina in bottiglia.

Alla commercializzazione possiede colore giallo paglierino brillante; profuma di frutta esotica con sentori floreali e di erbe aromatiche. In bocca è pieno, strutturato, minerale con pronunciate note saline e lunga persistenza.

Amphora Moris 2021 Poderi di San Pietro (https://www.poderidisanpietro.it/) (foto 1)

Prodotto con uve chardonnay portate alla massima maturazione completate da una piccola quota di verdea pari al 10%; dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio; il vino ottenuto matura sino ad aprile, rimane in vasche di acciaio, quindi è elevato in anfore di gres porcellanato da 4 ettolitri, materiale che garantisce una micro ossigenazione ma in misura minore della più porosa terracotta: è come se maturasse in barrique, ma senza cedimento di tannini. Non viene filtrato e affina successivamente in bottiglia. Nel calice mostra un colore giallo dorato; al naso è fruttato con note minerali e ricordi di zafferano che meglio si evidenziano lasciando il vino evolvere nel calice.

Anima Solis Terre di Sicilia IGT 2022 Fazio (https://www.casavinicolafazio.it/) (foto 2)

Il vino è prodotto con uve catarratto e zibibbo in pari percentuali. La vinificazione ha luogo in acciaio, con pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta. Anima Solis affina in bottiglia almeno 4 mesi. Possiede colore giallo paglierino con riflessi verdi; al naso si colgono sentori floreali e una nota fruttata di pesca bianca molto ben espressa; in bocca è fresco, morbido, avvolgente.

Carmignano Riserva DOCG 2019 Tenuta di Artimino (https://www.artimino.com/it/) (foto 3)

Da uve sangiovese 70%, cabernet sauvignon 20%, e merlot 10%, vinificate separatamente in acciaio; le partite sono elevate per 24 mesi in legno dove svolgono la malolattica: il sangiovese in botte grande mentre cabernet e merlot in barrique. I vini sono poi assemblati e riposano in acciaio per una decina di giorni quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per 12-18 mesi. Alla degustazione possiede colore rubino con sfumature granate; al naso si riconosce frutta sia rossa, sia nera, sfumature speziate e di tabacco. In bocca tannini presenti, ma ben intessuti, note vanigliate.

Cingoli Riesling Macerato 2022 Canaven (foto 4)

Da uve riesling italico a conduzione biologica allevate a 500 metri di altitudine vendemmiate tardivamente; il mosto è lasciato macerare sulle bucce in vasche di acciaio per conferire maggiore struttura, senza però voler ottenere un orange wine, né cercare ossidazioni. Dopo la fermentazione il mosto fiore sgrondato allo stato puro, ossia non ottenuto dalla pressa, fermenta in vasca d'acciaio e ancora in acciaio matura sui lieviti fini. Colore giallo dorato caldo, con ricordi di albicocca e mela cotogna; in bocca ritornano alcune note fruttate e si evidenzia una ben espressa mineralità.