

## Ultimi post

#unproduttorealmese. Walter Massa

Degustazione

Tutti i colori del Veneto

## GRANDI CRU, IL WINE TASTING DE LA VENDEMMIA

Francesco ottobre 19, 2016

Anche quest'anno abbiamo partecipato al Wine Tasting de **La Vendemmia** a Milano, evento in salsa chic-modaiola organizzato da **Associazione MonteNapoleone** dal 3 al 9 ottobre, giunto alla settima edizione.

Il **Comitato Grandi Cru** ha riunito cento dei migliori vini italia, offrendoli in degustazione lo scorso 7 ottobre. Un evento fastoso, nello stile a cui il Comitato ci ha abituato. La location di quest'anno è molto diversa da quella del 2015.

**Palazzo Serbelloni** è una costruzione neo classica, voluta dal Duca Gabrio Serbelloni nel XVIII secolo per dotare la famiglia di un palazzo rappresentativo della propria posizione sociale, all'incrocio fra due delle principali vie di comunicazione del centro della città.

Gli interni sono tipicamente sfarzosi, ricchissimi di decorazioni ed affreschi, ed hanno tutta l'aria di aver visto feste bellissime e lussuose. La giusta location. Nonostante gli inviti alla serata fossero più vicini ad un criterio di esclusività che di accessibilità popolare, le sale del Palazzo si sono presto riempite di variopinta umanità, intrisa fortemente da rappresentati dei Global Luxury Brands.

Bei vestitini, tacchi mozzafiato, gessati impeccabili, qualche profumo di troppo: è il genere di evento che mostra al resto del mondo che anche i cosiddetti ricchi sanno



divertirsi. C'è stato poco tempo per assaggiare con calma i vini in degustazione, però quei pochi provati vogliamo condividerli con voi.



### **Bellavista Vittorio Moretti 2008**

Assemblaggio più di 50 cru diversi di chardonnay e pinot nero vinificati separatamente e selezionati tra 250 diverse vinificazioni. Risultato? *Eccellente, sir!*

Il perlage è finissimo, persino superfluo dirlo. Il naso gioca su sfumature ampie di crema pasticcera alla vaniglia, burro fuso, pasta sfoglia; al palato l'attacco è acido, ma la bollicina è cremosa, sorso caratterizzato da una complessità a tratti sorprendente. Un mito in calice.

### **Mottura Latour a Civitella 2014**

Grechetto in purezza. Mineralità vulcanica sul filo del sulfureo ma che bella freschezza! Sentori croccanti di frutta a polpa bianca, mallo di noce, scorza di arancia. Bocca tesa, di struttura, alcol in evidenza. Una certezza.



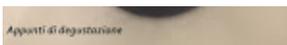
### **Abbazia di Novacella Kerner Praepositus 2015**

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Dettagli](#)

[Ho capito](#)

Google. Se prosegui la navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK



in evidenza e tuttavia non sovrastano mai l'insieme armonico che si percepisce. Fragoline di bosco, lamponi e tanto agrume precede il sorso, diretto, preciso elegante. Signore e signori, il Kerner.

### **Marco Felluga Col Disôre 2013**

Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla: gli ingredienti di un vino "di manico", ottenuto da vigneti coltivati in terreni ricchi di marne ed arenarie. I profumi vanno dai fiori di acacia alla zagara, con leggera nota vanigliata. In bocca si esprime con avvolgenza, senza strappi, morbido e fiero. Territoriale.



## Leone de Castris *Donna Lisa 2012*



A Salice Salentino è un'istituzione. Anzi, a ben guardare, Leone de Castris è un totem per tutta la Puglia vitivinicola, con i suoi 350 anni di storia. Noto per vinificare il rosato universalmente riconosciuto tra i più buoni d'Italia, con Donna Lisa l'azienda dimostra già da qualche anno che non teme di ambire a produrre vini di qualità anche per altre tipologie. Blend di Negroamaro e Malvasia nera di Lecce, Donna Lisa è senz'altro il vino materico e concentrato che ti aspetti, dotato però di impianto olfattivo nitido, sferzate di sapiente acidità, personalità da leader. Ci è piaciuto e siamo convinti che possieda un radioso futuro. Prospettico.



Twitter



Facebook



Google



Tumblr



Pinterest



Francesco

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Dettagli](#)

[Ho capito](#)

Google. Se prosegui la navigazione acconsenti all'utilizzo dei cookie.

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)

