

GUIDA ORO

IVINI DI VERONELLI 2015



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

LE INTRODUZIONI REGIONALI

La realtà vitivinicola d'ogni regione
presentata nei suoi tratti distintivi

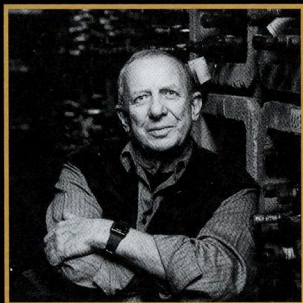


Including english introduction and key!



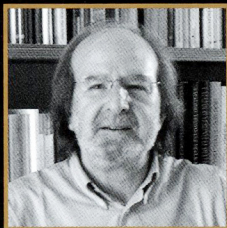
Jetzt mit deutscher Einführung und legende!

LA PRIMA GUIDA AI VINI ITALIANI

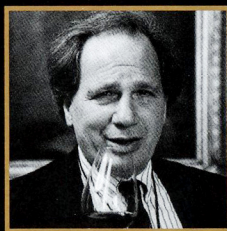


*"Il vino vuole partecipazione;
e un grande vino, più ancora,
la confidenza e l'affetto."*

LUIGI VERONELLI



Gigi Brozzoni è stato per 25 anni
Direttore del Seminario
Permanente Luigi Veronelli. Ha
organizzato e condotto convegni
tecnico-scientifici e si è occupato
di formazione all'analisi
sensoriale. Curatore della Guida
Oro dal 1997, è tra i più
apprezzati degustatori italiani.



Daniel Thomas, nato a
Stratford in Connecticut e
laureatosi in Lettere alla
Harvard University, vive a
Firenze. È wine-writer per varie
testate italiane e revisore del
capitolo Italia del Pocket Wine
Book di Hugh Johnson
(Gran Bretagna).

ISBN 978-88-904419-5-0



9 788890 441950

€ 32,00

IVA INCLUSA



ANDROID APP ON

Google play



Available on the

App Store

a doc

♣ Langhe Chardonnay, 2012 (ha 0.6 ↓ 3.000 A B)

2012 (G.B.) 88

CASTAGNOLE MONFERRATO (Asti) *Uscita autostradale: Asti est (A21)*

Montalbera - Terra del Ruché



14030, via Montalbera 1; tel. 011/9433311, fax 011/9434289.

montalbera@montalbera.it; www.montalbera.it

Proprietario: famiglia Enrico Riccardo Morando. *Enologo:* Andrea Paglietti e Luca Caramellino. *Agro-nomo:* Ettore Sandri. *Ettari vitati:* 155.

A partire dalla metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando ha impresso all'azienda una forte espansione e specializzazione viticola con l'acquisizione di nuovi terreni che ne hanno fatto un leader, in particolare, nella produzione del Ruché. Accanto a quelli di Castagnole Monferrato, l'azienda possiede vigneti di moscato a Castiglione Tinella e alcuni ettari di nebbiolo da Barolo tra Castiglione Falletto e La Morra.

a docg

★★ Barbera d'Asti La Ribelle, 2013 (ha 21 ↓ 50.000 A B) 2013 (G.B.) 86

★★ Barbera d'Asti Lequilibrio, 2012 (ha 21 ↓ 20.000 C C) 2012 (G.B.) 88

★★ Barolo Levoluzione, 2009 (ha 3 ↓ 8.000 C E)

★★ Moscato d'Asti Vigneti San Carlo, 2013 (ha 15 ↓ 27.000 A C) 2013 (G.B.) 88

♣ Ruché di Castagnole Monferrato 2.0, 2013 (ha 73 ↓ 10.000 A B) 2013 (G.B.) 85

★★ Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione, 2013 (ha 73 ↓ 150.000 A C) 2013 (G.B.) 87

★★ Ruché di Castagnole Monferrato Laccento, 2013 (ha 73 ↓ 50.000 A C) 2013 (G.B.) 88

★★★ Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta, 2011 e 2012 (ha 73 ↓ 15.000 F) 2012 (G.B.) 90

♣ Ruché di Castagnole Monferrato Prima Decade, 2012 (↓ 5.000 E) 2012 (G.B.) 91

a doc

★ Barbera del Monferrato La Briosa, 2013 (ha 21 ↓ 19.000 A B) 2013 (G.B.) 84

★★ Grignolino d'Asti Grignè, 2013 (ha 15 ↓ 35.000 A B) 2013 (G.B.) 86

da tavola

★ Calypsos, 2013 (ha 3 ↓ 18.000 A C) ★ *viognier* 2013 (G.B.) 85

★★★ Laccento Passito, 2010 (ha 5 ↓ 5.000 E) ★ *ruché* 2010 (G.B.) 92

★ Roseus Bollicine Brut, l'ultima (ha 20 ↓ 50.000 A C) ★ *grignolino*