

Anna Rainoldi**Domaine Chanson - Chablis 1^{er} Cru Montmains 2013****Area viticola** Chablis (Borgogna)**Uve** Chardonnay 100%**Prezzo** 32 euro**Note** vendemmia a fine settembre.

Parzialmente affinato in rovere per 8 mesi. Naso complesso e intensamente agrumato (limone), freschezza polposa, tra il frutto e il minerale, con delicata nota di vaniglia. In bocca è ricco, sapido, dinamico e ben bilanciato. Chiude con un lungo finale minerale

Il suo perché capolavoro in bianco**Voto** 92/100**Girard - Old Vine Zinfandel Napa Valley 2013****Area viticola** Napa Valley**Uve** Zinfandel 89%, Petite Syrah 11%**Prezzo** 40 euro

Note da vigne vecchie nella zona di Calistoga e nel sud-est della Napa Valley. Affina 14 mesi in rovere francese, ungherese e americano (35% nuovo). L'intensità del naso – di mora, erbe aromatiche, cacao – rivela un carattere speziato e balsamico. Complessità che torna al palato, ricco, polposo e dinamico

Il suo perché la potenza espressiva del gemello del Primitivo**Voto** 90/100**Coenfer - Enfer Classico Valle d'Aosta Doc 2014****Area viticola** Enfer d'Arvier**Uve** Petit Rouge 100%**Prezzo** 18 euro

Note vigne bio in anfiteatro naturale terrazzato, con pendenze oltre 100%. Affinato in legno grande. Naso fine e appagante, evolve dal floreale di rosa canina ai frutti di bosco, alle ciliegie sotto spirito, con lievi sentori speziati (pepe, cannella). Palato fresco, elegante, di media struttura, con finale equilibrato

Il suo perché una beva agile e spensierata**Voto** 89/100**Roger Sesto****Montalbera - Laccetto, Ruché di Castagnole Monferrato Doc 2015****Area viticola** Monferrato**Uve** Ruchè 100%**Prezzo** 14 euro**Note** fermentazione-macerazione di 1

settimana in tini di rovere francese. Dopo la malolattica, maturazione in botti grandi e quindi in acciaio, poi 2 mesi di bottiglia. Rubino limpido. Naso di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, spezie, con sottili sentori floreali. In bocca è polposo, dalla consistente ma setosa trama tannica, alcolico ma fresco

Il suo perché l'essenza del Ruché**Voto** 90/100**Comm. G.B. Burlotto - Verduno Pelaverga Doc 2015****Area viticola** Verduno**Uve** Pelaverga piccolo 100%**Prezzo** 11 euro

Note uve raccolte per il 90% in sovraturazione e per il 10% in appassimento.

Le surmature vengono vinificate con una macerazione di circa 2 settimane. Affinamento in vetro per 6-8 mesi. Rubino intenso, bouquet di piccoli frutti scuri e maturi, sentori balsamici e di agrumi canditi, rosa e pepe nero. In bocca ha trama tannica fitta ma vellutata e un finale lungo e piacevole

Il suo perché invoglia alla beva**Voto** 90/100**Institut Agricole Régional - Petit Rouge Vallée d'Aoste Doc 2015****Area viticola** collina di Aosta**Uve** Petit Rouge 85%, altre varietà autoctone 15%**Prezzo** 13 euro

Note macerazione, dopo la svinatura, seguono 4 travasi. Affinamento in acciaio per 7 mesi. Chiarifica e filtrazione ridotte al minimo. Veste rubino-brillante, profumi di viola, lamponi e amarene, speziatura di pepe bianco ed erbe secche aromatiche. Palato croccante e fresco, lungo finale mandorlato e di piccoli frutti rossi

Il suo perché la piccante e godibile fragranza di un vino di montagna**Voto** 88/100