

veneto

Il Sommelier

Periodico informativo dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto • www.aisveneto.it

Il fattore "G"

Arrivano le tre nuove Docg venete del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco, Colli di Asolo Prosecco e Colli di Conegliano Bianco e Rosso, e altre tre sono in itinere. Cosa cambia nel panorama enologico veneto? Lo abbiamo chiesto ai Consorzi coinvolti



02/09

VENEZIA SPUMANTE
Galà delle bollicine con 43 produttori e 120 vini

SOMMELIER "PRO"
Intervista al vincitore del 2009, Niccolò Bau

CARTA DEL VINI '09
Al via la seconda edizione del Premio

anno 11 - numero 2 - luglio 2009 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane S.p.A. Sped. A.P. 01/2002
giornale n. 1, 07/02/2004 n° 40 - art. 1 comma 1 - 02870 - Concorso I.P. - Prezzo di copertina € 2,5

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2006 - Rubinelli Vajol

Un caldo acquerello che ritroveremo nella veste del vino, una capsula color crema e una sobria etichetta che richiama la geometria minimale delle campanile romanico della pieve di San Floriano.

L'uvaggio utilizzato per questa prima edizione del Valpolicella è corvina, corvinone e rondinella con un mese di appassimento, che arricchisce di note più mature il frutto del naso, di mora e di ciliegia, conservando sempre fragranza. Bella speziatura di pepe, di sfumatissima cannella, con un originale timbro verde, di bosso e di geranio. Struttura di bocca importante, accompagnata da un grado alcolico sostenuto che induce all'attenzione, perché il difetto di questo vino è la sua piacevole beva, il tannino appena ruvido e il sapido finale, che lo rendono sicuramente un ottimo compagno della tavola. Già in bottiglia anche l'Amarone della stessa annata che riconferma quanto di buono ha fatto questo Valpolicella, ma che ha decisamente più bisogno di affinamento in bottiglia.