



CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO E ALLA DEGUSTAZIONE

a cura di
Stefano Leto Barone

Organizzato da

Accademia Italiana del Saper Vivere

In collaborazione con





Vini Degustati



Langhe Favorita DOC





Langhe Favorita

- **Denominazione:** Favorita 100%
- **Vitigno:** Favorita 100%
- **Vigneto:** Bricco Farfalle, Comune di Castellinaldo d'Alba (cn)
- **Vinificazione:** pressatura soffice e criomacerazione per 20 ore con successiva fermentazione a temperatura controllata di 15-16° c..
- **Maturazione:** 4-5 mesi in vasche di acciaio inox
- **Gradazione:** 12% Vol.
- **Temperatura di servizio:** 10 °C
- **Caratteristiche:** colore giallo paglierino tenue, vivo e molto luminoso. Al naso si evidenziano sentori floreali e di frutta bianca, gialla e agrumi, di grande freschezza, con cenni quasi aromatici. In bocca è piacevolmente secco e asprigno, vivace con retrogusto ammandorlato.
- **Abbinamento:** vino da aperitivo o antipasto, si esalta sulle carni bianche leggere, il pesce, le verdure grigliate e i formaggi a pasta filata.
- **Longevità:** 2-3 anni
- **Storia:** il vitigno Favorita è l'ultimo nato nella famiglia Marchisio, sono infatti le nuove leve Mattia, Marco e Martina che hanno voluto questa vigna e questo vino fresco e giovane come la loro età.



Roero Arneis DOC





Roero Arneis DOC

- **Denominazione:** Roero Arneis DOCG
- **Vitigno:** arneis 100%
- **Vigneto:** Le Faville, comune di Castellinaldo d'Alba
- **Vinificazione:** pressatura soffice e criomacerazione per 20 ore con successiva fermentazione a temperatura controllata
- **Maturazione:** 4-5 mesi in acciaio
- **Gradazione:** 13,5% Vol.
- **Caratteristiche:** il bianco per eccellenza del territorio roerino è un vino che si mostra al colore giallo paglierino con riflessi verdi e unghia lievemente dorata. Colpisce il naso per l'intensità dei sentori floreali e di frutta bianca e gialla; non è raro cogliere cenni di muschio, mandorla ed erbe campestri. L'ingresso in bocca è improntato alla freschezza di beva, ma non tardano a emergere un nerbo acido anche spiccato e una conduzione piacevolmente amarognola. Finale ammandorlato, con ritorno delle note olfattive e una spiccata sensazione di armonia.
- **Abbinamento:** eccellente vino da aperitivo o antipasto, si esalta sulle carni bianche leggere, il pesce, le verdure grigliate e i formaggi a pasta filata.
- **Longevità:** 2-3 anni
- **Storia:** il vigneto Le Faville appartiene alla famiglia Marchisio da tempo immemore. Fu Luigi Elio a dargli la fisionomia attuale, acquisendo altri appezzamenti circostanti e ampliandone la superficie in corpo unico. Tale era la qualità delle uve provenienti da questo vigneto, che in paese si diceva "facessero faville". Da allora il podere assunse il nome che ancora oggi è riportato sulle bottiglie di Arneis di lì ricavato.



Barbera d'Alba DOC





Barbera d'Alba DOC

- Barbera d'Alba DOC
- **Vitigno:** Barbera 100%
- **Vigneto:** Rocca-Me Cè, comune di Castellinaldo d'Alba
- **Vinificazione:** macerazione sulle proprie bucce in vasche di acciaio inox per sette giorni a temperatura controllata di 28°
- **Maturazione:** 6 mesi in botti grandi di rovere francese; affinamento finale in bottiglia
- **Gradazione:** 14,5% Vol.
- **Caratteristiche:** barbera vigorosa, importante e strutturata. Il colore è rosso rubino molto vivo e intenso con importanti riflessi viola. Al naso è netta la predominanza delle note speziate e di sottobosco; facile da riscontrare la prugna, la ciliegia e altri frutti rossi. Il gusto è una delicata sinfonia fra acidità e corpo, con i ricordi di frutta che si riaffacciano sul finale e una sensazione di equilibrio complessivo che dona ricchezza alla beva.
- **Abbinamento:** piatti della tradizione regionale, carni rosse leggere, legumi, formaggi a pasta molle o dura.
- **Longevità:** 3-5 anni
- **Storia:** è il vino dei capostipiti, dedicato ai pionieri. "Me cè" ("mio nonno", in dialetto piemontese) è l'indomito Luigi Elio, il patriarca dei tempi nuovi, la sfida portata nel tempo gramo del dopoguerra e della fuga dalle campagne impoverite. "Me cè" è colui che è rimasto a tenere viva una storia, è chi ha rilanciato la terra, chi ha dato fiducia al futuro, consentendo ai giovani di raccogliere un'eredità preziosa. Ma, guardando ancora più in là nel tempo addietro, possiamo dire che "Me cè" sia anche il fondatore dello stile della famiglia, il giovane Tonino Marchisio sopravvissuto ai rovesci del destino e tornato a casa con un nuovo "paltò" e un nome trovato per sempre.
- E' il vino di chi è tornato o è rimasto, Il vino di una terra ancora viva



Passerina Marche IGT





Passerina Marche

- **Marche IGT Passerina**
- **12% vol**
- **Temperatura di servizio: 10-12°C**
- **Uve: Passerina**
- **Tipo di vino: Bianco secco**

Vendemmia:

Nella seconda metà di settembre.



Passerina Marche

Descrizione

La Passerina della cantina Casalfarneto si presenta dal classico colore giallo paglierino, tipico del vitigno piceno a bacca bianca noto per la sua qualità e buona resa produttiva. Si distingue per essere un vino di grande piacevolezza, dal profumo varietale, fresco, con intense note di fiori bianchi e frutta gialla.

Scheda tecnica

La zona di origine è il territorio collinare della provincia di Ascoli Piceno, il terreno di coltivazione è forte, argilloso, con un'esposizione a sud-ovest. Il vino si ottiene con la tecnica della vinificazione in bianco: spremitura soffice dei grappoli e fermentazione a temperatura controllata. La fase di affinamento prevede 3 mesi in acciaio e un mese in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Odore caratteristico varietale, abbastanza intenso e persistente di fiori bianche e frutta gialla.

Sapore: È un vino elegante e di grande piacevolezza dal gusto tipico varietale, abbastanza morbido, di buona acidità, fresco, equilibrato e armonico.

Abbinamenti:

Come aperitivo, con piatti a base di pesce e minestre con verdure, formaggi di media struttura e con le classiche olive all'ascolana.



Gewurtztraminer





Gewurztraminer Pendici del Baldo

Regione	Trentino Alto Adige
Formato	0,75 LT
Anno	2021
Gradazione	14,00%
Temperatura Servizio	Il vino va servito alla temperatura di 12 gradi stappandolo al momento.
Tempo Conservazione	Fino a 8 anni
Vinificazione	Le uve sostano nella pressa per il tempo necessario all'estrazione dei sentori aromatici presenti nella buccia. Il mosto svolge la fermentazione a temperatura controllata in piccoli recipienti di acciaio.
Uvaggio	100% Traminer aromatico
Premi	Concorso Internazionale Vini di Montagna: Medaglia d'Argento.
Abbinamento	Accompagna crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta.
Solfiti	Contiene solfiti
Sede cantina	Località Formigher, 2, 38065 Mori TN



Gewurztraminer Pendici del Baldo

Altre curiosità Il nome Traminer deriva da Tramin, Termeno, comune dell'Alto Adige dove il vitigno ha trovato il suo habitat ottimale. Introdotto in Trentino agli inizi degli anni '90, esclusivamente nei vigneti collinari alle Pendici del Baldo, dà vita ad un vino morbido ed equilibrato, dalla persistente nota aromatica. Di colore giallo carico con riflessi dorati, ha un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Da servire fresco con il pesce, carni bianche e formaggi teneri.



Nebbiolo d'Alba DOC





Nebbiolo d'Alba DOC

- **Vitigno:** Nebbiolo 100%
- **Vigneto:** Rocca Sino – Il Roseto, comune di Castellinaldo d'Alba (cn)
- **Vinificazione:** macerazione sulle proprie bucce in vasche di acciaio inox per sette giorni a temperatura controllata di 28°
- **Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere francese; breve passaggio in barrique per un'ottimale micro ossigenazione; affinamento finale in bottiglia per 6 mesi
- **Gradazione:** 14% Vol.
- **Caratteristiche:** : il vino si presenta nel bicchiere con colore rosso rubino intenso e unghia violacea; la propensione all'invecchiamento evolve il colore su toni granata e aranciati . L'esame olfattivo evidenzia sentori di frutta rossa piccola, sottobosco, terra bagnata e spezie dolci. In bocca è potente, austero, ma la morbidezza dei tannini fa prevalere la sensazione di eleganza e finezza sulla robustezza, tanto che il vino risulta alla fine perfettamente armonico, equilibrato e giustamente teso nella combinazione degli aromi.
- **Abbinamento:** carni rosse e selvaggina, primi piatti a base di legumi, formaggi. Ma è ottimo come vino da meditazione, a fine pasto.
- **Longevità:** 5-10 anni
- **Storia:** la tradizione contadina poneva un piccolo cespuglio di rose in testa ai filari delle vigne. Non era solo vezzo estetico: le rose avevano – e hanno – la funzione di catalizzatrici di alcuni temibili parassiti della vite. In questo modo, l'attacco di tali parassiti alle vigne poteva essere scongiurato grazie al preventivo "avvertimento" delle rose, delicate ma preziose alleate del lavoro contadino. Ancora oggi, a Rocca Sino, sullo sfondo del maestoso castello e dell'appuntito campanile di Magliano Alfieri, le rose accolgono il visitatore, continuando il silenzioso ruolo che la natura ha affidato loro.