



Capita spesso che mi chiedano quale sia il vino più buono o quale il miglior abbinamento.

La mia risposta è sempre la stessa: il miglior vino è quello che piace a te, lo puoi bere con qualsiasi abbinamento che soddisfi il tuo gusto, il tuo palato, che trasmetta sensazioni, brividi di piacere, che dia risalto alle tue papille, insomma che ti faccia esclamare espressioni come "buono, gran vino, che profumi, questo mi piace".

Ma come si può indirizzare, chi si avvicina ai piaceri del vino? Sicuramente non prendendo in mano e leggendo riviste o guide, tanto meno guardando i vari programmi dove ruotabicchieri dimostrando abilità circensi bevendo, o meglio dicono di degustare, "sparando" poi commenti, giudizi e valutazioni che pochi sono in grado di capire.

Forse sarebbe il caso d'iniziare a parlare come si mangia, la cultura dev'essere alla portata di tutti, comprensibile, semplice, come bere un bicchiere di buon vino.

Assaggiamo il "figlio di bacco" con calma senza fretta, tranquillamente seduti; poi lasciamoci trasportare dalla nostra mente, scopriamo cosa ci può ricordare, un'amica, un passato amore, un prato in fiore, un cielo azzurro, il mare al tramonto, il profumo del bosco dell'adolescenza, la stalla del nonno, fiori, frutti, aromi. Ma come possiamo definire vino, l'odore di sudore del cavallo mescolato al cuoio, ma che schifo.

Trovate voi i vostri abbinamenti, provate il vini bianco e dolce con l'arrosto e se vi piace ordinatelo e bevetelo senza vergogna.

Createvi la vostra identità enologica, con la vostra testa e le vostre conclusioni, e state sicuri di una cosa: così berrete solo meglio e sarete veramente soddisfatti.....

Vini Bianchi

<i>Ardi Moscato Secco</i>		<i>2012</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Capo Martino Venezia Giulia (Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit)</i>	<i>Jgp</i>	<i>2010</i>	<i>Fermann</i>
<i>Così Sia Venezia Giulia (Tocai Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla)</i>	<i>Jgp</i>	<i>2010</i>	<i>Fermann</i>
<i>Erbaluce di Caluso</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Produttori Erbaluce di Caluso</i>
<i>Erbaluce di Caluso La Rustia</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Orsolani</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Feudo di San Gregorio</i>
<i>Gewurztraminer Grand Cru</i>		<i>2009</i>	<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>
<i>Langhe Arneis</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Produttori di Govone</i>
<i>Langhe Chardonnay Passato in Barrique</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Tenuta San Mauro</i>
<i>Langhe Piemonte Sauvignon Blanc</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>

<i>Pinot Nero Vinificato in Bianco</i>	<i>Doc</i>	<i>2013</i>	<i>Bosco Longhino</i>
<i>Chardonnay Frizzante</i>	<i>Doc</i>	<i>2013</i>	<i>Bosco Longhino</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Jgt</i>		<i>Cantina Produttori Cormons</i>
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore</i>	<i>Docg</i>		<i>Mionetto</i>

<i>Treviso Prosecco</i>	<i>Doc</i>		<i>Mionetto</i>
<i>Risling Venezia Giulia</i>	<i>Jgp</i>	<i>2012</i>	<i>Fermann</i>
<i>Roero Arneis Anterisio</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Cascina Chicco</i>
<i>Roero Arneis</i>	<i>Docg</i>	<i>2013</i>	<i>Nizza Silvano</i>
<i>Roero Arneis Blangè</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Ceretto</i>
<i>Traminer Aromatico Venezia Giulia</i>	<i>Jgp</i>	<i>2011</i>	<i>Fermann</i>
<i>Vinnae Venezia Giulia (Ribolla Gialla, Tocai Friulano e Riesling Renano)</i>	<i>Jgp</i>	<i>2011</i>	<i>Fermann</i>
<i>Vintage Tunina Venezia Giulia (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit)</i>	<i>Jgp</i>	<i>2010</i>	<i>Fermann</i>

Vini Rosè

*Sergio Rosè
Spumante Extra Dry*

Mionetto

*Rosà
Nebbiolo Rosè*

Anna Maria Abbona

Vini Rossi

<i>Barbaresco Riserva Rio Sordo</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Fontanabianca</i>
<i>Barbaresco "Torino 2006"</i>	<i>Docg</i>	<i>2000</i>	<i>Fontana Fredda</i>
<i>Barbaresco Asij</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Ceretto</i>
<i>Barbaresco Riserva Asili</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Ovello</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Montestefano</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Paje'</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Rio Sordo</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Fontanabianca</i>

<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2002</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Gaja</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Gaja</i>
<i>Barbaresco Riserva Ovello</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Montestefano</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Paje'</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Rio Sordo</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Asili</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Sori Burdin</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Fontanabianca</i>
<i>Barbaresco Riserva Basarin</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Barbaresco Riserva Sanadaive</i>	<i>Docg</i>	<i>2008</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>

<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Ovello</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Montestefano</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Paje'</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Rabajà</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Rio Sordo</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco Riserva Asili</i>	<i>Docg</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2004</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2007</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2008</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>Docg</i>	<i>2009</i>	<i>Produttori di Barbaresco</i>

<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Barbera d'Alba Granera Alta</i>	<i>Doc</i>	<i>2011</i>	<i>Cascina Chicco</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2011</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>
<i>Barbera d'Alba Raimonda</i>	<i>Doc</i>	<i>2010</i>	<i>Fontana Fredda</i>
<i>Barbera d'Asti Superiore J 3 Vescovi</i>	<i>Doc</i>	<i>2011</i>	<i>Vinchio - Vaglio - Serra</i>
<i>Barbera del Monferrato Le Rive Rosse Frizzante</i>	<i>Doc</i>	<i>2011</i>	<i>Vinchio - Vaglio - Serra</i>
<i>Barbera Oltrepò Pavese Vivace</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Monsupello</i>
<i>Barbera Oltrepò Pavese J Gelsi (barrique)</i>	<i>Doc</i>	<i>2007</i>	<i>Monsupello</i>
<i>Barolo</i>	<i>Docg</i>	<i>1998</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>
<i>Barolo Riserva Cicala</i>	<i>Docg</i>	<i>1998</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>
<i>Barolo Riserva Bussia</i>	<i>Docg</i>	<i>1999</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>
<i>Barolo Riserva Bricco</i>	<i>Docg</i>	<i>2000</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>

<i>Barolo Riserva Monprivato</i>	<i>Docg</i>	<i>2000</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>
<i>Barolo Enrico VI</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Montezemolo</i>
<i>Barolo Riserva GianBussia</i>	<i>Docg</i>	<i>2001</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>
<i>Barolo</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Elio Altare</i>
<i>Barolo Riserva Monprivato</i>	<i>Docg</i>		<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>
<i>Barolo Riserva Santo Stefano</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>
<i>Barolo Riserva Villerò</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Az. Agricola Giuseppe Mascarello</i>
<i>Barolo Vitigno Arborina</i>	<i>Docg</i>	<i>2003</i>	<i>Elio Altare</i>
<i>Bonarda Oltrepò Pavese Vivace</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Monsupello</i>
<i>Bonarda Oltrepò Pavese Vivace</i>	<i>Doc</i>	<i>2013</i>	<i>Bosco Longhino</i>
<i>Dogliani Maioli</i>	<i>Docg</i>	<i>2006</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>
<i>Dogliani San Bernardo</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>

<i>Dogliani Sori Dij But</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Dolcetto Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>
<i>Dolcetto di Diano D'Alba Costa Fiore</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Alario</i>
<i>Dolcetto di Diano D'Alba Montagrillo</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Alario</i>
<i>Langhe Freisa</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Grignolino D'Asti</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Crivelli</i>
<i>Langhe Rosso Cadò (Barbera 90% Dolcetto 10%)</i>	<i>Doc</i>	<i>2009</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>
<i>Langhe Rosso (Freisa 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%.)</i>	<i>Doc</i>	<i>2004</i>	<i>Poderi Aldo Conterno</i>
<i>Nebbiolo D'alba Marne Brune</i>	<i>Doc</i>	<i>2009</i>	<i>Fontana Fredda</i>

<i>Nebbiolo D'alba</i>	<i>Doc</i>	<i>2011</i>	<i>Nizza Silvano</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2010</i>	<i>Anna Maria Abbona</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i> <i>Edizione 150 anni dall'Unità d'Italia</i>	<i>Doc</i>	<i>2008</i>	<i>Michele Viano</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i>	<i>Doc</i>	<i>2012</i>	<i>Nizza Silvano</i>
<i>Nebbiolo Langhe</i> <i>Spers</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Gaja</i>
<i>Ruchè Castagnole Monferrato</i>	<i>Docg</i>	<i>2012</i>	<i>Crivelli</i>
<i>Red Angel Venezia Giulia</i> <i>(Pinot Nero 85 % - Merlot e Cabernet 15%)</i>	<i>Jgp</i>	<i>2008</i>	<i>Fermann</i>

Champagne e Spumanti

*Caluso Spumante
Cuvée Tradizionale*

*Vintage
2001 Doc*

Orsolani

*Caluso Spumante
Cuvée Tradizionale*

*Vintage
2005 Doc*

Orsolani

*Caluso Spumante
Cuvée Tradizionale*

*Vintage
2007 Doc*

Orsolani

Champagne

Roederer

Champagne

Bollinger

*Champagne Brut
Collection privée*

Robert Jacob

*Champagne Brut
Prestige*

Robert Jacob

*Champagne Brut
Rosè*

Ruinart

*Champagne
Cuvée Prestige*

Taittinger

<i>Cremant Brut Lux Poll Fabaire</i>			<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>
<i>Cremant Rosè Cuvee Pinot Noir</i>			<i>Les Domaines de Vinsmoselle</i>
<i>Franciacorta Cuvèe Brut</i>	<i>Docg</i>		<i>Bellavista</i>
<i>Franciacorta Cuvèe Brut</i>	<i>Docg</i>		<i>Cà del Bosco</i>
<i>Pinot nero Metodo Classico Brut Vinificato in Bianco</i>	<i>Doc</i>		<i>Monsupello</i>
<i>Pinot nero Metodo Classico Nature Vinificato in Bianco</i>	<i>Doc</i>		<i>Monsupello</i>
<i>Spumante Brut</i>			<i>Berlucchi</i>
<i>Spumante Sergio Extra Dry</i>			<i>Mionetto</i>
<i>Trento Spumante Maximun Brut</i>	<i>Doc</i>		<i>Ferrari</i>
<i>Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	<i>Doc</i>	<i>2001</i>	<i>Ferrari</i>

Vini da Dessert

<i>Asti "Torino 2006"</i>	<i>Doc</i>		<i>Fontana Fredda</i>
<i>Banyuls Macéré "Tuile"</i>		<i>1994</i>	<i>A.C.P.V. Cru Banyuls (Francia)</i>
<i>Birbet</i>			<i>Cascina Chicco</i>
<i>Brachetto d'Acqui</i>	<i>Docg</i>	<i>2011</i>	<i>Banfi</i>
<i>Caluso Passito</i>	<i>Doc</i>	<i>2005</i>	<i>Produttori Erbaluce di Caluso</i>
<i>Malvasia Castel Nuovo Don Bosco</i>	<i>Doc</i>	<i>2011</i>	<i>Gili</i>
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Docg</i>	<i>2013</i>	<i>Az. Agr. Adriano Marco e Vittorio</i>
<i>Muscat de Rivelsaltes</i>		<i>2007</i>	<i>Rossignol (Francia)</i>
<i>Tarasco Vino ottenuto da uve stramature</i>		<i>2001</i>	<i>Cornarea</i>
<i>Picolit Vino Dolce della Casa</i>	<i>Doc</i>	<i>2008</i>	<i>Fermann</i>

Mezze Bottiglie

Rossi

*Barbera d'Asti
Superiore J 3 Vescovi*

Doc 2011

*Vinchio - Vaglio -
Serra*

Barolo

Docg 2008 Fonatana Fredda

*Dolcetto di Dogliani
Sori Dij But*

Doc 2012

*Anna Maria
Abbona*

Ruchè Castagnole Monferrato

Docg 2012

Crivelli