

Link: <http://avvinando.tgcom24.it/2017/12/03/cinque-vini-piu-uno-che-ci-hanno-entusiasmato-al-mercato-dei-vini-fivi-2018/>

Cinque vini (più uno) che ci hanno entusiasmato al Mercato dei Vini FIVI 2018



Come lo **scorso anno** siamo stati al **Mercato dei Vini della FIVI, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti**, a Piacenza che quest'anno ha visto una grande crescita di espositori e di pubblico. In un panorama generale di altissima qualità dei vini, eccone cinque (più uno...) che ci sono piaciuti da morire!

Edi Keber Collio Bianco 2016, tocai friulano, malvasia e ribolla gialla, un vino elegante, profumatissimo con note di erbe aromatiche, di frutta e minerali. In bocca è di una piacevolezza fantastica con una grande sapidità che ne impreziosisce la complessità. Un vino dal grande futuro, fantastico con il pesce!

Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2007 Claudio Mariotto. Un gran vino complesso e intrigante, si presenta con note di idrocarburo, miele e balsamiche. In bocca è cremoso, minerale, alcolico ma freschissimo con un finale lunghissimo e sapido. Un bianco importante da tutto pasto da abbinare a pesce, carni bianche e formaggi.

Lambrusco di Sorbara Radice Paltrinieri 2016, dal colore scarico, ha un naso pulitissimo con note floreali e di frutti di bosco. In bocca si ritrovano quegli stessi sentori con freschezza e sapidità fantastiche esaltate dall'effervescenza. Ideale sia col pesce che con i salumi.

Sabbie di Sopra il Bosco 2015 Nanni Copè, pellagrello nero. Un vino elegante e succoso, dal naso complesso e goloso. In bocca ha sostanza, un bel tannino e tanto bel frutto e una tale freschezza che lo rende piacevolissimo. Un grande rosso del Sud, territoriale e moderno da abbinare a carni rosse con grande soddisfazione.

Amarone della Valpolicella Classico Vigneti di Ravazzol 2012 Ca' La Bionda, corvina, corvinone, rondinella, molinara. Un vino sontuoso dai sentori eterei, fruttati, speziati e di erbe aromatiche. Un naso pazzesco che trova rispondenza nella complessità della bocca che rimane però sempre molto fine con una bella freschezza e tannicità. Un Amarone elegante, tra le espressioni che ci piacciono di più, da abbinare a piatti importanti di carne.

Dopo questa selezione non potevamo però farci mancare un vino dolce...appunto **Dulcis in Fundo** (perché si chiama proprio così) **Pigato da uve passite Vis Amoris 2010**, una grande sorpresa. Un vino dolce, magro, mediterraneo che al naso presenta note di idrocarburo, balsamiche, di erbe aromatiche, lievi accenni di miele e, solo dopo un po', note di albicocca e frutto. Un vino che in bocca è sì dolce, ma allo stesso tempo freschissimo e sapido e che non stanca mai. L'ideale per chiudere in bellezza un pasto e il nostro percorso degustativo!