

## FINALISTI



**Lugana Doc**  
**"Sirmione Vigna Bragagna -**  
**Giovanni Avanzi" 2006**  
**Avanzi**  
 25080 Manerba del Garda (Bs)  
 Tel. 0365.551013  
 Fax 0365.551013  
 info@avanzi.net  
 www.avanzi.net  
**8,50 euro**

È giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso si percepisce una grande intensità aromatica. Delicati sentori di pesca e ananas sono accompagnati da aromi di fiori di camomilla una sensazione minerale. Emergono anche profumi di foglia di salvia. In bocca il vino è corposo, rotondo, sapido e gradevole. Buona la persistenza e gradevole il gusto finale, leggermente amaro. Un Lugana davvero ben riuscito.



**Oltrepò Pavese Doc Riesling**  
**Raccolta Tardiva**  
**"Apogeo" 2005**  
**Ca' di Frara**  
 27040 Mornico Losana (Pv)  
 Tel. 0383.892299  
 Fax 0383.892752  
 cadifrra@cadifrra.it  
 www.cadifrra.it  
**8,50 euro**

Prodotto nell'Oltrepò Pavese con il 95% di riesling renano e il 5% di riesling italiano, ha un bel colore giallo dorato con riflessi brillanti e vivi. I profumi sono molto intensi e ricordano la frutta gialla e i fiori, con note minerali molto piacevoli e fini di anice e frutta esotica. In bocca ha un'ottima struttura, è corposo e caratterizzato da un'acidità che lo rende molto fresco. Il finale è piacevolmente balsamico. Un eccellente vino, equilibrato e di grande personalità.



**Colli di Luni Doc**  
**Vermentino 2006**  
**Il Monticello**  
 19038 Sarzana (Sp)  
 Tel. 0187.621432  
 Fax 0187.1851432  
 www.ilmonticello.vai.li  
**11 euro**

È giallo paglierino con riflessi dorati molto brillanti. I profumi intensi e ricordano la frutta gialla e quella esotica, come mango e ananas. In bocca si fa apprezzare la buona acidità, che lo rende gradevole e piacevole. In un secondo momento si percepisce una nota amara, anch'essa molto gradevole. Il finale è molto persistente. In complesso un ottimo Vermentino, molto apprezzato dai nostri esperti per l'equilibrio e l'eleganza.



**Colline di Levante Doc**  
**Bianco 2006**  
**La Cantina Levantese**  
 19015 Levanto (Sp)  
 Tel. 0187.801534  
 Fax 0187.801534  
 cantinalevantese@libero.it  
**9 euro**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso i profumi sono intensi ed eleganti, caratterizzati da sentori floreali e da note vegetali, tra le quali si mettono in evidenza quelle delle erbe aromatiche come il timo. Si percepiscono anche leggere note balsamiche. In bocca è gradevolmente sapido e molto fresco grazie alla sua buona acidità. I nostri esperti lo hanno apprezzato anche per il buon equilibrio. Un bianco molto piacevole fatto nelle Cinque Terre.



**Trentino Doc**  
**Traminer Aromatico**  
**"Castel Firmian" 2006**  
**Mezzacorona**  
 38016 Mezzacorona (Tn)  
 Tel. 0461.616399  
 Fax 0461.605695  
 info@mezzacorona.it  
 www.mezzacorona.it  
**8,50 euro**

È un ottimo Traminer Aromatico fatto con uve selezionate con cura. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso il vino rivela profumi intensi, con sentori di erbe aromatiche e floreali, note di rosa, ben armonizzati con note fruttate, soprattutto di melone e di cedro maturo. In bocca è caratterizzato da fruttate di buona intensità. Il finale è lungo e piacevolmente amaro. Nel complesso, un vino ricco e molto equilibrato.



**Trentino Doc**  
**Traminer Aromatico 2006**  
**Cantine Monfort**  
 38015 Lavis (Tn)  
 Tel. 0461.246353  
 Fax 0461.241043  
 info@cantinemonfort.it  
 www.cantinemonfort.it  
**9,80 euro**

Un ottimo Traminer Aromatico dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si percepiscono profumi vegetali e minerali intensi ma di buona finezza ed eleganza, a cui si aggiungono piacevoli note agrumate. In bocca ritornano le note minerali già percepite all'olfatto, alle quali si aggiunge la frutta esotica, in particolare il frutto della passione. Gradevole il lungo finale amarognolo. Il vino nel complesso è morbido, intenso e dall'acidità equilibrata.