LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle 2022

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

conegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

Sparkle 2022 CUCINA&VINI DAL 1999

editoriale

di **Francesco D'Agostino**

Sono passati venti anni dalla prima edizione di *Sparkle*, il cui nome allora era *Bere Spumante*, e oltre ventuno dal momento in cui sbocciò l'idea di dedicarsi a questa tipologia di vino: eravamo a Verona, di rientro da una serata durante la fiera del Vinitaly, in due della redazione. Ne discutemmo per settimane, molti mi dicevano che questi vini non interessavano a nessuno, era il tempo dei rossi super strutturati e dei bianchi barricati. "A chi vuoi che interessino le tue bollicine" mi sentivo dire. Sì, già si cominciava a utilizzare questo termine, oggi quasi abusato. Frequentando da appassionato il Vinitaly dal 1994 e per motivi di lavoro dal 1999, anno in cui nacque "Cucina & Vini", l'occasione di assaggiare quelli buoni c'era stata e la passione in realtà l'avevo sviluppata da giovane universitario, quando compravo Conegliano Valdobbiadene, Franciacorta e Trento, quei pochi che si trovavano sul mercato romano a inizio anni Ottanta. Non si deve nascondere che quando nacque l'idea, non trovare prodotti editoriali simili in libreria fu un'ulteriore spinta a lanciarsi nella sfida. Al di là del percorso di *Sparkle*, che ha raccontato prima un mondo ristretto e via via sempre più grande e importante, la crescita della produzione, del mercato e delle esportazioni non era certo prevedibile. La produzione nazionale a inizio anni Duemila superava i cento milioni di bottiglie ma non arrivava a duecento; oggi invece che abbiamo dati certi grazie all'Icqrf, sappiamo che la campagna vitivinicola 2020-2021, chiusasi il 31 luglio di questo anno, ha portato la produzione a un tintinnante **988 milioni** di bottiglie. Lo scorso anno erano ottocentotrentaquattro mentre la campagna 2018-2019 registrò oltre ottocentosettantamilioni. Un bel botto, è il caso di dirlo, **18% di crescita** è un valore veramente importante. Nei numeri dell'ultima campagna, il Sistema Prosecco (la Doc, con le due Docg di Conegliano Valdobbiadene e Asolo) ha sfiorato seicentotrentatré milioni di bottiglie.

Questa crescita continua e anche il balzo registrato in venti anni non possono essere giustificati ricorrendo al termine "moda". A mio avviso il cambiamento di gusto da parte dei consumatori è stato dai vini superconcentrati a quelli più agili da bere e questo ha favorito l'avvicinamento ai vini spumanti secchi. In parallelo l'abbandono graduale della cattiva abitudine di abbinarli ai dolci a fine pasto, lo sviluppo del consumo durante l'aperitivo e finalmente la proposta delle bollicine a pasto, e quindi in accostamento alla cucina, hanno creato un effetto virtuoso in cui siamo tutt'ora avvolti. Il Prosecco Doc in questa dialettica ha intercettato una domanda di vino immediato e giovane che esisteva già a inizio anni Duemila, registrando l'*exploit* ancora in corso.

Tipologia	Docg	Doc	Igt	Generici	Varietali	TOTALE
2020/2021	203,7	540,2	8,3	170,4	65,5	**988,1**
2019/2020	180,1	419,5	7,5	166,3	60,5	**833,9**
Variazione	13,10%	28,77%	10,67%	2,47%	8,26%	**18,49%**

milioni di bottiglie

LA GUIDA

Quest'anno trovate il racconto di **885** vini, solo cinque in meno della passata edizione nonostante nei metodo classico si senta forte il peso dell'annata 2017 e delle sue drastiche riduzioni di quantità d'uva e quindi di etichette. In virtù di quanto detto la competizione **tra Veneto** e **Lombardia** in termini di presenze in guida quest'anno vede in testa la prima con **288** etichette con le **271** della Lombardia. Sono **95** i vini da non perdere, le 5 sfere di *Sparkle 2022*, **37** registrati in **Lombardia**, **20** in **Trentino**, **17** in **Veneto**, **7** in **Piemonte**, poi **Alto Adige** con **4**, **Puglia 3**, **Abruzzo 2**, **Valle d'Aosta**, **Emilia Romagna**, **Marche**, **Lazio** e **Sicilia** con un vino premiato.

L'accento quest'anno va sull'Emilia Romagna al suo primo 5 sfere in venti anni di *Sparkle*. Il numero dei premiati cresce di anno in anno e salutiamo sempre con piacere le novità, ma il motore della spumantistica italiana resta nella fascia subalpina dove la diffusione dell'alta qualità si sta capillarizzando e quindi le vere prestazioni importanti arrivano da Trento, Franciacorta e Oltrepò Pavese in ordine di crescita percentuale di premiati. Infatti, analizzando la bacheca delle 5 sfere è palese che laddove ci sono bacini produttivi la crescita continua a spron battuto e noi amiamo darle tutto lo spazio che merita.

In occasione dei venti anni abbiamo deciso di condividere con tutti un dato statistico relativo al nostro lavoro che tenevamo per noi, la Bacheca delle aziende di *Sparkle*, classifica dei produttori più premiati in venti anni di storia. Prende una sola pagina ed è molto interessante da scoprire. Non manca la sezione **Vintage** degli spumanti, della bottiglie amorevolmente conservate che, grazie alla loro qualità, possono suscitare vera emozione e anche commozione, nonostante alcune possano non avere tutti i parametri in regola dal punto di vista della degustazione. Trovate anche la lista dei vini **Acquisto Attento**, quelle etichette caratterizzate dal rapporto tra prestazione in guida e prezzo particolarmente conveniente.

La modalità di fruizione resta ancora quella duplice, cartacea e *web*, con il codice QR per collegare il libro con il sito, direttamente nella pagina dedicata all'azienda in quella edizione.

VINO DELL'EMOZIONE

Ogni anno la ricerca del Vino dell'emozione comincia con il primo assaggio della stagione, ma in un modo completamente diverso: per ogni vino, dopo aver votato collegialmente e scritto la degustazione, dobbiamo annotare i dati scritti in etichetta e verificare se questa è cambiata rispetto a quella già presente nei nostri archivi. Ogni tanto, finito il processo, un degustatore propone il vino in corso di assaggio per questa categoria di premio, che evidentemente dà per scontata la qualità eccelsa, ma focalizza di più sull'edonismo. Tutte le volte che uno di noi si lascia andare all'esclamazione di piacere "oh", prendiamo nota e tutti quei vini si ritrovano in un assaggio finale, successivo a quello dell'assegnazione delle 5 sfere, in cui si degustano tutti insieme i vini proposti, cercando una convergenza sensoriale: Vino dell'emozione di **Sparkle 2022** è il **Garda Chardonnay Extra Brut** di **Perla del Garda**.

Con l'augurio di ritrovare quella serenità che due anni di pandemia ci ha decisamente ridotto, continuiamo a proporvi la nostra compagnia attraverso le pagine cartacee e quelle *web* di **Sparkle 2022**.

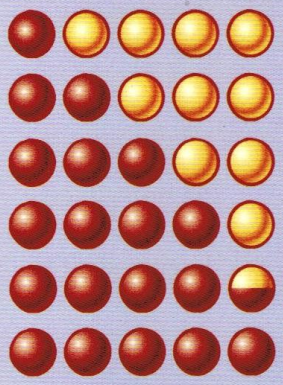
COME LEGGERE LA GUIDA

All'interno di ogni regione di appartenenza, i vini vengono elencati seguendo l'ordine delle classificazioni legislative: Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), Doc (Denominazione di origine controllata), Igt (Indicazione geografica tipica), Vsq (Vino spumante di qualità), Vs (Vino spumante). Nell'ambito della stessa classificazione legislativa i vini sono raggruppati in ordine alfabetico di azienda. Ogni vino è corredato di dati forniti dal produttore, commento e giudizio del panel, abbinamento gastronomico e riproduzione dell'etichetta. A ogni azienda è assegnato un codice QR che, inquadrato con uno smartphone o un tablet utilizzando una qualsiasi delle apposite applicazioni, connette direttamente alla pagina web dove è possibile accedere alle degustazioni complete dei vini dell'azienda stessa, trovando moltre altre interessanti informazioni.

LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

I simboli (bollicine, %, catasta e €) indicano: il metodo utilizzato per la seconda fermentazione, la gradazione alcolica, il numero di bottiglie prodotte e il prezzo indicativo di vendita in enoteca, dati forniti dalle aziende. Accanto alla valutazione del vino può comparire un simbolo blu che indica il numero di volte che ha ottenuto le 5 sfere in tutte le edizioni della guida; il simbolo verde sta a indicare i vini "acquisto attento".

LA VOTAZIONE



Discreto

Buono

Molto buono

Ottimo

Eccellente

Da non perdere

Quando il simbolo è parzialmente colorato la valutazione si colloca tra i due giudizi

ABBREVIAZIONI DI TESTO

n.c. = non comunicato - **n.p.** = non presente

LEGENDA SIMBOLI SCHEDE

Acquisto attento
Posto accanto alla votazione, segnala il vantaggioso rapporto tra valutazione e prezzo.

La bacheca di Sparkle
Indica i vini pluripremiati nella storia della guida. All'interno, il numero di "5 sfere" conseguito.

Il vino dell'emozione
Indica il vino che secondo il nostro panel sollecita più di altri le corde dell'emozione.

Metodo
utilizzato per la seconda fermentazione

Gradazione alcolica
in percentuale sul volume

Produzione
se non indicato, si intende da 0,75 l

Prezzo
si intende per medio in enoteca

Altre regioni

Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna

Nelle regioni contenute in questa sezione della guida la tradizione spumantistica non ha ancora creato dei distretti produttivi, anche se sono moltissime le aziende che si cimentano, e il nostro racconto ventennale ha messo in risalto quelle realtà che sono riuscite a distinguersi, arrivando tra le migliori del Paese, grazie solo alla loro capacità progettuale, tecnica e imprenditoriale. In realtà il successo di alcune sta iniziando a creare dei movimenti produttivi che ogni anno mostrano di crescere in termini di coesione, espressione comune, risultati. Se la qualità che alcune realtà riescono a esprimere è ormai altissima, i numeri in gioco in termini di territorio sono molto limitati. Dimensionare un fenomeno è un aspetto molto interessante per poterne capire le dinamiche, ma prima di addentrarci nei numeri diamo merito a quelle realtà che si sono distinte quest'anno. Partiamo dall'unica che arriva alle 5 sfere per la prima volta. Si tratta di un vitivinicoltore ormai famoso che abbiamo avuto il piacere di conoscere a inizio 2007, quando aveva prodotto due sole annate del suo Primitivo che ci aveva realmente sorpreso. Il suo successo da lì a pochissimo è diventato planetario, ma **Gianfranco Fino** e la moglie Simona Natale avevano una passione molto forte per le bollicine e qualche anno dopo cominciarono i primi tentativi con uve negroamaro per produrre un rosato metodo classico. Due anni fa sulla nostra guida ha fatto il suo ingresso con una ottima valutazione, 4 sfere, lo scorso anno è cresciuto di mezza lunghezza e *Sparkle 2022* attribuisce al **Salento Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2017** le 5 sfere. Continuando con gli allori del 2022, lo scorso anno avevamo premiato per la prima volta l'azienda **Vigne del Patrimonio** con il suo metodo classico Aladoro prodotto da uve chardonnay coltivate nella Tuscia viterbese, a Ischia di Castro, a due passi dal confine con la Toscana. Qui i proprietari nel 2007 hanno realizzato l'impianto viticolo e, con i tempi del metodo classico, hanno messo sul mercato le prime bottiglie nel 2015. Ribadiscono il successo dello scorso anno, ma con **Alaenne Brut**, un Pinot Nero che matura sessanta mesi sui lieviti. Spostandoci in Abruzzo ritroviamo ancora una volta i due metodo classico da chardonnay e pinot nero dell'azienda **Marramiero** con cinquanta mesi di maturazione sui lieviti: 5 sfere al **Brut**, che raggiunge la ragguardevole quota di dodici allori, e al **Rosé Brut**, arrivato al decimo premio. L'azienda del pescarese era affermata da anni nel mondo dei vini fermi, bianchi e rossi, quando decide di lanciarsi nel 1995 con un progetto minuziosamente dedicato allo spumante metodo classico. Già nel 2002, infatti, degustando per la prima edizione di Sparkle, assaggiamo il Brut attribuendo 4 sfere e mezza, praticamente a ridosso dei grandi vini del Nord. Torniamo ora in Puglia, a San

Severo, per una storia altrettanto stupefacente, quella di **d'Araprì**, azienda nata addirittura nel 1979 per produrre unicamente metodo classico utilizzando dapprincipio solo bombino bianco, uva autoctona ricca di freschezza di cui aveva una vigna. La passione, le prime soddisfazioni commerciali, il coraggio e forse anche un po' di incoscienza e si aggiungono vigne di pinot nero e montepulciano, fino alle più recenti di nero di Troia, per costruire una gamma articolata ed eccellente per una produzione che oggi vale centoventimila bottiglie. Il primo 5 sfere con *Sparkle* nella seconda edizione del 2004 e poi mai una sosta. *Sparkle 2022* assegna le 5 sfere al **Daunia Bombino Bianco RN Brut 2017** e al **Daunia Sansevieria Rosé Brut 2017**, rispettivamente da uve bombino bianco e nero di Troia. Torna alla **5 sfere** in Sicilia **Firriato**, questa volta, ed è la prima, con l'**Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut**, figlio del progetto aziendale sull'Etna, insieme ai fermi rossi, bianchi e rosati e al neonato Rosé Brut, che ospitammo in guida la prima volta con l'edizione 2015. Qualche anno dopo l'azienda propose il Terre Siciliane Gaudensius Blanc de Blancs, che poi si è affermato per tre volte in guida, blend di carricante etneo e chardonnay trapanese. Quest'anno è finalmente il Nerello Mascalese in purezza, espressione specifica del terroir eteneo ad aggiudicarsi l'alloro e ad affermare che questo territorio sa dire la sua anche nel campo delle bollicine.

Venendo ai numeri, sono **ottantuno** i vini in guida quest'anno, il record per questa sezione che cresce lentamente, un po' come crescono i suoi dati produttivi. Fruendo come sempre dei numeri che Icqrf mette a disposizione, scopriamo che la produzione totale, dalla Liguria alla Sardegna, nella campagna 2020-2021 sfiora i **dieci milioni** di bottiglie, mentre nella campagna 2018-2019 non arrivava a otto milioni e mezzo, con una classifica per regione che vede al primo posto la Sicilia, seguita da Sardegna e Puglia a un'incollatura. Le quantità in gioco non sono paragonabili a quelle dei distretti del Nord Italia, ma la crescita è innegabile e anche in questa attività, che sembrava appannaggio solo delle aree più settentrionali, il Sud vuole dire la sua. Tutti i dati nella tabella.

Regione	A Indicazione Geografica	Generici	Varietali	TOTALE
SICILIA	1.536.809	188.176	107.027	1.832.011
SARDEGNA	763.598	622.216	407.446	1.793.260
PUGLIA	566.401	969.939	193.589	1.729.929
CAMPANIA	481.809	565.189	239.140	1.286.138
TOSCANA	155.757	883.521	161.932	1.201.210
ABRUZZO	82.280	934.110	17.890	1.034.280
LAZIO	317.411	247.142	13.537	578.090
UMBRIA	99.896	122.527	21.594	244.017
BASILICATA	14.205	49.770	21.311	85.286
CALABRIA	7.264	68.092	0	75.357
LIGURIA	0	12.587	16.931	29.518
MOLISE	7.428	3.652	0	11.080
TOTALE	**4.032.857**	**4.666.921**	**1.200.397**	**9.900.174**

Numero di bottiglie prodotte nella campagna 2020-2021 (elaborazione su dati Icqrf)

D'Araprì

Dettagli Azienda

Anno di fondazione	1979
Bottiglie prodotte	110.000
Superficie vitata	20 ha
Enologo	Girolamo D'Amico

d'Araprì rappresenta una sfida "vincente" intrapresa molti anni fa, quella di produrre esclusivamente spumanti metodo classico, ed è nel contempo un volano per un territorio, La Capitanata, che ha molte potenzialità inespresse e necessita di crescere. L'azienda ha ormai creato una scia in cui si stanno inserendo tante nuove realtà. Nasce nel 1979 da tre amici: Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, accomunati dalla passione per la musica e per il vino e dalla voglia di valorizzare il territorio di San Severo. L'incoscienza e la caparbietà dell'età hanno fatto il resto. Infatti, in Puglia nessuno si era cimentato in questo tipo produzione enologica che, in un certo senso, ne è il suo apice. I tre amici hanno dato un sostanziale contributo a trasformare San Severo da territorio di produzioni di quantità a luogo vocato a produrre qualità con l'uso di vitigni autoctoni.

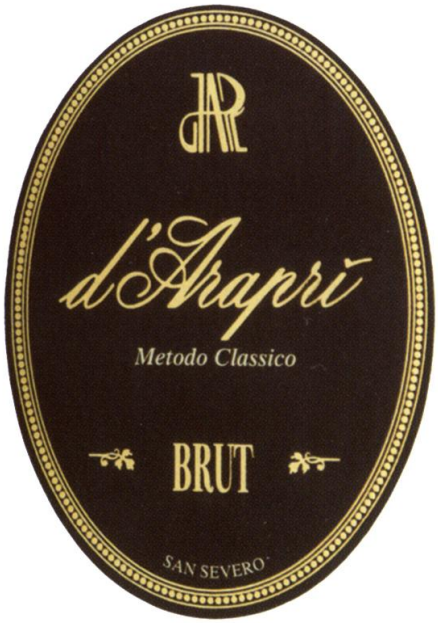
Contatto per visite eventi@darapri.it prenotazione su http://www.darapri.it/tour/

Brut

REGIONE
Puglia

PRODUTTORE
d'Araprì

Incipit che parla di mineralità, espressa in due anime, cui segue una cascata di profumi raffinati. Il sorso è lì, a danzare tra l'innegabile spessore e l'ottima bevibilità. Bene su tataki di tonno al sesamo.



Annata	s.a.
Denominazione	Vsq
Uvaggio	bombino bianco 60%, pinot nero 40%
Fermentazione	
Alcool	12.5
Voto	4
Produzione	30000
Prezzo	20

Degustazione: Giallo pallido, fine perlage. Bel profilo tracciato su decisi tocchi minerali che, da un lato, abbracciano salmastri ricordi marini e, dall'altro, richiamano la montagna con soffi di calcare. Poi gesso spezzato, cannella, mela renetta, con soffi di caramelle zuccherine alla banana, giglio, limone, menta bianca e nuance di confetto alla mandorla. Sorso di buona tempra e ottima beva, in cui su tutto spicca la sapidità, seguita da una scia fresca che, a livello percettivo, scorre su un binario parallelo, con un filo di evidenza in meno. La struttura e la persistenza sono entrambe di buona espressione e il retrolfatto ne gode riscoprendo il naso e animandosi su tocchi di miele di castagno, chinotto e sentori di salsa di soia.

Daunia Bombino Bianco RN Brut 2017

REGIONE
Puglia

PRODUTTORE
d'Araprì

Approccio goloso e ricco tra pasticceria, tostature dolci, frutto polposo e fiore fragrante. Bocca vellutata, rallegrata da una scia acida-sapida e da aromi intensi. Buono su trancio di salmone alla brace con miele e senape.

Annata	2017
Denominazione	Daunia Igp
Uvaggio	bombino bianco
Fermentazione	bottiglia
Alcool	12.5
Voto	5
Produzione	9500
Prezzo	28

Degustazione: Giallo chiaro con perlage fine. Si concede subito con note dolci e suadenti di plum-cake alla frutta, pan di Spagna con crema di limone, crostata con cannella e confettura di prugne, biscotti alla vaniglia, babà e bignè con crema chantilly, evolvendo poi in ricordi di mandorle tostate, marzapane, nocciole pralinate e croccante di arachidi. Segue il frutto giallo e succoso, con la pesca percoca, l'albicocca, il melone giallo, il limone anche in gelatine, l'arancia bionda, la susina e la nespola che giocano con ricordi di tiglio, camomilla, tiarè e gardenia. Sfumature di artemisia, timo e salvia rincorrono ricordi di selce e arenaria. Al palato è morbido, cremoso, percorso da una freschezza che ravviva l'insieme ed esalta il frutto, il fiore, la pasticceria di vaniglia, limone e mandorla. Una sensazione sapida compare a dare dinamicità al sorso, e conduce verso un finale di frutta gialla e spezie dolci.

LE GUIDE DI CUCINA&VINI

Sparkle 2022

CINQUE SFERE DI ECCELLENZA

all'azienda

D'ARAPRÌ

per il vino

DAUNIA BOMBINO BIANCO

RN BRUT 2017

Il Curatore

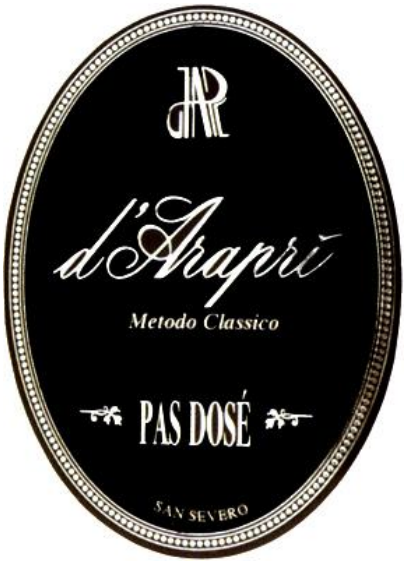
Sparkle 2022 CUCINA&VINI DAL 1999

Pas Dosé

REGIONE
Puglia

PRODUTTORE
d'Araprì

Ha sempre un'originale verve olfattiva, articolato su dolcezze e frutto con cenni minerali austeri. In bocca è cremoso e di profilo tendenzialmente verticale, con finale appena teso. Bene su sartù di riso.



Annata	s.a.
Denominazione	Vsq
Uvaggio	bombino bianco 70%, pinot nero 30%
Fermentazione	
Alcool	12.5
Voto	4
Produzione	35000
Prezzo	20

Degustazione: Giallo brillante con perlage fine, è invitante e di bella intensità al naso nell'accogliere dolce di pane all'uva, torta margherita con confettura di albicocche, con nuance di pan di Spagna al cacao in contrasto con note minerali di argilla, mentre il frutto diventa protagonista negli aromi di arancia, pesca, mela e albicocca, anche disidratate, sfumato da note di lime e da dolcezze di croccante alle mandorle e di nocciole pralinate. In bocca ha freschezza e sapidità energiche, abbastanza bilanciate dalla cremosità e dalla morbidezza, per un insieme di struttura media e continua, dallo sviluppo ancora leggermente stretto sulla lingua. Retrolfatto coerente all'ingresso in bocca e poi ancora focalizzato sulle note di salgemma e argilla, con timbri agrumati invitanti..

Daunia Sansevieria Rosé brut 2017

REGIONE
Puglia

PRODUTTORE
d'Araprì

Vino ricco, diverso, dalla espressività profonda e molto ampia, dotato di un'energia salina gustativa molto importante. Perfetto su filetto di tonno scottato nel burro chiarificato, con semi di cardamomo.

Annata	2017
Denominazione	Daunia Igp
Uvaggio	nero di Troia
Fermentazione	
Alcool	13
Voto	5
Produzione	5276
Prezzo	35

Degustazione: Di color rame dai riflessi fulvi e perlage fine, accoglie deciso di frutto nei toni di chinotto, arancia rossa e prugna fresca, sfumati da sentori di fave di cacao; e ancora fico, tamarindo, con nuance di dattero, granatina con note di gelatine di frutta. L'insieme è percorso da respiri minerali di pomice, da dolcezze di pan di Spagna con bagna al kirsch e note di croccante alle nocciole mentre scopriamo freschezze di mapo, insieme a rosa e peonia, con cenni di torta fregolotta e note di muesli… In bocca è bilanciato, dotato di una ricchezza sapida importante che si fonde con la freschezza succosa per una tensione gustativa netta cui si giustappone, in un match che allunga il sorso, la sinergia tra struttura, morbidezza e cremosità. Il vino riesce a distendersi raccontando il naso con una progressione netta sulla ciliegia che è protagonista del finale con il chinotto.

LE GUIDE DI CUCINA & VINI

Sparkle 2022

CINQUE SFERE DI ECCELLENZA

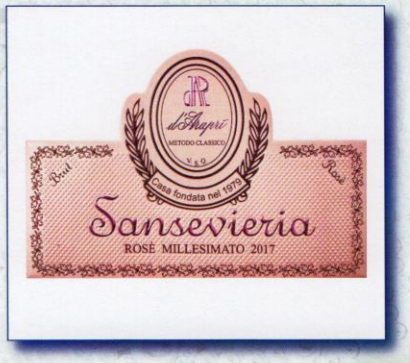
all'azienda

D'ARAPRÌ

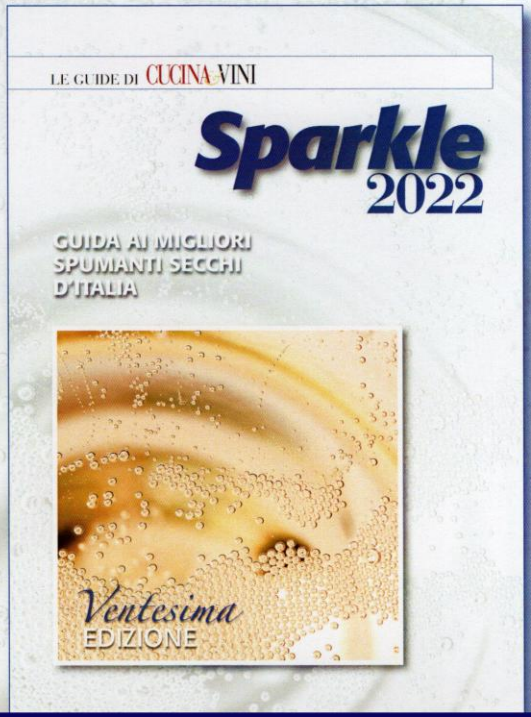
per il vino

DAUNIA SANSEVIERIA

ROSÉ BRUT 2017



Il Curatore



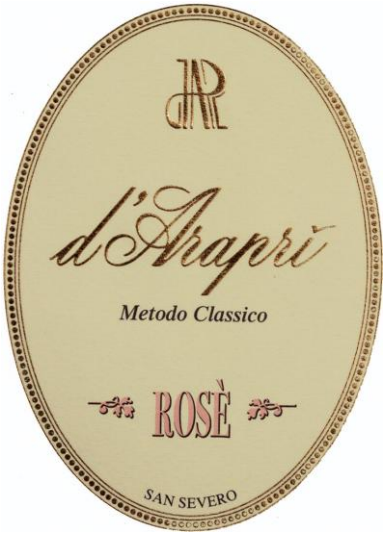
Sparkle 2022 CUCINA & VINI DAL 1999

Rosé Brut

REGIONE
Puglia

PRODUTTORE
d'Araprì

Subito avvenente nel profilo gioioso che sposa fiore e frutto rosso e agrumato, diventando sempre più articolato. La bocca è tesa, coerente e poi focalizzata su agrumi e minerali. Goloso su bavette ai gamberi con la loro bisque.



Annata	s.a.
Denominazione	Vsq
Uvaggio	montepulciano 60%, pinot nero 40%
Fermentazione	
Alcool	13
Voto	4
Produzione	32000
Prezzo	22

Degustazione: Rosa deciso con netti riflessi rame e perlage fine, accoglie leggiadro su aromi di rosa, peonia, melagrana, anche in succo, arancia rossa, fragolina di bosco, mandarino e lampone. Si aggiungono sentori di mandorla e nocciola secche e in confetto, insieme a dolcezze di torta margherita alla confettura di albicocche. Ecco cenni fragranti di pane anche leggermente tostato, guarnito con burro e confettura di fragole, accompagnati da nuance di cipria. Bocca bilanciata, cremosa, dotata di freschezza e sapidità integrate dalla tessitura media. In un secondo momento il vino si sviluppa sulla tensione acido-sapida che diventa protagonista senza suscitare spigoli, alimentando la beva. Si ritrova l'avvenenza del naso che lascia spazio ad agrumi dolci e decise note di salgemma.

Sparkle 2022

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

Ventesima edizione della guida ai migliori vini spumanti secchi di tutte le regioni d'Italia, con le denominazioni di origine dedicate alle bollicine e una sezione di emozionanti vecchie annate

- 885 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 348 aziende presenti
- 95 vini 5 sfere, il top della produzione nazionale
- 41 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinate ai vini

ISBN 9 788890 560309

alta langa, alto adige, oltrepò pavese,

Sparkle 2022 CUCINA & VINI DAL 1999