

GUIDA ORO

I VINI DI VERONELLI 2014



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

AGROPOLI (Salerno) *Uscita autostradale: Eboli (A3)*



Verrone Viticoltori

84043, località Cannetiello; tel. 089/236306, fax 089/236306.
info@verroneviticoltori.it; www.verroneviticoltori.it

Proprietario: Antonio Verrone. Enologo: Giuseppe Capo. Ettari vitati: 16.

L'azienda è attiva dal 1967 e da sempre si dedica con particolare attenzione ad una viticoltura a basso impatto ambientale. Il vigneto principale e più antico si trova a 150 metri s.l.m. su una collina a Cannetiello di Agropoli, dove affonda le radici nel caratteristico flysch cilentano argilloso-calcareo.

a doc

- ♣ Cilentano Aglianico Riserva Verrone, 2004 (ha 2 | 3.000 | E) 2004 (G.B.) 84
- ★★ Cilentano Aglianico Vigna Girapoggio, 2010 (ha 2 | 7.000 | C) 2012 (G.B.) 86
- ★★ Cilentano Fiano Vigna Girapoggio, 2012 (ha 2 | 5.000 | C) 2012 (G.B.) 85

a igt

- ★ Vigna Girapoggio Paestum Rosato, 2012 (ha 2 | 4.000 | B) 2012 (G.B.) 85 *▶ aglianico*

ATRIPALDA (Avellino) *Uscita autostradale: Avellino est (A16)*



Mastroberardino

83042, via Manfredi 75-81; tel. 0825/614111, fax 0825/614231.
mastro@mastroberardino.com; www.mastroberardino.com

Proprietario: famiglia Mastroberardino. Enologo: Massimo di Renzo. Agronomo: Antonio Dente. Ettari vitati: 340.

È un'azienda di importanza storica per la viticoltura campana ed il suo nome richiama immediatamente quello dei più importanti vini dell'Irpinia. Da sempre guidata dalla famiglia Mastroberardino, dopo dieci generazioni è un vanto dell'enologia campana e dell'Italia intera.

a docg

- ★★ Fiano di Avellino, 2010 (ha 62 | 400.000 | B) 2012 (D.T.) 90
- ★★ Fiano di Avellino More Maiorum, 2008 (ha 2 | 7.000 | C) 2008 (D.T.) 90
- ★★★ Fiano di Avellino Radici, 2012 (ha 10 | 60.000 | C) 2012 (D.T.) 89
- ★★★★ Fiano di Avellino Vintage, 2008 (ha 4 | 8.000 | C) 2008 (D.T.) 91
- ★★ Greco di Tufo, 2010 (ha 70 | 700.000 | B) 2007 (G.B.) 94
- ★★ Greco di Tufo Nova Serra, 2012 (ha 12 | 80.000 | C) 2009 (G.B.) 92
- ★★★★ Greco di Tufo Vintage, 2008 (ha 2 | 4.000 | C) 2007 (D.T.) 95
- ★★★★ Taurasi Naturalis Historia, 2007 (ha 2 | 8.000 | G) 2011 (D.T.) 88
- ★★★★ Taurasi Radici, 2009 (ha 16 | 80.000 | E) 2012 (D.T.) 89
- ★★★★ Taurasi Riserva Radici, 2007 (ha 2 | 10.000 | E) 2011 (D.T.) 92

a doc

- ★★ Irpinia Aglianico Redimore, 2011 (ha 2 | 10.000 | B) 2011 (D.T.) 88
- ★★ Irpinia Falanghina Morabianca, 2012 (ha 10 | 20.000 | B) 2012 (D.T.) 89
- ★★★ Irpinia Fiano Passito Melizic, 2011 (ha 2 | 4.500 | D) 2011 (D.T.) 92
- ★★ Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Secco, 2010 (ha 16 | 120.000 | B)
- ★★ Lacryma Christi del Vesuvio Rosso, 2010 (ha 18 | 120.000 | B)
- ★★ Sannio Falanghina, 2010 (ha 2 | A)

a igt

- ★★ Aglianico Campania, 2009 (ha 15 | 100.000 | B) 2012 (D.T.) 89
- ★★ Lacrimarosa Aglianico Campania, 2012 (ha 8 | 50.000 | B)
- ★★★ Vintage Aglianico Campania, 1998 (ha 3 | 12.000 | C)

Aziende Agricole **Vinosia**

83042, via Appia 150; tel. 0825/628185, fax 0825/627965.
info@vinosia.com; www.vinosia.com

Proprietario: Luciano Ercolino. Enologo: Gianni Menotti e Raffaele De Martino. Agronomo: Roberto

I LUOGHI DEL BUON BERE

Una selezione dei migliori ristoranti
nei quali trovare i grandi vini italiani

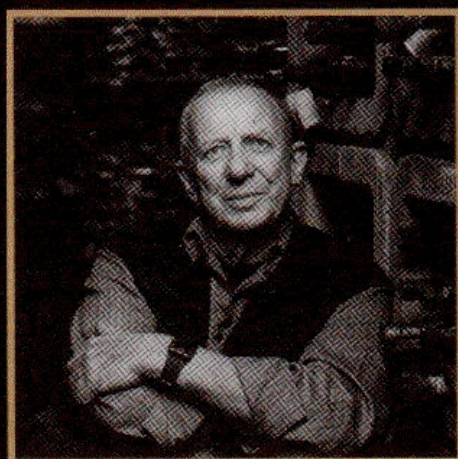


Including english introduction and key!



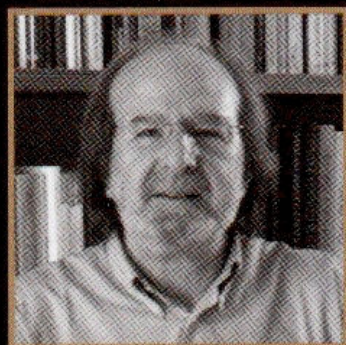
Jetzt mit deutscher Einführung und legende!

LA PRIMA GUIDA AI VINI ITALIANI



*"Il vino vuole partecipazione;
e un grande vino, più ancora,
la confidenza e l'affetto."*

LUIGI VERONELLI



Gigi Brozoni è Direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli e della rivista Il Consenso. Organizza e conduce convegni tecnico-scientifici; si occupa di formazione all'analisi sensoriale attraverso corsi e incontri per professionisti e appassionati.



Daniel Thomases, nato a Stratford in Connecticut e laureatosi in Lettere alla Harvard University, vive a Firenze. È wine-writer per varie testate italiane e revisore del capitolo Italia del Pocket Wine Book di Hugh Johnson (Gran Bretagna).

ISBN 978-88-904419-4-3



9 788890 441943

€ 32,00
IVA INCLUSA

