

# I Vini d'Italia 2010

10.000 vini recensiti e oltre 2.500 aziende selezionate

Sezione introduttiva sulla degustazione e cartografia delle DOC e DOCG

1.700 etichette segnalate per l'ottimo rapporto qualità / prezzo

**Le Guide de  
L'Espresso**

## VALORI

Via Torquato al Salinello 8  
64027 Sant'Omero (Teramo)  
tel. 0861.88461 fax 0861.88461  
e-mail: vinivalori@tin.it

### • Inkiostro 2005

merlot

🍷🍷 15/20 bt 3500 €16/18

alcolico, caldo, bella nota di ciliegia; bocca larga, carnosa, manca una frazione di tensione gustativa

### • Montepulciano d'Abruzzo 2008

🍷 14/20 bt 14000 €9/11

### • Trebbiano d'Abruzzo 2008

🍷🍷 14/20 bt 30000 €7/8

da una sontuosa versione di Clematis, uno dei vini dolci più buoni della regione, e d'Italia tout court.

### • Clematis 2003

montepulciano

🍷🍷🍷🍷 18/20 bt 4800 €40/46

colore molto carico e naso di impressionante energia e pienezza, quasi intossicante, sapore ampio e di grande volume, denso, carnoso, con il timbro del legno che interferisce appena

### • Ibisco Bianco 2008

riesling

🍷🍷 15.5/20 bt 12000 €8/9

### • Trebbiano d'Abruzzo Chronicon 2008

🍷🍷 15.5/20 bt 25000 €7/8

### • Yamada 2008

pecorino

🍷🍷 15.5/20 bt 22000 €8/9

vino di vibrante freschezza, succoso, frenato

**MASCIARELLI ★★**

Via Gamberale 1  
66010 San Martino sulla Marrucina (Chieti)  
tel. 0871.85241 fax 0871.85330  
e-mail: info@masciarelli.it

Gianni Masciarelli, scomparso nell'estate 2008 a poco più di cinquant'anni, è stata una figura centrale nella storia del vino abruzzese moderno: dalle sue capacità imprenditoriali è nato nel giro di un quarto di secolo un piccolo impero produttivo, forte di numerosissime parcelle vitate (oltre 270 ettari, ma le acquisizioni si susseguono a ritmo incalzante e alla stampa di questa edizione potrebbero essere di più) e di uno standard qualitativo molto elevato. I vini - declinati in numerose etichette - sono di taglio spiccatamente moderno: fruttati, ricchi di corpo, ampi e avvolgenti. Negli ultimi anni il corredo di note speziate dei legni nuovi si è fatto più discreto e misurato.

- **Merlot Marina Cvetic 2006**

🍷🍷🍷 16.5/20

molto strutturato, ampio, più largo che teso e profilato, frutto molto maturo, centro sapido, deciso, finale lineare

- **Montepulciano d'Abruzzo**

- **Marina Cvetic S.Martino Rosso 2006**

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 300000 €14/16

centrato su un frutto molto diretto e godibile, non complesso però equilibrato, armonioso, di buona persistenza

- **Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2006**

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 36500 €42/48

il primo impatto aromatico è marcato da aromi dolci di rovere, ma con l'aerazione si fa strada un frutto pieno e maturo; il vino non manca di struttura, ma di "movimento" e slancio; il finale è tranquillo e "pacioso", piacevolmente morbido, privo di toni amari

- **Villa Gemma Bianco 2008**

trebbiano

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 110000 €8/9

- **Cabernet Sauvignon Marina Cvetic 2004**

🍷🍷 15/20 bt 6800 €46/53

- **Trebbiano d'Abruzzo**

- **Castello di Semivicoli 2007**

🍷🍷 15/20 bt 12000 €19/22

- **Chardonnay Marina Cvetic 2007**

🍷🍷 14.5/20 bt 20000 €24/28

- **Montepulciano d'Abruzzo**

- **Cerasuolo Villa Gemma 2008**

🍷🍷 14.5/20 bt 30000 €8/9

- **Montepulciano d'Abruzzo 2007**

🍷🍷 14/20 bt 500000 €6/7

- **Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic 2007**

🍷🍷 14/20 bt 25000 €24/28

**MONTI ANTONIO E ELIO**

Via Pignotto 54  
64010 Controguerra (Teramo)  
tel. 0861.89042 fax 0861.89692  
e-mail: info@vinimonti.it

- **Controguerra Raggio di Luna 2008**

🍷🍷 14.5/20 bt 6000 €6/7

**MONTORI CAMILLO**

Piane Tronto 23  
64010 Controguerra (Teramo)  
tel. 0861.809900 fax 0861.809912  
e-mail: info@montorivini.it

Fondata nella seconda metà dell'800, la casa vinicola Montori coltiva attualmente una cinquantina di ettari di vigneti, nella tranquilla campagna teramana. I vini sanno sposare con grazia e senso della misura i tratti più nobili della tradizione con una tecnica aggiornata, ma mai prevaricante e fine a se stessa. Le tre linee produttive principali, dedicate ai vini classici della zona, sono affiancate da una valida gamma di prodotti della Doc Controguerra.

😊 La costanza qualitativa non è purtroppo uno dei punti di forza della produzione italiana, ma l'azienda Montori costituisce una brillante eccezione: dal più semplice al più ambizioso, i vini mostrano uno standard davvero alto e omogeneo.

- **Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane**

- **Fonte Cupa Riserva 2003**

🍷🍷🍷 17/20 bt 5000 €19/22

spettro aromatico che ha pulizia e naturalezza, gusto profondo e carnoso, bella acidità, lato evoluto controllato, finale alcolico, lungo

- **Trebbiano d'Abruzzo Fonte Cupa 2008**

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 90000 €8/9

**Premio Qualità/Prezzo**

profumi da subito molto convincenti, profondi e invitanti; bocca in linea, seria, profilata, succosa, innervata da una bella acidità, con finale leggermente medicinale, lungo

- **Montepulciano d'Abruzzo**

- **Cerasuolo Fonte Cupa 2008**

🍷🍷 15.5/20 bt 12000 €8/9

- **Pecorino 2008**

🍷🍷 15.5/20 bt 20000 €8/9

- **Montepulciano d'Abruzzo 2007**

🍷🍷 15/20 bt 120000 €6/7

**MUCCI**

**Cantine Mucci**

C.da Vallone di Nanni 65  
66020 Torino di Sangro (Chieti)  
tel. 0873.913366 fax 0873.912797  
e-mail: info@cantinemucci.it

- **Cabernet Sauvignon Cantico 2006**

🍷🍷 15/20 bt 20000 €12/14