

La Gazzetta del *Vino*

Anno I - N° 6

S. Martino di Venezze il 08-09-2007

TRATTORIA ALLA BUSA

Via Borgo Sud, 370 San Martino di Venezze 45030 - ROVIGO - ITALIA
Tel. +39.0425.99.076 Fax +39.0425 467041 www.trattoriaallabusa.it info@trattoriaallabusa.it



"DIVINO"

**13 SETTEMBRE 2007
UMBRIA**

**AZIENDE: CASTELLO delle REGINE
MADONNA ALTA**

Menù:

- Involtino di radicchio
- Tagliolini al tartufo di Norcia
- Fiorentina con verdure alla griglia
- Cinghiale al Sagrantino di Montefalco con tortino di polenta
- Cake al cioccolato e frutta secca

Vini:

- Bianco delle Regine 2006 (Castello delle Regine)
- Grechetto 2006 (Madonna Alta)
- Merlot 2004 (Castello delle Regine)
- Sagrantino di Montefalco 2004 (Madonna Alta)
- Sagrantino di Montefalco 2003 passito (Madonna Alta)
- Grappa di Merlot (Castello delle Regine)



Tutte Le Tappe del 2007:

12 Aprile 2007 Trentino Alto Adige

Azienda Terlano

24 Maggio 2007 Marche

Azienda Il Polenza

14 Giugno 2007 Lombardia

Azienda Berlucchi

19 Luglio 2007 Friuli Venezia Giulia

Aziende: Radikon, Gravner, Ronco de Gnemiz, Sirch, Picher e Meroi

23 Agosto 2007 Campania

Azienda D' Antiche Terre

13 Settembre 2007 Umbria

Aziende Castello delle Regine e Madonna Alta

18 Ottobre 2007 Piemonte

Aziende Conterno Fantino, Vajra, Einaudi e Clerico

15 Novembre 2007 Azienda Antinori



Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Tipologia: Rosso Docg

Uvaggio: Sagrantino 100%

Gradazione: 14%

Profondo rubino con lampi violacei.

Il quadro olfattivo, piuttosto sobrio, è improntato a sensazioni inizialmente giovanili e vinose, che cedono il passo a sentori di frutti di rovo ed erbe aromatiche. Al palato ha corpo pieno anche se caratterizzato da tannini perfettamente integrati. Finale di buona lunghezza. Maturato in barrique di 1° e 2° passaggio. Maccheroni al sugo di spuntature di maiale.

Grechetto 2006 D.O.C.

Tipologia: Bianco Doc

Uvaggio: Grechetto 100%

Gradazione: 12,5%

Paglierino con luminosi guizzi ramati, all'olfatto regala il meglio di sè, offrendo aggraziate note di fiori bianchi, tiglio e biancospino, fuse a percezioni di mandorla fresca e a un vivido spunto minerale.

Al palato ha corpo agile, caratterizzato da accenti di freschezza e sapidità Sosta in acciaio per 6 mesi.

Spaghetti ai frutti di mare.

da "DUEMILAVINI 2006" Bibenda Ed.

Merlot 2004

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Da una attenta selezione dei migliori grappoli provenienti dai vigneti storici vinificati separatamente il vino matura in barriques di rovere Allier per almeno dodici mesi e affina in bottiglia per ulteriori ventiquattro mesi. Di colore rosso rubino intenso, al naso offre sentori di amarena matura, visciola e ciliegia nera con note di caffè e cioccolato.

Al palato è elegante di grande struttura e corpo.

Temperatura di servizio: 18°C

• Zona di produzione

I vitigni del nostro Merlot crescono in uno splendido susseguirsi di colline comprese tra i comuni di Narni ed Amelia dai 150 ai 280 metri s.l.m. con perfetto terreno argilloso.

I vigneti godono di un'ottima esposizione Sud Ovest. Il Merlot di Castello delle Regine venne piantato nel territorio attuale sin dagli inizi del 1900 ed oggi ha assunto una tipicità propria che i francesi chiamano "terroir".

• Vendemmia Dalla prima settimana di settembre con raccolta manuale.

• Fermentazione e Affinamento In tini di acciaio inox da 50 a 110 Hl, con follature giornaliere a tempera-

tura controllata per 14-18 giorni.

Svolge la malolattica ed affina in barriques di Allier per 12 mesi e matura poi in bottiglia per altri 24 mesi.

Montefalco Sagrantino Passito D.O.C.G.

Tipologia: Rosso Docg

Uvaggio: Sagrantino 100%

Gradazione: 14,5%

Ottenuto da uve sagrantino raccolte a mano ed appassite su graticci per tre mesi.

Le uve vengono più diraspate ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata per 20 giorni.

Il vino matura per lunghi mesi in barrique di rovere francese e completa il lungo invecchiamento di 30 mesi con l'affinamento in bottiglia.

Il vino si presenta di colore rubino intenso, scuro, impenetrabile, al naso esprime note di more di rovo, visciola, amarena ed eleganti nuance di spezie e cioccolato. Al gusto è pieno avvolgente di grande persistenza e spessa tannicità.

Abbinamenti: Pasticceria secca e fresca, ottimo con la rocciata umbra, insoliti, ma perfetti, gli abbinamenti con il cosciotto di agnello ripieno, ed il bitto di morbegno stagionato in alpeggio per 24 mesi.

Grappa di Merlot

Da sole uve rosse dell'azienda e da uve del nostro Merlot nascono queste due grappe di straordinario equilibrio.

Entro 24 ore dalla svinatura le vinaccie sono distillate in impianto discontinuo con calderini in rame e colonne a basso grado.

Il taglio della testa e della coda viene effettuata manualmente con assaggio del prodotto.

La grappa di Merlot affina poi in barriques per un minimo di 4 anni assumendo così una straordinaria morbidezza. (700 ml.)



Se sei interessato ad approfondire le tue conoscenze sul mondo del vino, ti informiamo che **il 4 ottobre 2007 avrà inizio** il corso di primo livello di qualificazione professionale per Sommelier.

Per ulteriori informazioni, contattare il delegato provinciale dell'Associazione Italiana Sommelier Dante Brancaleoni al numero 335 8138325.