



DI ALDO CORTE
FOTO DI GIANNI RENNA

Sottili declinazioni in dolcezza

Vini dolci: sfumature per intenditori, amabilità per tutti, adattissimi per prolungare l'atmosfera festosa sino all'imminente Carnevale

BEN RYÉ 2002

PASSITO DI PANTELLERIA

Un'altra, l'ennesima conferma del rigore e della perizia con i quali Giacomo Rallo e i suoi familiari lavorano: con il Mille e una notte (il 2000 è il migliore mai fatto), il Ben Ryé è il vino bandiera, dorato carico, con note di vaniglia, di frutta secca, di agrumi e di albicocca, misuratamente dolce grazie al netto contrappunto di acidità che dona freschezza.

LATINIA 2001

Una cantina sociale che è modello di efficienza e qualità, con un livello medio molto alto, e che meglio di qualsiasi altra valorizza i vitigni sardi. In questo caso l'uva nasco portata a surmaturazione dà vita a un vino d'intensa dolcezza, con gusto di arancia candita, confettura di frutti gialli, albicocche disidratate.

MUFFA NOBILE 2002

Seducente fin dal colore, un giallo paglierino limpido e brillante, un sauvignon "muffato" che conquista per le fragranze di pera, albicocca e le *nuance* esotiche che riesce a esprimere. Prelibato, conferma le potenzialità e la classe di certi vini dolci umbri derivanti da *Botrytis cinerea*.

LA MORANDINA

MOSCATO D'ASTI 2002

Nasce sulle colline di Castiglione Tinella ed è da tempo al vertice della sua denominazione: un portentoso registro aromatico di salvia, agrumi e ananas in grado d'ipnotizzare i sensi e un efficace contrasto tra dolcezza e acidità, capace di assicurare equilibrio e freschezza al palato.

Donnafugata



*Cantina sociale
di Santadi*



Palazzone



La Morandina

