

Galassia estrema

ROGER SESTO



Questa volta all'enuolugo ci si è voluti complicare la vita, affrontando una degustazione dal tema molto particolare; quello dei vignaioli contro(corrente).

Come sempre eterogenea la composizione del panel di degustazione: Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere; Max Torcoli, project manager dell'enuolugo; Ivano Antonini, miglior sommelier d'Italia 2008; Lorenzo Monterisi, enologo e consulente; Gian Luca Morino, esperto di export vinicolo; Luisito Perazzo, sommelier di Aimo e Nadia a Milano e "migliore d'Italia" nel 2005; il sottoscritto, giornalista e degustatore. Numerose le difficoltà correlate a questo evento. In primis la selezione dei vigneron e dei rispettivi vini; poi quella dell'ovvia eterogeneità delle etichette. Per queste ragioni, per la prima volta Civiltà del bere ha deciso di attribuire un punteggio (in centesimi) ai vini assaggiati, frutto della media delle valutazioni attribuite dai singoli membri del panel; tale valutazione non va intesa come valore assoluto né comparativo fra i diversi vini, ma come indicazione di sintesi e soggettiva di gradimento nei confronti di ciascun vino a sé stante preso. Va precisata un'altra novità.

Per la prima (e probabilmente ultima) volta si è deciso di non effettuare gli assaggi alla cieca; ciò per la necessità di conoscere – data l'estrema eterogeneità delle etichette, la loro non diretta comparabilità e le loro innumerevoli peculiarità – le caratteristiche dei terroir, dei vitigni, dei protocolli, della personalità, prima di poter sensatamente dare una propria personale interpretazione al vino assaggiato.



1 FATTORIA SAN LORENZO

Il San Lorenzo, Marche Igt 2001
 contrada San Lorenzo, 6
 60036 Montecarotto (Ancona)
 0731.89.656
 crognaletti@libero.it
 www.fattoriasanlorenzo.com
 Natalino Crognaletti

Uve: Verdicchio 100% **Esposizione delle vigne:** est
Descrizione: ha raccolto l'unanime consenso. Ricco di fiori gialli ed erbe aromatiche, lievemente mielato, armonico. Grasso al palato, vibrante, appena tannico e con un ricordo di pietra focaia
Titolo alcolometrico: 14,5% vol. **Prima annata prodotta:** 1991
Composizione del suolo: misto con prevalenza di argilla e calcare
Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio a 18-20 °C con lieviti indigeni, malolattica, affinamento di 10 anni sui propri lieviti in botti di cemento, 10 mesi in bottiglia
Acidità totale: 5,86 g/l
pH: n.d. **Estratto secco:** 25,8 g/l **Bottiglie prodotte:** 2.800
Prezzo: 62 euro **Voto:** 90,57/100 **ALTISSIMO GRADIMENTO**



2 LUIGI TECCE

Poliphero, Taurasi Docg 2009
 via Trinità, 6
 83052 Paternopoli (Avellino)
 0827.71.375
 ltecce@libero.it

Uve: Aglianico 100% **Esposizione delle vigne:** sud, sud-est
Descrizione: protrate macerazioni in tini di castagno e lunghi affinamenti domano l'irruenza dell'Aglianico. Naso armonico e complesso con note di viola passa, noce moscata, balsamo, ferro e terriccio. Trama fitta e nobile, sorso lungo. In virtuosa evoluzione
Titolo alcolometrico: 14,32% vol. **Prima annata prodotta:** 2005
Composizione del suolo: sabbioso-argilloso di natura calcarea
Vinificazione e affinamento: 24 mesi in botte da 40 ettolitri e 12 mesi in acciaio inox, 12 mesi in bottiglia
Acidità totale: 6 g/l
pH: n.d. **Estratto secco:** 35,4 g/l **Bottiglie prodotte:** 4.600
Prezzo: 42 euro
Voto: 89/100 **AGLIANICO DA MANUALE**



3 NURAGHE CRABIONI

Cannonau di Sardegna Doc 2012
via Umberto I, 30
07037 Sorso (SS)
340.27.42.056
tresmontes@libero.it
www.nuraghecrabioni.com
f Nuraghe Crabioni Sorso

Uve: Cannonau 100% **Esposizione delle vigne:** nord, sud
Descrizione: esprime vitigno e territorio senza sovrastrutture. Profuma di fiori, pepe bianco e frutti rossi. Al palato seduce per la bevibilità, con infinito finale amarotico di liquerizia
Titolo alcolometrico: 14,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2007
Composizione del suolo: sabbioso, argilloso-sabbioso
Vinificazione e affinamento: affinamento di 10 mesi in acciaio e prima della commercializzazione 3 mesi di affinamento in bottiglia
Acidità totale: 5,4 g/l
pH: 3,58 **Estratto secco:** 32,5 g/l **Bottiglie prodotte:** 25.000
Prezzo: 15 euro
Voto: 87,57/100 **CANNONAU FUORI DAGLI SCHEMI**



4 PRIMA TERRA DE BATTÈ

Harmoge Vdt 2010
via Pecunia, 168
Riomaggiore (La Spezia)
0187.92.01.27
walter.debatte@gmail.com
www.primaterra.it

Uve: Vermentino 50%, Bosco 30%, Albarola 20%
Esposizione delle vigne: sud
Descrizione: la personalità gli arriva dalla breve macerazione e dalla sosta sulle fecce fini. Oro zecchino, naso fumè, ricco di pasticceria e tocco medicinale. Sorso fresco e salino. Finale lungo
Titolo alcolometrico: 13,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2005
Composizione del suolo: sabbioso con molto scheletro
Vinificazione e affinamento: macerazione delle bucce per 4 giorni, affinamento sur lie per 1 anno in carati di rovere
Acidità totale: 5,3 g/l
pH: 3,40 **Estratto secco:** 21 g/l **Bottiglie prodotte:** 1.800
Prezzo: 31 euro **Voto:** 87,29/100



5 TENUTA PFITSCHER

Matan, Pinot nero Alto Adige Riserva Doc 2011
via delle Dolomiti, 17
39040 Montagna (Bolzano)
0471.16.81.317
info@pfitscher.it
www.pfitscher.it
f Weingut Tenuta Pfitscher
t @PfitscherWine

Uve: Pinot nero 100% **Esposizione delle vigne:** nord-sud
Descrizione: azienda attenta alla sostenibilità, produce coerentemente vini puliti ed eleganti. L'esempio è questo vino dai sentori di fumè tostato, camino, incenso e viola
Titolo alcolometrico: 13% vol. **Prima annata prodotta:** 1996
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso, terreno di morene glaciali
Vinificazione e affinamento: follatura per circa 8 giorni e fermentazione di 5 giorni a temperatura controllata, in botti d'acciaio. Affina per 12-15 mesi in piccoli e grandi botti di rovere, poi 3 in botti d'acciaio
Acidità totale: 5,3 g/l
pH: 3,65 **Estratto secco:** 29,2 g/l **Bottiglie prodotte:** 5.000
Prezzo: 30 euro **Voto:** 86/100



6 ALTAVIA

THEND Vdt 2005
località Arcagna
18035 Dolceacqua (Imperia)
0184.31.539
info@altavia.im.it
www.altavia.im.it

Uve: uve internazionali 100%
Esposizione delle vigne: sud-est
Descrizione: specializzata nella vinificazione di vitigni anomali, la cantina propone un vino che sa di terriccio, ferro, tartufo, cioccolato
Titolo alcolometrico: 13,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2004
Composizione del suolo: flysch (altermanze di marna e arenaria)
Vinificazione e affinamento: macerazione di 8-10 giorni, fermentazione a temperatura controllata di 28-30 °C, malolattica, affinamento in legno per 2 anni
Acidità totale: n.d.
pH: n.d. **Estratto secco:** n.d. **Bottiglie prodotte:** 2.000
Prezzo: 30 euro **Voto:** 85,43/100



7 COLLECAPRETTA

Il Burbero Sangiovese Umbria Igt 2012
località Terzo La Pieve, 70
06049 Spoleto (Perugia)
0743.26.85.29
info@collecapretta.it
www.collecapretta.it

Uve: Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cilieggiolo 10%
Esposizione delle vigne: sud-est
Descrizione: privo di solforosa e insolitamente carico per essere un Sangiovese. Il naso ha bisogno di aereazione e sa di marasche
Titolo alcolometrico: 15% vol. **Prima annata prodotta:** 2006
Composizione del suolo: argilloso-sassoso
Vinificazione e affinamento: macerazione di 8 giorni in fermentazione spontanea con lieviti indigeni, frequenti rotture del cappello manuali, svinatura e affinamento in vetroresina per 1 anno. No solforosa
Acidità totale: 5,90 g/l **pH:** 4,01
Estratto secco: 44,68 g/l **Bottiglie prodotte:** 905 **Prezzo:** 29 euro
Voto: 85,14/100



8 BULFON

Piculit neri, Delle Venezie Igt 2013
via Roma, 4
33094 Valeriano (Pordenone)
0432.95.00.61
bulfon@bulfon.it
www.bulfon.it

Uve: Piculit neri 100% **Esposizione delle vigne:** nord-est
Descrizione: la particolarità sta nell'impiego di un vitigno "reliquia". E ne valeva la pena. Profumo vinoso, vegetale, di lamponi e amarene. Gusto salino, aromatico. Premiato per la sua schietta semplicità
Titolo alcolometrico: 13% vol. **Prima annata prodotta:** 1991
Composizione del suolo: marnoso-argilloso
Vinificazione e affinamento: macerazione di 10-12 giorni a contatto delle bucce in acciaio, passaggio in botti di rovere da 25 ettolitri per circa 3 mesi, filtrazione e imbottigliamento
Acidità totale: 5,99 g/l **pH:** 3,37
Estratto secco: 25,3 g/l **Bottiglie prodotte:** 15.000 **Prezzo:** 13 euro
Voto: 85/100



8 CASA CATERINA

Antique Brut Rosé Millesimato 2002
via Foina, 32
25040 Monticelli Brusati (Brescia)
328.21.23.573
delbono aurelio@tiscali.it
f Del Bono Aurelio

Uve: Pinot Meunier 100%
Esposizione delle vigne: sud-est
Descrizione: riuscito azzardo del produrre un Pinot Meunier rosé Vsq in Franciacorta. Ossidato al naso con note di nocciola, mela gialla e farina di castagne. Beva fresca e agrumata, per nulla ruffiana
Titolo alcolometrico: 12,5% vol. **Prima annata prodotta:** 1994
Composizione del suolo: argilloso-calcareo
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice delle uve a bassa temperatura, fermentazione in tank di acciaio inox e in legno (il 10%)
Acidità totale: 12,5 g/l
pH: 3,20 **Estratto secco:** n.d. **Bottiglie prodotte:** 5.000 **Prezzo:** n.d.
Voto: 85/100



10 VIGNAI DA DULINE

Morus Alba, delle Venezie Bianco Igt 2011
frazione Villanova del Judrio
via 4 novembre, 136
33048 San Giovanni al Natisone (Udine)
0432.75.81.15
info@vignaidaduline.com
www.vignaidaduline.com
f Vignai da Duline

Uve: Malvasia istriana 60%, Sauvignon storico friulano 40%
Esposizione delle vigne: sud-est, nord-sud
Descrizione: attacco reticente con lieve nota volatile; sentori di macchia mediterranea. In bocca pungente. Meno estremo dei suoi colleghi
Titolo alcolometrico: 14% vol. **Prima annata prodotta:** 1999
Composizione del suolo: terre rosse argillo-calcaree e ciottolose, flysch marnoso-arenaceo e calcareo
Vinificazione e affinamento: macerazione prefermentativa, fermentazioni in botti da 250 litri, sui lieviti totali fino all'assemblaggio, poi in acciaio per 7 mesi sui lieviti
Acidità totale: 5,8 g/l
pH: 3,32 **Bottiglie prodotte:** 2.950 **Prezzo:** 32 **Voto:** 83,71/100



11 REDONDÈL

Beatome, Teroldego Vigneti delle Dolomiti Igt 2007
via Roma, 28
38017 Mezzolombardo (Trento)
0461.60.58.61
info@redondel.it
www.redondel.it
f Redondèl

Uve: Teroldego 100%
Descrizione: frutto di un triennale affinamento in rovere, esprime sentori ciliegi e di marasca, accompagnati da note lattiche e burrose. Ingresso rotondo con morbidezza setosa. Buona freschezza e sapidità. Alcol in non perfetto equilibrio
Titolo alcolometrico: 13,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2002
Composizione del suolo: dolomitico-calcareo di derivazione alluvionale
Vinificazione e affinamento: fermentazione e maturazione in botti di rovere per almeno 3 anni, lunga permanenza in bottiglia
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo: 34 euro **Voto:** 82,29/100



12 BARRACO

Vignammare, Terre Siciliane Igt 2012
contrada Fontanelle, 252
91025 Marsala (Trapani)
329.20.73.935
info@vinibarraco.it
www.vinibarraco.it
f Vini Barraco

Uve: Grillo 100%
Esposizione delle vigne: nord, sud
Descrizione: ricorda il mare, di approccio macerativo, ha innescato nel panel un bel dibattito. Naso ricco di iodio, erbe aromatiche, chicchi di caffè e noce moscata, è l'abbrivio per una beva appena ossidativa, ma di fresca acidità, solo meno fascinosa del bouquet
Titolo alcolometrico: 11,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2012
Composizione del suolo: particolarmente terroso
Vinificazione e affinamento: criomacerazione di 12 ore, fermentazione di 15 giorni, affinamento di 9 mesi in acciaio, poi in bottiglia
pH: 3,20 **Bottiglie prodotte:** 2.700 **Prezzo:** 26 euro
Voto: 81,71/100



13 'A VITA

Cirò Classico Superiore Rosso Doc 2010
 SS 106 KM 279,8
 88811 Cirò Marina (Crotone)
 329.07.32.473
 avita.info@gmail.com
 www.avitavini.it
 Facebook: 'A Vita - Vignaioli a Cirò
 Twitter: @avita_ciro

Uve: Gaglioppo 100% **Esposizione delle vigne:** sud, nord-ovest
Descrizione: non usare legno nell'affinamento premia la territorialità, ma fa emergere le note più austere del Gaglioppo. Attacca selvatico, poi rilascia note di menta, incenso e fiori rossi. Un po' rustica la beva
Titolo alcolometrico: 13,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2008
Composizione del suolo: argilloso-marnoso
Vinificazione e affinamento: macerazione di 6 giorni con 1/2 rimontaggi giornalieri, pressatura soffice fino a 0,4 bar, malolattica spontanea, in acciaio per 18 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi
Acidità totale: 6 g/l **pH:** 3,45 **Estratto secco:** 35 g/l
Bottiglie prodotte: 8.000 **Prezzo:** 18 euro
Voto: 81,14/100



14 FRANK CORNELISSEN

MUNJEBEL BIANCO VDT 2012
 via Nazionale, 297
 Solicchiata (Catania)
 0942.98.63.15
 info@frankcornelissen.it
 www.frankcornelissen.it

Uve: Grecanico, Coda di Volpe, Catarratto e Carricante
Esposizione delle vigne: prevalentemente a nord
Descrizione: vinificato in anfore, il blend dalla vesta dorata ha fatto discutere. Dopo l'aerazione escono ricordi di balsamo, mentolo e kumquat. Struttura tannica, più caldo di alcol che fresco di acidità. Finale etneo, vino gastronomico **Titolo alcolometrico:** 15% vol.
Prima annata prodotta: 2006 **Composizione del suolo:** lavico
Vinificazione e affinamento: fermentazione con la massa integra con mastelli di plastica da 500 e 1.000 litri, pressatura, decantazione in serbatoi per 4-5 mesi **Acidità totale:** 4,85 g/l **pH:** 3,81
Estratto secco: 22,80 g/l **Bottiglie prodotte:** 2.500 **Prezzo:** 32 euro
Voto: 81/100



15 PAOLO PETRILLI

Ferraù, Cacc'e Mmitte di Lucera Doc 2008
 contrada Motta della Regina
 Lucera (Foggia)
 0881/523980 - 349/1821866
 lamotticella@libero.it
 www.lamotticella.com
 www.paolopetrilli.com
 Facebook: Azienda Agraria La Motticella

Uve: Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino
Esposizione delle vigne: nord, sud
Descrizione: il vino ha un naso un po' chiuso che poi svela ricordi di farina di castagne, terriccio e funghi secchi. Intenso in bocca
Titolo alcolometrico: 14% vol. **Prima annata prodotta:** 2006
Composizione del suolo: calcareo **Vinificazione e affinamento:** Il Nero di Troia matura per 10 mesi in barrique di rovere francese non tostate di Il passaggio, il Sangiovese e il Montepulciano in tonneau di rovere francese di media tostatura. A seguire, assemblaggio con il Bombino e ulteriore passaggio in vasche di acciaio
Acidità totale: 5 g/l **Estratto secco:** 34,3 g/l **Bottiglie prodotte:** 2.000
Prezzo: 36 euro **Voto:** 80,29/100



16 COUTANDIN

Ramie, Pinerolese Doc 2012
 borgata Ciabot, 12
 10063 Perosa Argentina (Torino)
 0121.80.34.73
 ramie.coutandin@alpmidia.it

Uve: Avana 30%, Avarengo 15%, Neretto 20%, altre varietà non aromatiche 35% **Esposizione delle vigne:** sud, sud-ovest
Descrizione: approccio rispettoso e dedito al rilancio di vitigni indigeni che si traduce in un vino un po' chiuso; escono poi amarene e olive nere. In bocca varia tra l'amaricante e il salino
Titolo alcolometrico: 13,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2007
Composizione del suolo: siliceo-roccioso e morenico **Vinificazione e affinamento:** fermentazione naturale con i propri lieviti, follature e per 8-10 giorni, poi travaso e malolattica, travaso a freddo e assemblaggio. Seguono altri 2-3 travasi con ulteriori assemblaggi
Acidità totale: 5,79 g/l **pH:** 3,34 **Estratto secco:** 25,23 g/l
Bottiglie prodotte: 2.100 **Prezzo:** 24 euro **Voto:** 80/100



17 CASCINA 'TAVIJJN

Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2012
 frazione Monterovere, 10
 14030 Scuzolengo (Asti)
 0141 203187
 info@cascinatavijn.it
 Facebook: nadia verrua

Uve: Ruché 100%
Esposizione delle vigne: sud-ovest
Descrizione: qui si sperimenta senza solfiti; velato all'inizio escono poi aromi varietali: piccoli frutti rossi, spezie, fumé. In bocca tornano le note tipiche del Ruché, ma con tannini troppo amari e astringenti. A che por abolire qui la solforosa?
Titolo alcolometrico: 15% vol. **Prima annata prodotta:** 2010
Composizione del suolo: limo e arenaria
Vinificazione e affinamento: macerazione di due mesi sulle bucce, nessun travaso, imbottigliamento nel maggio 2013
Acidità totale: 4,50 g/l **pH:** 3,60 **Estratto secco:** n.d.
Bottiglie prodotte: 700 **Prezzo:** 16 euro **Voto:** 79,86/100



17 RASICCI

**Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane Docg 2011**

via San Giuseppe, 26
Controguerra (Teramo)

0861.85.66.30
info@vinirasicci.it
www.vinirasicci.it

Vini Rasicci

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100% **Esposizione delle vigne:** est, sud
Descrizione: Rasicci ha grande attenzione alla vigna, ma il vino fa discutere. Attacco olfattivo velato da note animali; dopo molta aereazione escono ciliegie e cioccolato. Potenza brutale in bocca. Troppo giovane per una serena interpretazione
Titolo alcolometrico: 15% vol. **Prima annata prodotta:** 2003
Composizione del suolo: argilloso
Vinificazione e affinamento: pressatura soffice, macerazione di 9 giorni a temperatura controllata di 28 °C, affinamento di 6 mesi in acciaio, 1 anno in barrique di 225 litri al quinto passaggio e altri 6 mesi in bottiglia **Acidità totale:** 5,8 g/l **pH:** n.d. **Estratto secco:** 35,6 g/l **Bottiglie prodotte:** 5.400 **Prezzo:** 10 euro **Voto:** 79,86/100



19 GATTI

Raboso, Marca Trevigiana Igt 2010

via Campagne, 29
31047 Ponte di Piave (Treviso)

347.08.20.094
cantinagatti@libero.it
www.rabosando.blogspot.com

Uve: Raboso del Piave 100% **Esposizione delle vigne:** sud
Descrizione: lavorazione tutta in cemento, affinamento sulle fecce incluso. naso piccante di pepe, balsamico, ma reso meno elegante da note di cipria, olive e smalto. In bocca è cuoriosamente salato con tannini, non verdi, un po' rustici
Titolo alcolometrico: 10,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2007
Composizione del suolo: argilloso-misto, alluvionale
Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce per 15 giorni con ffolature, svinatura della feccia grossa e affinamento sulla feccia fine fino ad imbottigliamento. 6 mesi in bottiglia
Acidità totale: 9 g/l **pH:** 2,92 **Estratto secco:** 24 g/l
Bottiglie prodotte: 4.000 **Prezzo:** 14 euro **Voto:** 78/100



20 PODERE PRADAROLO

**Vej Bianco Antico Riserva
Emilia Igt 2004**

via Provinciale Serravalle, 80
43040 Varano De'Melegari (Parma)

0525.55.20.27
info@poderepradarolo.com
www.poderepradarolo.com

Podere Pradarolo

Uve: Malvasia di Candia aromatica 100%
Esposizione delle vigne: sud **Descrizione:** pratiche enologiche non convenzionali sin dalla macerazione di 45 giorni, generano un vino un po' controverso. Non amplissimo bouquet che sa deciso di confettura di castagne, caramella mou, fiori d'arancio. Ostentata eccessiva astringenza **Titolo alcolometrico:** 13% vol. **Prima annata prodotta:** 2004 **Composizione del suolo:** franco-argilloso, subalcalino **Vinificazione e affinamento:** macerazione senza solforosa aggiunta, lieviti autoctoni, senza filtrazione ed altre stabilizzazioni. In legno grande da 36 ettolitri, sui lieviti per 6 anni
Bottiglie prodotte: 8.000 **Prezzo:** 23 euro **Voto:** 76,86/100



21 FATTORIA DI CASPRI

Luna Blu, Toscana Igt 2011

via di Caspri, 1
52025 Montevarchi (Arezzo)

328.12.19.334
bhabsiger@fattoriadicaspri.com
www.fattoriadicaspri.com

Uve: Trebbiano 50%, Malvasia 50%
Esposizione delle vigne: est, sud-est
Descrizione: macerazioni di un mese, maturazioni senza solfiti, nessuna filtrazione inluiscono sul carattere del vino che ha riscosso contrastanti interpretazioni. Per taluni, note di solvente e un'eccessiva volatile penalizzano la buona materia di fondo **Titolo alcolometrico:** 13,1% vol. **Prima annata prodotta:** 2006 **Composizione del suolo:** leggero, povero e mescolato a gneiss decomposti con piccole percentuali d'argilla **Vinificazione e affinamento:** maturazione in recipienti di legno da 600 litri senza aggiunta di anidride solforosa, poi in bottiglia senza filtrazione **Bottiglie prodotte:** 800 **Prezzo:** 16 euro **Voto:** 75,57/100



22 ANDI FAUSTO

Frodo Rosso Vdt 2008

frazione Moriano, 48
27040 Montù Beccaria (Pavia)

0385.27.72.45
info@andifausto.com
www.andifausto.com

Uve: Moradella 100% **Esposizione delle vigne:** sud-ovest
Descrizione: biodinamico intransigente, propone vini oltrepadani fuori dagli schemi. Il risultato non convince. naso interessante con amarene, resina, balsamo, introduce a una beva problematica: potente ma con un esagerato residuo zuccherino
Titolo alcolometrico: 16,5% vol. **Prima annata prodotta:** 2008
Composizione del suolo: argilloso
Vinificazione e affinamento: 20 giorni di macerazione sulle bucce, nessuna aggiunta di solforosa, né filtrazioni o chiarifiche. Affinamento di 3 anni in legno, poi in bottiglia **Bottiglie prodotte:** 2.600 **Prezzo:** 45 euro **Voto:** 74,14/100