

Le etichette di luglio

Una galoppata tra le novità e le conferme del panorama italiano del buon bere. Luca Bandirali, presidente dei sommelier lombardi, vi propone le bottiglie da conoscere questo mese. Bandirali è anche titolare di una moderna enoteca a Crema (via Matteotti 15, tel. 037383747) e volentieri vi darà i suoi consigli sui vini per la vostra cantina

Canayli 2002 Vermentino di Gallura superiore Docg

Colore giallo paglierino, ricco di profumi e aromi tipici con sentori di frutta esotica ancora giovani. Al gusto ha una buona personalità e una percepibile alcolicità, delicatamente aromatico con caratteristico retrogusto amarognolo e spiccata sapidità. Temperatura di servizio 10°.

Cantina sociale di Gallura, via Val di Cossu 9, Tempio Pausania (SS), tel. 079 631241, € 7

Sauvignon G.Z.V. Friuli Aquileia 2001

Vino importante di un bel colore giallo paglierino brillante. Il profumo è intenso con percettibili note erbacee e floreali di grande finezza. Al gusto è secco con una sensazione alcolica ben fusa ad aromaticità e acidità. Temperatura di servizio 10°. *Cà Bolani, via Cà Bo-*

lani 2, Cervignano del Friuli (UD), telefono 043132670, € 11,50

Bohemi 1999, Oltrepò Pavese Rosso Doc

Prodotto da uve barbera, Croatina e Pinot Nero, dal colore rosso rubino carico e consistente. I profumi sono intensi e complessi, con note di frutti rossi e spezie, fini ed eleganti. Al gusto è secco, ben strutturato, rotondo ed equilibrato. Temperatura di servizio 18°.

Az. Agr. Le Fracce, via Castel del Lupo 5, Mairano di Casteggio (PV), tel. 038382526 € 18

Ficiligno Bianco IGT 2002

Di un bel colore giallo paglierino brillante, aromatico nei profumi con immediate sensazioni floreali e sentori di frutta fresca. Al gusto è secco con una percepibile alcolicità e un leggero retrogusto amarognolo; di buona sapi-

Temperatura di servizio 10°.

Az. Baglio di Pianetto, tel. 0444323688, € 7



Viale Monza 9 - 20125 Milano
tel. 022846237 fax 0226112318
www.sommeliersonline.it