

La Carta

dei Vini

corso per
sommelier



La Carta dei Vini DEL CORSO PER SOMMELIER

I Vini che compongono questa Carta vengono degustati in forma anonima dagli Allievi durante tutte le Lezioni del Corso.

Si tratta dei campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza.

Al termine di ciascuna Lezione il Docente leggerà le etichette, darà notizie sui Produttori, fornirà dettagli sulle note tecniche del vino e ne indicherà il prezzo medio in enoteca.

I Vini presenti in questa Carta dei Vini sono, nelle loro tipologie,
tra i migliori esistenti in Italia e nel mondo.

SPUMANANTI METODO CHARMAT, SPUMANANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

Dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti (sur lie). Charmat perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, Metodo Classico e Champagne utilizzabili non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.



SPUMANANTI METODO CHARMAT, SPUMANANTI METODO CLASSICO, CHAMPAGNE

1. **Valdobbiadene DO CG Prosecco Sup. Brut Vigneto della Riva di San Floriano Nino Franco - Veneto** (Glera 100%)
2. **Colli Euganei DO CG Fior d'Arancio La Montecchia - Veneto** (Moscato Giallo 100%)
3. **Rosso Frizzante IGT O tello Nero di Lambrusco 1813 Ceci - Emilia Romagna** (Lambrusco Maestri 100%)
4. **Alta Langa DO CG Met. Classico Pas Dosé Brut Nature Cocchi - Piemonte** (Pinot Nero 100%)
5. **Trento DO C Brut Letrari - Trentino** (Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%)
6. **Franciacorta DO CG Bellavista Cuvée Brut Alma - Lombardia** (Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%)
7. **Trento DO C Brut Ferrari Perlé - Trentino** (Chardonnay 100%)
8. **Rosé Brut IGT Terrazze dell'Etna - Sicilia** (Pinot Nero 90%, Nerello Mescalse 10%)
9. **Franciacorta DO CG Dosage Zéro Vintage Collection Ca' Del Bosco - Lombardia** (Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%)
10. **Champagne Cuvée Delos Grand Cru Pierre Moncuit - Francia** (Chardonnay 100%)
11. **Champagne Brut Millesimé Grand Cru Pierre Pailard - Francia** (Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%)

Vini BIANCHI DI **media struttura**

Dai profumi, a volte ampi e minerali, che richiamano spesso sensazioni di frutta fresca a polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenerne la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate.

12. Alto Adige Sauvignon DO C Sanct Valentin St Michael Eppan - Alto Adige

(Sauvignon Blanc 100%)

13. Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore DO C Podium Garofoli - Marche

(Verdicchio 100%)

14. Vallée d'Aoste Nus Malvoisie La Crotta di Vigneron - Valle d'Aosta

(Nus Malvoisie – Pinot Gris 100%)

15. Soave Classico DO C Monte Carbonare Suavia - Veneto

(Garganega 100%)

16. Collio DO C Pinot Grigio Mongris Marco Felluga - Friuli Venezia Giulia

(Pinot Grigio 100%)



Vini Bianchi di **media struttura**

17. Bianco IGT Bocciole Menti Vini - Veneto

(Garganega 100%)

18. Riviera Ligure di Ponente Pigato DO C Sogno Vis Amoris - Liguria

(Pigato 100%)

19. Alto Adige Gewurztraminer DO C Tramin - Alto Adige

(Gewurztraminer 100%)

20. Greco di Tufo DO CG Cantina dei Monaci - Campania

(Greco 100%)

21. Bolgheri Vermentino DO C Gramaccio - Toscana

(Vermentino 100%)

22. Colli Bolognesi Classico Pignoletto DO CG Vigna Antica Tenuta Bonzara - Emilia Romagna

(Pignoletto 100%)

23. Terre di Cosenza DO C Bianco Donna Filomena Masseria Falvo 1727 - Calabria

(Guarnaccia Bianca 70%, Malvasia 30%)

24. Soave Classico DO C Vecchie Vigne Contrada Salvarenza Gini - Veneto

(Garganega 100%)

25. Costa d'Amalfi DO C Furore Bianco Fiorduva Marisa Cuomo - Campania

(Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%)

Vini BIANCHI DI **media** struttura

26. Riesling Fritz Haag - Germania

(Riesling 100%)

27. Petit Clos by Sauvignon Blanc Henry Clos - Nuova Zelanda

(Sauvignon Blanc 100%)

28. Selbach O sten Riesling Kabinet Trocken - Germania

(Riesling 100%)

Vini BIANCHI DI **gran CORPO**

Offrono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta a polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sformati di verdure.

29. Alto Adige Gewurztraminer DOC Abbazia di Novacella - Alto Adige

(Gewurztraminer 100%)

30. Soave Classico DOC La Rocca Pieropan - Veneto

(Garganega 100%)

31. Collio Ribolla Gialla DOC Castello di Spessa - Friuli Venezia Giulia

(Ribolla Gialla 100%)

32. Custoza Superiore DOC Amedeo Cavalcina - Veneto

(Garganega 40%, Fernanda 30%, Trebbianello 15%, Trebbiano Toscano 15%)

33. Bianco IGT Cerdena Argiolas - Sardegna

(Vermentino 95%, Nasco 5%)



Vini Bianchi di Gran Corpo

34. Bianco IGT Eto's Polenta - Marche

(Incrocio Bruni 54 100%)

35. Sicilia Insolia DO C CUBIA Cusumano - Sicilia

(Inzolia 100%)

36. Bianco IGT Poggio della Costa Sergio Mottura - Lazio

(Grechetto 100%)

37. Falanghina DO C Borgo di Colloredo - Molise

(Falanghina 100%)

38. Castelli di Jesi Verdicchio Classico DO CG Crisio Riserva Casalfarneto - Marche

(Verdicchio 100%)

39. Sauvignon Blanc Saint Clair - Nuova Zelanda

(Sauvignon Blanc 100%)

40. Pinot Gris Zind Humbrecht - Francia

(Pinot Gris 100%)

41. Samos Muscat Blanc à petit grains - Grecia

(Moscato Bianco 100%)

42. Sancerre AO C Lucien Crochet - Francia

(Sauvignon Blanc 100%)

43. Marechal Savigny Les Beaune Vieilles Vignes Domaine Marechal, Borgogna - Francia

(Chardonnay 100%)

Vini rosati

Molto spesso hanno corpo leggero o media struttura, con profumi semplici, fruttati, floreali ed erbacei. Al gusto si caratterizzano per evidenti doti di freschezza e media persistenza. Versatili nell'abbinamento, si adattano ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri, cucina di mare e in particolare a guazzetti o zuppe di pesce.



Vini rosati

44. Rosato D O C Cerasuolo d'Abruzzo Fonte Cupa Camillo Montori - Abruzzo (Montepulciano 100%)

Vini rossi di **media struttura**

Dai profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.

45. Colli Tortonesi Barbera D O C Sentieri Vigneti Massa - Piemonte

(Barbera 100%)

46. Friuli D O C Isonzo Merlot Alfiere Rosso I Feudi di Romans - Friuli Venezia Giulia

(Merlot 100%)

47. Rosso I G T Polveriera Piovene Porto Godi - Veneto

(Merlot 40%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 20%)

48. Serrapetrona D O C Alberto Quacquarelli Az. Quacquarelli - Marche

(Vernaccia Nera 100%)

49. Rosso I G T Terra Conti Zecca - Puglia

(Aglianico 85%, Negroamaro 15%)



Vini rossi di **media struttura**

50. Teroldego Rotaliano Superiore D.O.C.G. Gaihof - Trentino

(Teroldego 100%)

51. Edizione 14 Cinque Autoctoni Fantini Farnese - Abruzzo

(Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Malvasia Nera 5%, Negroamaro 7%)

52. Colli Orientali del Friuli D.O.P. L'Arcione La Tunella - Friuli Venezia Giulia

(Schioppettino 50%, Pignolo 50%)

53. Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello Sassorosso Nino Negri - Lombardia

(Nebbiolo 95%, Rossola 5%)

54. Rossese di Dolceacqua Superiore D.O.C. Poggio Pini Tenuta Anfosso - Liguria

(Rossese 100%)

55. Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore Ceregio 40° ann. Fattorie Zerbino - Emilia Romagna

(Sangiovese 93%, Merlot 5%, Ancellotta 2%)

56. Rosso IGT Siciliano Occhipinti - Sicilia

(Nero d'Avola 100%)

57. Chappellet The Mountain Cuvée - USA

(Cabernet Sauvignon 39%, Merlot 35%, Malbec 12%, Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 3%, Syrah 3%)

Vini rossi DI **Grande** STRUTTURA

Dai profumi ampi, eterei, minerali e speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati ai legni di maturazione. Al palato sono di notevole struttura, spesso contraddistinti da decisa presenza tannica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salsati, speziati e a carni rosse elaborate.



Vini rossi

DI Grande struttura

-
- 58. Primitivo di Manduria D O C Raccontami Futura 14 - Puglia**
(Primitivo di Manduria 100%)
-
- 59. Valpolicella Superiore D O C La Bandina Tenuta Sant'Antonio - Veneto**
(Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%)
-
- 60. Taurasi D O C G Feudi San Gregorio - Campania**
(Aglianico 100%)
-
- 61. Cannonau di Sardegna D O C Josto Miglior Riserva Jerzu - Sardegna**
(Cannonau 100%)
-
- 62. Brunello di Montalcino D O C G Il Marroneto - Toscana**
(Sangiovese 100%)
-
- 63. Montepulciano d'Abruzzo D O C Terre di Casauria San Clemente Riserva Zaccagnini-Abruzzo**
(Montepulciano 100%)
-
- 64. Barolo Monvigliero Riserva D O C G Castello di Verduno - Piemonte**
(Nebbiolo 100%)
-
- 65. Barbaresco D O C G Gaja - Piemonte**
(Nebbiolo 100%)
-
- 66. Amarone della Valpolicella Classico D O C G Vigneto Monte Sant'Urbano Speri - Veneto**
(Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%)
-
- 67. Chianti Classico Riserva D O C G I Fabbri - Toscana**
(Sangiovese Grosso 95%, Cannaiolo 5%)
-

Vini rossi DI Grande struttura

-
- 68. Primitivo di Manduria DO C Es Gianfranco Fino - Puglia**
(Primitivo 100%)
-
- 69. Rosso IGT Sassoalloro Castello di Montepò Biondi Santi - Toscana**
(Sangiovese 100%)
-
- 70. Bolgheri Sassicaia DO C Tenuta San Guido - Toscana**
(Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%)
-
- 71. Lacrima di Morro d'Alba Superiore DO C Stefano Mancinelli - Marche**
(Lacrima 100%)
-
- 72. Aglianico del Vulture DO C Re Manfredi Re Manfredi - Basilicata**
(Aglianico 100%)
-
- 73. Rosso Lazio IG P Montiano**
(Merlot 100%)
-
- 74. Montefalco Sagrantino DO CG Collepiano Arnaldo Caprai - Umbria**
(Sagrantino 100%)
-
- 75. Sicilia Rosso DO C Don Antonio Az. Morgante - Sicilia**
(Nero d'Avola 100%)
-
- 76. Cannonau di Sardegna DO C Mamuthone Giuseppe Sedilesu - Sardegna**
(Cannonau 100%)
-
- 77. Breganze Cabernet Sauvignon DO C Palazzotto Maculan - Veneto**
(Cabernet Sauvignon 100%)
-

Vini rossi

DI Grande struttura

78. Piave Malanotte DO CG Gelsia Cecchetto - Veneto

(Raboso 100%)

79. Rosso Conero DO C Praeludium Fattoria Le Terrazze - Marche

(Montepulciano 85%, Syrah 15%)

80. Colli Orientali del Friuli DO C Rosazzo Ronco dei Roseti Le Vigne di Zamò - FVG

(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15%, Pignolo 5%)

81. Rosso IGT Guidalberto Tenuta San Guido - Toscana

(Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%)

82. Rosso DO CG Taurasi Feudi San Gregorio - Campania

(Aglianico 100%)

83. Carignano del Sukis DO C Rocca Rubia Riserva Cantina Santadi - Sardegna

(Carignano 100%)

84. Etna Rosso DO C Serra della Contessa Benanti - Sicilia

(Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%)

85. L'Avenir Pinotage Laroche - Sud Africa

(Pinotage 100%)

Vini rossi

DI Grande Struttura

86. Rioja Alavesa Jaun de Alzate Bodegas Loli Casado - Spagna

(Tempranillo 90%, Mazuelo 5%, Graciano 5%)

87. Bordeaux Chateau Puojeaux - Francia

(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Petit Verdot 5%)

88. Pinot Noir Gevrey Chambertin Domaine Faiveley - Francia

(Pinot Noir 100%)

Vini DOLCI e da DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per formaggi e molti tipi di dessert.



VINI DOLCI e da DESSERT

89. Vino Dolce Aromatizzato Storico Vermouth di Torino Giulio Cocchi - Piemonte

(Moscato 100%)

90. Bianco Dolce D.O.C. Vin Santo del Chianti Classico Lamole di Lamole - Toscana

(Trebiano, Malvasia e Canaiolo)

91. Albana Passito D.O.C.G. Arrocco Fattoria Zerbina - Emilia Romagna

(Albana 100%)

92. Colli Euganei D.O.C.G. Fior D'Arancio Passito Donna Daria La Montecchia - Veneto

(Moscato Giallo 100%)

93. Bianco Liquoroso D.O.C. Marsala Superiore semisecco Targa riserva 1840 Florio - Sicilia

(Grillo 100%)

94. Bianco Dolce IGT L'Écru Firriato - Sicilia

(Zibibbo e Malvasia)

95. Bianco Dolce IGT Muffo Sergio Mottura - Lazio

(Grechetto 100%)

96. Bianco Dolce IGP Moscato Passito di Saracena Cantina Viola - Calabria

(Guarnaccia Bianca 40%, Malvasia 35%, Moscatello di Saracena passito 25%)

VINI DOLCI e da DESSERT

97. Rosso Dolce Liquoroso Merlino Pojer e Sandri - Trentino

(Lagrain 75%, Acquavite di Vino Invecchiata 25%)

98. Sauternes Chateau Liot - Francia

(Sémillon 85%, Sauvignon 10%, Muscadelle 5%)

99. Sherry Lustau Pedro Ximenez San Emilio - Spagna

(Pedro Ximenez)

100. Porto L.B.V. Quinta De La Rosa - Portogallo

(Touriga Nacional, Touriga Franca, Souzão e Tinta Roriz)

DISTILLATI ITALIANI e stranieri

101. Grappa Castagner - Treviso

102. Schiavo Monovitigno - Vicenza

103. Brunello Monovitigno - Padova

104. Rum Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela

105. Highland Park Svein Single Malt Scotch Whisky - Scozia

106. Lheraud Cognac Fine Petite Champagne VSOP - Francia



Birre

107. Birificio Shepherd Neame (il più antico del Kent): Doubles Stout - Inghilterra

108. Birificio Pilsener: birra a bassa fermentazione Gutscherrn Pils - Germania

109. Bière d'Abbaye Roman Ename Blonde - Belgio

110. Brouwerij Boon Geuze Oude - Belgio



Sono INOLTRE POSTI IN DEGUSTAZIONE

- **i vini delle varie aziende vitivinicole**
che si visitano durante la 5ª Lezione del Primo Livello del Corso
- **le cinque soluzioni**
in degustazione alla 8ª Lezione del Primo Livello del Corso
- **i vini che compongono la grande cantina**
alla cena della 17ª Lezione del Terzo Livello del Corso
- **A tutti i vini difettosi**



Supplemento di Sommelieronline n. 50
© Copyright Fondazione Italiana Sommelier - Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma
del 14 Aprile 1992 al n. 235.
Sono riservati tutti i diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di
adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo (comprese le copie fotostatiche) nonché
l'inserimento nei siti internet, per tutti i Paesi.

