

# BIANCHI OLTRE 12 EURO

**Vernaccia di San Gimignano  
Docg Riserva  
2007  
Guicciardini Strozzi**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 7.6/10 - 12,50 €**

**TOSCANA**  
San Gimignano (Si)  
Tel. 0577.950028  
info@guicciardinistrozzi.it  
www.guicciardinistrozzi.it

*vitigni: vernaccia di San  
Gimignano 100%*

*gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013*

**Colli della Toscana Centrale  
Igt Chardonnay  
"Hic et Nunc" 2010  
Fietri**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 8/10 - 12,50 €**

**TOSCANA**  
Gaiole in Chianti (Si)  
Tel. 0577.734048  
info@fietri.com  
www.fietri.com

*vitigni: chardonnay 100%*

*gradazione alcolica: 13,5°  
da bere adesso fino al 2013*

**Greco di Tufo Docg  
2010  
Colle di San Domenico**



**NUOVO  
ASSAGGIO**

**voto 8.2/10 - 12,40 €**

**CAMPANIA**  
Tufo (Av)  
Tel. 0825.985423  
info@cantinecolledisandomenico.it  
www.cantinecolledisandomenico.it

*vitigni: greco 100%*

*gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013*

## IL VOTO

*Il voto è espresso  
in decimi.*

*Nelle schede di valutazione  
degli esperti de "Il Mio Vino"  
il 6/10 indica  
la sufficienza.*

*In questa Guida Mercato  
sono presenti solo  
i vini che hanno preso  
da 7/10 in su.*

*Il voto tiene conto  
della qualità  
e della tipologia  
alla quale appartiene il vino.*

*Perciò un ottimo Lambrusco  
può anche prendere  
un voto superiore  
a un Barolo.*

## VINO TOP

**Salina Igt Bianco 2007  
Marchiopolò**



Un vino proveniente dalle isole Eolie ottenuto con uve autoctone siciliane, grillo e inzolia dal colore giallo brillante tendente al dorato. I profumi sono di buona intensità, freschi e caratteristici per queste uve, con una spiccata nota minerale accompagnata da fragranze di erbe aromatiche come il timo e sfumature floreali. In bocca è secco, di buona corposità, molto sapido quasi salato. Ai profumi già sentiti al naso si aggiunge una persistente sfumatura di frutti tropicali che rimane a lungo sul palato. Un vino particolare, per la sua nota minerale, e caratteristico, adatto ad accompagnare piatti di pesce saporiti, formaggi di capra, salumi piccanti. Da servire alla temperatura di 10 gradi in bicchieri dall'imboccatura di 5 centimetri di diametro.

**voto 8.2/10 - 16 €**

**SICILIA**  
Malfa (Me)

Tel. 02.45281744  
info@marchiopolò.it  
www.marchiopolò.it

*vitigni: grillo, inzolia*

*gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013*

**Sicilia Igp Catarratto  
"Meridiano 12" 2010  
Tenuta Gorghi Tondi**



**voto 8/10 - 13 €**

**SICILIA**  
Mazara del Vallo (Tp)  
Tel. 0923.719741  
info@gorghitondi.com  
www.gorghitondi.com

*vitigni: catarratto 100%*

*gradazione alcolica: 12,5°  
da bere adesso fino al 2012*

**Sicilia Igp Grillo  
"Kheirè" 2010  
Tenuta Gorghi Tondi**



**voto 8.5/10 - 15 €**

**SICILIA**  
Mazara del Vallo (Tp)  
Tel. 0923.719741  
info@gorghitondi.com  
www.gorghitondi.com

*vitigni: grillo 100%*

*gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2013*

**Sicilia Igp Grillo  
"Laluci" 2010  
Baglio del Cristo  
di Campobello**



**voto 8.1/10 - 13,50 €**

**SICILIA**  
Campobello di Licata (Ag)  
Tel. 0922.877709  
mail@cristodicampobello.it  
www.cristodicampobello.it

*vitigni: grillo 100%*

*gradazione alcolica: 13°  
da bere adesso fino al 2103*

**Colli del Limbara Igt Bianco  
"Ruinas" 2010  
Cantina Depperu Ruinas**



**voto 8.6/10 - 18 €**

**SARDEGNA**  
Luras (Ot)  
Tel. 079.647314  
azienda.depperu@tiscali.it  
www.cantinadepperu.com

*vitigni: vermentino 100%*

*gradazione alcolica: 14,5°  
da bere adesso fino al 2014*