

Touring Editore



Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2015

L'Italia degli autoctoni: tutti i vini e le cantine migliori, regione per regione. In più, le sezioni dedicate a Spumanti Metodo Classico e Istria

12^a
edizione



Ronca

















Via Val di Sona, 7
37066 Sommacampagna (VR)
Tel. 045 8961641
Fax 045 8961654
info@cantinaronca.it
www.cantinaronca.it

Bottiglie: 50.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Garganega, Corvina,
Rondinella

Da circa trent'anni la famiglia Ronca coltiva i suoi vigneti a sud del Lago di Garda. Il Custoza 2013, giallo paglierino con riflessi verde caldo, si apre con fiori di zagara, fieno fresco, agrumi e prosegue con prugna gialla, pera matura e zafferano. In bocca ha grande eleganza, equilibrio, delicatezza e una piacevole nota sapida. Notevole anche il Bardolino 2013, con profumi di rosa, petali di violetta canditi, composta di frutti rossi, pepe e note balsamiche. In bocca morbido e elegante. Il Garganega 2013 è sottile ma ricco di fiori, agrumi, albicocca e frutto della passione. In bocca è persistente, con un finale di mandorla dolce. Il Chiaretto 2013 gioca tutto sul lampone.



	Bianco di Custoza Doc 2013	★★★★★					5-7
	Bardolino Doc 2013	★★★★★					5-7
	Veronese Igt Garganega 2013	★★★★★					6-8
	Bardolino Doc Chiaretto 2013	★★★				€	5-7

Ruggeri







Via Pra' Fontana, 4
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 9092
Fax 0423 973304
ruggeri@ruggeri.it
www.ruggeri.it

Bottiglie: 1.200.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Glera

La Ruggeri è stata fondata nel 1950 da Giustino Bisol; un'azienda storica, di riconosciuto prestigio, guidata oggi da Paolo affiancato dai figli Isabella e Giustino. Le uve sono tradizionalmente conferite da un centinaio di viticoltori del comune di Valdobbiadene i cui vigneti ricadono nelle aree di produzione di alta qualità. Il Brut Vecchie Viti è ottenuto dai grappoli di 2.000 piante di età compresa tra gli ottanta e i cento anni, dislocate in vigneti anche distanti tra loro. La versione 2013 è in-vetro leggero nero opaco. Profumo di mela croccante, agrumi gentili e fiori d'acacia. Al palato, freschezza, dolcezza e sapidità in grande armonia. Un Brut di inarrivabile piacevolezza.



	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Vecchie Viti 2013	★★★★★					15-17	
	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Quartese 2013	★★★★★				€	11-13	
	Valdobbiadene Prosecco Sup. Docg Extra Dry Giustino B. 2013	★★★★★				€	16-18	
	Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg 2013	★★★★★				€	22-24	
	Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Giall'Oro 2013	★★★★				€	11-13	

San Rustico

Valgatara-Via Pozzo, 2
37020 Marano
di Valpolicella (VR)
Tel. 045 7703348
Fax 045 6800682
info@sanrustico.it
www.sanrustico.it

Bottiglie: 155.000

Rimasti fedeli alle tradizioni enologiche della Valpolicella Classica, i fratelli Campagnola seguono personalmente ogni fase di produzione, essendo Marco enologo e Enrico agronomo: dalla coltivazione dei vigneti alla selezione e raccolta a mano delle uve, dall'appassimento tradizionale alla vinificazione, dall'affinamento fino all'imbottigliamento. Insomma dalla vite alla bottiglia. Una bottiglia di gran beva è il loro Amarone Classico 2009. Anche se non è stata l'annata migliore, in generale, per gli Amarone. Il colore è ancora vivo, intento, quasi impenetrabile. Si presenta con note giovani di frutti di bosco, canfora ma anche tostature. Tannini ben presenti, ma bilanciati dalla morbidezza.



	Amarone della Valpolicella Doc Classico 2009	★★★★★				€	37-40
	Valpolicella Doc Classico Superiore 2012	★★★★				€	12-14
	Valpolicella Doc Classico 2013	★★★★				€	9-11
	Amarone della Valpolicella Doc Classico Gaso 2008	★★★★				€	50-53
	Recioto della Valpolicella Docg Classico 2013	★★★				€	37-40