

# DEGUSTA

## *Wine Commission*



**P**er accrescere la nostra offerta editoriale, abbiamo deciso di inserire nella nostra rivista una rubrica fissa, nella quale verrà pubblicato il resoconto di degustazioni a tema e confronti delle migliori produzioni del mondo enologico nazionale. A tale scopo abbiamo affidato il compito ad Antonietta Mazzeo e Davide Staffa di organizzare, costituire e presiedere una Commissione

di Degustazione le cui attività e risultati saranno non solo pubblicati sulla rivista mensile DEGUSTA®, ma anche replicati ogni quindici giorni sulla newsletter, e naturalmente presentati all'interno dei nostri filmati emessi su Youtube o replicati su emittenti regionali (ed anche su emittenti satellitari come "Viva l'Italia Channel", che porta i nostri filmati in Europa, Nord Africa,



Antonio Ognibene, Antonietta Mazzeo, specialista vini Degusta e Gianluigi Veronesi, amministratore delegato di DEGUSTA®

## Degustazione 15 febbraio 2013 Ortrugo Frizzante DOC

**Tipologia:** frizzante

**Colore:** bianco

**Odore:** delicato

**Vitigno:** Ortrugo minimo 90% - massimo 10% uve bianche di vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna. Produzione massima per ettaro: 120 quintali con resa in vino massima del 70% Dall'odore delicato e caratteristico,

l'Ortrugo DOC è un vino secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo. Sono previste le tipologie Frizzante e Spumante: fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo (nella versione frizzante); brut o secco o abboccato con retrogusto amarognolo (nella versione spumante)

**Spuma:** evanescente (nella versione frizzante); persistente (nella versione spumante)

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11%

**Temperatura di degustazione:** 10 °C

**Accostamento cibo/vino:** antipasti, carni bianche, pesce, minestre in brodo, formaggi non molto saporiti. Gradevole aperitivo nel tipo Frizzante o Spumante

*Organizzata da Antonietta Mazzeo e Davide Staffa, e ospitata dall'Azienda Agricola Bonfiglio in Via Cassola n.21 a Monteveglio (BO), si è svolta il 15 febbraio 2013 la degustazione DEGUSTA® per Ortrugo Frizzante DOC, tributo ai colli piacentini dove la cultura del vino e dei salumi hanno antichissime tradizioni.*

Stati Uniti e Canada). L'iniziativa, oltre che costituire una qualificata occasione per le aziende vitivinicole, ha lo scopo di promuovere la cultura e la conoscenza del vino, presentando al pubblico le tipologie dei vini caratteristici e rappresentativi delle

diverse regioni, favorendo l'incontro tra il mondo della produzione, gli operatori e i consumatori, premiando e stimolando lo sforzo delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei propri prodotti.

### 9 CAMPIONI FINALISTI AMMESSI

1 • Az. Agr. Loschi Enrico

2 • F.Ili Piacentini & C. S.n.c.

3 • Az. Vitivinicola Rossi

4 • Az. Agr. La Ciocca

5 • F.Ili Bonelli S.r.l.

6 • Cantina Valtidone

7 • Tenuta Pernice – Maria Poggi Azzali

8 • Az. Agr. Casa Bianca di Marengoni Silvio, Lino e Flavio

9 • Casa Benna Soc. Agr. di Monari A. & Stabile A.

Costa Muta - Ortrugo Frizzante DOC

Ortrugo Frizzante DOC

Terre di Cuccagna - Ortrugo Frizzante DOC

Ortrugo Frizzante DOC

Ortrugo Frizzante DOC

Armonia - Ortrugo Frizzante DOC

Ortrugo Frizzante DOC

Ortrugo Frizzante DOC

Ortrugo Frizzante DOC

## I PUNTEGGI

### Costa Muta

Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 81,33**

- Az. Agr. Loschi Enrico  
Via Riva, 10  
Località Bacedasco Alto  
29014 Castell'Arquato (PC)  
Tel. e Fax 0523 895560



Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 80,67**

- Cantine F.lli Bonelli s.r.l.  
Via Roma, 86  
29029 Rivergaro, (PC)  
Tel. 0523 958621  
Fax 0523 956126



Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 79,83**

- Tenuta Pernice  
Maria Poggi Azzali  
Località Pernice di Castelnovo V.T. 283  
29011 Borgonovo Val Tidone (PC)  
Tel. e Fax 0523 860050



### Armonia

Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 79,50**

- Cantina Valtidone  
Via Moretta, 58  
Borgonovo Val Tidone. (PC)  
Tel. 0523 846411 - Fax 0523 864582



Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 79,50**

- Casa Benna Soc. Agr.  
di Molinari Andrea  
e Stabile A. ss  
29014 Castell'Arquato (PC)  
Tel. 0523 803356



Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 79,33**

- F.lli Piacentini  
di Piacentini Valentino & C. S.n.c.  
Via Strada Vecchia, 9/b  
29010 Ziano P.no (PC)  
Tel. 0523 863259 - Fax:0523 847021



### Terre di Cuccagna

Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 77,17**

- Azienda Vitivinicola Rossi  
Terre di Cuccagna Soc. Agr.  
Località Cuccagna di Semino  
Ziano Piacentino (PC)  
Tel. 0523 863234  
Fax 0523 863234





Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 77,00**

- Azienda Agricola  
'Casa Bianca'  
di Marengoni Silvio, Lino e Flavio  
Località Casa Bianca  
Ponte dell'Olio (PC)  
Tel. 0523 877229



Ortrugo Frizzante DOC  
Ortrugo 100%

**Punteggio: 75,33**

- La Ciocca  
Via Madonna della Quercia, 116  
29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)  
Tel. 0523 859448  
Fax 0523 853554



### La giuria

La Commissione di Giuria, presieduta da Claudia Nicoli, era composta da enologi, sommelier, giornalisti enogastronomici, produttori e ristoratori, qualificati per la degustazione nel settore del vino. La

degustazione dei vini è stata realizzata con il sistema alla cieca. Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Valutazione a Punteggio del Vino", come previsto dal Regolamento Ufficiale della Commissione di Degustazione DEGUSTA®.



*I componenti della Commissione (da sinistra):*

*Andrea Manfredini, Donato Dolzani, Silvia Corazza, Gianluigi Veronesi, Antonietta Mazzeo, Bruno Azzolini, Claudia Nicoli, Antonio Ognibene.*



## IL PRIMO ... DELLA CLASSE !

### Costa Muta

**Tipologia:** Ortrugo frizzante

**Vitigno:** Ortrugo 100%

**Gradazione:** 11-11,5%

**Terreno:** argilloso

Di colore giallo paglierino, al naso ha sentori di frutta fresca, ricorda la mela, al palato è morbido, fruttato di buona pienezza

**Abbinamento:** antipasti, carni bianche, pesce, grana padano

**Temperatura di servizio:** 10°C

Az. Agr. Loschi Enrico

Via Riva, 10

Località Bacedasco Alto

29014 Castell'Arquato (PC)

Tel. e Fax 0523.89.55.60

loschivini@libero.it

www.loschivini.it

*E per finire, a lenire le fatiche della commissione...  
Pignoletto, Mortadella e Parmigiano Reggiano!*

**Uve:** 100% Pignoletto DOC Colli Bolognesi

**Zona di Produzione:** DOC Colli Bolognesi; microzona Colline di Oliveto; ambito geografico di Monteveglio (BO)

Le Vigne: vigneti di proprietà della famiglia Baraldi; le viti sono allevate a cordone speronato su un suolo di origine arenacea - argillosa. La resa media di uva per ettaro è di circa 90 quintali

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione "in bianco" in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Rifermentazione termo-regolata in bottiglia sciampagnotta per almeno 3-4 mesi. Affinamento finale in bottiglia per circa altri 60 giorni.

**Colore:** giallo paglierino con bollicine fini di discreta persistenza

**Profumo:** buona intensità, dalla mela

Az. Agr. Bonfiglio

Via Cassola, 21

40050 Monteveglio (BO)

Tel. e Fax +39 051 830758

www.bonfigliovini.it

info@bonfigliovini.it



golden alla nocciola, con lievi note agrumate

**Sapore:** fresco e sapido con finale ammandorlato

Vino bianco di straordinaria finezza, va servito fresco con antipasti all'italiana o come vino da tutto pasto

**Abbinamenti gastronomici:** Come aperitivo o con antipasti, minestre delicate, piatti leggeri a base di carne o pesce, o su verdure gratinate



P