

PERIODICITÀ ANNUALE

Austria, Germania e Olanda € 8,90; Belgio, Francia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 7,50; Svizzera Chf 12,00; Svizzera Canton Ticino Chf 11,00; Gran Bretagna £ 7,20.

Gambero Rosso



20^{ma}
edizione

berebene low cost 2010

oltre 4.000 vini entro 8 euro
678 premi qualità/prezzo
le migliori enoteche

ISBN 978-88-89711-73-6



9 788889 711736 >

euro 7,50

SICILIA

**Curto**

s.s. 115 Ispica
Rosolini km 358
Ispica (RG)
tel. 0932950161
www.curto.it

Eos '08 € 6.50

In verità quest'anno abbiamo avuto l'imbarazzo della scelta, tutti i vini che ci ha mandato Francesca Curto dalla sua Ispica erano meritevoli di menzione sul nostro Berebene. Tra questi anche l'esordiente Poiano, un bianco fresco e beverino a base di inzolia. Premiamo però l'Eos '08, un affascinante rosato da nero d'Avola fruttato, fragrante di fragola e lampone, consistente al palato, fresco, appena tannico e pulitissimo. Da bere a tutto pasto, anche con piatti a base di pesce e crostacei.

**Cusumano**

c.da San Carlo s.s. 113
Partinico (PA)
tel. 0918903456
www.cusumano.it

Angimbé '08 € 7.90

Tra i migliori bianchi assaggiati quest'anno in Sicilia per il nostro Berebene possiamo tranquillamente includere l'Angimbé '08 dei fratelli Cusumano. Ottenuto da un blend di inzolia (70%) e chardonnay, è un vino di taglio decisamente moderno ed innovativo, che non vede legno; al naso spiccano le fresche note di agrumi e anice mentre in bocca è fresco, intenso, sapido e con un bel finale armonico e persistente.

**Cusumano**

c.da San Carlo s.s. 113
Partinico (PA)
tel. 0918903456
www.cusumano.it

Nero d'Avola '08 € 7.00

La cantina di Diego ed Alberto Cusumano come ogni grande azienda che si rispetti lavora a cosiddetti vini base con la stessa cura e attenzione delle selezioni più importanti. Rubino cupo dall'unghia violacea il Nero d'Avola '08 è intenso al naso, con i suoi toni di piccoli frutti a bacca rossa, erbe aromatiche e spezie, cui fa seguito un palato vitale e succoso che lo rende particolarmente piacevole da bere.

**Gaspere Di Prima**

via G. Guasto, 27
Sambuca di Sicilia (AG)
tel. 0925941201
www.diprimavini.it

Pepita Rosso '08 € 8.00

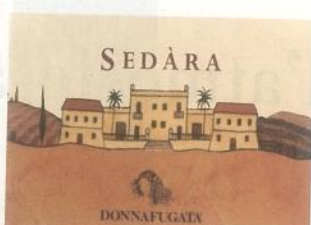
L'azienda della famiglia Di Prima può contare sopra una quarantina di ettari vitati nei dintorni del Lago Arancio a Sambuca di Sicilia. Premiamo ancora una volta il Pepita Rosso, blend paritario di nero d'Avola e syrah, che prende il nome dall'omonimo vigneto sito a oltre 500 metri di altitudine vicino al bosco della Risinata. Pulito, fruttato, piacevolmente speziato al naso, in bocca è asciutto, tannico e con un discreto ritorno del frutto nel finale di buona persistenza.

**Donnafugata**

via Sebastiano Lipari, 18
Marsala (TP)
tel. 0923724200
www.donnafugata.it

Anthilia '08 € 7.80

Il bianco "base" della Donnafugata si merita anche quest'anno una citazione e non potrebbe essere altrimenti, visto che sono proprio i vini come questo l'archetipo del nostro Berebene: prodotti in grande numero, facilmente reperibili in tutto il Paese e ovviamente con un buon livello qualitativo. Floreale e delicatamente fruttato, l'Anthilia '08 è un vino particolarmente piacevole anche all'assaggio grazie a una fresca e vibrante acidità e una struttura snella e nervosa.

**Donnafugata**

via Sebastiano Lipari, 18
Marsala (TP)
tel. 0923724200
www.donnafugata.it

Sedàra '08 € 8.00

La cantina della famiglia Rallo è una sicurezza anche sui vini di prima fascia, quelli prodotti in decine di migliaia di pezzi per intenderci. Come questo bel Nero d'Avola dal colore rubino cupo con riflessi violacei, intenso e variegato al naso dove al fruttato maturo si sommano note balsamiche e speziate; al palato è equilibrato grazie a tannini fitti ed eleganti e buona concentrazione.

**Duca di Salaparuta Vini Corvo**

via Nazionale, s.s. 113
Casteldaccia (PA)
tel. 091945201
www.duca.it

Corvo Rosso '07 € 7.60

Tra i tanti vini prodotti dalla Duca di Salaparuta segnaliamo un classico come il Corvo Rosso '07, probabilmente il vino siciliano più diffuso e conosciuto in Italia. Blend di nero d'Avola, nerello mascalese e pignatello, ha nella semplicità il suo punto di forza. Al naso è corretto, pulito, con gradevoli sentori di ciliegia rossa, mentre in bocca è morbido, scorrevole e delicatamente tannico. Davvero niente male per un vino prodotto in qualche centinaia di migliaia di pezzi.