

Buscareto

FRAZ. PIANELLO
VIA SAN GREGORIO, 66
60010 OSTRA [AN]
TEL. 0717988020
www.buscareto.com

La specialità resta il Lacrima: il 2017 meschia sensazioni floreali a tratti ematici in un palato di temperamento. Compagnia '16 è opulenta e po' esuberante. Bisaccione '15 (montepulciano e cabernet savignon) ha toni di frutti scuri al naso e un'inclinazione polposa al palato.

● Bisaccione '15	🍷 5
● Lacrima di Morro d'Alba '17	🍷 2*
● Lacrima di Morro d'Alba Sup. Compagnia '16	🍷 5

La Calcinara

FRAZ. CANDIA
VIA CALCINARA, 102A
60131 ANCONA
TEL. 3285552643
www.lacalcinara.it

Andrebbe data un po' più di costanza ai vini di Paolo ed Eleonora Berluti. Bene il Cacciatore di Sogni '16 che unisce adeguato spessore tannico, giusta dimensione alcolica e profumi floreali. Trattati maturi, leggermente selvatici per il Folle '13, esuberante sotto il profilo alcolico.

● Conero Folle Ris. '13	🍷 5
● Rosso Conero Il Cacciatore di Sogni '16	🍷 3
● Conero Terra Calcinara Ris. '15	🍷 3

La Canosa

C.DA SAN PIETRO, 6
63071 ROTELLA [AP]
TEL. 0736374556
www.lacanosaagricola.it

La moderna cantina è adagiata in un altipiano ai piedi del Monte Ascensione e vinifica solo varietà locali. Miglior assaggio è il Musè '16, Montepulciano polposo, addomesticato nel tannino. L'Offida Passerina Servator '17 ha un ricordo di rosmarino e un palato piacevolmente morbido.

● Musè '16	🍷 3
○ Offida Passerina Servator '17	🍷 2*
○ Offida Pecorino Pekò '17	🍷 2
● Rosso Piceno Sup. Nummaria '16	🍷 2

Ca' Liptra

VIA SAN MICHELE, 21
60034 CUPRAMONTANA [AN]
TEL. 3491321442
www.caliptra.it

I vini Ca' Liptra si distinguono per una particolare libertà espressiva e l'ampia originalità. Vini dal taglio ossidativo e spontaneo, di naturale attitudine gastronomica come il saporito Kypra '17 o il Caliptra '17, trebbiano in purezza dal nitido timbro nocciolato e tocco buccioso

○ Caliptra '17	🍷 2*
○ Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Kypra '17	🍷 3
○ Le Lute Dosaggio Zero M. Cl.	🍷 5

Campo di Maggio

FRAZ. PAGLIARE DEL TRONTO
VIA FORMALE, 24
63078 SPINETOLI [AP]
TEL. 3204804086
www.cantinacampodimaggio.it

Bella riuscita per i Rosso Piceno: il Superiore '13 ha giusto tratto evolutivo e una dinamica palatale rilassata che conduce a un finale d'ampia speziatura. Il '17 ha sorso acidulo e fragrante. Valido anche il Cardofonte '16, un robusto e sapido Pecorino tirato solo in poche magnum.

○ Offida Pecorino Cardofonte '16	🍷 5
● Rosso Piceno '17	🍷 2*
● Rosso Piceno Sup. '13	🍷 2*
○ Falerio '17	🍷 2

Le Cantine di Figaro

C.DA COLLE DEL GIGLIO
63065 RIPATRANZONE [AP]
TEL. 0690623140
www.lecantinedifigaro.it

Debutto in Guida per l'azienda bio di Carlo Vicari, trascinata dai bianchi. Il Letix '17 ha profumi di limone e palato che gioca su di un intenso contrasto tra sapidità e morbidezza a tutto vantaggio del sapore. Santa Prisca '17 (passerina) è agrumata, progressiva, dal sorso attraente.

○ Falerio Pecorino Letix '17	🍷 2*
○ Santa Prisca '17	🍷 2*
● Abusivo '16	🍷 3
● Rosso Piceno Sup. Del Carrettiere '15	🍷 3