717		giu-10		EVEN	GOURMET - 16.Umbria		1
111		12,5°				ESPUMOSOS	
2008				PRO DUTT MARCHESI ANTINORI	BLANCOS		
		12,0		DUIT	ADC		
€ 13,0	0	Esselunga		NO	San Giovanni della Sala	BLANCOS CRIANZA	XXX
				ME Sall Glovallili della Sala		TINTO JOVEN	,
DOC			ORVII	ETO	Orvieto bianco secco fermo	TINTO GUARDA	,
IGT			OITVII	-10		FERMO	XXX
persistenz 1	1-5 2,5	giudizio 1-5	Z vitigr Z Z Z Z	ni	Commento breve . ALTISSIMI LIVELLI QUALITATIVI, GIALLO	MOSSO	
"		1 10		GRECHETTO	TO PAGLIERINO CON SFUMATURE DORATE. AROMI FINI, ELEGANTI E COMPLESSI. INTENSI FLOREALI. IN BOCCA PIENO E MORBIDO, GRANDE IMPATTO	FRIZZANTE	
		10		PROCANICO		SECCO	XXX
2,5		10,71				ABBOCCATO	
		'				DOLCE	





Abbiamo iniziato a degustare questo Orvieto, già con gli antipasti, perchè il Prosecco, benchè non fosse dei migliori, è evaporato in pochi secondi. Ottimo è stato l'abbinamento sia con le cozze al vapore, sia con il risotto coi porcini e gamberi. Devo dire che il risotto è stato tanto apprezzato che mi ha fatto pensare che varrebbe la pena di dare un voto anche alle diverse portate, non solo ai vini, lo proporrò ai colleghi gourmet.

Tornando all'Orvieto devo ammettere che, pur essendo di altissimo livello, in realtà mi aspettavo qualcosa in più, perchè ho provato in passato un Orvieto della casa "Bigi", che mi ha veramente incantato, ed essendo notevolmente più economico di questo "Marchesi Antinori", mi aspettavo molto di più, in realtà i due vini sono circa sullo stesso livello.

Colore giallo paglierino tendente al dorato, aromi fini ed eleganti, inizialmente non di grande impatto, ma con lunga persistenza. Floreale, non di aromi penetranti come la rosa, ma leggeri come fiori di alberi da frutto. Poi in bocca l'impatto gustativo è più intensoè suadente e morbido, gradevolissimo accompagnamento di uno stupendo risotto.

Il produttore "Marchesi Antinori" è sicuramente uno dei più conosciuti anche fra i meno esperti. Copio alcune righe dal loro sito:

"L'incontro fra la famiglia Antinori e il vino avviene nel 1385, quando Giovanni di Piero Antinori si iscrive all'"Arte dei Vinattieri" valorizzando le proprietà rurali della famiglia nelle campagne del Valdarno, intorno a Firenze.

Tuttavia è con il secolo XVI che Alessandro Antinori, banchiere e mercante, fa conoscere il vino delle proprie tenute sia in Italia che all'estero viaggiando da Lione alle Fiandre, dalla Spagna ad Algeri."

La storia del vino in Italia è fatta da grandi personaggi.