781	feb-11	EVENTO	22.GOURMET.ISOLETTA	GENEROSOS SECOS	.
2009	13°	PRODUTTORE	NETTARE DEI SANTI	ESPUMOSOS	.
€ 10,0	Isoletta	NOME	ROVERONE	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	COLLINA DEL MILANESE	TIPOLOGIA	ROSSO SECCO	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni
3	2,5	7	BARBERA
			CROATINA
			MERLOT

Commento breve .
RUBINO VIOLACEO, SOTTOBOSCO, FRAGOLA E MARASCA AROMI DELICATI E INTENSI, IN BOCCA E' LUNGO ED ELEGANTE BEN EQUILIBRATO

Ho scoperto il Roverone in una cena aziendale due anni fa. In questi casi è difficile che vengano serviti vini di altissimo livello, molti commensali ed una particolare attenzione al prezzo. E' stata quindi una sorpresa per me assaggiare un vino che non sfigurerebbe neanche nelle degustazioni più impegnative.
La collina di San Colombani sta decisamente puntando sulla qualità, deve tenere alto il nome della provincia di Milano, essendone la unica DOC riconosciuta. E questa azienda ne è una degna rappresentante "Il Nettare dei Santi" cerca di coniugare nel migliore dei modi tradizione ed innovazione, accanto alle produzioni autoctone e storiche si stanno
tastando nuove strade, in questa occasione abbiamo provato un passito di verdea che ci ha lasciato stupiti.
Vale la pena anche di spendere due parole sul sito dell'azienda, veramente ben costruito, con schede complete e facilmente accessibili di tutti i vini, senza presentazioni pompose o pseudoartistiche, ma con un'attenzione agli aspetti culturali e del territorio, ottime le citazioni di Petrarca e Redi, che copierò anche nel nostro sito.
Dopo tanti complimenti potrebbe sembrare scontato ed inutile parlare del vino, non è così, come al solito cercheremo di essere del tutto imparziali nonostante la dichiarata simpatia.
Il Roverone si presenta con un colore rubino brillante con riflessi ancora violacei, giovani. Limpido e fluido. Un naso afascinante, ricco e persistente, complesso, note fruttate, frutti rossi di bosco, mirtillo e spezie, chiodi di garofano. Aromi polposi che predispongono il palato al successivo assaggio. In bocca il vino è corposo, con un giusto equilibrio
di acidi ed alcol. Poco tannico. Meriterebbe una maggiore struttura, con la quale sarebbe in grado di fare un salto di categoria, ma perderebbe la sua caratteristica di vino con un ampio raggio di abbinamenti. Dal sito del produttore vedo che il settore dei vini di gran qualità è occupato dalla "Selezione Mombrione", prodotto solo nelle annate favorevoli. Ma questa è strategia di marketing, la lasciamo agli specialisti.