

• **FEDERICO GRAZIANI - ETNA ROSSO DOC «PROFUMO DI VULCANO»**

Vino super performante proveniente dalla zona dell'Etna ottenuto principalmente da uve di Nerello mascalese e Nerello cappuccio, cui sono aggiunti pochi grappoli di Alicante e Francis. Fermenta senza controllo della temperatura e mediante i soli lieviti indigeni prima di andare a riposare per almeno 18 mesi in piccole botti di legno, senza poi subire travasi e filtrazioni. Capolavoro dell'enologia firmato Federico Graziani colpisce per il frutto, molto preciso, sapidità e finale lungo e raffinato. Versatile, l'olfatto è un accattivante mix di frutta rossa e polvere da sparo: dinamico. ([fedegraziani.it](http://fedegraziani.it))

• **TENUTA SAN MARCELLO CIELO SOMMERSO**

Vino orange ottenuto da uve Verdicchio in purezza, espressione del territorio marchigiano anche se atipico e originale. La fermentazione avviene spontaneamente con i soli lieviti indigeni con una breve periodo di macerazione a contatto con le bucce. Per otto mesi Cielo Sommerso affina all'interno di anfore georgiane interrate, prima di trascorrere altri tre mesi di riposo in bottiglia. Questo fa sì che l'acidità tipica del vitigno evolva in una maggior rotondità, facendone un grande vino attraversato da note di vaniglia e frutta candita, che lasciano spazio, sul finale, a sentori erbacei. ([tenutasanmarcello.net](http://tenutasanmarcello.net))

• **DOLOMYTOS - AMPHORA**

Rarità firmata Alto Adige, Dolomytos rappresenta una delle bottiglie più introvabili d'Italia. Cuvée di Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Sauvignier gris, Riesling, Pinot grigio, Pinot bianco e altri vitigni, fa del mistero il suo tratto saliente. La spiccata acidità, la suadanza e la freschezza della sua anima esotica fanno il resto, pur nel gioco agrumato col mandarino, i fiori d'arancio e la camomilla. Esplosivo. ([dolomytos-sacker.com](http://dolomytos-sacker.com))

Curiosità, desiderio di sperimentare, apertura mentale: sono questi gli atteggiamenti che caratterizzano le preferenze delle nuove generazioni verso il vino. I giovani, sia in Italia sia all'estero, amano informarsi, leggono molto e sono spesso privi di pregiudizi ma, a livello stilistico, prediligono vini leggermente aromatici, in cui acidità e tannini non siano troppo spiccati; calici in cui emerge con chiarezza e con una certa immediatezza la varietà, e quindi attraversati da profumi delicati, precisi, di frutta matura non cotta, con finali lunghi e spiccata sapidità. Così tornano in auge tendenze del passato come la riduzione, per vini che diventano da un lato più precisi e dall'altro più versatili, capaci di unire facilità di beva, immediata comprensione, freschezza e intensità. 🍷

*Aromaticità delicata, acidità e tannini solo appena accennati: i vini dei giovani d'oggi sono versatili e leggeri, fluidi ed espressivi, seduttivi ed efebici, proprio come sono loro. Ecco un trio*

