

IL TEMPO VENERDI' 24 GIUGNO 2011



di **Franco M. Ricci** Associazione Italiana Sommelier www.bibenda.it

IL VINO

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE MONTEORO 2009

SELLA & MOSCA

Loc. I Piani - Alghero SS - 079 997700 - Valutazione Duemilavini 5 Grappoli: Vino dell'eccellenza - In cantina: Godibile sin d'ora e per altri 3-5 anni - Tipologia: Bianco Docg - Uve: Vermentino 100% - 13,5% - Euro 10,50 - Conosciuta in tutto il mondo, Sella & Mosca è un'azienda storica e solida capace di coniugare qualità e numeri. Testimone di questa prerogativa è il Vermentino Monteoro, 140.000 bottiglie di pura eccellenza a un prezzo strepitoso, aspetto quest'ultimo che mette ancora più in luce il valore dell'etichetta. Un luminoso paglierino svela subito un quadro aromatico nobile ed elegante nelle note di camomilla che ben s'intrecciano a fieno, mirto ed erbe aromatiche. Sentori di lime, pesca e un sottile cenno minerale arricchiscono il bagaglio olfattivo. Di grande equilibrio l'assaggio, sferzato da una piacevole freschezza che, insieme alla vena sapida, sottolinea ritorni minerali sempre ben fusi alle note erbacee e fruttate. Vinificazione completamente in acciaio. Spaghetti alle vongole e i primi della tradizione marinara.

L'OLIO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SARDEGNA 2010

ANTICA COMPAGNIA OLEARIA SARDA

Via Vittorio Emanuele II, 225 - Alghero SS - 079 91597 - Valutazione Bibenda 4 Gocce: Olio di grande livello e spiccato pregio - Tipologia: Dop - Varietà: Bosana 100% - Euro 6 (0,500 l) - La cultivar Bosana, varietà resistente e originaria del comprensorio di Bosa, rappresenta la "pietra angolare" della produzione di questa realtà che controlla 173 ettari con ben 20.500 piante di olivo. Altro elemento di spicco dell'Antica Compagnia Olearia Sarda è il rapporto prezzo-valore degli oli extravergine. Il Dop Sardegna 2010 si presenta dorato lucente con riflessi verdolini. L'olfatto è intenso e giocato su riconoscimenti agrumati di arancia e bergamotto che lasciano via via il campo a nette percezioni vegetali, di pinoli e melanzana. L'assaggio mostra una trama vegetale e fragrante di grande pulizia gustativa e dalla dote amaro-piccante accennata. La frangitura si compie a ciclo continuo e la conservazione in silos sotto azoto. Cernia al forno, ma anche su carni bianche alla brace.

IL RISTORANTE

AL REFETTORIO

V.lo Adami, 47 - 079 9731126 - Alghero SS - Valutazione Bibenda 3 Baci: Ristorazione impegnata e luoghi particolarmente accoglienti - Chiusura: martedì; sempre aperto d'estate - Ferie: novembre - Etichette: 40 - Prezzo: entro 40 Euro - Tante le possibilità di scelta per gli avventori di questo locale proprio nei pressi dei Bastioni, dove vineria e cocktail bar affiancano il ristorante formando un'offerta davvero versatile. Anima del locale è lo chef Cristiano Andreini, attento ai prodotti del mercato locale e alla stagionalità degli alimenti. Di collaudata efficienza il servizio e accoglienti le sale, in cui è possibile ascoltare ottima musica

dal vivo nei week end. Ben centrata la carta dei vini, formata per lo più da etichette isolate accompagnate da un'intelligente selezione di birre.

Pubblicato il 24/06/2011

© RIPRODUZIONE RISERVATA