

ente votata ed esprime "lo
imo della vita e l'inevitabi-
della morte". Tutto questo
e sapientemente filtrato
forma apollinea delle pa-
che compongono i testi e

spiro, ha una consistenza già
tastata e un pallore già visto. A
riprova della tenacia e dell'o-
nestà con cui i Lenula si impeg-
nano nel loro progetto, basta-
no le loro mani votate all'este-

noforte e sintetizzatore) e Ga-
briele Conserva (batteria). Ini-
ziano a suonare insieme nel-
l'ottobre del 2007, affiancati fi-
no al 2010 da Fabio Miccoli al-
la batteria. Nel Maggio 2010...

degustazione che metteranno
in contatto I giovani comuni-
catori con gli altrettanto giova-
ni produttori di vino. Ogni ses-
sione sarà guidata dai...

CON IL TALE E IL mattre

Sapori 17 Marzo 8:22

Vini e Sapori
17 Marzo 8:46

Vini e Sapori
16 Marzo 18:13

Bordeaux 2013 en primeur: cosa si salva e cosa no (prima parte). Margaux, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pessac Leognan

2013, la terza annata di fila di
città solo discreta per i vini
Medoc e Haut Medoc, sta
tendendo a dura prova il siste-
Bordeaux fondato sugli en-
neur, che ha funzionato al-
grande negli ultimi 20 anni
ndo ricchezza e patrimoni
essionanti ma che mostra
orda in queste situazioni:
Chateau familiari sono
sti a crisi finanziare inso-
stabili. Arriva in questi

giorni sugli scaffali l'annata
2011 e viene presentata come
"godibile ma non da investi-
mento" mentre gli allocamenti
della 2012 non sono andati be-
nissimo e gli stock invenduti
giacciono ancora imponenti
nei magazzini dei negocialt,
che comunque ancora tengo-
no botta. Ma la 2013, giudicata
agli inizi ancora più negatiba-
mente che 2012 e 2011, è oggi
all'ultima tranche di vendita



en primeur e non c'è più tem-
po per rimandare i verdeti: in-
vestimento o ennesimata an-
nata di transizione? Come
spesso accade nelle annate...

Vino 17 Marzo 8:27

Mozzarella Bio Brimi

Brimi, azienda altamente qua-
lificata nella produzione di
mozzarella sia a livello nazio-
nale che internazionale, per
soddisfare le richieste ampie e

variegata di un consumatore
sempre più attento, propone
Brimi Mozzarella Bio. Brimi
Mozzarella Bio nasce da un in-
grediente unico al mondo:...

Vini e Sapori 16 Marzo 17:13

Un incontro d'eccezione al Vinitaly: Vini S. Osvaldo e Salumi Peveri

Un nuovo abbinamento di
grande interesse verrà presen-
tato al Vinitaly a Verona dal 22
marzo al 25 marzo tra la stori-

STROLGHINO di CULATELLO
abbinato con Selezione Platino
Rosè Brut. Siamo orgogliosi
che una azienda prestigiosa