

Zidarich - Carso Terrano

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2009						
▲						
★★★						
●						
■						
Invecchiamento: 1-2 anni Denominazione: Doc Uve: refosco dal peduncolo verde Bottiglie: 4.000 Azienda: Zidarich Sede: Duino Aurisina (Ts) Località: Prepotto, 23 - Tel. 040.201223 e-mail: info@zidarich.it Sito: www.zidarich.it	9	8,5	-	-	9	9

Zidarich - Carso Vitovska

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2010						
▲						
★★★						
○						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: vitovska Bottiglie: 14.000 Azienda: Zidarich Sede: Duino Aurisina (Ts) Località: Prepotto, 23 - Tel. 040.201223 e-mail: info@zidarich.it Sito: www.zidarich.it	9	8,5	-	-	9	9

Zuani Riserva - Collio Bianco

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2009						
▲						
★★★						
○						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: friulano 25, chardonnay 25, pinot grigio 25, sauvignon 25 Bottiglie: 10.000 Azienda: Zuani Sede: San Floriano del Collio (Go) Località: Giasbana, 12 - Tel. 0481.391432 e-mail: info@zuanivini.it Sito: www.zuanivini.it	9	-	9	8,5	9	9

Zuc di Volpe - Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2011						
▲						
★★						
○						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: pinot bianco Bottiglie: 9.900 Azienda: Az. Agr. Volpe Pasini Sede: Torreano (Ud) Via: Cividale, 16 - Località Togliano Tel. 0432.715151 e-mail: info@volpepasini.it Sito: www.volpepasini.it	9	-	9	8,5	9	9

Zuc di Volpe - Colli Orientali del Friuli Sauvignon

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2011						
▲						
★★						
○						
■						
Invecchiamento: 1-2 anni Denominazione: Doc Uve: sauvignon Bottiglie: 10.000 Azienda: Az. Agr. Volpe Pasini Sede: Torreano (Ud) Via: Cividale, 16 - Località Togliano Tel. 0432.715151 e-mail: info@volpepasini.it Sito: www.volpepasini.it	9,5	8,5	9	8,5	10	9

Maccario - Rossese di Dolceacqua

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2011						
▲						
★★						
●						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: rossese Bottiglie: 11.000 Azienda: Maccario Dringenberg Sede: San Biagio della Cima (Im) Via: Torre, 3 - Tel. 018.4289947 e-mail: maccariodringenberg@yahoo.it	9	8	-	-	9	8,5

Aimone - Riviera Ligure di Ponente Vermentino

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2011						
▲						
★★						
○						
■						
Invecchiamento: 1-2 anni Denominazione: Doc Uve: vermentino Bottiglie: 8.000 Azienda: Bio Vio Sede: Albenga (Sv) Frazione: Bastia - Via Crociata, 24 Tel. 0182.20776 e-mail: giobatta.vio@alice.it Sito: www.biovio.it	9,5	8	8,5	8,5	8	8,5

Albium - Riviera Ligure di Ponente Pigato

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2010						
▲						
★★						
○						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: pigato Bottiglie: 3.000 Azienda: Poggio dei Gorleri Sede: Diano Marina (Im) Via: San Leonardo - Tel. 0183.495207 e-mail: info@poggiodeigorleri.com Sito: www.poggiodeigorleri.com	9,5	8	-	-	9	9

Bon in da Bon - Riviera Ligure di Ponente Pigato di Albenga

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2011						
▲						
★★						
○						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: pigato Bottiglie: 4.000 Azienda: Bio Vio Sede: Albenga (Sv) Frazione: Bastia - Via Crociata, 24 Tel. 0182.20776 e-mail: giobatta.vio@alice.it Sito: www.biovio.it	9	7,5	9	8,5	9	8,5

Bricco Arcagna - Rossese di Dolceacqua

	Gambero	Espresso	Veronelli	Maroni	Bibenda	Il voto di Class
2010						
▲						
★★						
●						
■						
Invecchiamento: 2-5 anni Denominazione: Doc Uve: rossese Bottiglie: 3.200 Azienda: Terre Bianche Sede: Dolceacqua (Im) Località: Arcagna - Tel. 0184.31426 e-mail: terrebianche@terrebianche.com Sito: www.terrebianche.com	9	9	-	-	10	9,5

▲ Si visita in Azienda
▼ No visita in Azienda
■ Si vendita diretta
□ No vendita diretta
● Vino rosso
◐ Vino rosato

○ Vino bianco
* Spumante
♥ Dolce
★ Prezzo fino a 10 euro
★★ Prezzo fino a 20 euro
★★★ Prezzo oltre i 20 euro