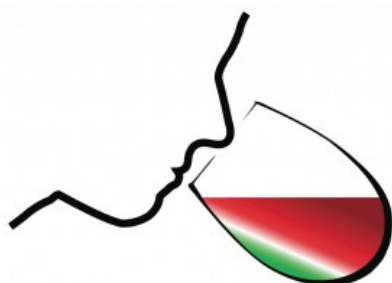


Fra un mese la IV edizione di Vini d'Autore- Terre d'Italia: ecco il bellissimo parterre!

Di **L'AcquaBuona** • 13 apr 2016 • Rubrica: **In copertina** •

[Stampa questo articolo](#) 



Vini d'Autore - Terre d'Italia
Una Hotel Versilia, Lido di Camaiore (Lu)
15 e 16 maggio 2016

Eccolo qua, il parterre della IV edizione di Vini d'Autore-Terre d'Italia. Basta dargli un'occhiata per comprendere che varrà veramente la pena, fra un mese esatto, raggiungere le grandi, affascinanti e luminose sale dell'**Una Hotel** (chi ha familiarità con Terre di Toscana sa di cosa parliamo), sul lungomare di Lido di Camaiore, nel cuore della Versilia "marittima".

Varrà la pena perché potrete fare la conoscenza con una prestigiosa, eclettica e non scontata selezione di vignaioli provenienti da tutta l'Italia, giunti fin qua per spiegare i loro territori e i loro vini nella perfetta sintesi fra cultura materiale e godimento "pagano" che contraddistingue i nostri eventi.



Certo, vista la stagione, i bianchi e le bollicine costituiranno una voce importante: dalla forza espressiva e dall'eleganza dei vini del Trentino, dell'Alto Adige e del Friuli, fino ad alcuni portavoce esclusivi provenienti da contesti territoriali che hanno dimostrato da tempo di poter competere ad armi pari: i Greco e Fiano campani, i Vermentino dalla Liguria alla Sardegna passando per la Toscana, i Verdicchio dei Castelli di Jesi, i Soave, i bianchi siciliani, e magari certi meravigliosi Riesling piemontesi... E, naturalmente, brilleranno nel bicchiere le bollicine: Franciacorta, Trentino, Oltrepò Pavese, Valdobbiadene e, udite udite, Versilia. Senza dimenticarci dei golosissimi Lambrusco (anche in versione Brut!).

Ma, ovviamente, non mancheranno i grandi rossi nazionali: le massime espressioni del nebbiolo provenienti da Barolo, Barbaresco e Roero conviveranno con alcune "chicche" dal Piemonte settentrionale (Boca) e dal Monferrato, a cui si uniranno i grandi Aglianico del Vulture dalla Basilicata, i Negroamaro dalla Puglia, i Cannonau dalla Sardegna, i Sagrantino dall'Umbria, i Sangiovese di Romagna, i Pinot Nero altoatesini. *Last but not least*, la pattuglia della regione ospitante, la Toscana: dalle zone più celebri e celebrate (Montalcino, Montepulciano, Chianti Classico, Bolgheri) a quelle emergenti (Val di Cornia, Maremma, Cortona), fino alle isole dell'arcipelago (Elba e Giglio).



Può bastare? Manca poco, solo un mese, al 15 e 16 maggio. Quando si alzerà il sipario sulla più bella edizione di Vini d'Autore-Terre d'Italia di sempre.

Per programma, orari, protagonisti, novità andate sul sito: www.vinidautore.info.

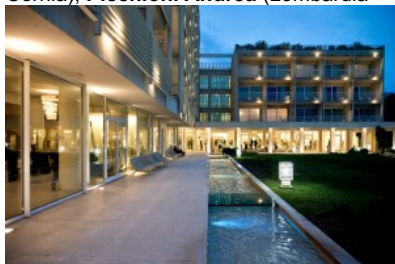
Il parterre dei produttori presenti

Acquabona (Toscana – Elba), **Andreola** (Veneto – Valdobbiadene), **Barone de Cles** (Trentino – Campo Rotaliano), **Barone Pizzini** (Lombardia – Franciacorta), **Bellavista** (Lombardia – Franciacorta), **Belvento I Vini del mare** (Toscana – Val di Cornia), **Bindella** (Toscana – Montepulciano), **Bindi Sergardi** (Toscana – Chianti Classico), **Ca' dei Frati** (Lombardia – Lugana), **Ca' Maiol** (Lombardia – Lugana), **Cantina Bolzano** (Alto Adige), **Cantina della Volta** (Emilia Romagna – Modena), **Cantina di Carpi e Sorbara** (Emilia Romagna – Modena), **Cantina Toblino** (Trentino – Valle dei Laghi), **Cantina Terlano** (Alto Adige), **Cantina Tramin** (Alto Adige), **Cantine di Marzo** (Campania – Irpinia), **Castello di Buttrio** (Friuli – Colli Orientali),



Castello di Radda (Toscana – Chianti Classico), **Clarabella** (Lombardia-Franciacorta), **Col d'Orcia** (Toscana – Montalcino), **Colterenzio** (Alto Adige), **Contadi Castaldi** (Lombardia – Franciacorta), **Drius** (Friuli – Collio e Isonzo), **Fattoria di Magliano** (Toscana – Maremma), **Marco Felluga** (Friuli –

Collio), **Ferrari F.lli Lunelli** (Trentino), **Firriato** (Sicilia), **Forlini Cappellini** (Liguria – Cinque Terre), **Ettore Germano** (Piemonte – Langhe), **Gini** (Veneto – Soave), **Grifalco** (Basilicata – Vulture), **Hartmann Donà** (Alto Adige), **Il Mosnel** (Lombardia – Franciacorta), **Kaltern** (Alto Adige), **La Bellanotte** (Friuli – Isonzo), **La Pietra del Focolare** (Liguria – Colli di Luni), **La Viarte** (Friuli – Colli Orientali), **Lamole di Lamole** (Toscana – Chianti Classico), **Le Piane** (Piemonte – Boca), **Leone De Castris** (Puglia – Salento), **Lis Neris** (Friuli – Isonzo), **Lo Sparviere** (Lombardia – Franciacorta), **Mora & Memo** (Sardegna – Gallura), **Mura** (Sardegna – Gallura), **Nals Margreid** (Alto Adige), **Negro Angelo e Figli** (Piemonte – Roero e Langhe), **Noelia Ricci** (Emilia Romagna – Colline di Predappio), **Pala** (Sardegna – Gallura), **Pantaleone** (Marche – Piceno), **Petra** (Toscana – Val di Cornia), **Picchioni Andrea** (Lombardia – Oltrepò Pavese),



Pievalta (Marche – Castelli di Jesi), **Pio Cesare** (Piemonte – Langhe), **Podere Sapaio** (Toscana – Bolgheri), **Roagna** (Piemonte – Langhe), **Ruggeri** (Veneto – Valdobbiadene), **Russiz Superiore** (Friuli – Collio), **Siddùra** (Sardegna – Gallura), **Sordo Giovanni** (Piemonte – Langhe), **Tenimenti D'Alessandro** (Toscana – Cortona), **Tenuta Alois Lageder** (Alto Adige), **Tenuta La Ghiaia** (Liguria – Colli di Luni), **Tenuta Mariani** (Toscana – Versilia), **Tenuta Pietramora di Colle Fagiano** (Toscana – Maremma), **Tenuta Santa Caterina** (Piemonte – Monferrato), **Tenute Cisa Asinari Marchesi di Gresy** (Piemonte – Langhe), **Tenute Lunelli-Castelbuono** (Umbria – Montefalco), **Traerte-Vadiaperti** (Campania – Irpinia), **Vajra** (Piemonte – Langhe), **Venica & Venica** (Friuli – Collio), **Villa Giulia** (Toscana – Chianti Classico), **Villa Job** (Friuli – Colli Orientali), **Villa Rinaldi** (Veneto – Soave), **Viticoltori Isola del Giglio** (Toscana – Isola del Giglio), **Vivera** (Sicilia – Etna)