

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 1 - Dal 10 al 16 Giugno 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - ivini@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 10 AL 16 GIUGNO 2018

Bertani

Caprai

Boscarelli

Gianni Brunelli

Antinori

Teruzzi

San Cristoforo

Malenchini

Monte Bernardi

Tenuta di Valgiano

Antonelli

Madonna Nera

Campò di Sasso

Zýmē

Zoom: Vannulo, Mozzarella di Bufala Campana

Ristorante: La Trota dal 1963 - Rivodutri (RI)



CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Collepiano

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Arnaldo Caprai](#)

Proprietà: Famiglia Caprai

Enologo: Vera Lafranconi

Il Sagrantino di Montefalco? Praticamente, lo ha inventato Marco Caprai. Certo, questo vitigno ha origini antiche, ed è stato vinificato da sempre dai contadini della zona e poi, a partire dagli anni Settanta, è comparso nella produzione di alcune realtà del posto (a cominciare dalla stessa Caprai che data 1978 le sue prime bottiglie in commercio). È altrettanto innegabile, però, che se oggi questo rosso, così particolare, è considerato uno dei maggiori vini italiani, e se il comprensorio di Montefalco è diventato uno dei casi più clamorosi di affermazione di un territorio grazie al vino, il merito è da ascrivere, in larga parte, a Marco Caprai e alla sua cantina. Un'operazione pionieristica i cui ingredienti sono stati un'accurata ricerca, una rigorosa sperimentazione e praticate senza compromessi; oltre ad un profondo attaccamento ad un vitigno e al suo territorio di origine. E se nella denominazione sono pure emerse contraddizioni e non poche difficoltà nella gestione di un successo così improvviso, la cavalcata dell'azienda di Marco Caprai è stata travolgente. Venendo all'oggi, il Sagrantino Collepiano 2014 si conferma ormai un vino stilisticamente ben leggibile, di fattura inappuntabile e senz'altro non meno intrinseco del suo fratello maggiore il 25 Anni.

BOSCARELLI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino,

Mammolo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Poderi Boscarelli](#)

Proprietà: Famiglia De Ferrari

Enologo: Maurizio Castelli

A volte le storie dell'Italia del vino si accompagnano a inaspettati intrecci. Sono, infatti, i De Ferrari Corradi, arrivati in Toscana da Genova, ad aver creato una delle cantine più rappresentative del Nobile di Montepulciano. Un territorio e un vino antico, eppure bisognoso, evidentemente, di un vestito contemporaneo che ha trovato in questa famiglia dei sarti d'eccezione. Sarà bene ricordare però che l'azienda non si trova in una zona qualunque della denominazione ma in uno delle sue terre migliori: Cervignano. Si tratta di un terroir dai caratteri peculiari, caratterizzato da terreni alluvionali e profonde terre rosse. Un mix in grado di generare vini eleganti, dal bel carattere e dalla pronunciata acidità, insomma, un paradiso per il Sangiovese più espressivo. L'impresa dei De Ferrari comincia all'inizio degli anni Sessanta e l'azienda, Boscarelli appunto, mutua il nome dal toponimo del luogo in cui sorge. Dalla cantina sono sempre usciti vini autentici, longevi, anche se frutto di continue riflessioni e variazioni sul tema. Nel Nobile 2015 questa tensione appare piuttosto chiaramente. Annata potente e generosa ma allo stesso tempo anche elegante. È quest'ultima caratteristica che, va da sé, emerge con forza dal succoso e ritmato rosso di casa Boscarelli. Una versione particolarmente generosa che troverà nell'invecchiamento un'altra dimensione per un ulteriore miglioramento.

GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Le Chiuse di Sotto](#)

Proprietà: Maria Laura Brunelli

Enologo: Maria Laura Brunelli

Questa realtà produttiva, fondata nel 1987 da Gianni Brunelli e oggi guidata, dopo la sua scomparsa, dalla moglie Maria Laura, si sviluppa, dal punto di vista viticolo, su due terroir completamente diversi. I vigneti de Le Chiuse di Sotto si trovano sulla direttrice nord-est di Montalcino, a ridosso dei Canalicchi; quelli di Podernuovo, invece, si trovano nella fascia meridionale che contraddistingue l'altra "faccia" della denominazione, per un totale di sei ettari e mezzo. L'incrocio di due espressività del Sangiovese di Montalcino molto diverse ma egualmente avvincenti, dona alle etichette aziendali un carattere preciso e non privo di personalità. Stiamo parlando comunque di Brunello dalla cifra stilistica classica, nel senso migliore del termine, ottenuti da macerazioni medio-lunghe e da invecchiamenti in legno grande. La versione 2013 del Brunello ripropone le caratteristiche più avvincenti della cantina Brunelli. Non certo un vino immediato, ma rigoroso e mordente che darà ancora il meglio di sé con il passare del tempo. Per adesso, i profumi sono convincenti e giocano su note fruttate e floreali ben assistite da cenni terrosi e affumicati. In bocca, il vino possiede uno sviluppo solido e incisivo con freschezza ed energia ben in evidenza. Un ulteriore sosta in bottiglia regalerà anche quel quid di eleganza in più, che è un po' la caratteristica principale di questi splendidi vini.

BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Bertani](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Team enologi aziendali

L'Amarone è considerato, a ragione, uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica antica quanto affascinante, come il parziale appassimento delle uve. Proprio per questo, però, anche soggetto a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite ed in debito di equilibrio sul fronte della perfetta godibilità, specialmente negli anni della caccia al vino più "palestrato". Rischi lontani anni luce dallo stile Bertani, azienda storica, a parer nostro uno dei gioielli più preziosi della Valpolicella, costantemente al riparo da facili derive modaiole e capace invece di emozionare sempre. Come nel caso di questo Amarone 2009, un rosso dai profumi intensi e fragranti, perfettamente giocato sull'alternanza tra voluttuosità del frutto e austera profondità, con qualche inaspettato passaggio che può rimandare in bocca alle suggestioni di un Sangiovese maturo sul piano della reattività, del ritmo e della freschezza acida. Elementi che lo mettono anche al riparo dal trascorrere del tempo. Bertani, che oggi riunisce il gruppo Bertani Domains (con le tenute toscane Tre Rose, Val di Suga e San Leonino, la friulana Puiatti e la marchigiana Fazi Battaglia) è una realtà produttiva da 70 ettari di vigneto e una produzione complessiva di oltre 2 milioni di bottiglie all'anno, che sta sempre più guardando alla sostenibilità, come testimoniano i primi cinque ettari di vigna coltivati a biologico.



MARCHESI ANTINORI

Docg Chianti Classico Marchese Antinori Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese e altre uve complementari

Bottiglie prodotte: 350.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Antinori nel Chianti Classico](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella, Stefano Carpaneto

Dal Chianti Classico, con le tenute Tignanello, Badia a Passignano, Pèppoli, Castello di San Sano e Capraia, all'areale di Montepulciano con la Tenuta La Braccessa che insiste anche in quello della Doc Cortona, da Montalcino con la Tenuta Pian delle Vigne, a Bolgheri con la Tenuta Guado al Tasso, dalle colline fiorentine con la Tenuta Monteloro, a quelle di Sovana in Maremma, con la Fattoria Aldobrandesca, fino alla Tenuta Le Mortelle di Castiglione della Pescaia, in piena zona Doc Maremma, la cantina fiorentina è l'unica azienda che possiede un "presidio" in ogni denominazione toscana (fatta eccezione per San Gimignano). Una presenza toscana globale, che tuttavia non sembra nascondere una "propensione" predominante verso il Chianti Classico di Antinori, dove la griffe con sede storica in Via Tornabuoni ha concentrato le sue strategie a partire, dalla nuova cantina di Bargino. Naturalmente senza dimenticare del vino. Il Chianti Classico Marchesi Antinori Riserva 2015 è davvero ben riuscito. Profumi nitidi e fragranti anticipano una bocca succosa e piena di chiaro-scuri e contrasti dolce-acido. Un rosso in grado di raccontare il suo territorio d'origine con uno stile moderno ma decisamente dotato di personalità e carattere. Un po' la quadratura del cerchio, in un mondo del vino che sta cambiando i suoi gusti e che va in cerca di sempre maggiore forza dell'espressione territoriale di un vino.

TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Teruzzi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giuseppe Caviola, Irene Leonzio

L'azienda di San Gimignano, 94 ettari a vigneto (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è la più estesa di tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce 1 milione di bottiglie annue, ha una storia meritoria e non secondaria nel panorama del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi, milanese con la passione per il vino, e che ha ritrovato un nuovo slancio in tempi assai più recenti e cioè nel 2016, quando l'azienda è passata nell'orbita del Gruppo Terra Moretti, la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella e Mosca. Ancora il grosso del lavoro deve prendere forma, ma già qualcosa si sta muovendo e la definizione stilistica dei vini sta cominciando a percorrere strade più articolate. Ne è un esempio la Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena 2016, una nuova selezione che offre uno stile già ben leggibile e di bella personalità. Il naso è caratterizzato da toni floreali e da un fruttato delicato, rifiniti da cenni di macchia mediterranea e alloro. In bocca, il vino è definito da una verve acida affilata e sempre in primo piano che allunga il sorso e lo rende freschissimo e non privo di sapidità, fino ad un finale luminoso e tendenzialmente croccante. Un'ulteriore sottolineatura a ribadire che il bianco toscano, sa comunque che sfidare la concorrenza rossista.

SAN CRISTOFORO

Doc Maremma Toscana Sangiovese Amaranto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 21.800

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Podere San Cristoforo](#)

Proprietà: Diletta Malenchini

Enologo: Niccolò Matteucci

Lorenzo Zonin acquista Podere San Cristoforo, 15 ettari di vigneto per 45.000 bottiglie di produzione annua, nel 2000, sposando fin da subito la pratica biodinamica. I vigneti sono piantati sullo strato di sfaldamento delle Colline Metallifere e la parte di scheletro certo non manca ai terreni. Siamo nei pressi di Gavorrano in Maremma e, da queste parti, puntare sul Sangiovese non è una cosa scontata né tanto meno semplice. Ma ciò che è successo a Podere San Cristoforo è decisamente degno di nota. Dalla cantina, probabilmente, escono i Sangiovese di Maremma più eleganti e freschi di tutto il territorio. Sorprendenti ma solo fino ad un certo punto e, cioè, fin quando non si è conosciuta la determinazione della cantina maremmana nel condurre la sfida con l'ostico vitigno principe della Toscana. Sono vini sempre ben riconoscibili, mai eccessivi o troppo potenti, invece leggiadri e tendenzialmente eleganti. Ne è un buon esempio l'Amaranto 2016 che, complice anche un'annata piuttosto favorevole specialmente per i non troppo frequenti picchi di calore estivi, offre un naso limpido e fragrante in cui il frutto è sempre in primo piano pur lasciando sentire anche cenni di terra e tocchi di macchia mediterranea ed erbe aromatiche. In bocca, il vino è ben bilanciato, sapido e ritmato, possiede retrogusto perfettamente corrispondente agli aromi e finale in crescendo con nota quasi salina in primo piano.

MALENCINI

Docg Chianti Colli Fiorentini Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Malenchini](#)

Proprietà: Diletta Malenchini

Enologo: Valentino Ciarla

A fare da cornice ai 17 ettari vitati dell'azienda la villa medicea di Lilliano che la famiglia Malenchini possiede dalla metà dell'Ottocento. La Tenuta si trova dunque nel cuore del Chianti Colli Fiorentini e a questa denominazione la cantina guidata da Diletta Malenchini dedica l'attenzione più rigorosa. Dalla campagna 2015, l'azienda sta convertendosi al biologico, ma, soprattutto, ha deciso un cambio di passo tendenzialmente drastico nello stile dei propri vini, ricercando con più meticolosità un tratto più puro e chiantigiano per le sue etichette. Una scelta quanto mai azzeccata, compiuta in un momento di trasformazione dei gusti dei winelover, che vanno proprio in questa direzione. Ecco allora diminuire l'influenza delle barriques e tornare il legno grande, scomparire le varietà alloctone dall'uvaggio del Chianti per far posto al solo Canaiolo. I primi risultati di questo cambio di passo possono essere già leggibili nel Chianti Colli Fiorentini Riserva 2015, un rosso che sembra centrare perfettamente i suoi obiettivi. I profumi sono puliti e chiari, con il frutto che si alterna a sensazioni di terra e fiori ben sostenute da tocchi di pietra focaia e leggeri cenni affumicati. In bocca, il vino si distende continuo e ritmato, i tannini sono vivaci e maturi, mentre il sorso è sempre bevuto, rinfrescato da una bella verve acida che conduce ad un finale sapido e profondo.



MONTE BERNARDI

Docg Chianti Classico Retromarcia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Monte Bernardi](#)

Proprietà: Famiglia Bedford e Famiglia

Schmelzer

Enologo: Michael Schmelzer

La famiglia Schmelzer acquista Monte Bernardi, 10 ettari a vigneto, nel 2003, impostando la propria produzione sul biologico e poi sul biodinamico. I vigneti crescono su terreni sassosi, nella maggior parte composti da Galestro, Arenaria e Alberese, la classica composizione dei migliori terreni chiantigiani. Sono situati ad un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, circondati da boschi ed esposti a sud. Una condizione perfetta perché il Sangiovese produca le sue caratteristiche al meglio e raggiunga la sua proverbiale espressività. Ed infatti, l'azienda concentra il fiore della sua attività proprio attorno a questo vitigno, dandone un'interpretazione coerente e non priva di carattere e personalità. Dal punto di vista della costanza qualitativa, talvolta ci sono delle sbavature nelle etichette aziendali, ma quando tutto va per il meglio i vini di Michael Schmelzer rappresentano uno dei migliori esempi dell'intero areale del Chianti Classico. È decisamente il caso del Retromarcia 2016, il cui nome richiama la volontà aziendale di produrre un vino tradizionale e capace di restituire al meglio la tipicità di Panzano. Un Chianti Classico di grandissima fragranza e piacevolezza olfattiva e dotato di un sorso a dir poco goloso. I tratti aromatici passano dalla pietra focaia ai piccoli frutti rossi come al palato la sapidità e la dolcezza si rincorrono in una progressione ritmata e incalzante.

TENUTA DI VALGIANO

Doc Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 86,00

Azienda: [Tenuta di Valgiano](#)

Proprietà: Moreno Petrini, Laura Di

Collobiano

Enologo: Saverio Petrilli

La Tenuta di Valgiano è una delle culle della biodinamica legata al vino in Italia. L'azienda, situata in un angolo incantevole delle Colline Lucchesi, a due passi da Lucca, possiede 21 ettari a vigneto, per una produzione annua di 80.000 bottiglie, ed è condotta, dal 1993, da Moreno Petrini e Laura Di Collobiano, affiancati nella conduzione tecnica, sia agricola che enologica, da Saverio Petrilli, vero e proprio pioniere delle pratiche di origine steineriana nel Bel Paese, non certo un "santone", quanto un uomo determinato nelle sue scelte e rigoroso nel suo lavoro. Tutt'altro che facile o scontato, il Tenuta di Valgiano, prodotto per la prima volta nel 1999, ottenuto da Sangiovese, Syrah e Merlot e affinato in barriques per oltre un anno, è il vino bandiera della cantina di Capannori, capace d'imporci praticamente da subito all'attenzione degli addetti ai lavori e non, e possiede una cifra stilistica solida e ben riconoscibile, frutto di precise linee guida e, per certi aspetti, anche coraggiose. La versione 2015, figlia di un'annata da incorniciare, ha un ricco profilo olfattivo dal fruttato rigoglioso e fragrante, ben complessato da cenni di spezie fini come il pepe e ricordi di terra e sottobosco. In bocca il sorso è dinamico, polposo e vibrante, con tannini sapidi e sviluppo ampio e coinvolgente, fino ad un finale pieno e deciso, che rimanda al frutto rosso e alla pietra focaia.

ANTONELLI

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Antonelli San Marco](#)

Proprietà: Famiglia Antonelli

Enologo: Paolo Salvi

Conosciutissimi e apprezzati da ogni appassionato di vino che si rispetti, i vini firmati Antonelli si collocano al top delle varie denominazioni montefalchesi. La cosa non sorprende, vista la storicità della Tenuta San Marco, 50 ettari a vigneto per 300.000 bottiglie di produzione complessiva, inserita in un areale vocato, nei pressi del borgo di Montefalco e che rappresenta quanto di meglio si possa desiderare per allevare le varietà tipiche della zona. Tra queste, ovviamente, il Sagrantino. Anzi, tra i produttori storici della tipologia, un posto di riguardo spetta certamente a Filippo Antonelli. I suoi vini possiedono un'impostazione stilistica intrigante, personale e all'insegna dell'eleganza. Una declinazione "classica" verrebbe da dire, che non ha mai ceduto nel tempo alle lusinghe delle mode enologiche. Nella versione 2014, certo non un millesimo di facile interpretazione, questo vino stupisce per equilibrio e finezza, caratteristiche che, a ben guardare, fanno parte del Dna di questa cantina, come accennato, ma che paiono comunque esaltate da un'annata che, paradossalmente vista la sua difficoltà, regala ottime impressioni da subito e lascia immaginare anche positivi scenari futuri. I profumi sono infatti di bella fragranza, alternando frutti e fiori a sensazioni affumicate e soprattutto lo sviluppo gustativo sembra giovarsi delle caratteristiche dell'annata, regalando ritmo, sapidità ed equilibrio.

MADONNA NERA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Madonna Nera](#)

Proprietà: Lorenzo Borgogni

Enologo: Carlo Ferrini

Sei ettari a vigneto per questa giovane realtà produttiva di Montalcino, nata nel 2006 per volere della famiglia Borgogni, Un'azienda dai vini ben profilati e dallo stile che potremmo definire "moderno", fatto di generose estrazioni e uso non secondario dei legni di affinamento di provenienza soprattutto francese. Il risultato sono una gamma di vini alla ricerca della morbidezza e della dolcezza, in cui il frutto resta sempre in primo piano, ben sostenuto dalle speziature del rovere. Evidentemente il vino di punta resta il Brunello di Montalcino, anche se a far parlare molto di sé è stato l'Igt Madonna Nera, uvaggio a base di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, servito al G8 de L'Aquila nel 2009. C'è poi da sottolineare l'interpretazione del Rosso di Montalcino di Madonna Nera, che spesso è decisamente centrata e non priva di personalità. Come nel caso della versione 2015, figlio peraltro di un'annata fantastica, proprio da Sangiovese verace. Affinato in Tonneaux da 5-7 ettolitri di primo e secondo passaggio, per 12 mesi, questo rosso possiede naso di grande impatto fruttato, dai cenni speziati e affumicati a rifinitura e contraddistinto da una bella nota ematica finale. In bocca, lo sviluppo è generoso e ampio, sapido e articolato, ma il sorso non è mai faticoso, anzi resta slanciato e molto fragrante. Una classica bottiglia che è difficile trovare ancora con un po' di vino a fine pasto.



CAMPO DI SASSO

Toscana Igt Rosato Sof

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc, Syrah

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Tenuta Campo di Sasso](#)

Proprietà: Tenuta i Biserno

Enologo: Helena Lindberg

Sof, la creatura rosa della giovane Sophia Antinori, che ne ha segnato il debutto da produttrice, ha ormai compiuto tre anni e sta crescendo sul mercato enico: partita con poco più di cento bottiglie, la produzione 2016 ormai tocca le 12.000 unità, segno del successo di questa idea fresca ed immediata, fortemente voluta dalla figlia di Lodovico Antinori. Ma anche, evidentemente, dal ritrovato interesse verso una tipologia, i rosati appunto, che erano stati per un po' lasciati sullo sfondo. Prodotto con uve Cabernet Franc e Syrah ottenute nel vigneto di San Giovanni, sulle colline di Bibbona, Sof è l'etichetta giovane di Tenuta Campo di Sasso di Biserno, ultima scommessa del marchese in terra maremmana, lo stesso che ha creato alcuni miti autentici dell'enologia come Masseto e Ornellaia. L'eleganza è la cifra di questo rosato dall'intenso color pesca, che si riflette sia sulla scelta estetica della bottiglia, che nel calice, ed arriva, organoletticamente, da una buona ventilazione marina nei vigneti e da terreni composti prevalentemente da sabbia e limo. Sof 2016 accoglie il naso con candidi fiori bianchi e aromi di frutta delicati. La struttura del vino, al naso quasi impercettibile, sorprende in bocca, con un leggero tannino, che accompagna il sorso per tutta la sua lunghezza, e una discreta morbidezza in ingresso, che a quel sorso riesce a dare volume. È maturo, ma ancora apprezzabile.



ZYMĚ

Docg Amarone Classico della Valpolicella

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Zymé](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Celestino Gaspari, enologo consulente, nel volgere di un trentennio è passato da una serie di esperienze molto importanti che, infine, lo hanno condotto ad uno sbocco quasi necessario: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina con sede a San Pietro in Cariano, Zymé (il nome proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, inteso come attitudine alla trasformazione) è la sua "creatura" e conta su 30 ettari a vigneto situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, tra bianchi, spumanti, tagli bordolesi e, naturalmente, vini della Valpolicella. Una bella realtà del Veneto in bottiglia in attività dal 1999, che trova naturalmente nell'Amarone l'etichetta di punta aziendale. Lo stile dei vini è un buon incrocio tra un approccio tradizionalista e mirate incursioni nell'enologia e nella viticoltura più moderna. Ecco che l'Amarone Classico prodotto da Gaspari possiede profumi complessi e intensi, dove tra il frutto rigoglioso si fa spazio anche una bella nota di erba aromatica e cenni speziati a rifinitura. In bocca, il vino attacca dolce e morbido, è ricco come tradizione vuole, ma sa anche esprimere grinta e profondità del sorso, evidenziando ritmo e contrasto e un finale lungo, appena segnato da ricordi di tabacco e leggeri tocchi boisés.

ZOOM



VANNULO, DOP MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

VIA GALILEO GALILEI, 101 - CAPACCIO-PAESTUM (SA)

Tel: +39 0828 724765

Sito Web: www.vannulo.it

Nasce nel 1988 Vannulo, il caseificio di proprietà della famiglia Palmieri, che ha fatto e continua a fare la storia della mozzarella di bufala campana. Conosciuto in tutto il mondo per essere l'inventore ante-litteram della mozzarella a chilometro zero (tutta la filiera è contenuta nell'azienda che è certificata biologica), nel 2000 diventa anche yogurteria, da modello per centinaia di negozi simili. Il punto vendita di Capaccio al lunedì mattina è già pieno di clienti locali e non, perché la mozzarella di Vannulo è ormai saldamente la migliore ed è fatta soprattutto per le famiglie. Non c'è stata mai la corsa all'aumento quantitativo esasperato. L'azienda produce 15 quintali di latte al giorno e guarda piuttosto alla qualità, da sempre. Niente mozzarelle ai ristoranti, niente latte ad altri produttori. E se poi consideriamo che si trova a due passi dal complesso archeologico di Paestum, diventa davvero difficile non collocarlo tra i luoghi d'elezione del Bel Paese.

RISTORANTE



LA TROTA DAL 1963

VIA S.SUSANNA, 33 - RIVODUTRI (RI)

Tel: +39 0746 685078

Sito Web: www.latrota.com

Oltre 50 anni fa sulla riva di un fiume una coppia di ristoratori fonda quila propria trattoria. Oggi, due fratelli continuano quell'esperienza dal 1984 a La Trota, Sandro e Maurizio Serva, incentrando la loro cucina sui pesci d'acqua dolce, richiamo al territorio e alla tradizione di questo angolo laziale. Ma non solo. Continua la ricerca delle materie prime, a rielaborare modernamente sapori sedimentati nella memoria, giocando sulle consistenze, le temperature e la leggerezza delle preparazioni. Un viaggio gustoso che può avviarsi con l'uovo al carciofo, salsa di topinambur e gocce di mentuccia, un classico de La Trota, passando per il riso affumicato al rosmarino con gamberi di fiume e strigoli, toccando l'acme con la trota fario e foie gras, salsa di mango e vaniglia e terminare con la zuppa di fragole e zenzero, ricotta e croccanti al cacao.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum