

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 2 - Dal 17 al 23 Giugno 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 17 AL 23 GIUGNO 2018

*Kobler*

*Sedilesu*

*Tiezzi*

*Berlucchi*

*La Civettaja*

*Cormòns*

*Terre di Giurfo*

*Fattoria Petrolo*

*Pol Roger*

*Masciarelli*

*Tenuta Hofstätter*

*Valle Vermiglia*

*Piccoli*

*Canicattì*

*Zoom: Senensis Spirits, London Dry Gin Senensis*

*Ristorante: Antichi Sapori - Andria (BT)*





## KOBLER

Doc Alto Adige Rosato Merlot Kotzner

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Weinhof Kobler](#)

Proprietà: Armin Kobler

Enologo: Armin Kobler

## SEDILESU

Doc Cannonau di Sardegna Mamuthone

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Giuseppe SedileSU](#)

Proprietà: Francesco SedileSU

Enologo: Francesco SedileSU

## TIEZZI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Soccorso

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.460

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Tiezzi](#)

Proprietà: Enzo Tiezzi

Enologo: Enzo Tiezzi

## BERLUCCHI

Docg Franciacorta '61 Nature Millesimato

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: Famiglia Ziliani

Enologo: Arturo Ziliani e Ferdinando Dell'Aquila

Lungo la strada del vino dell'Alto Adige, proprio all'inizio, all'altezza di Magré, si trova il Weinhof Kobler, piccola azienda a gestione familiare fondata negli anni 50 e presa in mano da Armin, e da sua moglie Monika, dal padre Erich nel 2006. Gentile e discreto provocatore dall'animo social, Armin accoglie i curiosi sul sito web presentandosi come "azienda senza tradizione", il pretesto perfetto che usa, ad esempio, per spiegare con spirito la sua scelta convinta verso il tappo a vite. I sei vigneti, disegnati sulle etichette dei vini, si trovano tutti nel territorio comunale fra i 200 e i 220 metri, distinti per composizione e bilancio idrico: le viti che vi sono piantate sono state scelte perché adatte a quei diversi tipi di suolo, andando oltre le mode, per fare qualità in vigna e ottenere "vini senza stampelle", come li definisce Armin. Il vigneto Kotzner, che dà il nome al vino, ha un terreno sabbio-argilloso su detriti dolomitici e ospita del Merlot piantato nel 1980. Il rosato classico impalpabile è lontano dall'idea della cantina: nel bicchiere c'è infatti volume, sia di colore che di profumi (ciliegia, banana e rosa), coerente in bocca, aiutato da un leggero residuo zuccherino, e una traccia salina che allunga il tempo dell'assaggio. L'ammandorlato che ritorna nel finale, si trasforma man mano in tamarindo e liquirizia. Un rosato pieno, perfetto per accompagnare i pasti.

Il rischio della retorica, così come l'eccesso di romanticismo, sono dietro l'angolo quando ci si occupa di aziende come questa. È un fatto certo, però, che se oggi i vini dell'ambito di Mamoiada, nel Nuorese, iniziano ad avere finalmente la visibilità che meritano, si deve in gran parte a Francesco SedileSU; che una volta raccolta l'eredità del padre Giovanni ha iniziato dal 2000 a imbottigliare di suo, vinificando uve ad alberello dalle basse rese e di un'età compresa fra i 40 e gli 80 anni (una vigna, prefillosserica, ha persino superato il secolo di vita!). Le morbide colline di provenienza, situate fra i 600 e i 900 metri d'altitudine e dal sottosuolo prevalentemente sabbioso, godono di clima privilegiato per il cannonau: vitigno principe della cantina e del territorio, da Francesco declinato in più etichette (a parte la divagazione eterodossa dell'unico bianco, il Perda Pintà, da uve granazza). Fra i campioni del Nostro svetta però questo Mamuthone, affinato in cemento dopo una vendemmia ricavata da una vigna cinquantenne: di un rubino luminoso, colpisce il naso con un trionfo floreale e fruttato, che muove dal ribes al mirto, dal chiodo di garofano al glicine, dalla ciliegia alla macchia mediterranea. Elegantissimo al palato, fresco, sapido e dall'estrazione tannica esemplare, questo 2015 costituirà di certo uno dei riferimenti paradigmatici per la denominazione.

(Fabio Turchetti)

La storia di Enzo Tiezzi si è inesorabilmente intrecciata alle lontane origini del Brunello di Montalcino, quando nel 1999 decise, con coscienza critica, di unire alle sue proprietà il Podere Soccorso. Podere che comprende l'omonima vigna, eccezionale da ogni punto di vista: è infatti situata proprio in paese, appena sotto alle mura del santuario della Madonna del Soccorso a 500 metri di altitudine, ma soprattutto è appartenuta al professor Riccardo Paccagnini, che ne vinificò uno dei primi Brunelli nel lontano 1870 (esemplare in seguito riconosciuto di menzione a Bordeaux nel 1904). Le mani ferme e le intenzioni sagge di Enzo (tanto riconosciute a Montalcino da essere stato anche Presidente del Consorzio del Brunello per diversi anni) hanno sempre rispettato questo pezzetto di storia ilcinese, curando un vigneto ad alberello che è un piacere da guardare e ottenendone grappoli che vengono vinificati secondo le tradizionali regole territoriali: fermentazione in tini di legno e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 10 a 40 ettolitri, costantemente seguiti da continui assaggi. Il Brunello di Montalcino "Vigna al Soccorso" del 2013 così ottenuto è un piccolo gioiello: ematico e profondamente fruttato, soddisfa il palato di sapidità balsamica e freschezza agrumata; i tannini asciugano piacevolmente la bocca, lasciando note di tamarindo, di alloro e di (immancabile) ciliegia...che invitano alla sete.

Le vicende di questo storico marchio dell'enologia italiana cominciano agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme ad un giovane enologo, Franco Ziliani, e al suo collega Giorgio Lanciani, vollero concretizzare il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e l'inizio di una vera svolta per la spumantistica tricolore. Il Franciacorta '61 Nature, il cui nome indica l'assenza di dosaggio, è un Millesimato creato con le uve del 2010, provenienti da quattro vigneti di proprietà (Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli) le cui viti hanno 15 anni di età e sono collocati tra Corte Franca e Provaglio d'Iseo nel cuore di quella che oggi è la denominazione Franciacorta. La cuvée affina sui lieviti almeno 60 mesi. Questo vino è stato pensato dall'amministratore delegato ed enologo Arturo Ziliani per essere proposto non soltanto come aperitivo, ma durante tutto il pasto, in risposta al crescente successo commerciale delle bollicine del Bel Paese. La bottiglia appartiene alla linea '61, composta da Brut, Satèn e Rosé, e rende omaggio nel nome all'anno in cui, appunto, è nato il primo Franciacorta.



## LA CIVETTAJA

Toscana Igt Pinot Nero

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Podere della Civettaja](#)

Proprietà: Vincenzo Tommasi

Enologo: Vincenzo Tommasi

Volenti o nolenti, il Pinot Nero è diventato l'ultima frontiera enoica anche per il Bel Paese. Tutti vogliono produrlo, a qualsiasi latitudine e in qualsiasi condizione. Chi lo ha fatto da più tempo, per esempio l'Alto Adige, vede questa intuizione a volte come sbiadita, di fronte all'"infortuna" di rossi ottenuti da questo nobile ma complicatissimo (da coltivare) vitigno. Il consiglio sarebbe quindi di scegliere bene e non lasciarsi influenzare solo dalla presenza di questa varietà in etichetta, per non incorrere in vini in cui si presentano interpretazioni incerte dell'uva Borgognona, a metà strada tra declinazioni alla ricerca di una "Borgogna italiana" o decisamente caricaturali. Anche in Toscana, non mancano le aziende che si stanno misurando con il Pinot Nero e certamente quelli prodotti nel Mugello o nel Casentino rappresentano forse il meglio di questa "nouvelle vague". Vincenzo Tommasi ha piantato due ettari e mezzo di Pinot Nero a 500 metri di altezza in località Romena, a Pratovecchio (AR) nel bel mezzo del Casentino, dando vita a Podere La Civettaja. La versione 2013 del suo vino è davvero un piccolo capolavoro, ormai collocato tra i di Pinot Nero più intriganti realizzati al di fuori della Borgogna. Come nasce? Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in legno e cemento; 12 mesi in barriques di 3°, 4°, 5° e 6° passaggio; 11 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento.



## CORMÒNS

Doc Friuli Isonzo Malvasia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantina Produttori Cormòns](#)

Proprietà: Cantina Produttori Cormòns

Enologo: Luca Belluzzo

Centocinquanta viticoltori formano questa solida cantina sociale friulana nata alla fine degli anni Sessanta. Oltre 400 gli ettari appartenenti ai Soci della Cantina Produttori Cormòns, divisi tra le zone del Collio, dell'Isonzo e dei Colli Orientali del Friuli, ovvero alcune delle zone più belle per la produzione di vini di tutto il Friuli Venezia Giulia. Un patrimonio viticolo diviso tra i 335 ettari coltivati a vitigni a bacca bianca, Chardonnay, Friulano, Malvasia, Moscato Giallo, Moscato Rosa, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Prosecco, Ribolla Gialla, Riesling, Sauvignon, Traminer e Verduzzo e i 101 coltivati con uve a bacca rossa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco e Schioppettino. A più riprese, a partire dai primi anni Ottanta, nella Cantina Produttori Cormòns furono chiamati a decorare le botti di rovere di Slavonia una ventina tra i più importanti artisti della seconda metà del Novecento, Zancanaro, Celiberti, Ciussi, Ceschia, Spesot, Benedetti, Crico, Fornarelli, Ornella, Menon, per citarne alcuni, creando una galleria d'arte unica nel suo genere. La Malvasia d'Isonzo 2016, oggetto del nostro assaggio, evidenzia profumi di leggermente aromatici, cenni di pepe bianco ed ananas e tenui note floreali. In bocca, è un bianco dal carattere morbido, dal sorso pieno e generoso che si congela con una bella nota fruttata.



## TERRE DI GIURFO

Doc Frappato Belsito

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Terre di Giurfo](#)

Proprietà: Achille Alessi

Enologo: Giuseppe Romano

Sicilia sud orientale. Siamo in provincia di Catania lungo la valle del fiume Dirillo. Qui nasce Terre di Giurfo, un'azienda che ha puntato sugli autoctoni che qui vuol dire Nero D'Avola e Frappato. Vent'anni di storia che nel panorama enologico mondiale sono pochissimi, ma sufficienti a tirare le prime somme del proprio lavoro. E il lavoro di Achille Alessi, proprietario dell'azienda, è coerente e soprattutto costante nella resa. I suoi sono vini eleganti, mai urlati e che reggono il tempo e la freschezza. Nel tempo il Frappato Belsito ci ha convinto sempre più, facendosi largo tra etichette muscolose. Questi sono anni di beve meno impegnativi, di colori non densi, di strutture dalle trame delicate: questo Frappato potrebbe dirsi "trendy", se non fosse che Alessi lo vuole così perché piace a lui, senza inseguire mode e richieste di mercato. L'annata 2016 si porta dietro una vendemmia abbastanza siccitosa in quella zona della Sicilia. Risultato? Meno prodotto e più concentrazione. Il colore più intenso non dispiace, anzi va di pari passo a un profilo aromatico ben definito di lampone e ciliegia; in bocca è succoso e coerente con la frutta rossa al naso; sa anche tanto di pepe, sia rosa che nero. Rimane vivo a lungo nel bicchiere, facendo bene il suo lavoro che è poi quello di accompagnare piatti semplici. Possiamo anche osare un po' con la temperatura perché il tannino rimane gentile.

(Francesca Ciancio)



## FATTORIA PETROLO

Doc Val d'Arno di Sopra Boggina B

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Trebbiano di Valdarno

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Fattoria Petrolo](#)

Proprietà: Lucia Bazzocchi Sanjust, Luca e Maria Sanjust

Enologo: Simone Cuccoli, Carlo Ferrini

Sono oltre 30 gli ettari di vigneto della Fattoria Petrolo, posti nella giovane denominazione del Val d'Arno di Sopra all'interno dell'area del Chianti Colli Aretini e confinante con la zona sud-est del Chianti Classico. Sono caratterizzati da terreni interessanti, strettamente imparentati con quelli chiantigiani e segnati dalla presenza di galestro, alberese e arenaria con argilla. La produzione viticola dell'azienda della famiglia Bazzocchi-Sainjust parte in modo deciso dalla seconda metà degli anni Ottanta, distinguendosi per continuità e affidabile qualità. Una produzione che vede nel Galatrona il vino bandiera aziendale, un Merlot in purezza di bella finezza che, però, appartiene a quel certo modo di intendere l'enologia in Toscana che, in qualche misura, ha fatto il suo tempo. Molto più intrigante quindi la produzione attuale di Petrolo, tutta orientata al recupero delle varietà locali, in testa il Sangiovese, ma anche con un bell'esempio di bianco toscano da Trebbiano in purezza, ottenuto da piante selezionate nel Valdarno e messe a dimora negli anni Settanta. Il Boggina B 2015 (bianco, appunto), vinificato in barriques e lasciato a riposare "sur lie" per più di due anni, possiede profumi ampi e sfaccettati dove prevalgono cenni floreali e note di pietra focaia, anticipo di uno sviluppo gustativo denso e non privo di eleganza, dalla bella tensione acida e dal finale sapido e ritmato.



## POL ROGER

Aoc Champagne Blanc de Blancs Brut

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Pol Roger](#)

Proprietà: Famiglia De Billy

Enologo: Dominique Petit

Questo Blanc de Blanc, ottenuto dai 90 ettari di vigneto della Maison, posti nella côte de Blancs di Epernay (specialmente nella sottozona di Cramant, ma Pol Roger possiede vigneti ad Avize, Le Mesnil, Oiry e Oger), esprime in modo paradigmatico lo stile Pol Roger. Le caratteristiche olfattive alternano profumi di fiori a note di pietra focaia e cenere affumicate. Al gusto, il vino è all'insegna della freschezza, in virtù anche di una precisa scelta enologica che ha visto Pol Roger abbandonare completamente l'uso del legno a partire dal 1971. Grande la cremosità, con l'apporto carbonico di grande finezza. Pol Roger è una delle poche Maison rimaste in mano alla famiglia d'origine. Un elemento distintivo, dato che oggi, dietro ai nomi storici della Champagne, si celano le sigle delle multinazionali che gestiscono per la maggior parte questo patrimonio enologico. La storia di Pol Roger inizia nel 1849, quando il giovane Pol (di nome) Roger (di cognome), rampollo di una famiglia di notai, decise di produrre Champagne. Nel 1900, la seconda generazione chiede, e ottiene, di avere il nome completo del padre come cognome familiare. Il confidenziale "Pol", al posto del più formale Paul, insieme al cognome Roger diventa semplicemente Pol-Roger, cognome e marchio di una delle dinastie più note dello Champagne. Il Blanc de Blancs è entrato stabilmente nella gamma delle etichette della Maison negli anni Sessanta.

## MASCIARELLI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Famiglia Masciarelli

Enologo: Carlo Ferrini

Se la scommessa sull'Abruzzo vitivinicolo è stata vinta, il merito, tanto per non fare inutili giri di parole, è in buona parte ascrivibile a questa realtà produttiva, che conta vigneti nelle quattro Province d'Abruzzo, Chieti, Pescara, Teramo e L'Aquila, per una superficie complessiva di 320 ettari coltivati a vigna e una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un'azienda capace di consolidarsi su livelli d'eccellenza unanimemente riconosciuti e allo stesso tempo di proiettare un'intera Regione alla ribalta del panorama enologico nazionale e non solo. Molto di questo merito è materializzato dentro alle bottiglie della linea Villa Gemma, il marchio simbolo dell'azienda con sede a San Martino sulla Marrucina. Arriva invece nel 2014 la linea Gianni Masciarelli, fortemente voluta da Marina Cvetic, come dedica al suo compagno, scomparso nel 2008, che l'ha affiancata nella vita e nelle sfide professionali, e prodotta con le uve provenienti dai vigneti di Loreto Aprutino (in Provincia di Pescara). La versione rosata, detta in Abruzzo Cerasuolo, non delude, occupando tipologicamente un posto di assoluto primato nel panorama nazionale della tipologia. Quella a marchio Masciarelli si distingue per essere un vino profumatissimo, con piccoli frutti rossi e pepe in evidenza, e per sottolineare una bocca docile e piacevolmente fresca, che rende la beva armonica, appagante e golosa.

## TENUTA HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Gewürztraminer Konrad Oberhofer Vigna Pirschschrait

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Tenuta Hofstätter](#)

Proprietà: Martin Foradori Hofstätter

Enologo: Markus Heinel

Certo, anzitutto serve fortuna (quota dei vigneti, uve fascinate, siti ideali, mix per una volta armonico tra piccoli produttori e "sociali" toste). Ma non sarebbe bastata senza tecnica giusta, sacrificio e le intuizioni di qualche visionario illuminato (per tutti il mitico compianto enologo Sebastian Stocker). E ora, dopo riconoscimenti a fiumi, è il momento del nuovo rilancio: inserire i propri top wine (bianchi in primis) tra le star mondiali, in casa dei superstellati, nelle aste giuste. Ecco allora in Alto Adige sbocciare la (ancora solo per pochi) fioritura dei "retard" dorati, super selezioni con release dopo lunghissimo affinamento. Iniziò Terlano, forte proprio della lezione di Stocker. Rilancia sul Traminer aromatico Martin Foradori, travolgente motore di Hofstätter (al suo attivo anche lo sbarco in Mosella per produrre Riesling nella sua culla) con questo 2007 da singolo cru, ghiaia e argilla, breve macerazione, 10 anni sui lieviti (propri) in tonneau da 500, dedicato al nonno, Konrad Oberhofer, tra i primissimi a intuire il valore del suo tesoro. Com'è? La quadratura del cerchio. Un Gewürztraminer dalla satrapica palette d'aromi che è sua, ma sublimati in finezza; e ribaditi al palato con un impatto che permette di associargli (rarissimo qui e con questo vino) gli aggettivi "austero" e "sferico" insieme. Un gioiello, a costi "seri" e tiratura mini.

(Antonio Paolini)

## VALLE VERMIGLIA

Docg Frascati Superiore Eremo Tuscolano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Malvasia di Candia, Malvasia del

Lazio, Trebbiano Giallo e Toscano, Bombino

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Valle Vermiglia](#)

Proprietà: Valle Vermiglia

Enologo: Franco Bernabei

A volte è strana la storia, anche quella del vino, perché sa offrire incroci che sembrano governati da una vera e propria "regia" in una successione di eventi di un'incredibile linearità. Il Frascati Superiore, vino conosciuto e apprezzato fino alla metà del Novecento prima di entrare in un oblio imposto da molteplici cause, diventa nel 1966 Doc grazie all'impegno del Ministro Pietro Campilli. Nel 2011, sarà Mario Masini, suo nipote e anch'egli parlamentare, ad avere non pochi meriti nell'attribuzione della Docg alla denominazione dei colli romani. L'azienda Valle Vermiglia, nei pressi di Monte Porzio Catone, nasce negli anni Cinquanta con Pietro Campilli, che le diede il nome di una stazione ferroviaria della tratta Roma-Frascati. Negli anni Duemila il nipote, Mario Masini, dà nuovo slancio all'azienda con l'idea di produrre un grande Frascati, capace di risolvere le sorti di questo antico vino. L'Eremo Tuscolano 2016, le cui uve sono coltivate su suolo vulcanico a 600 metri di altitudine, pare giungere al suo traguardo in modo assoluto quanto in punta di piedi. Si tratta di un bianco dal bagaglio aromatico di bella complessità, dai sentori iodati, con sfumature di agrumi e rosmarino e note di frutta a polpa bianca. In bocca, il vino non è da meno. Possiede materia e sapidità, che si sviluppa con grinta e tensione, segnando il sorso con lunghezza, articolazione e bevibilità.



## PICCOLI

Rosato Spumante Brut Osè

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Piccoli Daniela](#)

Proprietà: Daniela Piccoli

Enologo: Damiano Peroni

Volevano un vino più brioso e beverino, ma che non si discostasse dal loro territorio, la Valpolicella, famosa in tutto il mondo per il suo Amarone: le "ragazze" della Cantina Piccoli (la mamma Daniela con le due figlie Veronica e Cecilia) hanno così deciso di "osare" a vinificare in rosa con metodo Charmat la Corvina, la Rondinella e la Molinara (vitigni, appunto, tradizionali dell'areale), macerandole a freddo per estrarne profumi e aromi e separandone poi il mosto, in modo da farlo fermentare in assenza di bucce ed ottenere un rosato dai riflessi lievemente aranciati. Il risultato l'hanno chiamato Osè ed è interessante: le bollicine esaltano la violetta e il mandarino, mentre il sorso rivela subito una piacevole mineralità, che riesce a dare una bella spalla persistente alla vena fresca del vino, confermando nel finale il suo carattere agrumato. Non manca quindi l'inventiva, alla recente azienda vitivinicola veronese, riconoscibile dalle sue etichette decorate di rose: nata agli inizi degli anni duemila, si trova sul Monte La Parte, una collina composta di terreni di tufo e calcare nel comune di Parona, a pochi chilometri dal centro di Verona. Questi 15 ettari di vite e olivo a 250 metri sul livello del mare, che godono di ottima esposizione e un clima ventilato, danno all'azienda la possibilità di puntare molto sulla qualità delle uve, che vengono lavorate in una cantina costruita di recente e completamente ricavata nella pietra.



## CANICATTÌ

Doc Sicilia Fileno

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Cva - Canicattì](#)

Proprietà: Cva - Canicattì

Enologo: Angelo Molito

La cantina sociale di Canicattì può contare su 40 anni di storia alle spalle in una zona particolare della Sicilia enoica, tra Caltanissetta e Palermo e che si estende sino alle coste di Agrigento. Sono 1.000 gli ettari vitati, 480 i soci conferitori in ben 60 contesti viticoli diversi, contraddistinti da una congenita carenza d'acqua e da suoli fortemente condizionati dalla presenza di minerali (zolfo, potassio e calcio), ma anche da altimetrie molto diverse, che possono regalare sorprese anche in zone di produzione calde. Le varietà impiantate vanno dalle varietà locali come Catarratto, Inzolia, Grillo, Nero d'Avola, Nerello Mascalese e Cappuccio alle internazionali, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. Il Fileno è un Grillo in purezza, un vitigno storicamente radicato in Sicilia, specialmente nella zona di produzione del Marsala per la sua capacità di produrre gradazioni alcoliche elevate e per la sua tenuta nel tempo, e che, oggi, sembra invece aver trovato una nuova dimensione più adatta ad un impiego generalizzato. La versione 2016 della Cantina Canicattì è affinata in acciaio e bottiglia che, per questo, riesce a conservare un carattere varietale pronunciato. Si tratta di un bianco immediatamente leggibile, fin dai profumi che incrociano cenni agrumati e floreali. Anche in bocca il vino è molto godibile con un sorso ampio ma mai fuori equilibrio e dal bel finale sapido e definito.

## ZOOM



### SENENSIS SPIRITS, LONDON DRY GIN SENENSIS

LOCALITÀ LE MACIE, 45 - CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Tel: +39 338 8472975

Sito Web: [www.senensis-spirits.com](http://www.senensis-spirits.com)

È possibile creare un Gin dalle caratteristiche originali, ottenuto dai migliori e dai più classici metodi produttivi ma con ingredienti di un territorio specifico? La risposta è sì e il risultato è un London Dry Gin (ottenuto, come da disciplinare, "esclusivamente da alcol etilico di origine agricola, il cui aroma è dovuto esclusivamente alla ridistillazione di alcol etilico in alambicchi tradizionali, in presenza di tutti i materiali vegetali naturali impiegati") aromatizzato da botaniche provenienti meramente dal Chianti Senese. Un Gin importante, dalla nobiltà delle foglie e dei fiori del Sangiovese (dai quali nascono i pregiati vini di Rocca delle Macie) e con l'intensità della foglia d'ulivo; la piccantezza del dragoncello; la citricità della verbena; i profumi della salvia e del ramerino; il forte carattere del ginepro di Castellina in Chianti. I profumi sono decisamente intensi e centrati e il gusto è intrigante, quasi mediterraneo, ma con un tocco autunnale e severo.

## RISTORANTE



### ANTICHI SAPORI

PIAZZA S. ISIDORO, 10 - MONTEGROSSO DI ANDRIA (BT)

Tel: +39 0883 569529

Sito Web: [www.pietrozito.it](http://www.pietrozito.it)

La Puglia, come del resto l'intero Sud Italia, è davvero un immane giacimento gastronomico, come si usa dire. Ma, talvolta, c'è un po' di disordine e pressappochismo nel proporre quanto di buono sa produrre quella terra. Non è certo il caso di Antichi Sapori. Il regno di Pietro Zito non è fatto soltanto di cucina e piatti ma parte, soprattutto, dal suo fantastico orto e dalla sua curiosità endemica che lo spinge alla ricerca di tutto quanto sta nella tradizione gastronomica di questa parte di Puglia (e non è un modo di dire). L'impatto con la sua cucina è una girandola di sapori incredibile. Un esempio? Focaccia di grano arso, ricotta vaccina con il sedano caramellato, tortino di zucca, olive dolci saltate, pecorino con la cipolla di Acquaviva stufata. E poi orecchiette di farina integrale, filetto d'asino con sale e olio. Finale con babà con crema agli agrumi, mandorle e ricotta e torta soffice alle mele.





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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email: [ivini@winenews.it](mailto: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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*