

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 22 - Dal 4 al 10 Novembre 2018 - Tiratura: 29.298 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 4 AL 10 NOVEMBRE 2018

Terre di Giurfo

Bocale

Masciarelli

Monte del Frà

Tenuta Perano

Le Carline

Le Terrazze

Angelo Negro

Metinella

Cantina Alice Bel Colle

Palmer

Villa Simone

Le Mortelle

Ruggeri

Zoom: Il Pollino a Tavola, Melanzana Rossa di Rotonda Dop

Ristorante: Venissa - Mazzorbo (VE)



TERRE DI GIURFO

Docg Cerasuolo di Vittoria Maskaria

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Terre di Giurfo](#)

Proprietà: Achille Alessi

Enologo: Giuseppe Romano

Maskaria viene da maschera e sull'etichetta di questo vino due profili si guardano. Sono il Nero d'Avola e il Frappato, i vitigni dell'unica Docg siciliana, il Cerasuolo di Vittoria. Qui prevale il Nero d'Avola sul Frappato, ma il bilanciamento in questo 2014 è perfetto. Ciascun'uva fa il suo: struttura, tannino, materia, cuore scuro di china e liquirizia appartengono al Nero D'Avola; brillantezza nel colore, vivacità di frutta e freschezza sono le caratteristiche del Frappato. La scelta del solo acciaio - ma esiste anche in versione barricata - è dettata dalla voglia di preservare al meglio la franchezza dell'uvaggio. Il Cerasuolo Achille Alessi ha una sua precisa identità e molta della sua piacevolezza deriva dal posto in cui nasce: vigneti in collina, altimetria intorno ai 350 metri, terreno prevalentemente argilloso-calcareo, tantissimo vento che scongiura il problema delle muffe e che dà una grossa mano a chi, come Terre di Giurfo, è in regime biologico. Anche i vigneti del 1985 cominciano a farsi sentire, con i loro 30 anni e più di vita. La tanto vituperata annata 2014 ha invece graziato la Sicilia enologica, dando dei vini armonici e bilanciati. Come questo Cerasuolo di Vittoria che sa di ciliegia e amarena, di fiori di campo e di carruba. La bocca è ampia, e sfaccettata e gioca benissimo tra acidità e morbidezza. Una beva dal passo lungo e disteso e che lascia un ricordo profumato.

(Francesca Ciancio)

BOCALE

Docg Sagrantino di Montefalco Bocale

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 7.600

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Bocale](#)

Proprietà: Famiglia Valentini

Enologo: Emiliano Falsini

Piccola cantina montefalchese, poco più di 4 ettari vitati per una produzione media di 25.000 bottiglie, Bocale è azienda tutto sommato recente ma già apprezzata dagli appassionati di Sagrantino. In realtà la famiglia Valentini ha trascorsi significativi nelle produzioni agricole della zona, dunque la recente attività vitivinicola non è altro che la dimensione contemporanea di un'attitudine antica. A partire dal 2002, la famiglia Valentini è tornata semplicemente ad interpretare un patrimonio ambientale e culturale acquisito. La scelta del nome Bocale per questa cantina rimanda al termine dialettale che sta ad indicare il boccale da due litri di vino o olio, ma, soprattutto, è l'appellativo con cui viene identificata da sempre questa famiglia di Montefalco. I vini prodotti hanno subito trovato una precisa fisionomia, evidenziando una puntualità d'esecuzione che si riverbera soprattutto a livello aromatico, in bell'accordo con piacevolezza e tendenziale eleganza di beva. Il passare del tempo affinerà sia la qualità della materia prima che quella dei vini di un'azienda in possesso di ampi margini di miglioramento. Il Montefalco Sagrantino 2013, dopo un'iniziale riduzione, si apre bene su toni di frutta matura e spezie, solo un filo appesantito da una dimensione tostata ancora giovanile. La bocca è piena, calda e tannica, con piacevole sottofondo di goudron e freschezza acida ben presente.

MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

Non c'è davvero bisogno di presentare questa eccezionale realtà del vino abruzzese, autentica griffe italiana, pensata e realizzata da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli a partire dal 1981. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente cantine e vigneti che compongono una specie di piccolo impero del vino, 320 gli ettari coltivati a vigna di proprietà aziendale, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunte etichette importanti, per vini impeccabili dal punto di vista dell'esecuzione e capaci, in alcuni casi, di fotografare perfettamente il loro terroir di appartenenza. Ma il Montepulciano Villa Gemma, prima annata prodotta nel 1984, rappresenta ancora il vino "bandiera" dell'azienda di S.Martino sulla Marrucina e l'anima più impetuosa e profonda della terra da cui nasce. L'annata 2012, fissa puntualmente i caratteri dell'archetipo del Montepulciano secondo Masciarelli: un vino potente, concentrato ma, al tempo stesso, di straordinaria eleganza. Possiede un corredo aromatico, intenso e complesso, che spazia dalle note di viola e marasca fino a cenni mentolati e vagamente idrocarburi. In bocca, tutto è perfettamente fuso: il tannino è vellutato e vitale, l'acidità tesa e ben ritmata, per una progressione gustativa appagante, profonda e inesorabile.

MONTE DEL FRÀ

Doc Valpolicella Classico Superiore Ripasso Lena di Mezzo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Monte del Frà](#)

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Massimo Bonomo

Il rischio di prenderla troppo da lontano sarebbe dietro l'angolo, dato che le prime tracce enologiche relative a questi luoghi risalgono al 1492, grazie all'attività dei frati di Santa Maria della Scala: le cui proprietà sarebbero poi state frazionate in piccole realtà private nientepopodimeno che da Napoleone Bonaparte. L'era moderna dell'azienda, invece, inizia nel 1958 (sessant'anni tondi tondi, quindi) con Massimo Bonomo, nonno degli attuali titolari, impegnato a gestire direttamente un'osteria con mescita e vendita. Man mano la dinastia sarebbe poi arrivata a superare i duecento ettari viticoli, distribuiti fra Lago di Garda e Valpolicella e improntati alla massima attenzione all'ecosostenibilità ambientale. In effetti, le tre grandi aree enologiche dell'azienda si dividono fra gli ambiti di Valpolicella, per l'appunto, Lugana, Custoza e Bardolino, con un lavoro meticolosissimo iniziato prima dagli eredi di Massimo (Eligio e Claudio) e ora dai figli di questi: fra cui Marica per la parte commerciale, Silvia per la comunicazione e l'attuale Massimo per il lavoro in cantina. Produzione variegata, fra cui scegliere con la massima sicurezza questo Ripasso: di un bel rubino concentrato e marcato al naso da toni di marasca, confettura di prugna, chiodo di garofano, viola e ciliegie sotto spirito. In bocca attacca morbido e avvolgente, per chiudersi sapido, armonico e persistente.

(Fabio Turchetti)



TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Frescobaldi](#)

Proprietà: Marchesi de' Frescobaldi

Enologo: Niccolò D'Afflitto

LE CARLINE

Vino Bianco Resiliens

Vendemmia: -

Uvaggio: uve bianche da vitigni Piwi

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Carline](#)

Proprietà: Daniele Piccinin

Enologo: Daniele Piccinin

LE TERRAZZE

Docg Conero Sassi Neri Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Fattoria Le Terrazze](#)

Proprietà: Antonio Terni

Enologo: Federico Curtaz

ANGELO NEGRO

Brut Maria Elisa Rosé

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [A. Agricola Negro Angelo e Figli](#)

Proprietà: Giovanni Negro

Enologo: Angelo Negro, Granfranco

Cordero

Con l'acquisto di terre a San Donato, Frescobaldi mette radici a Gaiole, Chianti Classico d'élite, centrando così un totale di sette poderi in Toscana. Il desiderio è esser presente con capillarità e veri punti di forza in ogni zona di spicco. Il sogno di Perano s'è materializzato nel 2014 e, percepiti potenziale e stimme delle vigne, s'è deciso di lavorare sul bel millesimo 2015 per debuttare con due vini, figli di un ciclo climatico marcato da inverno rigido e poi estate secca e calda, ma li mitigata da buona escursione termica e notti ventilate. Di certo un'annata complessa, longeva, in cui lasciar parlare il terroir e, con discrezione, lo stile di casa Frescobaldi. La tenuta include 250 ettari, di cui 52 vitati, esposti a sud-ovest e tra i 400 e i 600 metri di quota. Le vigne hanno pendenza netta (15-20%) e suoli ricchi di scheletro, con affioramenti di calcare bianco e sassi, molto drenanti. La Riserva nasce in acciaio e affina poi per 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia. Ha struttura solida, eloquente già al naso, marcato da effluvi di bacche rosse e blu, con nuance floreali e mentolate. Il sorso è succoso, avvolgente, scandito da tannini di qualità e sostenuto da uno spesso tappeto iodato e balsamico. Mai aggressivo, mai banale, si distende in un finale fresco che ispira, potendo, ancora un po' di riposo in vetro prima d'esprimere in toto la sua già palese eleganza.

(Antonio Paolini)

Le Carline di proprietà di Daniele Piccinin è da sempre un'azienda sostenitrice di una viticoltura attenta all'ambiente, che considera il concetto di "green economy" come motore del suo sviluppo. Le scelte ad hoc partono dal campo, con pratiche colturali conservative e rispettose del ciclo naturale della pianta e proseguono in cantina dove gli interventi sono essenziali. Fa parte della linea "Resiliens" questo Bianco, ottenuto da macerazione sulle bucce ed affinato in acciaio a contatto per alcuni mesi con le proprie fecce. Un vino che nasce da uve capaci di resistere alle avversità, ottenute dopo diversi incroci tra vitigni del Nord Europa (le cosiddette varietà PIWI, Pilzwiderstandfähig, cioè vitigni resistenti ai funghi), che hanno dimostrato le migliori caratteristiche di resistenza alle malattie più gravi della vite (peronospora e oidio), e vitigni di antica coltivazione locali, che permettono di mantenere le caratteristiche tipiche e varietali autoctone. Un vino sostenibile, in buona sostanza, perché ottenuto da vigneti non soggetti a trattamenti invasivi. Ottenuto da Aromera, Muscaris, Johanner, Sauvignon Rytos, Sauvignon Nepis, Sauvignier Gris, Fleurta, Soreli, è giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso evidenzia profumi floreali e fruttati, con scia che ricorda l'odore di terra. All'assaggio, il vino è fragrante e sapido, con note vegetali di frutta gialla che danno tono e persistenza.

Studi di fisica nucleare non sono il normale percorso propedeutico del vignaiolo e produttore di vini di pregio, ma tutta la vita di Antonio Terni, marchigiano DOC ma anche cittadino del mondo, è stata piuttosto diversa. Nato in una famiglia anconetana costretta all'emigrazione dalle leggi razziali del 1938, il giovane Terni ha vissuto i primi anni di vita in Argentina prima di rientrare in Italia e laurearsi, appunto, in fisica nucleare all'Università di Milano. La vita di laboratorio non faceva per lui però e la decisione di rientrare nelle Marche, dove la famiglia aveva una proprietaria rurale a Numana, non stava più di tanto. All'epoca il Rosso Conero non era un vino di grandissimo appeal, ma la zona è sicuramente vocata, il Montepulciano coltivato sui terreni calcarei del Conero, piantato più spesso su argille nella parte bassa delle Marche e nell'Abruzzo. Ma i vini prodotti qui hanno una finezza e fragranza che li distinguono e Terni, che ha sempre creduto nella zona e nel suo potenziale, era fra i primi a puntare sulla massima espressione di questa grande uva autoctona. Coniugata in vari modi: in acciaio, nelle classiche botti grandi e, nel caso della Riserva, nei legni piccoli. Aiutato da enologi che dividevano questa convinzione, prima Attilio Pagli, poi Goffredo Agostino e Federico Curtaz, l'ultimo responsabile per il bel Sassineri 2015, dolce, sostanziale e carezzevole.

(Daniel Thomas)

Siamo nel cuore delle Langhe, tra Monte Roero e Canale. È qui che si trovano le vigne e la cantina dell'Azienda Agricola Angelo Negro e Figli: 60 ettari coltivati a vigneto, per una produzione media di 350.000 bottiglie, che privilegiano le varietà tradizionali della zona, Arneis, Favorita, Barbera, Nebbiolo, Bonarda e Brachetto. A Cascina Riveri, c'è il cuore aziendale, mentre i vigneti sono dislocati in nove fra le sottozone più importanti del territorio: Perdaudin, Gianat, Prachiosso, Sudisfà, Nicolon, Bertu, Cascina Basarin in Neive, Cascina San Vittore in Canale, Ciabot San Giorgio in Monteu Roero. L'azienda è a gestione decisamente familiare. Il titolare Giovanni Negro, con il prezioso aiuto della moglie Marisa, organizza e pianifica, mentre i figli, Gabriele, Angelo, Emanuela e Giuseppe, si occupano rispettivamente della conduzione dei vigneti, della cantina e delle vendite. Il Brut Maria Elisa Rosé, oggetto del nostro assaggio, nasce nel 2004 ed è dedicato a Maria Elisa, la moglie di Giovanni Negro. Vino di spiccata freschezza e carattere, porta in sé le caratteristiche varietali del Nebbiolo esaltandone il fruttato e le note balsamiche. Dal colore rosato tendente alla buccia di cipolla, svela profumi fragranti di frutti rossi e petali di rosa. In bocca, il vino si sviluppa incisivo e dinamicamente acido, con retrogusto ampio e appena mentolato, chiude sapido e con note pepate.



METINELLA

Doc Rosso di Montepulciano Rossodisera

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Metinella](#)

Proprietà: Stefano Sorlini

Enologo: Andrea Mazzoni

Stefano Sorlini, imprenditore bresciano del settore dell'aviazione civile (Sorlini Spa), è da non molto tempo sbarcato a Montepulciano, con un progetto enologico chiaro e deciso. Ha acquisito alcuni appezzamenti di vigneto dalla Cantina Buracchi e dalla Tenuta il Faggeto, mettendo insieme un patrimonio viticolo non secondario, che alimenta una cantina dall'approccio "green" e tradizionale, dove, per fare l'esempio più evidente, gli invecchiamenti sono condotti soltanto in legno grande. Il risultato è una gamma di vini, Rosso di Montepulciano, Nobile, Nobile "Selezione" e Riserva, non priva di carattere con una declinazione del Sangiovese di bella personalità e un legame con il proprio territorio di origine sempre in primo piano. Il Rosso di Montepulciano Rossodisera 2016 ha profumi fragranti di ciliegia e mora, che incrociano una bella nota di pietra focaia. Il tutto a sostegno coerente di un gusto all'insegna della piacevolezza, della sapidità e della freschezza. Un vino tipologicamente molto centrato che rimette in gioco una denominazione, il Rosso di Montepulciano, troppo spesso ingiustamente "sacrificata" per dare maggiore spazio al Nobile. Un vino che, invece, potrebbe essere significativo non solo dal punto di vista commerciale, ma anche da quello squisitamente qualitativo, svelando tutte le migliori caratteristiche del Sangiovese poliziano non sottoposto ad invecchiamento.

CANTINE ALICE BEL COLLE

Docg Barbera d'Asti Superiore Alix

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantina Alice Bel Colle](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giuseppe Caviola, Diana Reggio

Una cantina "intitolata" al comune di residenza - Àles Bel Còl in piemontese - nata nel 1955, forte tra Asti e Alessandria di oltre 150 soci e 370 ettari, coltivati al 90% e oltre senza uso di concimi e diserbanti chimici per un maggior rispetto di ambiente e paesaggio, patrimoni tutelati dalle nuove direttive regionali sull'agroalimentare e qui più che mai "di tutti" grazie alle scelte sociali della coop. Il cui progetto pro natura è sostenuto argutamente anche da un crowdfunding dedicato (quota minima richiesta, 100 euro). Chi aderirà non solo contribuirà attivamente al sostegno del Vigneto Sociale, ma acquisirà un diritto di condivisione: a chiusura di ogni vendemmia potrà ricevere il proprio vino (in proporzione all'impegno scelto) o consumarlo a tavola in una delle cento osterie e ristoranti affiliati. In cantina si lavorano tutti i vitigni tipici dell'Alto Monferrato: Moscato, Brachetto, Dolcetto, Barbera, sotto la guida di un big come Beppe Caviola e della brava Diana Reggio. Alix nasce da fermentazione in tini di legno di uve top, affina 12 mesi tra botti grandi e barrique e altri 12 in vetro prima del debutto. Ne deriva un vino dalla struttura soda e ampia, deciso di carattere e con rifiniti tratti di giuntura tra polpa e tannini. In corso di beva poi la texture (la densità è quella ideale per una Barbera) si fa più fine e fruttata, marcata da golosa confettura di mora e cenni balsamici che rinfrescano il sorso e invogliano al secondo. (Antonio Paolini)

PALMER

Aoc Champagne Brut Vintage

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Palmer & Co](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Xavier Berdin

La Maison Palmer nasce relativamente di recente, nel 1947, un'eccezione, in qualche misura, per una zona enoica dove le fondamenta produttive sono saldamente in mano ad un nucleo di cantine dalla storia plurisecolare. A realizzare questo progetto sette piccoli proprietari terrieri che "importarono" la loro esperienza di vigneron in una dimensione più ampia e, in questo senso, possiamo considerare Palmer come il modello ispiratore di quello che sarebbe successo in anni più vicini, con l'esplosione del fenomeno dei piccoli produttori di Champagne direttamente commercianti delle loro etichette. Dai 415 ettari di vigneto che fanno capo a Palmer la Maison continua a ricavare un numero di bottiglie sostanzialmente ridotto, 700.000, mentre il resto della produzione viene venduto come sfuso. Lo stile dei vini è tendenzialmente classico con dosaggi sostenuti e un certo orientamento verso opulenza aromatica e ricchezza strutturale. Complice un millesimo che si sta dimostrando di grande levatura, il Vintage 2008 si propone con profumi intensi e subito di grande freschezza che ci ricordano i frutti bianchi e gli agrumi con accenti più sfumati di lievito e pan-brioche. In bocca, il vino possiede carbonica fine e delicata, struttura importante ma anche agilità e lunghezza, grazie ad un'articolata quanto puntuale acidità. Finale profondo e in decisa sintonia con le suggestioni olfattive.

VILLA SIMONE

Docg Frascati Superiore Villa dei Preti

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia del Lazio, Malvasia

Puntinata, Trebbiano

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Villa Simone](#)

Proprietà: famiglia Costantini

Enologo: Lorenzo Costantini

Fra gli artefici della rinascita dei Castelli Romani, indubbiamente, almeno per quanto concerne le vicende enoiche dei dintorni capitolini. Piero Costantini, però, non è stato soltanto questo: se pensiamo anche al fatto che da decenni gestisce a Roma una delle enoteche più prestigiose d'Italia, nella nevralgica piazza Cavour. Un contributo con pochi eguali, quindi, per ciò che concerne la diffusione del vino di qualità, non solo nazionale. Dal 1982, non bastasse, è titolare di Villa Simone: fra le prime cantine, legate alla denominazione del Frascati, decise ad uscire dal seminato della produzione massiva ed anonima fino ad allora in voga da quelle parti. Il recupero delle uve autoctone, nonché l'acquisizione di terreni e di vigne dalla condizione pedoclimatica invidiabile, sono stati elementi cardine dell'attività aziendale, oggi seguita costantemente dal nipote enologo di Piero, Lorenzo Costantini, e dalla moglie di questi, Fulvia. Questo Villa dei Preti, ad esempio, deve il suo nome a quando le uve predestinate arrivavano da un appezzamento di proprietà del clero: oggi non è più così, vista la selezione invece proveniente da un vigneto di Monteporzio Catone risultante fra i cinque più alti della denominazione. Dal naso floreale e intriso di sentori legati anche a mela verde, nespola e susina, è in bocca sapido, fresco, morbido ed equilibrato, con finale luminoso e serbevole.

(Fabio Turchetti)



LE MORTELLE

Toscana Igt Rosso Ampio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc, Carmènère

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 137,00

Azienda: [Le Mortelle](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Giorgia Dimitriou

“Alle volte ritornano”: in questo caso non si tratta di film horror ma di vitigni dimenticati. Fra i quali c'è sicuramente il Carmènère, varietà bordolese una volta molto coltivata ma poi abbandonata in quanto difficilissima da maturare. E ricca di pirazine, i composti chimici che possono dare sensazioni molto “verdi”, cioè vegetali, nei vini. Come nel Friuli dove è stato spesso confuso con il Cabernet Franc. Più positivo il Carmènère nel Cile, come ha saputo Antinori nella sua joint-venture laggiù con Haras de Pique - i risultati infatti hanno ispirato la decisione di provarlo a Le Mortelle importante azienda di proprietà nel grossetano. Un successo clamoroso: il nuovo Ampio, 2015, la prima annata commercializzata, è un fulmine a ciel sereno, un vero e proprio rombo di tuono. Metà Cabernet Franc e metà Carmènère il vino è un rubino/nerastro scuro come l'inchiostro, potente e penetrante nella sua espressione dei classici profumi bordolesi, ribes nero, grafite, timo e origano, legno dolce. Denso e ricco il palato coniuga ai massimi livelli potenza e corpo carezzevole. Il classico pugno di ferro in guanto di velluto, e offre prospettive veramente interessanti per tutta la bassa costa toscana. Una nota a piè di pagina: il nome, che potrebbe sembrare pretenzioso, deriva invece dal fiume omonimo che attraversa Castiglione della Pescaia, prima di gettare le sue acque nel Mediterraneo.

(Daniel Thomases)



RUGGERI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Vecchie Viti

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera, Verdiso, Bianchetta, Perera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Ruggeri](#)

Proprietà: Gruppo Rotkappchen-Mumm

Enologo: Fabio Roversi

La famiglia Bisol ha da poco ceduto l'azienda al gruppo Rotkappchen, mantenendo però la gestione tecnica e quella dei rapporti con i viticoltori conferitori, che rappresentano uno dei tesori di casa. La cantina è stata fondata nel 1950 da Giustino Bisol, che fin da subito coinvolse nel reperimento della materia prima un centinaio di viticoltori, tutti o quasi proprietari di vigneti nel Comune di Valdobbiadene (e alcuni anche nel Cartizze). Molti evocano parcelle prestigiose in frazioni storiche della zona come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, sicuramente ai vertici della denominazione. E come se non bastasse anche Ruggeri possiede un piccolo vigneto di proprietà nel Cartizze e 20 ettari nel vicino Montello. Insomma, fatto non sempre usuale per il Prosecco, tutto comincia dalla vigna e le tecniche di vinificazione sono solo l'ultimo tassello per la produzione di spumanti di primissima fascia. La dimostrazione lampante di questa attenzione maniacale è data dalla decisione di produrre il Vecchie Viti che, come racconta il nome, è prodotto a partire dalle piante più mature del parco vigneto a disposizione. Splendido fin dal perlage, ha profumi di gesso e roccia, ben bilanciato dalle classiche nuance floreali e di frutta bianca. In bocca il sorso è cremoso, composto e fine nella trama carbonica, dai toni dolci e dai ricordi di lieve crosta di pane, terminando fragrante e sapido.

ZOOM



IL POLLINO A TAVOLA, MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP

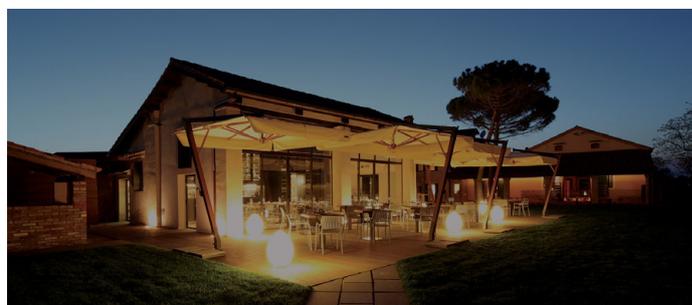
CORSO GARIBALDI, 161 - ROTONDA (PZ)

Tel: +39 0973 667059

Sito Web: www.ilpollinoatavola.it

La Melanzana Rossa di Rotonda Dop è un prelibato ortaggio prodotto nei Comuni di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore, in Provincia di Potenza, in Basilicata. La Melanzana Rossa di Rotonda ha forma tondeggiantissima simile ad un pomodoro e quando è ben matura è di colore arancione vivo, tendente al lucido. La polpa è carnosa; il profumo è intenso e fruttato; al gusto è piccante, gradevolmente amara sul finale. La coltura della Melanzana Rossa è nota da oltre un secolo, pur essendo stata localizzata scientificamente, per la prima volta, solo nel 1992. Fu introdotta, infatti, all'inizio del '900 nel Comune di Rotonda da alcuni coltivatori che, tornati dalla guerra d'Africa, portarono con loro alcuni esemplari di questa melanzana. L'azienda biologica Il Pollino a Tavola, ne ha recuperato, e talvolta reinterpretato in chiave moderna, ricette della tradizione contadina: dalla Rossa al rum, alla Rossa caponata, Rossa con senape, o in versione sugo rustico, con o senza pancetta.

RISTORANTE



VENISSA

FONDAMENTA SANTA CATERINA, 3 - MAZZORBO (VE)

Tel: +39 041 5272281

Sito Web: www.venissa.it

Gli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto offrono una cucina coraggiosa e d'avanguardia. Chiara e Francesco, incoronati da L'Espresso rispettivamente cuoca dell'anno 2018 e miglior giovane chef italiano nel 2017, hanno alzato il ristorante, che si trova in un luogo letteralmente incantato, a due passi dall'isola di Burano, ad un livello di solida elezione. Sono previsti 3 percorsi di degustazione diversi, mentre il menu alla carte è essenziale, ma di golosa articolazione. Fra gli antipasti il corvina cruda (rosa, cicoria, rosa canina e bacche di sambuco); territoriale, il primo di raviolo di bietola, burro di artemisia, pinoli ed erbe di laguna. I secondi son d'acqua (anguilla, sogliola e rombo), eccezione fatta per il piccione, melanzana, mirtilli, salicornia e pelargonio. Infine i dolci, sorprendenti come i fiori acidi o l'after8 chinato. La carta dei vini punta sui piccoli produttori; presente anche il progetto enologico di Venissa, partito dal recupero del Dorona, vitigno veneziano superstito all'acqua alta del 1966.



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: © Champagne Palmer & Co

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