WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 14 - Dal 9 al 15 Settembre 2018 - Tiratura: 29.892 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 9 AL 15 SETTEMBRE 2018

Penfolds
Feudi di San Gregorio
Moncaro
Masi
Saracco
Colle Santa Mustiola
Gianfranco Fino
Ca' del Bosco
San Patrignano
Moser
Ceretto
Piccinin Daniele
Quercia al Poggio
Fontana Candida

Zoom: Riso Carnaroli, Naturalia
Ristorante: Cantine del Gavi - Gavi

I VINI DI WINENEWS

clicknbuy
Partecipi ad una fiera?
Fai acquistare i tuoi vini con un click!
Con clicknbuy™ i visitatori del tuo stand li degustano
e li acquistano con l'App Enosocial®
powered by ENO SOCIAL
Scopri come!
Iscriviti a Enosocial



PENFOLDS

Grange Bin '95

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Shiraz, Cabernet
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 500,00
Azienda: Penfolds Magill Estate Wines
Proprietà: Treasury Wine Estates
Enologo: Peter Gago

L'azienda fu fondata nel 1844 da Christopher Rawson Penfold che acquistò i suoi primi 200 ettari a Magill, nel sud dell'Australia, cominciando a piantare viti di provenienza francese. Alla sua morte, vent'anni dopo, la conduzione dell'azienda passò alla moglie Mary che la gestì per altri 25 anni fino quasi alla fine dell'Ottocento. Oggi, Penfolds produce molte etichette (oltre 45) ottenute da 2 zone principali, Coonawarra e Barossa Valley, alcune delle quali possono essere considerate delle pietre miliari dell'enologia australiana. Il Grange, blend di Shiraz e Cabernet Sauvignon (di solito in percentuale minima), è, senza dubbio, il vino più importante. Nasce dall'intuito di Max Schubert, winemaker entrato in azienda come fattorino. Alla fine degli anni 1940, dopo un viaggio che lo portò a Bordeaux, produsse il Grange, il primo vino australiano capace di invecchiare, prima annata 1952, uscita come Grange Hermitage. Stroncato dalla critica, venne interrotta la sua produzione, che riprenderà solo nel 1960. Con il passare del tempo, e grazie ad un lavoro rigoroso di affinamento produttivo, il Grange è diventato uno dei vini più significativi del Nuovo mondo enoico. La versione 2006 possiede naso speziato, cannella, vaniglia e pepe nero, insieme a note di amaretto e liquirizia. Al palato è fresco, dalla struttura solida, e con sapori di cioccolato, frutta e con un tocco di mentolo nel finale.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Doc Fiano di Avellino Pietracalda

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Feudi di San Gregorio
Proprietà: Antonio Capaldo
Enologo: staff tecnico aziendale

Uno spettacolo multisensoriale, senza esagerazione alcuna. Recarsi in visita presso i Feudi di San Gregorio rappresenta ormai un'esperienza capace di coniugare vino, cultura, architettura, natura, estetica e grande cucina, dato che all'interno dell'azienda il ristorante Marennà gode di una stella Michelin da una decina d'anni. Quando tutto partì, alla metà degli anni Ottanta sotto l'egida di Enzo Ercolino, frutti propositivi se n'erano colti: ma la svolta totalizzante vedrà protagonista l'attuale gestione di Antonio Capaldo, imprenditore lungimirante, a cui presta mente e braccia Pierpaolo Sirch (che oltre ad essere il sapiente viticoltore che è, da qualche tempo riveste anche il ruolo di amministratore delegato). Volendo pur prescindere dal comprensorio del Taurasi, Feudi è articolata fra molteplici costole enoiche di alto livello, che muovono dal Cilento alla Basilicata, fino a Bolgheri, Friuli, Puglia o Etna. Un gran bailamme, apparentemente: in realtà un progetto articolatissimo seguito passo passo, con solidi riferimenti ai territori d'appartenenza salvo divagazioni eterodosse sempre azzeccate, come quella storica del Merlot per la produzione del Patrimo. Fra gli esempi più emblematici il Pietracalda, un fiano luminoso, fresco e sapido: intrigante per i suoi ricordi di cera d'api, cedro, frutta secca, fiori bianchi e macchia mediterranea, dal sorso coinvolgente.

(Fabio Turchetti)



MONCARO

Docg Conero Nerone Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Terre Cortesi Moncaro
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Cotarella, Giuliano D'Ignazi

Montepulciano, Sangiovese, Verdicchio e Pecorino, queste sono le varietà che compongono la maggior parte delle etichette della più grande cooperativa viticola delle Marche (1.200 ettari per 7.500.000 bottiglie di produzione complessiva). Nata agli inizi degli anni Sessanta del Novecento, la cantina cooperativa Moncaro è conosciuta per la qualità dei sui vini e per l'attaccamento, appunto, alle proprie radici territoriali. I terreni e le cantine si trovano a Montecarotto, Camerano (sul Monte Conero) e Acquaviva (nel Piceno), abbracciando le tre denominazioni più importanti del panorama enoico marchigiano: Castello di Jesi, Conero e Piceno. Lo stile aziendale è moderno, orientato ai mercati internazionali e quindi bisognoso di affidabilità, profili gustativi puliti e rotondi che privilegino la dimensione fruttata nei bianchi e tannini levigati e morbidi per i rossi. Una cifra, tuttavia, che, specialmente nelle etichette apicali del portafoglio prodotti di Moncaro, non disdegna anche una buona coerenza territoriale e un pizzico di carattere. Fa parte di questo gruppo, il Conero Nerone Riserva 2012. Un rosso generoso che si mostra seducente fin dall'impatto olfattivo, dove un fruttato ricco e rigoglioso ben si amalgama ad una opulenta speziatura e a cenni di vaniglia e cioccolato. In bocca, il vino attacca morbido per poi svilupparsi largo e intenso con finale dolce e profondo.



MASI

Rosso Veronese Igt Campofiorin

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 1.720.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Masi Agricola
Proprietà: Famiglia Boscaini
Enologo: staff aziendale

Marchio celeberrimo, che non ha bisogno certo di presentazioni, Masi unisce carattere familiare e capacità manageriale come pochi. Il nome è mutuato dal "Vaio dei Masi", in Valpolicella, acquisito alla fine del XVIII secolo dalla famiglia Boscaini, ancora oggi proprietaria dell'azienda. Campofiorin è un'etichetta storica, una specie di "Supervenetian", nato addirittura nel 1964. Al naso, la versione 2015 richiama note di fragola, e ciliegie, mentre in bocca le sensazioni di "spirito" si fanno sentire, donando calore, armonia e morbidezza. Un vino che ha saputo fare della sua godibilità una caratteristica che il tempo non ha cancellato. La storia di Masi è quindi la storia secolare di una famiglia e dei suoi vigneti nelle Venezie. Oggi Sandro Boscaini, presidente e amministratore delegato, guida l'azienda con la figlia Alessandra, responsabile vendite, il figlio Raffaele, responsabile marketing e coordinatore del Gruppo Tecnico Masi e il fratello Bruno, responsabile produttivo-industriali, mentre il fratello Mario, impegnato in attività in proprio, è socio e consigliere di amministrazione. Un vero e proprio piccolo "impero" enologico in terra veneta quello di Masi, con 670 ettari a vigneto e oltre 4.000.000 di bottiglie di produzione media annua. Un gigante enoico che possiede anche 140 ettari di vigneto nel "Nuovo Mondo", precisamente in Argentina con Masi Tupungato.

I VINI DI WINENEWS







SARACCO

Dop Piemonte Moscato d'Autunno

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Moscato Canelli
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Azienda Agricola Paolo Saracco
Proprietà: Paolo Saracco
Enologo: Paolo Saracco

Paolo Saracco è un perfezionista e un passionale: stimmate caratteriali che non sempre viaggiano in coppia. Nel suo caso lo fanno, e al massimo del potenziale. Il suo amore per le colline di casa e le loro vigne è impetuoso, viscerale. E le location scelte per l'amatissimo Moscato (ma anche per il resto delle uve allevate, dalla Barbera allo Chardonnay e a un sorprendente Pinot Nero di cui ci sarà certo occasione d'occuparsi in dettaglio) sono rigorosamente elitarie. Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Calosso, Castagnole Lanze sono una litania che chiunque sia del ramo conosce bene. Aggiungeteci la predilezione per quote altimetriche notevoli e l'orientamento su esposizioni accortamente meditate. In più – decisiva – ecco la disponibilità di una superficie abbastanza vasta da consentire scelte vendemmiali di precisione svizzera per ottenere in cuvée risultati all'altezza del blasone (e di spiazzante longevità per la categoria). Il Moscato d'Autunno (il nome rivendica la stagione d'imbottigliamento) è l'etichetta di punta: divenuta peraltro benchmark pressoché ineludibile per chiunque miri ai piani alti della denominazione. Ricco d'aromi e di sostanza, e con levità di nuvola al gusto (zero stucchevoli mielosità, ma zagara, timo, pesca di vigna ed erbe mediterranee a spartirsi il bouquet) incanta, anche in un millesimo non agevole come il 2017, per classe, suadenza e freschezza.

(Antonio Paolini)



COLLE SANTA MUSTIOLA

Toscana Igt Sangiovese Poggio ai Chiari

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Azienda Agricola Colle Santa Mustiola
Proprietà: Fabio Cenni
Enologo: Emiliano Falsini

Il Poggio ai Chiari 2009 nasce a poche centinaia di metri dalle torri "Beccati Questo" e "Beccati Quest'altro", nei pressi di Chiusi, segno dell'antica rivalità tra Senesi e Perugini, ed è figlio di un'annata tendenzialmente calda e generosa, risultando ancora uno dei vini più affascinanti di questo millesimo. Beccati questo, dunque. Esempio limpido ed intrigante del carattere e delle potenzialità del Sangiovese invecchiato (trascurabile la percentuale di Colorino presente nel blend), sorprende per la sua integrità olfattiva da cui emergono freschezza, frutto ancora intenso e polposo, note floreali a rifinitura insieme a leggere speziature. Al gusto è elegante e giovanile, in virtù di nerbo acido vivissimo e di un tannino dolce e saporito, fusi in un perfetto equilibrio. Finale molto lungo e speziato. Non si tratta di un piccolo capolavoro casuale dell'azienda di Fabio Cenni, che, anzi, ci ha abituato a vini "fratelli" dei grandi Sangiovese che nascono in Toscana, Colle Santa Mustiola fa parte di quella schiera di piccole cantine che rappresentano l'ossatura principale del meglio del panorama enoico tricolore, 5 ettari a vigneto, curati maniacalmente per 18.000 bottiglie complessive, compreso il Second Vin Vigna Flavia e il rosato Kernos. Ed in più, è un progetto coraggioso, nato e sviluppato fuori dalle denominazioni e dai territori più importanti della Toscana. Chapeau.



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Negroamaro Jo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Gianfranco Fino Viticoltore
Proprietà: Gianfranco Fino
Enologo: Gianfranco Fino

Chissà se Gianfranco Fino e sua moglie Simona, quando nel 2004 hanno concretizzato la propria avventura vitivinicola, immaginavano che in così poco tempo sarebbero diventati una delle coppie del mondo del vino italiano più note e apprezzati del panorama tricolore. Certo le scelte sono state radicali, come radicali sono le etichette aziendali, ma la scalata compiuta è comunque stupefacente e contraddistinta da una costanza qualitativa per certi aspetti straordinaria. Oggi questa dinamica realtà enoica pugliese conta su 20 ettari di vigneto (erano meno di uno all'inizio) per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie all'anno. Il vino di punta aziendale resta l'Es, un vero e proprio modello di come deve essere un Primitivo di qualità. A lui, con il tempo si sono aggiunte altre etichette, il dolce naturale Es Più Sole, lo spumante Simona Natale Rosé Millesimato e lo Jo, Negroamaro in purezza, per completare la coppia dei vitigni rossi più celebri di Puglia, o meglio del Salento. Si tratta di un vino ottenuto da uve leggermente appassite in pianta, affinato in barrique nuove e di primo passaggio per un anno e messo in commercio senza chiarifiche e filtrazioni dopo ulteriori sei mesi di bottiglia. I suoi profumi sono nitidi e incrociano note di spezia orientale e frutto in confettura. Al palato, il vino è largo, denso e ricco con tannini levigati, che accompagnano un finale lungo e vitale.



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Annamaria Clementi Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Ca' del Bosco
Proprietà: Famiglia Zanella e Gruppo Santa Margherita
Enologo: Stefano Capelli

Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito del vulcanico Maurizio Zanella, che imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni '70, quando soltanto pochi "pionieri" seppero compiere la medesima scelta. Ma a Maurizio Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti nella costruzione del successo della Franciacorta sul palcoscenico enologico internazionale. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, conta su 204 ettari di vigneto (per una produzione complessiva di 1.470.000 bottiglie) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza). Protagonista del nostro assaggio il Franciacorta Annamaria Clementi Riserva 2009, un vino che sorprende a partire dall'interpretazione di un'annata molto buona per la Franciacorta, ma che in questa bottiglia diventa straordinaria, restituendoci un profilo davvero di grande bollicina. Un vino dalla progressione gustativa molto ricca, ma in grado di evidenziare un'eleganza e una freschezza acida di livello assoluto, che lo mette in competizione con la migliore produzione francese. Bagaglio olfattivo complesso e articolato, che segnala ancora una gioventù del vino tutta da leggere in futuro.

I VINI DI WINENEWS

EVERY BOTTLE BETTER VINVENTIONS Complete Closure Solutions
CCC TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



SAN PATRIGNANO

Doc Romagna Superiore La Spallata

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Cooperativa Sociale San Patrignano
Proprietà: Comunità di San Patrignano
Enologo: Riccardo Cotarella

Cantina che ha bisogno di poche presentazioni, essendo una "costola" di quell'incredibile progetto sociale, sotto forma di comunità di recupero, che è San Patrignano, fondato nel 1978 da Vincenzo Muccioli. Oggi gli ettari a vigneto, condotti a biologico, sono 110, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, rappresentando un realtà importante del distretto viticolo romagnolo. Sorge sui Colli di Rimini e la conduzione enologica è precisa e dall'obbiettivo ben chiaro: trasformare le uve di proprietà in vini dal taglio moderno. I vitigni bordolesi trovano qui un clima ideale e il Sangiovese si propone in modo del tutto rassicurante, smussando certi suoi proverbiali spigoli per trovare densità e rotondità. Ecco però il Romagna Sangiovese Superiore La Spalletta 2016, Sangiovese in purezza senza lieviti aggiunti e invecchiato in legno grande, che prova ad imprimere un po' di personalità in più allo stile consueto dei vini di San Patrignano. In effetti, anche grazie ad un'annata tendenzialmente fresca e favorevole al Sangiovese, il vino sembra percorrere un percorso stilistico sobriamente diverso. I profumi sono fragranti e rimandano alla ciliegia fresca con qualche cenno affumicato e speziato. In bocca, il vino è generoso, con attacco dolce e sviluppo continuo e di buona coerenza, non privo di fragranza e sapidità. Finale lungo con le note affumicate che tornano protagoniste.



MOSER

Doc Trento Brut Nature

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: Francesco Moser
Enologo: Matteo Moser

Tranquilli, non è detto che dobbiate per forza di cose arrivarci in bicicletta. Qualunque mezzo risulterà adattissimo allo scopo, per muovere verso l'azienda alla quale il fiore all'occhiello del ciclismo italiano, il recordman dell'ora Francesco Moser, ha inteso dedicare il suo tempo una volta lasciato il mondo agonistico. In realtà la viticoltura è entrata nella vita del campione sin dal 1979, quando lui e il fratello Diego decisero di dare lustro agli appezzamenti di famiglia posseduti in Val di Cembra, a corollario dell'impegno già intrapreso con l'agriturismo di proprietà. L'attuale sede aziendale, però, sarebbe arrivata solo nel 1987, quando il Nostro ufficializzerà l'addio al ciclismo acquistando al contempo un maso nei pressi di Trento, che porterà poi all'ampliamento della superficie vitata e all'edificazione di una cantina più grande nella tenuta di Villa Warth, precedentemente podere vescovile. Con il nuovo millennio, poi, arriveranno gli eredi di Francesco e Diego a dare mano ulteriore: Francesca, Carlo, Ignazio e Matteo, quest'ultimo enologo. Questo Brut Nature, nuovo pargolo entrato a far parte della gamma spumantistica dei Moser, è stato sboccato alla fine del 2017 dopo cinque anni di sosta sui lieviti: uno Chardonnay in purezza, dal perlage finissimo e persistente, olfattivamente variegato e mosso al palato da ricordi minerali e agrumati, di grande freschezza.

(Fabio Turchetti)



CERETTO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 82,00
Azienda: Ceretto Aziende Vitivinicole
Proprietà: Bruno e Marcello Ceretto
Enologo: Alessandro Ceretto

Lavorando fin dagli anni Trenta in Langa, la famiglia Ceretto ha realizzato vini che parlano esclusivamente il linguaggio del territorio. Da Riccardo a Bruno e Marcello, che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbottigliamento dei singoli Cru, per arrivare ad Alessandro, che, a partire dalla certificazione biologica, sta consolidando gli obbiettivi aziendali verso un più stretto rapporto con l'ambiente, puntando decisamente alla biodinamica (per ora applicata solo nei Cru più importanti). La famiglia Ceretto possiede 160 ettari a vigneto, distribuiti tra Langhe e Roero, che includono le Docg principali della zona, Barolo (11 ettari suddivisi tra i Cru Cannubi San Lorenzo, Bricco Rocche, Brunate, Prapò) e Barbaresco (8 ettari con i Cru Asili e Bernadot). Quattro sono le cantine: Bricco Rocche nel Comune di Castiglione Falletto, Bricco Asili a Barbaresco, Monsordo a Bernardina d'Alba, Vignaioli di Santo Stefano, a Santo Stefano Belbo. I vini sono ottenuti con pratiche enologiche poco invasive e gli affinamenti avvengono sia in legno grande che piccolo, anche se l'uso delle botti grandi è aumentato drasticamente. Profumi già ben delineati nel Barolo Prapò 2013, che spaziano tra note di mirtillo e cenni balsamici, ad introdurre una progressione gustativa fine e bilanciata ma non priva di carattere e articolazione che renderà questo rosso un buon compagno anche tra molti anni.



PICCININ DANIELE

Veneto Igt Pinot Nero

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Piccinin Daniele Azienda Agricola
Proprietà: Piccinin Daniele
Enologo: Piccinin Daniele

Il Pinot Nero di Daniele è succoso e beverino ma per nulla banale, dal colore viola vivo e allegro. More e rose, con un cenno delicato di erba aromatica e vaniglia. Un equilibrio invidiabile fra freschezza e sapidità, che fanno il loro "sporco lavoro": accompagnare questo succo d'uva con garbo dalle labbra alla gola, fino a finire la bottiglia (in un batter d'occhio). Non ci si crede, ma siamo in Veneto, a San Giovanni Ilarione, fra Verona e Vicenza e questa etichetta si fa solo nelle annate migliori da due vigneti posti a 500 metri d'altezza: Bogonara e Sotto Cavazza. Le uve nel 2016 sono state raccolte in due tempi diversi, per rispettarne la differente maturazione, e pure vinificate e affinate separatamente, per poi essere unite in bottiglia (chissà, magari un giorno meriteranno strade diverse). C'è una cura attenta e curiosa nei modi di Daniele, che approda nel mondo del vino dalla ristorazione: il coraggio del salto glielo dà (un vino di) Angiolino Maule, fondatore di Vinnatur, che dal 2006 gli presta anche la cantina per le sue prime vinificazioni. Il secondo salto lo fa nel 2010, con la prima vendemmia nella cantina di proprietà. E Muni? Muni è il nome della contrada da cui provengono i grappoli e da cui proveniva pure il nonno, giusto per onorare le origini. Oggi gli ettari sono 10, le bottiglie 45.000, ma il rispetto verso la natura e il suo equilibrio è lo stesso di sempre.

I VINI DI WINENEWS

Business Strategies

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on



QUERCIA AL POGGIO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Fattoria Quercia al Poggio
Proprietà: Famiglia Rossi
Enologo: Maurizio Castelli

Monsanto, intesa come località del comune di Barberino Val d'Elsa, non è esclusiva dimora dell'omonimo Castello, ma comprende tra le sue colline anche un'altra realtà viticola: Quercia al Poggio. Nata nel 1969, è di proprietà di Michela e Vittorio Rossi, marito e moglie, che dal 1997 hanno ristrutturato l'antico convento e riqualificato i vigneti aziendali, 15 ettari, che danno in media 70.000 bottiglie annue. I filari guardano verso Barberino e verso Castellina in Chianti e poggiano su terreni argillo-calcarei, ad un'altezza in media di 400 metri sul livello del mare. Da questa combinazione nascono vini solidi, austeri e tendenzialmente lenti nella loro espressione complessiva, e per questo tra i pochi Chianti Classico ad uscire un anno dopo la maggior parte delle etichette del Gallo Nero. Gli invecchiamenti sono eseguiti prevalentemente in tonneau, ma i legni grandi si stanno facendo sempre più spazio. nella cantina di Monsanto. La cifra stilistica è tradizionale, con nessuna concessione ai vitigni alloctoni e a vinificazioni forzate o dettate da mode passeggere. Il Chianti Classico 2015 da un uvaggio a base di Sangiovese e piccole aggiunte di Canaiolo, Colorino e Malvasia Nera, ha naso di piccoli frutti rossi, cenni speziati e ricordi di pietra focaia. In bocca, l'ingresso è tendenzialmente morbido, lo sviluppo affilato e nervoso con finale dal tannino piacevolmente sapido.



FONTANA CANDIDA

Docg Frascati Superiore Luna Candida Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Malvasia di Candia e Puntinata, Bombino Bianco, Greco
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Fontana Candida
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Mauro Merz

L'azienda, una delle realtà che compongono il variegato mosaico enoico del Gruppo Italiano Vini, si trova nell'Agro Tuscolano, a Monteporzio Catone (sulla collina che le dà il nome) e conta su 97 ettari di vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie. I terreni sono contraddistinti dalle "pozzolane" o "terrinelle", ceneri vulcaniche, che hanno originato suoli sabbiosi e profondi. Sessanta anni di storia aziendale, la cantina cominciò ad imbottigliare nel 1958, legata ai grandi numeri, non ha ostacolato la ricerca di una qualità convincente, soprattutto da quando il Giv è l'"azionista di maggioranza", che fa il paio con un innalzamento qualitativo della denominazione, quest'ultimo verificatosi in tempi più recenti. I vini hanno una cifra stilistica immediata ma non banale ed il Frascati Superiore Luna Mater Riserva 2016 ne è buona riprova. Dai profumi freschi e puliti di fiori di campo e frutti a polpa bianca, ha gusto caldo e morbido, ma ben sorretto da una gradevole sapidità. Il portafoglio etichette di Fontana Candida è molto articolato ma certamente il ruolo da protagonista è interpretato dalla produzione bianchista, incarnata da un parco varietale che attinge alla tradizione. I vitigni coltivati sono infatti la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano Toscano, il Greco (Trebbiano Giallo), il Bombino Bianco e il Bellone, quest'ultimi quasi in estinzione.

ZOOM



NATURALIA, RISO CARNAROLI

VIA NINO BIXIO, 6 - VERCELLI
Tel: +39 0161 393222
Sito Web: www.risonaturalia.com

Il Riso Carnaroli è nato nel 1945 da un incrocio tra il Vialone e il Lencino. Tradizionalmente il Carnaroli viene usato per preparare il risotto ed è diverso dal più comune riso Arborio per maggiore contenuto di amido, consistenza più soda e chicco più lungo. Il riso Carnaroli è celebre e celebrato perché tiene la cottura meglio rispetto ad altre varietà, perché presenta maggiori quantità di amilosio e per questo è spesso definito "re dei risi". Si produce soprattutto nei terreni coltivati a risaia del novarese e del vercellese, ed arriva proprio da qui quello a marchio Naturalia. Un'azienda tutta al femminile, gestita da Federica Rosso e dalle sorelle Simona e Anna Maria, che conta su una superficie di circa 40 ettari, privilegiando una pilatura leggera per conservare intatte le sostanze nutritive e le proprietà organolettiche dei chicchi, Nella Tenuta Santa Maria, a Larizzate, si producono, oltre al Carnaroli, Riso Semintegrale e Riso Nero.

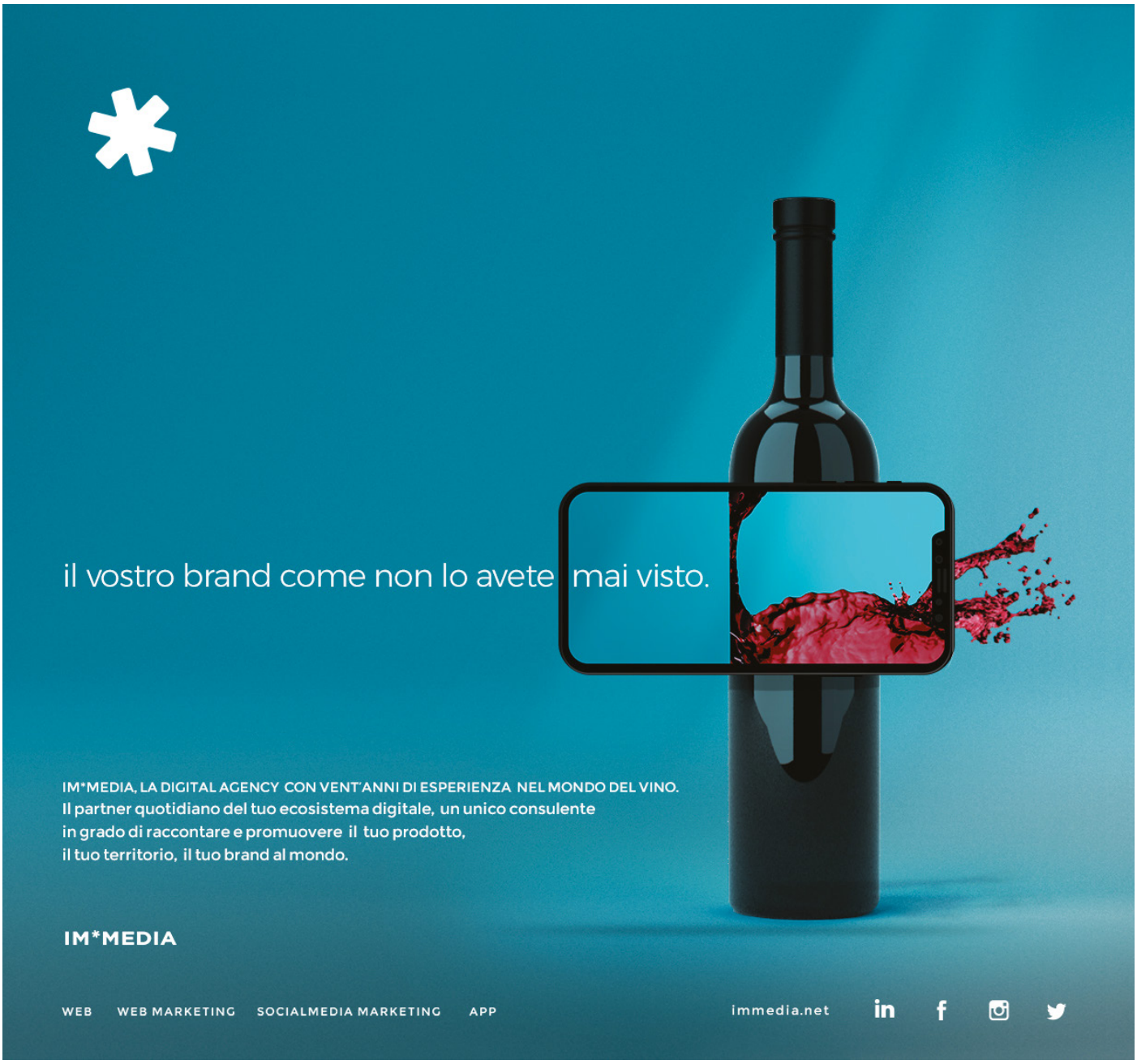
RISTORANTE



CANTINE DEL GAVI

VIA GOFFREDO MAMELI, 69 - GAVI (AL)
Tel: +39 0143 642458
Sito Web: www.ristorantecantinedelgavi.it

Alberto Rocchi, "papà" del risotto al Gavi, arriva in questa località più di quaranta anni fa e insieme a mamma Tebe fonda questo ristorante. Diretti ed essenziali i suoi piatti, con sapori definiti ed equilibrati, pescano in quella cucina di frontiera tipica della congiunzione tra Piemonte e Liguria. Da più di dieci anni ci sono anche le figlie Roberta ed Elisa a portare avanti la tradizione del padre. Ogni piatto ha la sua stagione alle Cantine del Gavi e gli ingredienti freschissimi del territorio. Tra gli antipasti da provare la battuta di bue, uovo terme e erbe aromatiche e il vitello tonnato. Tra i primi la zuppa di fagioli con maltagliati, il risotto al Gavi e i taglierini all'uovo con caprino Bio Bruni e pepe nero di Sichuan. Tra i secondi fassone grigliato con salsa bearnese e verdure di stagione, o il filetto di bue, daikon, salsa al Nebbiolo e pepe verde. Per finire creme brûlé al caffè, piccoli krapfen con crema e limone candito o zabaione al Gavi, spuma di mele e sbrisolona alle mandorle.



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

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES
NONINO Distillatori in Friuli dal 1897
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura