

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 38 - Dal 24 Febbraio al 2 Marzo 2019 - Tiratura: 29.383 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 24 FEBBRAIO AL 2 MARZO 2019

Campo alle Comete

Cantine Olivella

Arnaldo Caprai

Bele Casel

Trappolini

Domaine des Lambrays

Čotar

Feudo Principi di Butera

Proprietà Sperino

Bortolomiol

Marchesi De' Cordano

Cantina Santadi

Paolo e Noemia d'Amico

Caseo

Zoom: Guccione, Olio E.V.O. Monocultivar Tonda Iblea

Ristorante: Il Pagliaccio, Roma





## CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Rosso Stupore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon,

Syrah

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Campo alle Comete](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Stefano di Blasi

Si potrebbe rappresentare come un passo quasi obbligatorio quello compiuto in Toscana da tre anni a questa parte da Feudi di San Gregorio, l'azienda di proprietà della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma Gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Basilicata, con Basilisco, in Puglia con Ognissole e Cefalicchio, in Friuli con la compartecipazione nell'azienda Sirch, di Pierpaolo Sirch, ad di Feudi di San Gregorio, con joint venture con Federico Graziani sull'Etna e con Tempa di Zoè nel Cilento in partnership con Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis). Campo alle Comete (il nome deriva da un antico toponimo locale) conta su 15 ettari di vigneto ai piedi di Castagneto Carducci, allevati con le classiche varietà internazionali trasferite con successo nella zona: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma anche con Syrah e Vermentino. In punta di piedi l'entrata nel "regno di Bolgheri" dell'azienda con base a Sorbo Serpico, ma decisamente contraddistinta da una cifra stilistica per i suoi vini toscani, già ben leggibile e in sintonia con le etichette dell'areale. Il Bolgheri Rosso Stupore 2016 profuma di prugna, tocchi erbacei e poi a rifinitura di spezie, appena frenate da ricordi affumicati. L'attacco in bocca è morbido, di buon equilibrio complessivo con il finale che torna sul frutto, chiudendo leggermente serrato.

## CANTINE OLIVELLA

Catalanesca del Monte Somma Igp Bianco Katà

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Catalanesca

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Cantine Olivella](#)

Proprietà: Ciro Giordano, Andrea Cozzolino,

Domenico Ceriello

Enologo: Fortunato Sebastiano

Puntare tutto su un'uva pressoché scomparsa in un territorio sì famoso, ma che non ha ancora acquisito il titolo di terroir di prestigio: più o meno questa è la missione aziendale di Ciro Giordano, Andrea Cozzolino e Domenico Ceriello, alias Cantine Olivella a Sant'Anastasia, sul Somma-Vesuvio, versante nord del vulcano napoletano. L'uva è la bianca Catalanesca, quindici ettari dichiarati in tutto, di cui sette di proprietà dei tre imprenditori. Una Igt strappata con i denti e che punta alla concessione della Doc. Un investimento soprattutto umano, perché i tre amici sono orgogliosamente "vesuviani" e vogliono diffondere la peculiarità di un territorio unico al mondo - parliamo di un vulcano attivo e quindi con suoli in continua rigenerazione - fatto di lava e sabbia, rendere nota un'uva che cresce solo qui e che è un'ottima "spugna" per la componente minerale dei suoli; adottare pratiche agronomiche attente - come l'uso del sovescio per calibrare l'eccesso di potassio, controproducente per l'acidità dei vini; comunicare con etichette dai nomi e dalla grafica contemporanee per non vincolare i vini del Vesuvio ad un'immagine stereotipata. Katà, non a caso, gioca sul nome dell'uva di provenienza. Ha un naso/bocca molto coerente sulla sapidità; anzi, senza ombra di dubbio, possiamo parlare di un vino salato. Gioca molto su sentori di roccia che fanno vibrare la beva, tesa e gustosa.

(Francesca Ciancio)

## ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino 25 Anni

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo 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 dell'areale (a cominciare dalla stessa Caprai che data 1978 le sue prime bottiglie in commercio). È altrettanto innegabile, però, che se oggi questo vino, così particolare (e non di facile interpretazione), è annoverato tra i rossi italiani più significativi, e se il comprensorio di Montefalco è diventato uno dei casi più clamorosi di affermazione di un territorio grazie al nettare di Bacco, il merito è da ascrivere, in larga parte, a Marco Caprai e alla sua cantina, che conta su 136 ettari coltivati a vigneto e 800.000 bottiglie prodotte di media ogni anno. E se nella denominazione sono pure emerse contraddizioni e non poche difficoltà nella gestione di un successo così improvviso e per certi versi inaspettato, la cavalcata dell'azienda di Marco Caprai è stata travolgente e continua. Venendo all'oggi, il Sagrantino 25 Anni 2014, si conferma vino di fattura inappuntabile, stilisticamente ben leggibile, che punta ad evidenziare tutta la forza e l'esuberanza del vitigno da cui nasce, concedendosi anzi in modo meno impegnativo del solito, grazie ad un'annata che per il rosso della zona sembra essere stata sì complicata, ma anche intrigante.

## BELE CASEL

Docg Asolo Prosecco Superiore Col Fondo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera, Perera, Bianchetta

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agricola Bele Casel](#)

Proprietà: famiglia Ferraro

Enologo: Luca Ferraro

Una storia bella: di quelle che di certo non mancano nel nostro panorama enoico, che ne avrebbe da raccontare a iosa, ma che comunque fa sempre piacere incrociare, di tanto in tanto nel nostro girovagare. Un andirivieni che, se invece si limitasse solamente a qualche snasata nel bicchiere, oppure a un metronomico schioccar di papille, si rivelerebbe alla fin fine poco più che un'onestissima ma routinaria timbratura di cartellino. Invece, fortunatamente per noi e per il vino, ci si imbatte anche in famiglie come quella di Luca e Paolo Ferraro, sempre pronte a mettere in rilievo la dedizione per il loro territorio d'appartenenza: nella fattispecie quello dell'Asolo Superiore, di cui fra i primi ad innamorarsi fu papà Danilo, fondatore dell'azienda nel 1977. I vigneti godono di conduzione biologica e sono allocati, oltre che attorno alla cantina, anche fra i comuni di Monfumo, Cornuda e Maser: ed è proprio grazie a quei terreni calcareo-argillosi che la gamma produttiva si caratterizza con timbro sempre minerale e polputo, di bella sostanza organolettica. Il Col Fondo, che già nell'enunciato si rifà alle tradizioni enologiche più radicate nel comprensorio, è realizzato senza filtrazioni, senza solfiti aggiunti e senza sboccatura prima della collocazione in commercio: muove al naso fra agrumi e frutta esotica, mentre in bocca conquista per la beva schietta, sapida e accattivante.

(Fabio Turchetti)



## TRAPPOLINI

Lazio Igt Aleatico Passito Idea

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aleatico

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 18,50

Azienda: [Trappolini](#)

Proprietà: famiglia Trappolini

Enologo: Paolo Trappolini

Un piccolo miracolo, una rarità vera e riuscita targata Lazio, dove ha indiscutibilmente le radici, ma con la punta del naso sporta in Umbria, nella zona di Orvieto, con cui la casa produttrice, Trappolini, confina e con cui mixa saperi, conoscenze, tipicità di scelte e d'uve. Nel plafond della casa ecco, allora, ben presenti le varietà rosse "storiche" per questa eno-zona trans regionale: Sangiovese e Canaiolo in primis, che dominano il versante dei vini "asciutti". Mentre la venerazione e la cura, mai diminuite, per l'Aleatico danno poi vita questo vino che un tempo si sarebbe definito "da meditazione", ma che è assai meglio, e ben più realistico e centrato, definire da piacere puro, e da matrimonio possibile non solo con le torte di frutta, i classici formaggi piccanti o il sempre delizioso azzardo del pairing col cioccolato: ma francamente sperimentabile e godibile anche sulla lunga lista di piatti storici con presenza di interiora e fegato variamente intrecciati a spezie e note a tendenza dolce radicati nella gastronomia più tipica di Lazio in primis e Umbria prossimale poi. Denso, ricco, sontuoso, ma insieme scorrevole e bevibile, note golose di conserve di frutti rossi e neri al gusto, l'idea sciorina un bouquet satrapicamente intessuto anche di viola e rosa distillata, dalla seduttività non comune e dalla non comune capacità di "parlare" anche a consumatori meno esperti.

(Antonio Paolini)

## DOMAINE DES LAMBRAYS

Aoc Clos Des Lambrays Grand Cru

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 29.490

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Domaine des Lambrays](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Thierry Brouin

Siamo nel Morey-Saint-Denis e i vini del Domaine des Lambrays stanno in ogni desiderata di chi si avvicina seriamente alla Borgogna enoica. Il suo Clos de Lambrays (ottenuto dalle uve degli 8,6 ettari di proprietà, quasi un monopolio, perché la restante porzione appartiene a Domaine Taupenot-Merme) è una delle etichette che prima o poi bisogna assaggiare. Grand Cru dal 1981 è stato tra le stelle più brillanti del firmamento borgognone, solo dopo Romanée-Conti, almeno fino a subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, poi la sua qualità è andata diminuendo, fino al passaggio di proprietà del 1996 alla famiglia Freund, che ne ha rilanciato le sorti. Nel 2014, il Gruppo LVMH ha acquisito Domaine des Lambrays, lanciando forse un segnale su quale sarà il futuro per la Borgogna dei piccoli vigneron. Le uve sono allevate in regime biologico e la vinificazione è molto tradizionale (si utilizzano anche i raspi), mentre l'affinamento in legno nuovo avviene in generale per il 50% della quantità. Il Clos Des Lambrays 2002 sembra incarnare quello che un grande vino dovrebbe essere, sempre: precisione e personalità. I profumi sono di grande finezza e leggibilità: mora, mirtillo, liquirizia, cenni floreali e di pietra focaia. L'attacco è deciso, netto ed introduce ad uno sviluppo tonico, quasi scoppiettante, senza nessun tipo di impuntature. Finale profondo e fragrante a ricordarci le sensazioni olfattive.

## ČOTAR

Kras Vitovska Grganja

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Vitovska

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Vini Čotar](#)

Proprietà: famiglia Čotar

Enologo: famiglia Čotar

"Sono persone di poche parole che appaiono severe, come la roccia con cui si devono confrontare". Il primo sguardo su Branko e Vasja, i proprietari della cantina slovena nata nel 1974 a un soffio dal mare, sembra inclemente. Invece è solo il preambolo a persone tenaci, che vivono una terra dura come il Carso (dal tedesco "Karst" e dall'indoeuropeo "Kar", rupe) e che hanno deciso di continuare a fare il vino come si è sempre fatto. Persone costanti, che hanno costruito una cantina (nella roccia, sempre lei) pensata verticalmente, capace di accogliere uve che scendono in profondità via via che procede la loro trasformazione (fatta di lunghe macerazioni e lunghi affinamenti, ben sostenuti dalla maturità fenolica degli acini, raccolti in tardo autunno). Persone accoglienti, partite da un ristorante e da due bottiglie con cui ricevevano i loro ospiti, che col tempo hanno capito che si divertivano di più a fare vino (e come dargli torto). Persone grate, che coltivano 7,5 ettari di vigneto ecologico, da cui ottengono vini unici e riconoscibili, come le impronte digitali che spiccano sulle etichette. Vini incredibilmente delicati e solidi, vini-ossimoro, come loro. E com'è questa Vitovska 2013 (magnum), fine nei profumi di uva spina e di arancia, che però ingombra la bocca di freschezza e morbidezza perfettamente amalgamate, infine ripulita dai tannini agrumati; vino lungo-arancione-caldo, come un tramonto estivo.

## FEUDO PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Nero d'Avola Deliella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Feudo Principi di Butera](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Antonio Froio

Sono 180 gli ettari vitati, per una produzione media di 800.000 bottiglie, che fanno tutt'uno con il Feudo Principi di Butera, la dipendenza siciliana della famiglia Zonin, situata tra le province di Agrigento e Caltanissetta. Una tessera importante del mosaico enoico del marchio veneto che si compone di realtà quali, Castel del Poggio (Piemonte), Tenuta Bosco (Lombardia), Zonin (Veneto), Ca' Bolani (Friuli), Masseria Altemura (Puglia), Abbazia Monte Oliveto, Rocca di Montemassi e Castello d'Albola (Toscana), Barboursville (Usa) e Dos Almas (Cile). A cogliere, come in una specie di fotografia, la sicilianità in bottiglia è senz'altro il Nero d'Avola in purezza Deliella. Le sue uve fermentano di solito per quattro settimane, a cui segue un affinamento del vino di diciotto mesi in tonneau e rovere grande. Ma il Deliella rimane a maturare, prima di essere immesso in commercio, per altri dodici mesi, in vetro. Un'etichetta che difficilmente lascia senza emozioni, a partire dal suo colore rosso intenso e purpureo. La versione 2016 propone un naso ricco di note fruttate, anche in confettura, cenni speziati e balsamici, con tostature e ricordi di tabacco a chiudere il cerchio olfattivo. Al palato, il vino è potente ma non privo di scheletro acido, che rende il sorso contrastato, anche se la dolcezza del frutto resta protagonista indiscussa, in uno sviluppo a dir poco avvolgente, materico e sontuoso.



## PROPRIETÀ SPERINO

Doc Lessona

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Proprietà Sperino](#)

Proprietà: Luca De Marchi

Enologo: Luca De Marchi

## BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Rive di S. Pietro di Barbozza Brut Nature  
Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 7.984

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Bortolomiol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafini

## MARCHESI DE' CORDANO

Colline Pescaresi Igp Cococciola Brilla

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cococciola

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Marchesi De' Cordano](#)

Proprietà: Francesco D'Onofrio

Enologo: Vittorio Festa

## CANTINA DI SANTADI

Doc Vermentino di Sardegna Cala Silente

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Santadi](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Coraggio, abnegazione, ostinazione, tenacia, sacrificio, passione, lungimiranza, ottimismo, fiducia: un elenco che, ad onore del vero, potrebbe risultare ancor più lungo, qualora si volessero gettare sul tavolo tutte le prerogative vincenti con cui Luca De Marchi pone quotidianamente in essere il suo sviscerato amore per il territorio di Lessona (e per i frutti di cui questo è capace). Il Nostro è approdato da quelle parti una ventina d'anni fa, dopo trascorsi dedicati a studi classici e a materie umanistiche, con l'intento (sviluppatosi sempre più gradualmente) di arrivare a concepire la sua attività viticola come parte integrante di una conduzione agricola complessiva, rappresentativa di un lavoro che fosse espressione a tutto tondo delle diverse e più vocate colture del luogo. La costante voglia di fare e di migliorare di Luca si tocca con mano, non c'è dubbio: nonostante le ultime annate non siano state di certo clementi, visto l'andamento meteorologico davvero ballerino (per usare un eufemismo). In ogni caso, anche ripescando dal cilindro qualche bottiglia che abbia avuto a disposizione il giusto lasso di tempo, al fine di poter sfoderare al meglio l'eleganza dei vini Sperino, si cadrà sempre in piedi: come dimostra questo campione, mosso da toni felpati di viola, ciliegia, cipria, arancia rossa e morbide spezie, che risulterà un bijoux anche al palato, solido ma cremoso.

(Fabio Turchetti)

Lo sviluppo della produzione enoica che ha interessato la zona di Conegliano Valdobbiadene ha, evidentemente, stimolato l'aumento delle cantine. Tuttavia, in questo fermento, restano sugli scudi soprattutto quelle realtà che hanno una storia alle spalle e che non hanno cessato di impegnarsi anche quando il Prosecco non godeva del medesimo successo. È il caso di Bortolomiol, che dalla fine della Seconda Guerra Mondiale ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. L'azienda è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomiol - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare l'opera pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e grande sperimentatore. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori, selezionati con rigore e fidelizzati nel tempo, che adottano un rigido protocollo di produzione nell'ambito del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua che sfiora i 2 milioni di bottiglie ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale. Il Motus Vitae Brut 2015, dedicato al fondatore dell'azienda, profuma di frutti a polpa bianca e fiori di acacia, con qualche cenno speziato. Delicata introduzione ad una bocca leggiadra e definita, dalla carbonica fine e puntuale e dal lungo e intenso finale.

Dici: Abruzzo, aggiungi "vino" e l'associazione scatta pressoché in automatico: Montepulciano, in primis, è la risposta, e Trebbiano segue a ruota. Dai Marchesi de' Cordano, azienda dell'entroterra pescarese più reputata, ambizioni alte, piglio giovanile (data di nascita 2000, varo della nuova cantina 2011) e timone volutamente "market oriented", è (e non potrebbe essere diversamente) anche così, e con risultati di rispetto. Ma non solo. Da tempo gli interessi del brand guidato da Francesco D'Onofrio spaziano dalle esplorazioni recuperate nel mondo delle bolle al lavoro sul recupero di varietà indigene, minori sulla carta, ma di fatto dalle potenzialità poco esplorate. È il caso, evidente e consolidato, della Cococciola, già componente fissa in zona del campo misto, antenato della viticoltura di precisione degli ultimi decenni e che, coccolata a dovere, sta ripagando chi le ha dato fiducia. La collezione di annate prodotte e targate Marchesi de' Cordano è lì a raccontare di un vino dalla longevità, capacità evolutiva e tenacia sorprendenti e decisamente stimolanti. L'annata ultima in rampa, poi, estremizza le caratteristiche di freschezza del Brilla, regalando nuance di agrumi "verdi" (cedro, pompelmo) temperate da note floreali mediterranee e condite da grintosa struttura e sapidità del sorso. Un vino di ottima tensione, buona prospettiva e spiccatissima vocazione gastronomica.

(Antonio Paolini)

La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo e italiano. Una storia che nasce come tante, ormai quasi sessanta anni fa (era il 1960), dallo spirito pionieristico di un gruppo di vignaioli, decisi a cooperare per mettere a frutto il proprio lavoro. I primi anni servono a rodare una macchina complessa e vedono la produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie commercializzate con una certa determinazione arrivano intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era già in atto la svolta decisiva, visto che il presidente era già Antonello Pilloni (ancora in carica) e che il gruppo dirigente di allora aveva chiamato alla consulenza tecnica un certo Giacomo Tachis. Questi gli albori, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari di vigneto, ed un marchio apprezzato senza se e senza ma in Italia e all'estero. Certo la stella resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, a partire dalla produzione bianchista, certo minoritaria. Il Vermentino di Sardegna Cala Silente 2017, per esempio, ha profumi di frutta bianca matura e cenni agrumati. Sorso tonico e avvolgente, caratterizzato da una beva piacevolmente appagante.



## PAOLO E NOEMIA D'AMICO

Dop Orvieto Noe

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grechetto, Trebbiano, Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Paolo e Noemia d'Amico](#)

Proprietà: Paolo e Noemia d'Amico

Enologo: Guillaume Gelly

Fondata nel 1985 dai coniugi Paolo e Noemia d'Amico, la cantina omonima si trova nel cuore della Toscana, nella valle del Tevere, in una zona di confine tra tre Regioni: Lazio, Umbria e Toscana. 26 gli ettari vitati per una produzione media di 130.000 bottiglie, ottenute sia da varietà locali, in minoranza, che internazionali, quali Chardonnay, Grechetto, Pinto Grigio, Semillon, Sauvignon, Procanico, Trebbiano, Merlot, Syrah, Pinot Nero e Cabernet Franc, per una gamma di etichette articolata e tendenzialmente di buona qualità; senz'altro più con la produzione bianchista che con quella rossista a caratterizzare la cantina con sede a Vaiano. Restando sul lato umbro del portafoglio prodotti di Paolo e Noemia d'Amico ci sembra interessante la loro interpretazione dell'Orvieto. Il Noe 2017, ottenuto in un'annata complicata specie per le temperature in alcuni momenti torride, sembra tuttavia aver colpito nel segno, mantenendo le caratteristiche principali del sorso del bianco orvietano: semplicità e piacevolezza. I profumi di fiori bianchi e frutta a polpa bianca sono leggermente appassiti nel primo caso e ben maturi nel secondo, ma riescono a mantenere anche un'adeguata fragranza oltre che definizione e pulizia. In bocca, il vino ha attacco dolce e sviluppo continuo e tendenzialmente morbido, con la sapidità protagonista a lasciare scorrere un sorso di buon contrasto e di golosa bevibilità.



## CASEO

Brut Pinot Nero

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta Caseo](#)

Proprietà: Tommasi Family Estates

Enologo: Giancarlo Tommasi

La Tommasi, dalle solide basi nella Valpolicella Classica (195 ettari a vigneto), dal 1997, si è "allargata" ad altri territori del vino italiano formando un articolato mosaico aziendale, composto da sei tenute: tre in Toscana (Casisano a Montalcino, Poggio al Tufo in Maremma e, ultima acquisizione in ordine di tempo, La Massa nel Chianti Classico), una in Basilicata (Paternoster), una in Puglia (Masseria Surani) e una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo). Quest'ultima, arrivata nel 2014, si estende complessivamente per 120 ettari di cui 90 a vigneto, con il Pinot Nero a svolgere il ruolo di protagonista quasi assoluto, in un territorio che proprio a questo vitigno deve il suo attuale percorso di rilancio. Ma il gruppo di Pedemonte era già presente nell'Oltrepò Pavese con la precedente acquisizione dei vigneti della Colonia Bonsignori a Soriasco di Santa Maria della Versa. La potenzialità produttiva raggiunge le 400.000 bottiglie, di cui 30-40 mila di spumante metodo classico. Si tratta invece di un Metodo Charmat il Pinot Nero Brut oggetto del nostro assaggio, che nel bicchiere è di un bel colore giallo brillante con riflessi dorati e perlage fine. Fruttato, con sentori di spezie e alloro, al naso, è sapido e continuo in bocca, con ritorni di mandorla fresca nel finale. Vino diretto, dal naso dolce, di bocca fresca e lineare offre un sorso di grande bevibilità e di abbinamento versatile.

## ZOOM



### GUCCIONE, OLIO E.V.O. MONOCULTIVAR TONDA IBLEA

C/DA PONTE BIVIERE - CHIARAMONTE GULFI (RG)

Tel: +39 0932 921025

Sito Web: [oleificioguccione.it](http://oleificioguccione.it)

L'Olio di Chiaramonte Gulfi piaceva ad un consumatore d'eccellenza, Luigi Veronelli, che lo descriveva "come percorso da brividi verdi; saporito polposo, quasi nulla l'acidità". Tra i frantoi oleari storici del piccolo paese dei Monti Iblei c'è l'oleificio Guccione della famiglia Divita, la cui ultima generazione, costituita dai fratelli Giuseppe e Vito, porta avanti la tradizione senza fossilizzarsi nel passato: un'impronta artigianale che per lavorare al meglio si serve delle tecnologie più all'avanguardia e strizza l'occhio alla comunicazione con packaging accattivanti. Al centro di tutto c'è la cultivar Tonda Iblea, che si distingue per una buona piccantezza e un calibrato amaro. Ci sono diverse linee, per diverse fasce di prezzo. Noi ci soffermiamo sul top di gamma, Zahara, l'olio monocultivar che racchiude nella bottiglia note di pomodoro, di mirto, richiama il cardo e l'ortica e chiude su un invitante pepe bianco.

(Francesca Ciancio)

## RISTORANTE



### IL PAGLIACCIO

VIA DEI BANCHI VECCHI, 129A - ROMA

Tel: +39 06 6880 9595

Sito Web: [www.ristoranteilpagliaccio.com](http://www.ristoranteilpagliaccio.com)

Sul ponte di comando del Pagliaccio, uno dei ristoranti top di Roma, una squadra davvero di grande qualità: lo chef Anthony Genovese, Marion Lichtle, Francesco di Lorenzo secondo di Genovese da oltre 10 anni, Thierry Tostivint per i dolci e Matteo Zappile, restaurant manager e chef sommelier, ma soprattutto un cucina che fa coesistere nei suoi piatti l'oriente e l'occidente, la tradizione e la modernità, in un'esaltazione massima della materia prima e degli ingredienti. Un gioco continuo di affinità e contrasti, senza rinunciare alla sperimentazione, non per stupire, evidentemente, ma per creare percorsi emozionali sempre differenti e inesplorati. Come risulta da piatti quali l'ostrica alla brace con mela e camomilla ai Baozi con ossobuco in brodo, la capasanta con caffè e brioche, il battuto di pecora, erbe e rosa canina, i tagliolini lenticchie e ricci di mare, i ravioli di coniglio e funghi, l'agnello datterati e mont blanc, o il manzo al pino mugo.



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) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



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

Foto di copertina: © [Domaine des Lambrays](http://Domaine des Lambrays)

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 © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*