

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 42 - Dal 24 al 30 Marzo 2019 - Tiratura: 29.383 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 24 AL 30 MARZO 2019

*Contrà Soarda*

*Umani Ronchi*

*Domaine des Peyre*

*Ornellaia*

*Nikolaihof*

*Carpenè Malvolti*

*Tommasi*

*Renzo Marinai*

*Dionigi*

*Nanni Copè*

*Casalone Viticoltori*

*Castel de Paolis*

*Tenuta Alzatura*

*Fattoria Monticino Rosso*

*Zoom: SiciliaAvocado, Avocado*

*Ristorante: Al Capitan, Verona*



## CONTRÀ SOARDA

Doc Breganze Vespaiole Vignasilan

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vespaiole

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Contrà Soarda](#)

Proprietà: famiglia Gottardi

Enologo: Marcello Gottardi

## UMANI RONCHI

Colli Aprutini Igt Rosato Centovie

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola

## DOMAINE DES PEYRE

Vallée du Rhone Igp Méditerranée Blanc  
L'Apostrophe

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Viognier

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Domaine des Peyre](#)

Proprietà: Patricia Alexandre

Enologo: Philippe Cambie

## ORNELLAIA

Toscana Igt Bianco Poggio alle Gazze  
dell'Ornellaia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon, Vermentino, Viognier

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: Tenute di Toscana

Enologo: Axel Heinz

Azienda che festeggia proprio quest'anno i suoi primi 20 anni, Contrà Soarda si sviluppa su un territorio collinare a Bassano del Grappa, ai piedi dell'Altopiano di Asiago, caratterizzato da suoli vulcanici, importanti escursioni termiche, microclima ed esposizione da grande terroir. Tutto ha inizio con la ristorazione negli anni '60 con una trattoria di campagna che diviene un punto di riferimento per tutta la zona, ma è nel 1999, con le nuove generazioni, che i Gottardi decidono di fare vino in maniera più seria. Sulla collina di San Michele prendono forma 12 ettari, tra vigneto e uliveto. che circondano una struttura bio-architettonica all'avanguardia. La visita della barriera vale già il viaggio: ispirata ai progetti di alcuni maestri dell'architettura moderna come Antoni Gaudí ed Eladio Dieste, ha il tetto a doppia curvatura che simula onde sinuose. Tutto estremamente contemporaneo e al contempo estremamente naturale. Come è questo Vespaiole in purezza, che ha ambizioni più grandi dei suoi simili base, rimanendo - tra acciaio e bottiglia - fermo due anni e mezzo. La sfida è quella di tirar fuori l'anima complessa di un'uva apparentemente neutra. E allora eccoli qui i sentori di tartufo bianco e idrocarburo, di miele agrumato, di salinità spinta, di note di cenere spenta che, insieme ad acidità e freschezza, donano alla beva una matrice nordica. Non a caso la bottiglia scelta è quella alsaziana.

(Francesca Ciancio)

Umani Ronchi, 240 ettari vitati per una produzione complessiva di 3.000.000 di bottiglie, trova la sua connotazione principale e storica nella produzione di vini marchigiani. Dieci tenute facenti capo a tre distinte cantine, tratteggiano una realtà produttiva decisamente solida e convincente, come poche altre, anzi, una vera e propria impresa viticola modello, perché di grandi dimensioni (almeno considerando la media italiana), eppure capace di altissime prestazioni. Ma non solo e, soprattutto, nelle Marche. La famiglia Bernetti, infatti, ha concentrato da tempo il proprio percorso di crescita anche guardando al vicino Abruzzo, dove tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro, ha nel tempo costruito un altro presidio di qualità. La tenuta Montipagano si sviluppa per 27 ettari, coltivati a biologico. Qui si alleva soprattutto il Montepulciano per ottenere i classici rossi potenti che hanno fatto grande l'Abruzzo enoico ma, evidentemente, anche la sua declinazione meno intensa, che trova nel Rosato la sua espressione più centrata e altrettanto tradizionale. Il Centovie 2018, affinamento in acciaio per 4 mesi, ha colore rosa delicato, con riflessi brillanti. Al naso, è soprattutto floreale con note agrumate ad accrescerne la fragranza. In bocca, il sorso è fresco, scattante e dal piacevole finale con ritorni di ciliegia e pompelmo, ad amplificare la sua già notevole bevibilità.

Siamo nella Valle del Rodano, in una parte del terroir non ancora totalmente scoperta. Una zona emergente. Non a caso scelta da Patricia Alexandre (ex direttrice della Guida Gault Millau) che, dopo aver viaggiato e scritto tanto di vino, ha deciso di passare dall'altra parte: quella di chi lo produce. Rilevata la tenuta coi suoi ventisei ettari di vigna, gestiti da subito in modo "eco-friendly" (in un futuro prossimo è previsto l'approdo al bio), esposizione sud a Ventoux, nord a Luberon con un assortimento esemplare di microclimi, mancava solo di decidere a quale enologo affidarsi. La scelta è caduta sul migliore al mondo per Robert Parker nel 2010: Philippe Cambie. I vini sono tutti delicati e di gran beva, resi preziosi da una capacità basilare, forse la più importante per un vino: quella di farsi ricordare - per il colore, per la luminosità, per la precisione. Singolari e - alla lettera - eloquenti le etichette della maison. Critte, non illustrate, a raccontare in dettaglio quel magico fil rouge che lega, qui come altrove, le componenti nodali del vino: uomo, uva e terra. Nel bianco L'Apostrophe (dal 2016 tutto Viognier, prima anche Sauvignon) c'è aromaticità e sensualità mentre La Gazette 2016 (Syrah, Grenache e Carignan) sciorina tannini morbidi che sprofondano nel succo, riaccesi poi da note speziate nel finale. E, occhio: i prezzi qui sono ancora da mille e una notte!

(Antonio Paolini)

Uno dei marchi che hanno reso Bolgheri una stella nel firmamento enologico toscano e non solo, la Tenuta dell'Ornellaia fu fondata nel 1981 da Lodovico Antinori. Nel 2002, Robert Mondavi, acquisisce l'azienda, cedendola successivamente alla Marchesi de' Frescobaldi, che attualmente, attraverso la società Tenute di Toscana, ne detiene la maggioranza. Benché celeberrima per i suoi rossi, da un decennio la cantina bolgherese gioca anche la sfida bianchista, segno dei tempi enoici che cambiano. Ecco allora il fratello "minore" dell'Ornellaia Bianco (Sauvignon in purezza, prodotto per la prima volta nel 2013, fermentato in barriques nuove e usate, dove sosta per 12 mesi, per passare ulteriori 6 mesi in bottiglia prima del suo avvio al mercato), il Poggio alle Gazze, primo anno di produzione 2009, il bianco di Ornellaia che si pone alla base della piramide qualitativa della tipologia. Ottenuto da un blend di Sauvignon, Viognier e Vermentino, fermenta in parte in acciaio, in parte in barrique e in parte in cemento. Dopo 6 mesi di sosta nei vari recipienti, passa 12 mesi in bottiglia, prima della sua commercializzazione. La versione 2016 ha naso di fiori bianchi, frutta esotica, agrumi e spezie dolci. La bocca è energica e corposa. Un tratto tendenzialmente dolce s'innesta su una trama di buona sapidità, che rende il sorso godibile e dal ritorno a note di frutta gialla sul finale.



## NIKOLAIHOF

QbA Wachau Neuburger

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Neuburger  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Prezzo allo scaffale: € 25,00  
Azienda: [Nikolaihof Wachau](#)  
Proprietà: famiglia Saahs  
Enologo: Nikolaus Saahs Jr.

È cambiato ben poco da quando nel 1894 Anton e Anna Saahs comprarono questa cantina, che per più di 15 secoli era stata di proprietà della vicina chiesa di San Nicola. La bottaia di affinamento, a suo tempo utilizzata dai monaci, è ancora oggi in quelle che erano le fondamenta della torre di un antico castro romano, su cui nei secoli è stata costruita la cantina. Sino al 1990 si usava ancora il seicentesco palmento in legno e pietra la cui trave di pressa è un unico pezzo lungo 13 metri, palmento che dal 2005 è stato rimesso in uso per pigiare tradizionalmente una cuvée delle migliori uve del millesimo. Anche il beniamino dei Saahs è lì sin dal 1894: Lumpi, un simpaticissimo bassotto che ormai da ben XVII generazioni accoglie gli ospiti della cantina. I Saahs hanno un approccio assolutamente naturale, sia in vigna che in cantina: dal 1971 praticano la biodinamica nei loro 20 ettari di vigna, anche nelle annate più calde non utilizzano l'irrigazione di soccorso, lasciano i vini affinare a lungo in legno sino a quando non ritengano siano maturi per l'imbottigliamento, tanto da avere ancora in botte un riesling del 1997. Parente del Roter Veltliner, il Neuburger è un antico vitigno autoctono della Wachau: il 2017 di Nikolaihof profuma di fiori gialli, aghi di pino, pera e mentuccia, il sorso ampio e persistente, si apre bene sul frutto ben sostenuto dall'acidità per un bel finale lungo ed agrumato.

(Massimo Lanza)

## CARPENÈ MALVOLTÌ

Metodo Classico Brut Tarvisium

Vendemmia: 2013  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Prezzo allo scaffale: € 23,00  
Azienda: [Carpenè Malvolti](#)  
Proprietà: famiglia Carpenè  
Enologo: Giorgio Pancera

Era il 15 giugno 1868 quando il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè, inconsapevolmente, dette il "La" ad uno dei più grandi fenomeni dell'Italia enoica: la valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a valorizzare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ma ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, inventò il vino veneto oggi così famoso. Attualmente la cantina può contare su 26 ettari di vigneto e una folta schiera di conferitori di provata qualità per una produzione complessiva che tocca 5.300.000 bottiglie. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile e spazia dal Cartizze al Superiore, passando per Rosè e Metodo Classico. Fa parte di quest'ultima tipologia il Tarvisium 2013, frutto del sodalizio tra Carpenè Malvolti e Scuola Enologica di Conegliano ed ottenuto da uve Chardonnay provenienti dal Trentino. L'impatto aromatico è fresco e contraddistinto da note sia fruttate che floreali a cui si aggiungono tocchi di pan-brioche e lievito. In bocca, il sorso è pieno e tendenzialmente dolce, ben contrastato da verve acida pimpante e sapidità sul finale.

## TOMMASI

Doc Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone  
Bottiglie prodotte: 390.000  
Prezzo allo scaffale: € 16,00  
Azienda: [Tommasi](#)  
Proprietà: famiglia Tommasi  
Enologo: Giancarlo Tommasi

Non si fermano mai. Una dinastia, giunta alla quarta generazione, che - almeno per quanto concerne il vino - è cresciuta esponenzialmente in modo impressionante: non soltanto in quella Valpolicella che l'ha vista sempre protagonista, ma addirittura espandendo il proprio verbo enologico nell'Oltrepò Pavese, in Maremma, a Montalcino, già giù fino alla Puglia di Manduria. Una storia che ha mosso i primi passi oltre un secolo fa, partendo da Pedemonte di San Pietro in Cariano, per arrivare a circa duecento ettari di vigneti soltanto in Veneto. Una produzione coordinata, su tutto lo Stivale italico, da Giancarlo: fra i Tommasi quello che segue più da vicino gli aspetti strettamente tecnici dell'attività, con gli altri esponenti pronti a dividersi i compiti fra gli impegni commerciali, amministrativi o di comunicazione e di marketing. Le uve migliori provengono dalle zone più vocate della Valpolicella classica, tipo La Groletta o Ca' Florian, per essere destinate innanzitutto ai fuoriclasse della gamma, fra cui le diverse selezioni di Amarone. Parlando ovviamente di radicamento nella tradizione, pur costantemente aggiornata ai tempi, non si può non ricordare anche il loro Ripasso, altro caposaldo territoriale. Di un bel rubino intenso, si propone al naso con toni di prugna in confettura, marasca, viola, spezie e cacao: mentre in bocca scenderà corposo ma morbido, caldo e persistente.

(Fabio Turchetti)

## RENZO MARINAI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 35.000  
Prezzo allo scaffale: € 25,00  
Azienda: [A. Agricola San Martino a Cecione](#)  
Proprietà: famiglia Marinai  
Enologo: Giovanni Cappelli

Pensare alla Renzo Marinai come a un'azienda di solo vino sarebbe riduttivo. Il podere Cecione a Panzano infatti è una realtà agricola a tutto tondo, dove oltre al vino, si produce olio e grano e si dà spazio alla ricettività con l'agriturismo a San Martino a Cecione. Qui la proprietà si estende su circa 30 ettari di terreno, 6 dei quali sono coltivati a vigneto, 13 ad oliveto e seminativo, mentre il rimanente costituito da boschi di querce e lecci. Un appuntamento oramai storico è la trebbiatura del grano a Cecione - il Senatore Cappelli di una volta, alto quasi due metri - una festa per chiantigiani e turisti a cui Renzo tiene molto e che si chiude con la produzione del pane cotto nel vecchio forno del borgo. L'altitudine dei vigneti è quella ottimale, a circa 400 metri, sui terreni tipici di queste zone, dove prevale il galestro. Il Sangiovese la fa da padrone, ma Marinai ha dato dimora a tutte le uve rosse toscane, come il canaiolo, il colorino, il prugnolo e finanche il Sangiovese a foglia tonda, tutte coltivate in regime biologico. Il suo Chianti Classico base 2016 ha una bella cupezza che spinge a cercare oltre. Si trova china e liquirizia, grafite e carica sanguigna. In bocca colpisce per sapidità e trama minerale. La beva è dritta e va subito al dunque rispetto a un naso che si diverte a temporeggiare su più sfumature. Ha la bevibilità immediata dei Chianti di una volta.

(Francesca Ciancio)



## DIONIGI

Umbria Igt Scialo

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Dionigi Società Agricola](#)

Proprietà: Roberto Dionigi

Enologo: Roberto Dionigi

Roberto Dionigi ci accoglie sulla soglia della cantina. Stretta di mano sincera, sorriso contagioso, ribelli capelli ricci raccolti: ispira subito simpatia. Ci porta lesto a vedere il vigneto, attorno allo stabile. Le vigne (le più vecchie sono trentenni) s'allungano in 17 ettari, su terreni argilloso-calcarei a un'altitudine di circa 260 metri. Siamo a Bevagna, a guardare in su ecco il Carapace e la città della pace, Assisi. Boschi, prati, piante da ogni parte: una ricca biodiversità. Dalla vendemmia 2019 l'azienda sarà certificata in biologico; già producono energie alternative. Roberto, dalla risata che mette allegria, è la quarta generazione dei Dionigi vignaioli (oggi producono 60.000 bottiglie). Fu il bisnonno Gabriele a trasferirsi su queste colline nel 1896 da Assisi. Fino al 2000 avevano un consulente enologo, da allora ad occuparsi anche della cantina è Roberto. Dionisiaco e non apollineo: l'etichetta canta. La scelta del dio greco per il suo marchio non è certamente casuale! Me lo immagino accogliere con entusiasmo le colorate mongolfiere in arrivo da Assisi, pronta una lauta colazione umbra con degustazione vini. Il nettare dionisiaco che mi porto a casa è Scialo, sorprendente. Moscato bianco sui graticci per circa 2 mesi, silhouette olfattiva turbevole, tra arancia, albicocca, pera e aggiungi aggiungi; il sorso unisce eleganza, finezza e una straordinaria freschezza. Da bere a scialo.

(Alessandra Piubello)

## NANNI COPÈ

Terre di Volturno Igt Sabbie di Sopra Il Bosco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pallagrello Nero, Aglianico, Casavecchia

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Nanni Copè Società Agricola](#)

Proprietà: Giovanni Ascione

Enologo: Giovanni Ascione

Dopo aver girato in lungo e in largo i migliori terroir del vino, conosciuti i vigneron e le loro bottiglie più importanti, raccontandone come giornalista ed assaggiatore, Giovanni Ascione, con un piede nel marketing strategico del mondo di Bacco, ha scelto l'impresa personale. Nanni Copè nasce nel 2007 dalla passione maniacale di Giovanni e l'incontro con una vigna splendida a Castel Campagnano, nell'alto casertano, tra boschi, suoli di sabbie arenarie e pendenze di rilievo. 2,5 ettari con ceppi anche centenari e una cifra stilistica già al suo esordio, le prime bottiglie sono del 2008, chiara e precisa, all'insegna di un'affascinante raffinatezza, espressa in un gusto dal carattere decisamente cristallino. Anche la versione 2016 del suo Sabbie di Sopra Il Bosco, da uve Pallagrello Nero, Casavecchia e Aglianico, appare subito come il "solito" straordinario connubio tra delicatezza e sapore, identità varietale e territoriale. Con tanti possibili paragoni illustri, ma, forse, già paradigma di se stesso. Non solo rosso nella produzione di Nanni Copè. Dal 2015 è arrivato anche un bianco, Polveri della Scarrupata, prodotto in quantità confidenziali, ma dallo stile ancora una volta ben leggibile e sopraffino, partendo, di nuovo, da viti centenarie di Asprinio e Pallagrello Bianco, con l'aiuto di altre più giovani di Fiano. Insomma, "Una vita, tante vite" come sentenza il motto dell'azienda.

## CASALONE VITICOLTORI

Doc Piemonte Grignolino I Canonici di Lu

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Casalone Azienda Vinicola](#)

Proprietà: Casalone Ernesto

Enologo: Giovanni Bailo

La Casalone Viticoltori è un'azienda a solida conduzione familiare, che attualmente conta su 10 ettari a vigneto, coltivati su terreni bianchi ad alta percentuale tufacea, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie, tramandata da Ernesto al figlio Paolo, per dare continuità ad una tradizione familiare ormai centenaria. La cantina sorge sul Brico Santa Maria di Lu Monferrato, in uno spicchio di terra piemontese tra Asti ed Alessandria e lo stile dei vini guarda alla tradizione, con sobri tocchi di modernità. Tra i vini simbolo di questa realtà produttiva troviamo l'intrigante Malvasia Greca, che in azienda viene declinata in modo decisamente centrato. Non manca, evidentemente, nel portafoglio etichette anche un ampio spazio alla produzione rossista dalla Barbera al Grignolino. Ed è proprio quest'ultimo l'oggetto del nostro assaggio. I Canonici di Lu 2014, questo è il suo nome, ispirato dal dipinto in etichetta che ritrae, appunto, sette Canonici di Santa Maria Nuova e realizzato da Pietro Francesco Guala, pittore casalese del Settecento, è un Grignolino che viene elevato per 24 mesi in tonneau. In possesso di una struttura insospettabile, il naso presenta un fondo floreale su cui si inseriscono cenni di rabarbaro, pepe e note balsamiche. In bocca, il tannino è saporito e ben presente, esaltato da una piacevole acidità, che rende il sorso goloso e non privo di profondità.

## CASTEL DE PAOLIS

Docg Frascati Superiore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia del Lazio, Trebbiano

Giallo, Bombino, Bellone

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Castel De Paolis](#)

Proprietà: famiglia Santarelli

Enologo: Fabrizio Bono

Fra i protagonisti indiscussi della rinascita enoica dei Castelli, Romani, oltre che di tutto il Lazio, Castel De Paolis continua imperterrita nel suo percorso di valorizzazione estrema del Frascati e del suo territorio, sempre però attenta ad ottenere il meglio anche dalle uve internazionali a disposizione, che si tratti del Viognier come del Cabernet Sauvignon, del Syrah o del Merlot. Senza dimenticare, fra gli altri, i bei risultati ottenuti dal Moscato Rosa: uva che il professor Attilio Scienza (allora direttore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, eravamo nel 1985) consigliò di impiantare in quel di Grottaferata, una volta contattato dal titolare Giulio Santarelli ai fini di un oculato avviamento vitivinicolo. Oggi è il figlio di Giulio e Adriana, Fabrizio, a tessere le fila di un'attività che sta riscuotendo consensi anche all'estero, inclusa la Cina. La struttura sorge sulle rovine di un castello medievale nei cui sotterranei, durante i lavori di ristrutturazione, è stata anche ritrovata un'antica cisterna romana. Di rilievo tutta la gamma aziendale, anche se con l'annata 2017 il Frascati Superiore si è forse espresso come non mai. L'olfatto ruota attorno a pera, mela, susina, agrumi, nespola e pesca, mentre l'assaggio è dinamico e scattante nonostante la buona struttura: a chiudere la trama i classici sentori ammandorlati, tipici dei Frascati migliori.

(Fabio Turchetti)



## TENUTA ALZATURA

Docg Sagrantino di Montefalco

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta Alzatura](#)

Proprietà: famiglia Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Succede molto raramente che una firma del vino toscano esca dai propri confini enoici per accettare la sfida di un territorio diverso. Il big player chiantigiano Cecchi, invece, ha intrapreso un percorso di questo genere con grande slancio, confrontandosi con una terra affascinante e dal potenziale enologico ancora non del tutto espresso. Siamo alla fine degli anni Novanta, quando la cantina con base a Castellina Scalo e condotta dai fratelli Andrea e Cesare Cecchi, investe in uno dei terroir più vocati dell'Umbria, ovvero nel cuore delle colline regno del Montefalco Sagrantino. Tenuta Alzatura, 30 ettari complessivi, di cui 18 a vigneto suddivisi in tre appezzamenti dislocati su tre aree diverse, Monterone, San Marco e Alzatura, produce attualmente intorno alle 120.000 bottiglie. Il Sagrantino 2012, si mostra di un bel rosso purpureo denso e brillante. Un vino che rispetta i canoni della sua tipologia, evidenziando la consueta forza espressiva sia aromatica che gustativa. I profumi di more di rovo e prugna sono intensi e trovano un giusto accompagnamento nelle note di vaniglia e polvere di caffè provenienti dal rovere. In bocca, la struttura è importante, l'attacco è dolce, mentre lo sviluppo diventa sempre più serrato, fino ad una chiusura profonda e dal ritorno fruttato di piacevole fragranza. Affinamento in legno piccolo per 16 mesi, a cui seguono altri otto di riposo in bottiglia.



## FATTORIA MONTICINO ROSSO

Docg Albana di Romagna Secco Codronchi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Fattoria del Monticino Rosso](#)

Proprietà: Luciano e Gianni Zeoli

Enologo: Giancarlo Soverchia

Un vino dalla missione complessa. Oltre a incarnare l'ambizione di sintetizzare in un gusto inconfondibile le stimmate di un'uva tra le più tipiche di Romagna, vuol essere anche un omaggio ai Codronchi, già signori di Imola, antichi custodi delle terre del Monticino Rosso. Realtà oggi a lucida conduzione familiare, avviata con l'arrivo della famiglia Zeoli (1985), e che prosegue in bellezza un percorso partito dai 13 ettari del podere Olmo e sviluppato con scelte, in campo e in cantina, tutte rivolte alla valorizzazione delle uve territoriali: Pignoletto, Sangiovese e Albana, quest'ultima interpretata in una originale versione secca, figlia però di vendemmia tardiva, legata alla comparsa delle prime tracce di muffa nobile. La duttilità di quest'uva e la concentrazione (da botrytis) di acidità e aromi sono le matrici d'un vino che non punta all'immediato, o almeno non solo, ma gareggia sul lungo termine. Quindici anni almeno è, infatti, il suo orizzonte evolutivo medio, con parabole e sensazioni che, alla cieca e non conoscendo il prodotto, più che a Imola porterebbero in Alsazia. Potenza e pienezza del sorso (materico quanto basta) introducono con fresca energia note d'idrocarburi e stimolante sapidità. Centrando in pieno l'obiettivo di marcare nuove possibili frontiere di qualità nella Romagna enoica e di imprimere nella memoria dei palati più attenti lo skill di un vino di razza.

(Antonio Paolini)

## ZOOM



### SICILIA AVOCADO, AVOCADO

VIA PAPA PIO XII, 7 - CARRUBA, SAN LEONARDELLO (CT)

Email: [info@siciliaavocado.it](mailto:info@siciliaavocado.it)

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

Sicilia Avocado è nata nel 2013 dalla scelta di alcuni imprenditori agricoli di portare avanti le proprie tradizioni di famiglia - legate alla produzione di vigne e limoni - dedicandosi alla coltivazione di qualcosa di nuovo, in grado di seguire l'andamento dei mercati e l'evoluzione del gusto. Complice il clima di alcune zone della Sicilia, per nulla diverso da quello di alcuni paesi tropicali, Sicilia Avocado produce avocado e frutta subtropicale, valorizzando il territorio siciliano, con una visione contemporanea legata ai valori dell'etica e del rispetto ambientale. Il ritorno alla terra e il recupero di terreni incolti per prima cosa, ma anche la crescente richiesta di produzioni "Made in Sicily" di alta qualità, stanno alla base della produzione di avocado, frutto dal sapore dolce e delicato e dalla polpa cremosa, oltre ad essere energizzante, idratante, ricco di grassi salubri, antiossidanti e vitamina E. Un frutto versatile da consumarsi da solo o in svariati piatti sia dolci che salati.

## RISTORANTE



### AL CAPITAN

PIAZZA CITTADELLA, 7 - VERONA

Tel: +39 045 595157

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

Nel cuore di Verona un locale contemporaneo che racconta il mare coinvolgendo tutti i sensi: sapori di pesce appena pescato, leggeri profumi mediterranei. Nato nel 2005 da un progetto di Giancarlo Perbellini e Andrea Manzoli, amici e soci, Al Capitan è ristorante di cucina di pesce, punto di riferimento in città per la qualità del menù che sorprende ogni volta, a partire dalla sua completa dedizione al mare che in una città come Verona, è essa stessa una sorpresa. Ma, evidentemente, sono i piatti che Andrea crea con l'aiuto di una squadra giovane, capace di gestire con efficienza le tempistiche in cucina e in sala, il vero punto di forza. Freschezza e stagionalità sono le parole d'ordine: il pescato proviene dai mercati ittici del Tirreno e dell'Adriatico, le ostriche dalla Francia e le verdure da coltivatori italiani selezionati. Il risultato di questo approccio è nei piatti, in cui le materie prime diventano assolute protagoniste, che danno un gusto pulito e dagli abbinamenti raffinati.



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: © Ornellaia

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*