

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 47 - Dal 28 Aprile al 04 Maggio 2019 - Tiratura: 29.434 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 28 APRILE AL 04 MAGGIO 2019

Ciacci Piccolomini e Tenuta Fertuna

Terre D'Aione

Merumalia

Maso Martis

Strasserhof

Le Macchiole

Tenute San Sisto

Ceretto

Endrizzi

Pantaleone

Allegrini

Castello Monaci

Azelia

Feudi di San Gregorio

Zoom: Azienda Isola Palanfré, Nostrale delle Alpi

Ristorante: Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti (AT)



CIACCI PICCOLOMINI E TENUTA FERTUNA

Toscana Igt Rosso 385

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah,
Ciliegiolo

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società 385](#)

Proprietà: Bianchini e Gruppo Meregalli

Enologo: Maurizio Castelli

Ciacci Piccolomini d'Aragona non ha certo bisogno di molte presentazioni. La storia di questo casato e della cantina è celeberrima, tanto che le origini della tenuta risalgono al XVII secolo, mentre l'attualità è condotta con autorevolezza dalla famiglia Bianchini. Siamo nel quadrante sud-ovest di Montalcino, nei pressi dei borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. Una porzione dell'areale di Montalcino che brilla per essere uno dei migliori e dove i terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie, che danno Brunello di grande forza. Questa volta però non parliamo della produzione tipica di Montalcino, ma di un nuovo progetto aziendale che ha raccolto attorno ad un vino Ciacci Piccolomini d'Aragona e il Gruppo Meregalli che, attraverso le loro rispettive aziende di Montalcino e di Gavorrano in Maremma (Tenuta Fertuna) hanno fatto nascere "385". Si tratta di un base Sangiovese, blendizzato con Merlot, Ciliegiolo e Syrah alla cui realizzazione hanno partecipato Alex Bianchini, Paolo Rivella e Maurizio Castelli. Il nome, 385, rappresenta i metri sopra il livello del mare dove ha sede la nuova società, a Castelnuovo dell'Abate, nel palazzo Vescovile del XVIII secolo, indirizzo storico di Ciacci Piccolomini d'Aragona. La versione 2016 è aromaticamente intensa, tra frutta rossa, tabacco e spezie, e dalla progressione gustativa polposa ed avvolgente.

TERRE D'AIONE

Docg Greco di Tufo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Greco di Tufo

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola D'Aione](#)

Proprietà: Angelo Carpenito, Raffaele Izzo,
Utilia Izzo

Enologo: Angelo Valentino

A volte si dimentica la difficoltà di vinificazione di un Greco di Tufo: vitigno problematico, di acidità imperiosa potenzialmente devastante per l'equilibrio generale del vino, ma col rischio di una rapida ossidazione sempre dietro l'angolo. E' pertanto cruciale individuare il momento perfetto per la raccolta, tanto più con la legittima aspirazione di mostrare nel bicchiere un terroir quanto mai variegato, dal gesso con inserti "solfurei" alle argille; e tanto peggio nell'annata 2018, che molti in Campania considerano "verticale", severa, poco concessiva in termini di espressione di frutto. Plauso quindi alla famiglia Carpenito per aver plasmato un vino dal rilevante potenziale evolutivo senza rinunciare alla pienezza al palato. Poco "rispettoso" approcciare una tale bottiglia giusto all'inizio della sua lunga vita: lo suggeriscono il colore, che alla proverbiale intensità dorata di Tufo unisce un tono verdolino, e un minimo di petillant che fa da contraltare alla grande densità nel bicchiere. Il naso è già intenso anche se in divenire: sfuma con leggerezza tra toni di lime, scorza d'arancia (più matura), e una nota vegetale rinfrescante. Il sorso è in effetti austero per profondità sapida, ma anche avvolgente, con l'acidità perfettamente integrata nel corpo del vino. Sul finale già ammicca un ritorno di agrume maturo, come prodromo all'apertura aromatica che il vino sfoggerà col tempo.

(Riccardo Margheri)

MERUMALIA

Doc Frascati Terso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia di Candia e del Lazio,
Greco, Fiano

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Merumalia](#)

Proprietà: Luigi Fusco

Enologo: Lorenzo Costantini

"La vite è il canto della terra verso il cielo", scriveva qualche decennio fa il maestro Luigi Veronelli. Forse anche per questo Luigi Fusco, con trascorsi nella ricerca aerospaziale, ha deciso nel 2012 di iniziare il suo viaggio con Merumalia: azienda posta sulla collina di Pietra Porzia (o Prataporci), nel comprensorio vulcanico appartenente al lago Regillo. Azienda a tutto tondo, va precisato, visto il livello di ospitalità di cui è capace nel resort annesso, in cui si può decidere di sostare anche per qualche giorno vacanziero. Inoltre, con lodevole impegno, teso alla sostenibilità ambientale, ulteriormente confermato dalla certificazione biologica: come dimostra, solo per dirne una, l'impianto di pannelli fototermici installato al fine della produzione di acqua calda. I vigneti si sviluppano quindi su quello che è considerato uno dei contesti più vocati al mondo per la viticoltura: fra le uve bianche abbiamo Bombino, Ottonese, Greco, Fiano, Malvasia del Lazio e di Candia, mentre per i rossi si incontrano Montepulciano e Syrah. La linea dei Frascati, in particolare, si suddivide in diverse declinazioni, che vedono anche un Superiore e un Superiore Riserva, oltre allo storico Cannellino. Il Frascati Terso punta l'ago della bussola verso la tipicità e l'immediatezza: dai classici aromi ammandorlati e di fieno, mela e agrumi, scenderà al palato con la preannunciata serbevolezza.

(Fabio Turchetti)

MASO MARTIS

Doc Trento Brut Madame Martis Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot
Meunier

Bottiglie prodotte: 2.680

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Azienda Agricola Maso Martis](#)

Proprietà: Antonio Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

È un'anteprima, questa Signora di Maso Martis che con l'annata 2009 festeggia i 10 anni di vita di un progetto che, al tempo (nel 1999), era davvero all'avanguardia. Non solo per la decisione di dimenticare sui lieviti uno spumante per tanti anni, ma anche per aver puntato sul Pinot Nero e, ancora di più, sul Pinot Meunier: scelta che ha pagato sia in termini di riconoscimento nel panorama del TrentoDoc, sia in termini di soddisfazione "vignaiola" (tanto da decidere di dedicare al Meunier un'etichetta a sé in un prossimo futuro). Per descrivere Maso Martis non servono parole formali: felice azienda a conduzione familiare (Antonio e Roberta con le figlie Alessandra e Maddalena), è sorta nel '90 sulle colline orientali di Trento, sotto il Monte Argentario. 12 ettari biologici tutti concentrati attorno al Maso, che facilita non poco il lavoro, ma che dà anche un senso chiaro di appartenenza e cura. Una vocazione per le bollicine, sperimentata in più versioni: dal rosato al dosaggio zero, dal brut al demi-sec, fino alle riserve, compresa la Madame Martis. Che con questo 2009 non fa che confermare lo stile elegante e allo stesso tempo ricco, della casa. E però c'è di più: nonostante il residuo zuccherino più alto, è incredibilmente floreale e fine. L'affinamento in legno dello Chardonnay è meno incisivo della 2008, complice forse l'aumento del Meunier. Un sorso lenemente armonioso, che chiede di finire la bottiglia.



STRASSERHOF

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Anjo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Weingut Strasserhof](#)

Proprietà: Hannes Baumgartner

Enologo: Hannes Baumgartner

LE MACCHIOLE

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Syrah,

Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 142.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Macchiole](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Mattia ed Elia

Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

TENUTE SAN SISTO

Marche Igt Bianco Arkezia Muffo di San Sisto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 28,50

Azienda: [Tenute San Sisto](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: staff tecnico aziendale

CERETTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Ceretto](#)

Proprietà: famiglia Ceretto

Enologo: Alessandro Ceretto

L'accogliente stube di Hannes Baumgartner è il luogo ideale per assaggiare i suoi vini. Fuori dalla finestra, la Plose e le vigne. Siamo a 700 metri su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, in uno dei masi più antichi, più di 1000 anni (addirittura antecedente all'Abbazia di Novacella, che dista da qui qualche chilometro, più sotto). Non ci fosse il recente Santerhof in Val Pusteria, il maso Strasserhof godrebbe indisturbato del primato di azienda vitivinicola più settentrionale d'Italia. Hannes, sguardo aperto, modi gentili e lievi nonostante sia un gigante in altezza, ispira subito simpatia. Abbandona la strada del conferitore per dar vita alle proprie etichette nel 2003. Dopo la scuola agraria di Laimburg approfondisce la sua passione con numerosi corsi enologici. E poi comincia la sua avventura in solitario. Nel 2017 diventa presidente dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. I vigneti, 5 e mezzo di proprietà e 1 e mezzo in affitto, vanno dai 650 agli 800 metri d'altitudine, su terreni sabbiosi e ghiaiosi. Le vigne hanno un'età media di 30 anni, ma quelle di Sylvaner arrivano a 50. I 7 vini bianchi di Hannes portano l'inconfondibile timbro isarcense. Il Sylvaner Anjo 2016 (il nome è la contrazione di Anna e Joseph, i genitori di Hannes), da vecchie vigne cinquantenni, si muove dinamico come un acrobata fra verticalità e integrità solare, chiudendo con una vivace scia corroborante.

(Alessandra Piubello)

Non mancano certo glorie e successi a quest'azienda bolgherese. Che da un pezzo ormai miete allori coi suoi Paleo, Sciro, Messorio (i cavalli di razza che portano avanti al singolare ciascuno la voce d'un vitigno, Franc, Syrah e Merlot rispettivamente), e da anni implementa con costanza una traiettoria di crescita con pochi paragoni anche in una zona certo non avara di grandi e grandissimi nomi. Da qualche edizione però i vini prodotti qui sono sempre più (ci si passi l'espressione) un "affare di famiglia" e di microterroir: il loro. La ricerca identitaria sembra essersi ulteriormente acuita, in uno slancio di "svestizione" da ogni elemento distraente o cosmetico, in vigna (dove la linea "green" è ormai vangelo) come in cantina. E dunque, mentre i vini big di nuova edizione maturano senza fretta in casa per arrivare ai fan nel modo e al punto giusto (e aspettatevi vere sorprese e novità, che il preassaggio annuncia con nettezza, ma che non sarebbe accorto né giusto spoilerare qui), il vino "sunto" delle uve e delle terre di casa, il Bolgheri Rosso, base solo di nome ma sapida delizia di fatto, propone, domando in scioltezza l'annata non semplice, frutto e freschezza, profumo e (piaccia o non piaccia a qualcuno la parola) quel mix di suadanza e croccantezza che fa di un calice un goloso mix di sensazioni e di una bottiglia, in felice souplesse, un contenitore presto vuoto.

(Antonio Paolini)

Comincia negli anni '50 del secolo scorso la storia di Fazi Battaglia, azienda di riferimento delle Marche enoiche. Oggi, da questo vero e proprio pezzo della storia enologica tricolore, nell'orbita di Bertani Domains (il gruppo di proprietà Angelini, che raccoglie Bertani in Veneto, Puiatti in Friuli Venezia Giulia, Val di Suga, Trerose e San Leonino in Toscana), è nata Tenute San Sisto, per dare risalto a tre selezioni di Verdicchio: il Massaccio (Classico Superiore) l'omonimo San Sisto (Riserva) e un muffo da vendemmia tardiva. Dai 130 ettari di vigneto, che si sviluppano attorno alle cantine di Castelplanio (per una produzione di 1.000.000 di bottiglie), è maturato l'obiettivo di focalizzarsi sui Cru più significativi e proprio da qui è nato il senso del progetto di autonomizzazione del toponimo San Sisto. I migliori vigneti aziendali si trovano in tre diverse località: Montecarotto, Mergo e Maiolati Spontini. In quest'ultimo sorge San Sisto: 30 ettari a Verdicchio coltivati con esposizione a nord su terreni calcarei, adatti per bianchi da invecchiamento. Da 3 parcelle individuate ad hoc per la prossimità al fiume Esino, che favorisce lo sviluppo della Botrytis, arriva l'Arkenzia Muffo di San Sisto 2016. Ottenuto da uve raccolte tra novembre e dicembre, affinato per 16 mesi in legno piccolo, profuma di albicocca e miele, ginestra e salvia. In bocca è morbido e al contempo reattivo, pieno ed articolato.

Il 2015 è un anno importante per i Ceretto. L'azienda piemontese infatti - con questa vendemmia - ha chiuso il percorso di conversione in biologico nel vigneto. E quale miglior modo per celebrare questo risultato se non presentando i primi cinque cru di Barolo Bio al cento per cento? Parliamo di vini rinomatissimi come Brunate, Bussia, Bricco Rocche, Cannubi e Prapò. L'artefice del cambiamento è Alessandro Ceretto, enologo aziendale e terza generazione della famiglia di imprenditori agricoli che, con il benessere del patriarca Bruno, ha puntato alla conversione di tutti i 160 ettari di proprietà divisi tra Langhe e Roero. All'interno della gamma dei Barolo, il Bussia poi è una novità. Una bottiglia che veste i panni di un millesimo piuttosto scarso per quantità ma buono per qualità delle uve. Un'annata non certo freschissima ma che ha trovato un po' di tregua tra agosto e settembre. Quindi un vintage piuttosto caldo ma non "tropicale". Il Bussia targato Ceretto viene da una parcella di scarso un ettaro - settemila metri quadrati - nel cuore della Bussia Soprana. Con questa annata porta al naso e in bocca una certa terrosità, con richiami più sommessi di note di sottobosco, fungo, pacciatura di foglie secche. È così alla beva che sa di arancia amara e di acidità affilata. Tannino presente e serrato, ancora in fase di sviluppo, ma che sostiene il sorso con personalità.

(Francesca Ciancio)



ENDRIZZI

Vigneti delle Dolomiti Igp Teroldego Gran Masetto

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: famiglia Endrici

Enologo: Vito Piffer, Hartmann Donà

PANTALEONE

Doc Falerio Pecorino Onirocep

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Pantaleone](#)

Proprietà: Federica Pantaloni

Enologo: Giuseppe Infriccioli

ALLEGRIANI

Veneto Igt Rosso Corvina La Poja

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 114,00

Azienda: [Allegrini](#)

Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

CASTELLO MONACI

Salento Igt Passito Moscatello Selvatico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Moscatello Selvatico

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Castello Monaci](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Leonardo Sergio

Questa azienda fondata nel 1885 da Francesco ed Angelo Endrici è adesso gestita con passione dal loro pronipote Paolo insieme ai figli Lisa Maria e Daniele, la quinta generazione di questa famiglia di vignaioli tra le più rappresentative del trentino. Gli Endrici, che hanno fatto dell'eco-sostenibilità una bandiera, possono contare su 55 ettari vitati condotti in regime di agricoltura biologica: non solo non usano prodotti chimici, ma tra i curatissimi vigneti hanno disseminato decine di nidi per uccellini e altre specie animali, che cibandosi di insetti rappresentano un'efficace rimedio naturale ai parassiti della vigna. Oltre che alla produzione di spumanti Trento Doc, gli Endrici dedicano i loro vigneti migliori alla produzione di vini da uve autoctone trentine. La punta di diamante di questa produzione è la linea Masetto che prende il nome dal toponimo della località, dove si trova la loro cantina. Il Gran Masetto 2013 è un Teroldego in purezza le cui uve vengono vinificate dopo un periodo di appassimento atto a ridurre il peso di circa il 35%. Il vino che ne vien fuori, affinato per quasi due anni in barrique e sei mesi in bottiglia, ha profumi intensi di visciola e more, prima di virare decisamente verso note minerali, balsamiche e di erbe aromatiche, quali l'alloro e la menta. Il bicchiere è in grande equilibrio tra acidità e frutto succoso, per un lunghissimo finale fruttato, ma dinamizzato da freschezza e sapidità.

(Massimo Lanza)

In pieno Piceno, dove una volta solo Rosso e Falerio avevano casa e nome, grazie al fresco apporto di un'ondata di aziende per lo più giovani o nettamente ringiovanite dall'avvicinarsi generazionale interno, s'è compiuta in pochi anni una piccola - ma vera - rivoluzione. La separazione dei vitigni una volta allevati in campo misto o blendati in cantina, la parabola ascendente delle Passerine e soprattutto del Pecorino, la riscoperta della Grenache - qui nota come Bordò e presente da tempo, - la scelta sempre più ampia e diffusa della eco-compatibilità abbinata alla precisione delle pratiche in vigna, stanno dando risultati davvero significativi. Ne è un esempio questa misurata realtà a conduzione familiare (due sorelle attive, una delle due timoniera, il marito dell'altra a fungere da enologo), 13 ettari vitati dentro una superficie agricola più ampia, l'opzione convinta del bio e la devozione (ripagata) al Pecorino, dal nome specularmente rovesciato in etichetta esattamente come ribaltati dalla nuova visione sono stati i vecchi schemi produttivi. Onirocep, vino di suadente tessitura e struttura (quella soda del vitigno secondata senza devianze o depistaggi), dai golosi profumi di frutta gialla e macchia di ginestra, bocca piena, ampia, fatta per reggere disinvolta la prova del cibo (dal pesce adriatico alla carne bianca) ha nell'appena nato 2018 un calzante esempio di riuscita.

(Antonio Paolini)

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 120 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura italiana, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del Secolo scorso, Giovanni Allegrini divenne da subito un protagonista della storia enologica della sua terra. Walter, il suo primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi, gli altri due figli, Franco e Marilisa Allegrini, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, espandendosi anche in Toscana, a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (San Polo). La Poja, prima annata 1983, rappresenta ancora il vino più importante della cantina di Fumane, e sfida il luogo comune che i grandi rossi da uve tradizionali veronesi, dovessero essere soltanto Amarone, cioè una tipologia in parte aiutata dall'appassimento. Con La Poja, Corvina in purezza, ottenuta dall'omonimo vigneto, poco più di due ettari e mezzo, nello storico podere La Grola, Allegrini ottiene, un vino estremo, vivo ed esuberante, in grado di coniugare forza ed eleganza e di esaltare la ricchezza dei suoi profumi. È il caso della versione 2013: ricca sia aromaticamente che nel suo sviluppo gustativo, ma in grado di restare un vino incisivo e serrato.

Un monastero nell'agro di Salice Salentino della fine del '400 comincia la storia di Castello Monaci. Nel 1865, i francesi Perry Graniger, acquistarono l'edificio, impiantando dieci ettari di vigneto e costruendo una prima cantina. Ai primi del '900, la proprietà passò ad Antonio Provenzano, che la chiamò Castello Monaci, ricordando i suoi primi inquilini e, soprattutto, continuò ad impiantare viti. Nel 1970, Maria Provenzano e il marito Enzo Memmo avviarono definitivamente l'attività vitienologica e, da pionieri, adibirono un certo numero di camere della tenuta per il turismo del vino. Oggi Castello Monaci, che è ancora gestito dalla famiglia Memmo insieme alla famiglia Seracca Guerrieri, appartiene al Gruppo Italiano Vini, e produce 1.800.000 bottiglie all'anno dai 150 ettari a vigneto, all'insegna dello "stile pugliese" di fare vino. Il Passito Moscatello Selvatico 2016, ottenuto dall'omonimo vitigno appartenente alla famiglia dei moscati, sottolinea che la Puglia potrebbe essere una buona zona anche per la produzione di vini del genere, oltre che per i suoi rossi generosi. Prodotto con uve raccolte in surmaturazione, si presenta di un bel colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso è sia floreale che fruttato, rifinito da tocchi speziati ed agrumati e toni caramellati. In bocca attacca morbido per poi proseguire denso e continuo fino ad un finale lungo e avvolgente.



AZELIA

Doc Langhe Nebbiolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Azelia](#)

Proprietà: famiglia Scavino

Enologo: staff tecnico aziendale

Sintetizzare non è mai facile: soprattutto quando si corre il rischio di dimenticare qualche attributo. Come provare a classificare, quindi, i vini e la filosofia di Luigi Scavino, di sua moglie Lorella e del figlio Lorenzo, rappresentante della quinta generazione aziendale e ormai addentro in pianta stabile nell'attività aziendale? Vogliamo parlare di territorialità? Di tipicità? Di eleganza? O forse di potenza e di longevità? Ecco, non è facile. Perché i vini Azelia queste caratteristiche le mantengono comunque tutte, senza che una precluda o collochi in second'ordine l'altra: anzi generando sinergie organolettiche di compiuta fusione, pur se originate a monte da dinamiche opposte. Anche per questo i titolari hanno sempre creduto nelle variegature sfaccettature dei singoli appezzamenti, come dimostrato dai diversi Barolo. Non va dimenticato, infatti, che i vigneti di produzione si affacciano fra Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba: il primo comune vede protagonista Bricco Fiasco, risalente ormai a oltre settant'anni fa; da Serralunga, invece, altri due campioni come il Margheria e il San Rocco, solidissimi. Ci si diverte però anche con il Nebbiolo minore (che brutta parola, in questo caso!) o col Dolcetto. Stavolta fa la sua bella figura il primo: succoso, diretto, floreale di viola e fruttato di prugna, impeccabile nel suo essenziale verbo langarolo. Da berne a secchiate.

(Fabio Turchetti)



FEUDI DI SAN GREGORIO

Metodo Classico Rosato Dosaggio Zero
Dubl Esse

Vendemmia: -

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: staff tecnico aziendale

Nata nel 1986, la Feudi di San Gregorio di Sorbo Serpico ha intrapreso un'avventura enologica non solo capace di lanciare l'Irpinia enoica sulla ribalta, ma anche di costituirsi come una delle più belle realtà produttive tricolore. Oggi, con 250 ettari di vigneto, un ricco portafoglio etichette diviso su 3.500.000 di bottiglie prodotte all'anno, è condotta dal giovane Presidente Antonio Capaldo e da Pierpaolo Sirch, un duo protagonista di scelte mirate e lungimiranti, anche a livello stilistico, con le etichette di Feudi a segnalarsi per personalità e carattere. Sul fronte della produzione spumantistica, brilla il progetto Dubl, nato nel 2004 intorno ai vitigni di antica coltivazione irpini (Aglianico, Greco e Falanghina) e al Metodo Classico o Champenoise. E proprio dalla Champagne è arrivato l'apporto di Anselme Selse, piccolo ma significativo produttore di Avize, celebrato per i suoi vini e per il suo lavoro sul terroir. Un incontro che ha segnato l'inizio di un percorso, che oggi ha preso il proprio ritmo e la propria fisionomia. Il Dubl Rosato Dosaggio Zero Esse, da Aglianico in purezza, possiede perlage fine e continuo. Al naso, le note di pietra focaia e la fragranza dei lieviti sono protagoniste, ma non manca anche un fine fruttato che rimanda al lampone alla susina. Al palato il vino è verticale, quasi austero, di grande profondità e dalla freschezza acida importante.

ZOOM



AZIENDA ISOLA PALANFRÉ, NOSTRALE DELLE ALPI

STRADA PALANFRÉ, 19 - FRAZIONE PALANFRÉ, VERNANTE (CN)

Tel: +39 347 1715782

Sito Web: [Azienda Isola Palanfré](#)

Questa è una piccola storia di un formaggio che rischia di continuo l'estinzione: il Nostrale delle Alpi. Tipico della zona delle Alpi Cuneesi, è legato alle montagne e alle attività dei margari. Viene confezionato esclusivamente nel periodo in cui le mandrie raggiungono i pascoli d'alta quota che per tradizione coincide con i giorni tra il 24 giugno e il 29 settembre. Il tempo minimo di stagionatura è di 35 giorni e viene preparato in due varianti, quella fresca e quella stagionata. Odori e sapori cambiano a seconda dei pascoli e dell'abilità dei margari, ma anche in virtù della stagione. A Palanfré, nel comune di Vernante (provincia di Cuneo), c'è un'intera famiglia, la Giordano, che ha ridato vita a questo borgo abbandonato e lo ha fatto con un allevamento di mucche da latte e la produzione di formaggi: si va dallo yogurt alla ricotta alla lavanda fino al Nostrale. Tutto al latte crudo e senza aggiunta di fermenti.

(Francesca Ciancio)

RISTORANTE



IL CASCINALE NUOVO

VIA STATALE, 231 - ISOLA D'ASTI (AT)

Tel: +39 0141 958166

Sito Web: [www.walterferretto.com](#)

Il Ristorante stellato Cascinale Nuovo di Walter e Roberto Ferretto spazia dai grandi classici piemontesi ai piatti d'autore, con tocchi innovativi e materie prime d'eccellenza. Tra gli antipasti troviamo: sgombro con puntarelle, robiola e agrumi; scampi con finocchio, pistacchio e lamponi; mille foglie di lingua di vitello, foiegras e gelatina al Porto; Nuda&Cruda di razza piemontese. I primi comprendono: riso carnaroli Gran Riserva, zucca gialla e parmigiano reggiano; tagliatelle di semola integrale bio B.Cavallieri, cime di rapa e gamberi; agnolotti "dalplin". Solidi i secondi: piccione "al rosa" con mele e cipolle rosse; finanziaria astigiana, cervella di vitella al burro; sottopaletta di razza piemontese alla Barbera d'Asti con polenta 8file; triglia con gamberi e carciofi. Golosi, infine, i dolci: sfornato di fondente Callebaut e gelato thai; torrone e fondente in crema di nocciole; panna cotta gelato al caramello e per all'anice stellato; meringata, seirass galuperie e agrumi.



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: © Merumalia

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 © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum