

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 50 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 MAGGIO 2019

Zenato

Le Casematte

Codice Citra

Fratelli Follo

Castello di Torre in Pietra

Ruffino

Giusti

Gaja

Albamarina

Bacio della Luna

Tenute Bosco

Kettmeir

Luretta

Carpineto

Zoom: Giò Porro - Bresaola Metodo Zero

Ristorante: Idyllo - The Pantheon Hotel, Roma



ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Croatina,

Oseleta

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 89,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: famiglia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Zenato rappresenta uno dei nomi nobili della viticoltura veneta, che trova nella provincia veronese il luogo di elezione per i vini più significativi della Regione. Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda, mentre in Valpolicella, l'azienda possiede, in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella, i vigneti impiantati a partire dal 1975. Oltre alle vigne di proprietà, ci sono poi piccoli produttori che forniscono le uve alla cantina veronese, che può contare su un patrimonio complessivo di 95 ettari vitati e una produzione media di 2.000.000 di bottiglie. La storia di Zenato comincia nel 1960, quando Sergio Zenato, personaggio non secondario dell'intero panorama enologico veneto e vero e proprio pioniere, indirizzò con chiarezza il suo lavoro vitivinicolo. Oggi a guidare l'impresa i figli Alberto e Nadia, i quali, non solo hanno conservato la tradizione ereditata, ma hanno anche aggiunto il giusto dinamismo alla propria realtà produttiva. L'Amarone rappresenta il nerbo fondamentale delle etichette aziendali, occupando da tempo l'élite di questa tipologia. E l'Amarone Sergio Zenato Riserva resta forse l'etichetta più emblematica. La versione 2011 ha frutto lussurioso, avvolgente e scuro nei ricordi di more e mirtilli. La bocca è densa e morbida, di alcol sostenuto e tannino saporito. Appagante e profondo è vino di sicuro impatto.

LE CASEMATTE

Terre Siciliane Igp Nocera Nanuci

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nocera

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Casematte](#)

Proprietà: Andrea Barzagli, Gianfranco

Sabbatino

Enologo: Carlo Ferrini

Arrampicarsi lassù a 400 metri. Lasciar vagare lo sguardo tra Stromboli e Capo Peloro (detto anche punta del Faro), l'ingresso nord dello stretto di Messina, segnalato appunto da un faro. Vedere il Mar Ionio e il Tirreno "abbracciarsi", intrecciandosi con la storia e i miti di Scilla e Cariddi. Poi tornare con gli occhi alla terra, una terrazza nel blu dove le viti vengono accarezzate dal vento e scendono le loro undicenni radici nei suoli sabbiosi e argillosi, protette da due casematte (i fortini rifugio dei soldati durante le guerre, da cui deriva il nome dell'azienda). Gianfranco Sabbatino e Andrea Barzagli, un po' "teste matte" lo sono anche loro: matti per il vino (e per la vite-vita), che a Sabbatino ha fatto abbandonare la sua carriera di commercialista, contagiando pure il giocatore juventino (si erano conosciuti ad una festa a Palermo e Gianfranco contribuì alla "formazione enoica" del campione, inviandogli buoni vini). Nel 2008 diventano soci: quote ugualmente divise, come sottolinea Gianfranco, un vulcano di simpatia e di passione. Fin dall'inizio scelgono il biologico, oggi proprietari di 11 ettari, da subito sostenitori della Doc Faro (vitigni principali: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera) con il loro fuoriclasse, Faro. Il Nanuci '17, Nocera 100%, è la novità di quest'anno. Fragrante e intenso (note di ribes, pepe), abbraccia forza e struttura con freschezza e lunghezza.

(Alessandra Piubello)

CODICE CITRA

Dop Abruzzo Pecorino Superiore Ferzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Citra Vini](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lino Olivastrì, Davide Dias

Il progetto Citra, che compie i suoi primi passi nel 1973, raccoglie nove cantine sociali per 6.000 ettari a vigneto (tutti locati nella Provincia di Chieti) e 3.000 soci conferitori e rappresenta oggi la più importante realtà vitivinicola dell'Abruzzo. Il suo nome deriva dall'avverbio latino che significa "al di qua" ed è il nome di uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. Citra rimanda anche all'antica sapienza vitivinicola della zona che oggi è continuata con le nuove forme della modernità: tutti i processi di Codice Citra sono infatti certificati Iso, Brc e Ifs. Non solo un insieme di fredde procedure, ma anche un nucleo valoriale, che è alla base di un vero e proprio codice etico adottato da questa realtà e che impone di lavorare nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Il portafoglio etichette è molto articolato e le quantità non sono certamente confidenziali, ponendo al suo centro i vini abruzzesi, evidentemente, con qualche mirata digressione. Tra questi non poteva mancare il Pecorino, vitigno a bacca bianca che, specie nel recente passato, ha assunto un ruolo da protagonista nel mosaico varietale della Regione. L'Abruzzo Pecorino Superiore Ferzo 2017 ha profumi di frutta esotica e continui rimandi agrumati ad anticipare una bocca vibrante, se pure non certo ossuta, fragrante e di continua freschezza, a garanzia di un sorso facile e piacevole.

FRATELLI FOLLO

Doc Irpinia Rosato Gioia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 7,80

Azienda: [Vini Fratelli Follo](#)

Proprietà: Pasquale Follo

Enologo: Marco Moccia

Ai tempi delle edizioni "eroiche" e dei primi assalti della critica militante di settore, impegnati tutti - organizzatori e "narratori" - a spingere il rinascimento del vino italiano di qualità, era la scoperta il "fil rouge" del lavoro al Vinitaly, fatto anzitutto di scouting accanito. In ogni padiglione e quasi a ogni angolo si celavano novità felici, da aggiungere alla lista dei "buoni". Che, allungandosi, alzava via via l'asticella dei livelli attenti. Oggi, nodale passerella e defilé prezioso, ma proprio perciò dilatatosi a dismisura (come il numero dei prodotti "okay" targati Italia) Vinitaly è luogo di marketing, contatti, glam, affari; ma patria di shock forse meno forti e certo meno frequenti sul fronte esplorazione. Ogni tanto però il brivido della scoperta torna a scuotere le... papille: come con l'assaggio di questo rosato a tiratura da amatore, firmato da una minima, animosa azienda guidata da due fratelli che alla versione "quieta" (golosamente soda, nitida, stuzzicante, e "vinosa" al punto giusto da celebrare l'uva mitica d'origine) affiancano una versione spumantizzata (bravamente non dosata) cui serve solo d'allungare la sosta nutrice sui lieviti per divenire una delle bolle sudiste più avvincenti. Dei Follo e del Follia (lo spumante) sentiremo certo riparlare. Ma intanto godiamoci la Gioia del rosato fermo, tutto sorrisi - corrette, o finirà - anche nel prezzo.

(Antonio Paolini)



CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Lazio Igt Bianco Macchia Sacra

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cantina Castello di Torre in Pietra](#)

Proprietà: Filippo Antonelli, Lorenzo

Majnoni

Enologo: Antonino De Gennaro Aquino

C'è talmente tanta storia, fra queste mura, che non solo sarà imprescindibile iniziare innanzitutto da lì, ma addirittura ci si potrà permettere di saltabeccare qua e là nel tempo, visti gli innumerevoli episodi e le stratificate vicende che hanno segnato il percorso della tenuta: che muove da reperti preistorici (zanne di antichi mammut!) fino alla gestione vissuta negli anni '30 con uno dei trascorsi proprietari e direttori del Corriere della Sera, il senatore Luigi Albertini, tanto per dirne qualcuna. Situata nel borgo medievale di Torre in Pietra, sulla via Aurelia prospiciente il mare, oggi la cantina appartiene a Filippo Antonelli, nipote dell'Albertini, celebrato anche per il suo Sagrantino di Montefalco: e anche se in epoca più lontana s'era fatta apprezzare soprattutto per la produzione di latte, legata all'importazione dagli Stati Uniti di vacche pezzate nere, sotto l'aspetto enoico la presenza di vigneti è comunque documentata sin dal Cinquecento, quando la proprietà risultava della famiglia Peretti (la dinastia di papa Sisto V, per intenderci). Biologica ufficialmente fin dal 2011, da un paio d'anni la cantina ha completato il passaggio del testimone con il nuovo enologo: artefice anche di questo Macchia Sacra, marcato da ricordi salmastri, di miele e di frutta secca. Sapido pure al palato, si rivelerà persistente, di buona freschezza e discreta struttura.

(Fabio Turchetti)

RUFFINO

Toscana Igt Rosso Alauda

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Colorino

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

Nel 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una piccola cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze. Da allora le cose in questa realtà produttiva, che resta uno dei marchi più conosciuti del vino italiano, sono molto cambiate. Ma una è restata ancora la stessa. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina toscana continua a mantenere il suo baricentro fondamentale proprio tra le colline e tra i vini della Toscana. Una scelta che è ormai una garanzia e che, nonostante una produzione fatta di grandi tirature, non di rado permette anche di raggiungere i vertici dell'eccellenza assoluta, soprattutto, solo per fare gli esempi più noti, con etichette quali la Riserva Ducale Oro e il Romitorio di Santedame, entrambe rivitalizzate tipologicamente dalla Gran Selezione made in Chianti Classico. Questa volta invece ci occupiamo di un rosso senz'altro meno blasonato almeno per storia e tradizione, tant'è che è nato agli inizi del nuovo Millennio. Blend di Cabernet Franc, Merlot e Colorino, è affinato in barrique nel più classico stile Super-tuscan. La versione 2015 ha naso caratterizzato da note di frutti rossi maturi, sentori balsamici e cenni di spezie e vaniglia. In bocca, il vino attacca morbido, per poi svilupparsi avvolgente e serrato nella sua struttura possente ed articolata. Finale denso e intenso che torna sulle tostature del legno.

GIUSTI

Doc Montello e Colli Asolani Recantina Augusto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Recantina

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Giusti dal Col](#)

Proprietà: Ermenegildo Giusti

Enologo: Mirco Pozzobon

Dieci ettari in tutto, uno più uno meno. Questa è tutta l'uva Recantina che esiste a Montello, in provincia di Treviso (e dunque in tutta Italia). Scomparsa del tutto in epoca napoleonica, è stata recuperata grazie all'impegno di pochi produttori. È spesso confusa con il Raboso, quest'uva in realtà ha anche due varietà principali, a pecolo rosso e a pecolo scuro. L'azienda Giusti ne possiede quattro ettari a Montello, zona collinare circondata dall'alveo del fiume Piave. Si tratta di uno dei suoli più "antichi" d'Italia, ricco di ossido di ferro e di argilla per una terra rossissima. La zona era famosa anche per il pregiato legname di cui si approvvigionava la Repubblica di Venezia per la sua flotta. Ermenegildo Giusti, imprenditore di successo nel settore delle costruzioni all'estero, è tornato a "casa" per investire in un'azienda che oggi conta oltre cento ettari. La Recantina, in particolare, si coltiva nelle tenute Emily e Aria Valentina, la prima immersa in un bosco di querce e castagni da cui proviene l'Augusto. Il vino, che in questo caso fa anche un anno di botte grande, ha un colore e una densità importanti, scuro alla vista e al tatto. In effetti prevalgono note di ribes nero, di mirtillo, di viola e di lillà. Il legno lo stempera un po' ammorbidendolo con sentori di pepe e vaniglia. Ciò che colpisce è la vinosità, il succo saporito che ha, grazie a una frutta scura ma molto vivace.

(Francesca Ciancio)

GAJA

Docg Barbaresco Sorì San Lorenzo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 480,00

Azienda: [Gaja](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

Angelo Gaja, anche se resta sul ponte di comando della sua azienda, almeno dal punto di vista delle strategie di lungo respiro, ha ormai predisposto saggiamente il passaggio generazionale della direzione aziendale nelle mani dei figli Gaia, Rosanna e Giovanni e con prospettive del tutto positive. L'azienda rimane una vera e propria istituzione, modello insuperato per quasi tutti i produttori nazionali e capace di produrre vini impeccabili che, sia in patria come all'estero, non temono confronti in fatto di qualità. Da registrare un'unica novità: ormai tutte le etichette della cantina di Barbaresco sono "rientrate" nelle loro rispettive denominazioni, dopo essere state le prime (ed uniche) ad averle abbandonate agli inizi degli anni Novanta del Secolo scorso. Un'inversione di tendenza forte come quella avvenuta più di venti anni fa, che sarebbe semplicistico rubricare come una facile risposta alle esigenze del marketing attuale. Tornando al vino, il Barbaresco Sorì San Lorenzo 2015 svetta nel bicchiere per eleganza ed equilibrio. Setoso, articolato ma al contempo capace di essere già godibile, trova nella sua espressività aromatica la sua dimensione attualmente più affascinante, con tocchi di lampone, cenni balsamici e di liquirizia e leggeri ricordi floreali. È ancora giovane e ha molto tempo davanti a sé, ma, anche in questo caso, lo sappiamo, i vini di Gaja non sono una sorpresa.



ALBAMARINA

Dop Cilento Fiano Valmezzana

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Fattoria Albamarina](#)

Proprietà: Mario Notaroberto e famiglia

Enologo: Carmine Valentino

L'altra faccia del Fiano in Campania. Quello cilentano ha l'odore e il sapore dei vini di costa che risentono della presenza del mare e delle brezze marine. Hanno nasi e bocche di pineta e di arbusti. Così è anche per il Valmezzana di Mario Notaroberto, che ha vigne a Foria di Centola, comune di collina della più nota Palinuro. Il successo della famiglia prende piede in Lussemburgo, dove ancora vivono i Notaroberto, ma il testardo Mario, più di dieci anni fa, si mette in testa di fare dei grandi vini - bianchi e rossi - nella sua terra di origine a sud di Agropoli. Siamo nel Parco Nazionale del Cilento con vigne che guardano al mitico Capo Palinuro - il nocchiero di Enea - e che sono protette dai venti freddi dell'entroterra grazie al Monte Gelbison. Quindi un Fiano dal bouquet ricco di profumi ma non per questo "posato". Freschezza agrumata e balsamica sono da subito presenti. L'annata 2017 non brilla per sottigliezza della beva che in effetti risulta un po' sbilanciata sull'alcol, ma il piglio erbaceo mette in equilibrio il sorso che rimanda anche a fichi e albicocca. Ha una sua cremosità che ricorda la nocciola e la crosta di pane. Molto ben calibrato il legno che è utilizzato sia nella vinificazione che nell'affinamento. Il finale fa ben sperare, perché abbandona le note più intense per lasciare spazio a roccia e gesso per una chiosa affilata.

(Francesca Ciancio)

BACIO DELLA LUNA

Doc Prosecco Brut

Vendemmia: -

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Bacio della Luna Spumanti](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Dario Dellamaria

Schenk Italian Wineries è senz'altro da annoverarsi tra i giganti dell'Europa enoica, con più di 55 milioni di bottiglie prodotte in media annualmente. Il Gruppo a capitale svizzero, con alle spalle oltre un secolo di storia, rappresenta anche una delle più grandi realtà europee del vino in termini economici, con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere tali numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si concentra il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del colosso svizzero, oltre alle aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte. E non poteva certo mancare tra le referenze di questa realtà la produzione delle bollicine italiane più famose al mondo. Ecco allora Bacio della Luna, cantina che si trova a Vidor, in provincia di Treviso, ma che può contare su 25 ettari a vigneto nella zona a Docg del Prosecco. Qui vengono prodotti, tra gli altri, un Cartize, un Prosecco Superiore, un Millesimato e un Prosecco. Quest'ultimo, alla prova del bicchiere si è dimostrato fine e delicato, tutto all'insegna della piacevolezza. Un vino che gioca la sua partita sull'incrocio tra fruttato e floreale dei suoi profumi e sul gusto morbido e appagante, che ha decretato il successo di questa tipologia.

TENUTE BOSCO

Doc Etna Rosso Vigna Vico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Agricola Tenute Bosco](#)

Proprietà: Concetto e Sofia Bosco

Enologo: Carlo Ferrini, Salvo Giuffrida

L'Etna, non a caso i catanesi la chiamano "A Muntagna", è femmina, passionale, prepotente e a tratti arrogante e irascibile, ma se riesci a carpirne lo spirito saprà ricambiarti con lo stesso amore di una madre per i suoi figli. Come molti grandi amori anche quello tra Sofia Bosco e l'Etna è nato quasi per caso: complici una antica vigna ad anfiteatro vecchia di cent'anni, un palmento vetusto e malmesso in disuso da anni e la voglia di far rinascere un'azienda agricola che già un secolo fa si era guadagnata una copertina su un periodico dell'epoca. Man mano che il progetto prendeva corpo, la scintilla era diventata incendio, tanto da assorbire completamente Sofia, sempre più decisa a misurarsi con quello che in pochi lustri era diventato uno dei terroir più celebrati d'Italia. E siccome tra donne ci si intende meglio, a dargli manforte Sofia ha chiamato la sorella Alice, fresca di studi enologici e già con diverse esperienze lavorative in cantine toscane. Così quest'anno le tre donne, Sofia, Alice e A Muntagna, hanno tirato fuori un vino straordinario per complessità e finezza, l'Etna rosso Vigna Vico '15 esplosivo al naso tra sentori minerali, di violetta e pesca, piccoli frutti rossi e macchia mediterranea, mentre il sorso fresco, ampio e succoso, ben avvolto in una setosa trama tannica sembra non voler più abbandonare il palato tra rimandi ad agrumi scuri e una piacevolissima speziatura pepata.

(Massimo Lanza)

KETTMEIR

Doc Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Kettmeir](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Josef Romen, Francesca De Vigili

Il Gruppo Santa Margherita, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è progressivamente cresciuto sino a diventare un vero e proprio gigante del made in Italy in bottiglia. Mette assieme un "mosaico enoico" a dir poco variegato, che si compone di proprie cantine e propri vigneti in alcune delle più belle regioni italiane: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene, l'Alto Adige, la Lombardia con la Franciacorta, la Toscana col Chianti Classico e la Maremma, la Sicilia e da ultimo anche la Sardegna della Cantina Mesa. Oggi questa realtà produttiva attraverso i brand Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Cà Maiol, Terreliaide rappresenta uno dei poli più significativi dell'enoologia italiana sia qualitativamente che quantitativamente, con 19 milioni di bottiglie vendute ogni anno in 90 Paesi del mondo. L'Extra Brut 1919 Riserva 2011, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto sulle colline intorno al lago di Caldaro, nell'azienda Kettmeir, che dal 1986 fa parte del Gruppo veneto, e passa 60 mesi sui lieviti. Il suo bagaglio aromatico è caratterizzato da profumi di frutta bianca, agrumi canditi e cenni di pasticceria leggermente sfumati ad incrociare tocchi speziati. In bocca, la carbonica è molto lieve, favorendo uno sviluppo continuo, verticale e profondo al vino, che si congeda con un finale intenso e quasi salino.



LURETTA

Doc Colli Piacentini Gutturino Superiore

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera, Bonarda

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: **Luretta**

Proprietà: Lucio Salamini

Enologo: Alberto Faggiani

Una storia tutta da raccontare: fatta di passione, abnegazione, fatica, ambizione, competenza, tenacia e saggia provocazione. Quando Felice Salamini, allevatore di bestiame allo stato brado, si innamora di un vecchio vigneto abbandonato, da cui tutto avrà inizio (nel 1988), il suo interesse per le uve e per i vini internazionali è già acclarato. Da lì, l'acquisizione di una cinquantina d'ettari su cui impiantare uve solitamente non molto praticate, almeno in queste terre di vini frizzantini e/o amabili. Predicando così tutt'altro verbo ma da subito lavorando al meglio nei suoi appezzamenti, con selezioni mirate e una viticoltura tesa al biologico. L'azienda, dal 2002 trasferitasi nel Castello di Momeliano, epicentro e ritrovo anche culturale dell'enologia nazionale e non, prende il nome dalla valle legata al torrente anonomo, affluente del Tidone. Da diversi anni a Felice si è affiancato anche il figlio Lucio, che ha saputo poi dare nuovo lustro ai classici locali: dalla Malvasia alla Barbera, fino al Gutturino. Questo Superiore, per l'appunto, affinato per alcuni mesi in barrique e dal colore di un rubino tonico e luminoso, ha incedere costante dal naso al palato: con richiami vegetali e di frutta sotto spirito, toni balsamici e di viola e arancia rossa. Chiudendo robusto ma succoso, energico ma fine, caldo ma di beva. Per una denominazione di nuovo assurda ad alti livelli.

(Fabio Turchetti)

CARPINETO

Doc Vin Santo del Chianti Farnito

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: **Carpineto**

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Ianett

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo con l'obiettivo di innovare i vini prodotti all'epoca in Chianti Classico, Carpineto (azienda ormai sulla breccia da oltre cinquanta anni), vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più significativi, per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno); da quella di Gavorrano in Maremma, a quella di Montepulciano, probabilmente il fiore all'occhiello dell'attuale assetto aziendale, fino all'ultima acquisizione a Montalcino (Il Forteto del Drago). Un percorso chiaro e ben articolato che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo, ma ottimamente concepito, "impero" enoico, che spazia nelle denominazioni più importanti della Regione. Benché una tipologia ormai ai margini dei portafoglio etichette della maggior parte delle aziende toscane, il Vin Santo resta comunque un vino dal fascino senza tempo per le cantine che continuano a produrlo. Il Vin Santo del Chianti Farnito 1999 possiede profumi di mallo di noce, iodio, frutta secca e in confettura e cenni vanigliati che accompagnano il sorso denso, dolce, ma non stucchevole, che rimanda a ricordi balsamici, chiudendosi con buona progressione e una certa freschezza acida che lo rinfresca.

ZOOM



GIÒ PORRO, BRESAOLA METODO ZERO

VIA CONTE CAMILLO BENSO DI CAVOUR, 27 - CANTÙ (CO)

Email: sales@gioporro.com

Sito Web: www.gioporro.com

La bresaola, salume ottenuto da muscoli interi di bovino, principalmente da tagli come la punta d'anca o il magatello, che vengono prima cosparsi di spezie, per poi essere stagionati, è molto richiesta per essere cibo leggero e salutare. Per questo però è uno dei salumi dove l'uso di nitriti e nitrati, additivi e conservanti, è il più elevato in assoluto. Giò Porro ha così deciso di immettere sul mercato, nel 2018, una bresaola prodotta con zero nitriti, nitrati, glucosio, lattosio, conservanti e additivi, ottenuta con una metodologia brevettata. Il risultato sono tre diverse declinazioni di bresaola: La Rosè, ottenuta da sola punta d'anca di razze europee e italiane, è la bresaola più magra; La Angus, prodotta da sola punta d'anca di bovini Black Angus, viene stagionata e affinata a lungo, ottenendo così un gusto maturo, pieno e profumato; La Wagyu, realizzata con sola punta d'anca di bovini Wagyu lavorata ed è la massima espressione in termini di esperienza olfattiva e gustativa.

RISTORANTE



IDYLLO - THE PANTHEON HOTEL

VIA DI SANTA CHIARA, 4/A - ROMA

Tel: +39 06 87807070

Sito Web: www.thepantheonhotel.com

Affidato allo chef Aprea, apre il nuovo ristorante "Idyllo" del The Pantheon Iconic Rome Hotel, che punta sulla tradizione italiana, lasciandosi "contaminare" solo marginalmente dalla cucina orientale, che il cuoco padroneggia con maestria grazie ai suoi tre anni di esperienza a Tokyo, in Giappone. È la ricca storia culinaria capitolina a farla quindi da padrone nel menù: dagli gnocchi alla Romana, spigola e lardo, al Bun di cacao; dalla coda alla vaccinara e alga Nori; alle penne di mais soffiate all'Arrabbiata e ai raviolini di quaglia alla Carbonara. Nella pasticceria di Francesco (che proprio come pasticciere ha iniziato il suo percorso verso le vette dell'alta cucina) c'è anche molto spazio per la tradizione partenopea che rappresenta il vissuto familiare dello chef: ecco, quindi, la gelatina ai limoni di Sorrento e cocco e anche il babà al Sakè, passione e pepe nero. Il tutto arricchito da una carte dei vini di circa 600 etichette e da abbinamenti, più osati, col mondo della mixology.

(Cristina Latessa)



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: © WineNews

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