

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 51 - Dal 26 Maggio al 1 Giugno 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 26 MAGGIO AL 1 GIUGNO 2019

Carpenè Malvolti

Alois

Donnafugata

Adelina Molettieri

San Polo

Fontanavecchia

Berlucchi

Terra Costantino

Lungarotti

Villa Medoro

Zýmē

600 Grotte

Bava

Castello di Montepò

Zoom: MeMento, Distillato Analcolico del Mediterraneo

Ristorante: Teatro alla Scala Il Foyer - Milano



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Prosecco Superiore Sabi Collection
1940

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 1.940

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Carpenè Malvolti nasce nel 1868 con Antonio Carpenè che per primo produsse vini con le uve di Conegliano e Valdobbiadene. Oggi il marchio, giunto alla quinta generazione, è uno dei più noti della viticoltura nazionale e continua a tenere il proprio "quartier generale" a Conegliano, sede della prima Scuola Enologica d'Italia, fondata nel 1876 proprio da Antonio Carpenè. Prima cantina a produrre il Prosecco come vino spumante, a perfezionarne il metodo di spumantizzazione (Metodo Charmat), a creare, già nel 1924, la prima etichetta con la dicitura "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano", Carpenè Malvolti è la più antica azienda impegnata nella produzione di spumanti nel comprensorio di Conegliano Valdobbiadene. La serie limitata di Prosecco Superiore Sabi Collection (solo Magnum) celebra con quattro etichette quattro campagne pubblicitarie storiche (anni Trenta, anni Quaranta, anni Cinquanta e Anni Settanta), le più significative, per vari motivi, tra tutte quelle realizzate da Sandro Bidasio, enotecnico di formazione ma soprattutto illustratore di cartellonistica etichette e slogan commerciali nel campo vitivinicolo. Una storia, quella della comunicazione strategica che vede la cantina di Conegliano ancora una volta pioniera e che parte dall'intuizione di Etilio Carpenè Malvolti, artefice del primo, storico, approccio alla propaganda per il marchio in un contesto ufficiale, nel 1894.

ALOIS

Terre del Volturno Igt Pallagrello Bianco
Caiati

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pallagrello Bianco

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Fattoria Alois](#)

Proprietà: Michele Alois

Enologo: Carmine Valentino

Un bianco importante. Ecco cosa salta al naso e in bocca assaggiando il Caiati. Complice anche l'annata secca e calda, questo vino ha una beva caratterizzante. Quindi no, nessun bianco beverino e disimpegno. L'uva, il Pallagrello Bianco, è uno degli amori di Michele Alois, il fondatore dell'omonima azienda di Pontelatone, in provincia di Caserta. L'uva amata dal re "Nasone", Ferdinando IV di Borbone, che molto fece per l'agricoltura e la viticoltura del Regno delle Due Sicilie. Un luogo, le colline caiatine - da Caiazzo - che sono un altro pezzo di Campania che non ci si aspetta: verdissimo, con vette rilevanti, aria tersa, agricoltura attenta e artigianale. E da queste parti il nome Alois vuol dire soprattutto seta, perché non c'è stanza al mondo che conti - Vaticano, Casa Bianca, Louvre - che non abbia rivestito qualcosa grazie al setificio Alois. L'amore per il vino arriva in età matura e Michele Alois investe sui vitigni autoctoni, Pallagrello Bianco e Nero e anche Casavecchia. Caiati è appunto un omaggio a questa zona dell'Alto Casertano. Una veste di un giallo brillante; il naso richiama frutta gialla come susina e pompelmo; in bocca si ispessisce: troviamo la nespola e anche la mandorla. Ha un impatto materico, ma i sentori di erbe aromatiche, che porta con sé, rendono il finale più agile e fresco, lasciando davvero un palato profumato. Annate più fresche possono reggere bene il tempo.

(Francesca Ciancio)

DONNAFUGATA

Doc Etna Rosato Sul Vulcano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla, Antonio Santoro

Non è facile trovare altre realtà che in Italia si identificano così strettamente con il proprio territorio, come succede nel caso di Donnafugata con la Sicilia. Una cantina, quella fondata nel 1983 da Giacomo Rallo, che è stata ed è ancora un esempio di come sia possibile far rifiorire una tradizione vitivinicola (in prima battuta quella del trapanese e del marsalese, ma, in sostanza, di tutto il Sud Italia) grazie a una visione tradizionale e contemporanea al tempo stesso. Detto questo, oggi Donnafugata è una delle realtà vitivinicole più solide di Sicilia e non solo, che poggia su numeri importanti, oltre 2.200.000 bottiglie ottenute da 340 ettari di vigneto, locati in tre grandi zone di produzione: dalle vigne di Pantelleria alle cantine di Marsala fino alla sede aziendale, la Tenuta Contessa Entellina, nel centro della Sicilia Occidentale. Ultimo tassello a impreziosire questo già articolato mosaico enoico, circa 18 ettari di vigneti sull'Etna, sul versante nord del vulcano, in diverse contrade: Randazzo, Montelaguardia, Campo Re, Calderara, Allegracore, Passopisciaro Marchesa, e Statella, dove si trova anche la cantina aziendale. Qui nasce, ottenuto da Nerello Mascalese in purezza, il Rosato Sul Vulcano, che, nella versione 2018, possiede fragranza e contrasto, sapidità e dinamismo, profumi floreali e rimandi fruttati, per una beva rilassata ed estremamente docile e piacevole.

ADELINA MOLETTIERI

Docg Taurasi

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.280

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Az. Agricola Adelina Molettieri](#)

Proprietà: Adelina Molettieri

Enologo: Marco De Lisio

Sono passati più di cent'anni, da quando fra le vecchie vigne paterne s'era deciso di reimpiantare i filari ricavati dalle viti d'Aglianico sopravvissute alla fillossera. Tant'è che l'azienda, ancora a conduzione familiare, in alcuni appezzamenti continua ad allevare i vitigni con i vecchi sistemi tradizionali - quello cosiddetto "a tennechia", ad esempio - per continuare il percorso intrapreso oltre un secolo fa, a riprova dell'attaccamento alla tradizione e al territorio. Siamo sulle colline di Chianzano, nell'avellinese, dove i titolari operano in conduzione biologica e con modalità ben salde alla filosofia appena enunciata: al punto tale che dal 2007 s'è puntato esclusivamente sull'Aglianico, per l'appunto, con una piccola eccezione costituita da una pur minima parte di Coda di Volpe. Il grande vitigno "ellenico" protagonista, quindi, e sempre in purezza: che si tratti di una Igp campana, come della Dop Irpinia o del più classico dei Taurasi. Nel caso di quest'ultimo, la 2013 ha visto specificamente prima ventidue mesi di botti di rovere - da trentacinque ettolitri - e successivamente sei mesi in barrique di secondo e terzo passaggio e quattordici in acciaio. Commercializzato infine dopo oltre un anno di vetro, si propone con riconoscimenti di prugna cotta, ciliegia in confettura, spezie e vaniglia, muovendo al palato con possanza e avvolgenza ma anche morbido ed elegante.

(Fabio Turchetti)



SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino Vignavecchia

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Allegrini](#)

Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini

Enologo: Riccardo Fratton

FONTANAVECCHIA

Docg Aglianico del Taburno Rosso Grave Mora Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.900

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Fontanavecchia](#)

Proprietà: Libero Rillo

Enologo: Angelo Pizzi

BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature Blanc de Blancs '61

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: Società Guido Berlucchi

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

TERRA COSTANTINO

Doc Etna Bianco Contrada Blandano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 1.653

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Terra Costantino](#)

Proprietà: famiglia Costantino

Enologo: Luca D'Attoma

Sono 17 gli ettari coltivati a vigneto dell'azienda San Polo per una produzione di 150.000 bottiglie, ovvero la dependance di Montalcino che la famiglia Allegrini ha acquisito nel 2007. Raccolti su una specie di terrazzamento naturale si affacciano sulla vallata di Sant'Antimo, in località Podernovi e rappresentano il centro di questo progetto enologico che non è l'unico che la nota famiglia del vino veronese ha in essere in Toscana (si aggiunge infatti alla tenuta bolgherese di Poggio al Tesoro). Siamo dunque nel quadrante sud-orientale della denominazione Rossista per eccellenza della Toscana, zona storica per la produzione del Brunello, dove i terreni sono argillosi e calcarei e le altezze sfiorano i 450 metri sul livello del mare. Qui nascono Sangiovese avvolgenti e fragranti che conservano queste ottime caratteristiche anche nella declinazione che ne fa San Polo, grazie anche a vinificazioni in cemento e maturazioni dei vini sia in legno piccolo che in botti da 30 ettolitri. Il Brunello di Montalcino Vignavecchia 2013, anche grazie ad un'annata favorevole, incarna paradigmaticamente questa cifra stilistica e si offre con un bagaglio olfattivo che alterna frutta rossa fragrante, humus, spezie e timbri fumé, che ben introducono un profilo gustativo materico ma di continua e ritmata declinazione, che coniuga maturità e sapore in un sorso intenso e non privo di carattere ed energia.

L'Aglianico è vitigno misconosciuto, a parte dove lo si frequenta abitualmente. L'immaginario dell'enofilo lo associa tout court all'austerità maestosa dei Taurasi o alla matura pienezza del Vulture. Overo, si pensa che l'Aglianico dia vini "grossi", con accezione non propriamente positiva. Invece, trattasi di grande uva proprio nella sua capillare sensibilità nell'interpretare ogni minima variazione pedoclimatica dei singoli territori: così Aglianico vinificati in acciaio di beva svelta e succosa si osano con pietanze di pesce (dopo tutto, accade anche per Sangiovese e Nebbiolo); e sui suoli vulcanici del Taburno, così consoni a questa varietà, la struttura importante non è disgiunta da ineffabile eleganza e insospettata immediatezza di frutto. Buon esempio questo Grave Mora: riposa a lungo in bottiglia prima dell'arrivo sul mercato, ma il risultato giustifica la lunga attesa. Affascina già alla vista, con il tono di colore leggermente evoluto ma sempre luminoso, e la densità nel bicchiere. Dopo provvida ossigenazione, il naso esprime ciliegia e mora matura, macchia mediterranea, più quella tipica nota quasi di salamoia di olive che spesso contraddistingue il vitigno. Palato sapido, avvolgente, dal tannino fitto e fine, equilibrato e di gran beva. Aromaticamente all'iniziale dolcezza di confettura fanno *pendant* un ritorno finale di spezie e una piacevole nota amaricante.

(Riccardo Margheri)

Orgogliosamente italiano, anzi, franciacortino. Questo primo Blanc de Blancs della linea Nature di Guido Berlucchi può giocare le più importanti delle partite con le grandi bollicine di tutto il mondo, francesi in primis. Chardonnay in purezza, zero dosaggio e vigneto dedicato (una porzione della vigna Arzelle) che ha una densità d'impianto intorno alle 10.000 piante/ettaro. Una resa bassissima, che non supera il 30% (solo mosto fiore) ma uve perfettamente mature, perché Arzelle - da terra arsa - è un luogo piuttosto caldo che poggia su terreni morenici. Da qui anche la non necessità del dosaggio, perché il risultato finale è perfettamente bilanciato in modo naturale. Parte dei vini base fanno un passaggio in legno. Dopodiché tocca al tempo: cinque anni di affinamento sui lieviti e sboccatura avvenuta a dicembre scorso. Un millesimato che è il coronamento di un lavoro iniziato dieci anni fa: portare la Guido Berlucchi nell'empireo delle grandi bollicine e dei grandi ristoranti, smarcandosi un po' dalla memoria popolare che voleva il Berlucchi il buon Franciacorta da scaffale. Idea che fu proprio di Franco Ziliani e che ora trova la giusta evoluzione nel passaggio generazionale. La bottiglia è da godere a tutto pasto, perché ha una natura elegante e sottile, senza marcare né troppo il naso né la bocca. La cremosità intrinseca dello Chardonnay incontra anche una piacevole nota balsamica sul finale.

(Francesca Ciancio)

Siamo a Viagrande in Contrada Blandano, versante sud est dell'Etna. Ad accoglierci Dino Costantino, simpatico 70enne con piglio risoluto, e il figlio Fabio. Dino inizia a produrre vino sfuso negli anni '70, per passione, per berlo con gli amici. Questo paradiso, con un palmento dell'800, gode di una posizione peculiare: mar Ionio di fronte (in di brezze marine), Vulcano alle spalle e attorno viti, alberi da frutto, ulivi, prati. Un rifugio elisiaco. Il tempo passa e Dino consapevolizza, con l'aiuto del figlio Fabio, che quell'eden, 10 ettari di vigna in corpo unico tra i 450 e i 550 metri, su suolo vulcanico, con un microclima distintivo, con escursioni termiche rilevanti, va messo in bottiglia. Così inizia la loro storia: nel 2002 si certificano biologici ("da prima di noi su queste vigne i contadini mai usavano prodotti chimici di nessun genere, non ne sapevano l'esistenza"); nel '05 nascono le prime etichette; nel '07 Fabio si dedica a tempo pieno alla cantina; nel '13 arriva l'enologo Luca d'Attoma e nel '15 viene costruita la cantina attuale. I Costantino contano su un parco vigne con esemplari centenari, le più giovani sono 40enni. È l'orgoglio di Dino. Fabio invece ha studiato in ogni dettaglio la cantina (da vedere le pareti con le sezioni a vista del terreno). Contrada Blandano '15 sciorina agrumi, finocchietto selvatico e note fumé; struttura, sapidità e finezza in affinità elettive.

(Alessandra Piubello)



LUNGAROTTI

Umbria Igt Rosso San Giorgio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe,

Christophe Ollivier

La storia della vitivinicoltura umbra non può essere ben delineata senza soffermarsi sull'esperienza Lungarotti. Agli inizi degli anni '70, la visione pionieristica di Giorgio Lungarotti innescò un vero e proprio circuito virtuoso che ha disegnato l'Umbria del vino, creando un distretto come Torgiano, con il suo albergo, il ristorante, i musei del vino e dell'olio, l'agriturismo. Oggi produce 2.500.000 bottiglie, grazie a 250 ettari di vigneto, ma non è calata l'intenzione di emergere nell'affollato panorama enoico del Bel Paese. C'è prima di tutto un'etichetta, Vigna Monticchio, a rappresentare il vino bandiera aziendale, forte della sua costanza qualitativa nel tempo (Lungarotti può, insieme a poche altre aziende in Italia, concedere una profondità di annate davvero esaustiva per il suo Sangiovese: una "certificazione" immune da ogni apriorismo). Ma non solo. Benché nell'attuale fase del succedersi delle mode enoiche non sia una tipologia protagonista, il San Giorgio (nato nel 1977 da un blend di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Canaiolo) rimane un bellissimo vino, anch'esso "garantito" da una costanza qualitativa certificabile nel tempo. La versione 2016 si rinnova nell'uvaggio: metà Cabernet Sauvignon, metà Sangiovese, ha naso ampio di frutta rossa e spezie dolci. In bocca, si concede succoso con trama articolata ma sempre fragrante e mai inutilmente sorretta dai legni di affinamento.

VILLA MEDORO

Abruzzo Igt Pecorino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Vinicola Villa Medoro](#)

Proprietà: Federica Morricone

Enologo: Riccardo Cotarella, Casto Marziani

La cantina della famiglia Morricone produce vino ormai da più di cinquant'anni, ma la trasformazione a moderna azienda vitivinicola è avvenuta tutta nell'ultimo ventennio grazie all'arrivo in azienda di Federica, all'epoca giovanissima, che con idee chiare e piglio manageriale, ma anche grazie ad un'innata vocazione alla comunicazione, in pochi anni ha fatto diventare Villa Medoro uno dei brand più famosi e premiati dell'intero Abruzzo. Così in questi due decenni gli ettari vitati sono più che raddoppiati diventando un centinaio, divisi in tre diverse tenute, Medoro quella originale che si sviluppa intorno la cantina, Fontanelle e Fonte Corvo. Oltre all'ampliamento del vigneto, l'altra scelta coraggiosa di Federica, soprattutto in quegli anni, è stata quella di puntare solo sui vitigni autoctoni, Montepulciano, Pecorino, Passerina, Trebbiano e in ultimo il Montonico. Di recente Villa Medoro si è dotata di una grande e modernissima cantina da dove ogni anno escono circa trecentomila bottiglie caratterizzate tutte da uno stile nitido ed elegante che ben esalta le caratteristiche varietali dei vitigni autoctoni abruzzesi, ma anche da un più che ottimo rapporto qualità/prezzo anche per quello che riguarda i top di gamma. Semplicemente delizioso il Pecorino '17 dai profumi di fiori gialli, agrumi, lavanda e camomilla, delicatamente aromatico il sorso, ma sapido, fitto, fresco e di gran bella persistenza al palato.

(Massimo Lanza)

ZYMÈ

Veneto Igp Rosso Harlequin

Vendemmia: 2009

Uvaggio: 15 vitigni a bacca rossa e bianca

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Celestino Gaspari, enologo consulente, nel volgere di un trentennio è passato da una serie di esperienze professionali importanti che, infine, lo hanno condotto ad uno sbocco quasi necessario: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina con sede a San Pietro in Cariano, Zymè (il nome proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, inteso come attitudine alla trasformazione) è la sua "creatura" e conta su 30 ettari a vigneto situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Una bella realtà del Veneto in attività dal 1999, che ha tra le sue etichette anche l'Harlequin un articolatissimo blend, non privo di originalità e fascino. Ottenuto da 15 vitigni (Garganega, Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese e Marzemino) successivamente appassiti, che fermentano in cemento per poi maturare per 30 mesi in barrique nuove a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia, nella versione 2009, ha naso concentrato con note di frutta rosa e frutta sotto spirito, confettura di more e mirtillo e spezie. In bocca è pieno, quasi grasso, ben strutturato e intenso. Vino molto persistente e dal finale d'impatto.

600 GROTTI

Basilicata Igp Guarnaccino Recepit

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Guarnaccino Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [600 Grotte](#)

Proprietà: Giuseppe Crescente, Vincenzo

De Santo, Luigi Lauria

Enologo: Michelangelo Perrone

"C'è qualcosa di nuovo oggi nel sole, anzi d'antico...", scriveva Giovanni Pascoli nell'Aquilone. Al di là che in molti casi anche il vino possa comunicare poesia, almeno a detta di chi scrive, versi come questi s'attagliano perfettamente al lavoro - fatto e in corso d'opera - di una cantina che tre soci amici hanno voluto un giorno metter su con l'intento di recuperare un antico vitigno locale a bacca rossa: il Guarnaccino Nero di Chiaramonte, che al momento sono gli unici a vinificare. Un contributo fondamentale, in tal senso, è stato quello offerto dall'Università della Basilicata, che ha permesso dal 2013 di registrare e iscrivere al catalogo nazionale delle varietà riconosciute anche questa tipologia, a cui 600 Grotte ha destinato tre dei suoi sei ettari complessivi, destinati anche ad uve internazionali. Ma la mescolanza fra antico e moderno non finisce qui, come il nome dell'azienda fa presagire: essendo riferito a quelle seicento grotte scavate a partire dal Quattrocento fra le rocce del borgo di Chiaramonte, sul versante nord della collina, favorite da una temperatura costante che permetteva di conservare alla perfezione il nettare di Bacco. Questo rosso affinato solo in acciaio mostra ricordi erbacei, di macchia mediterranea e di toni fruttati ciliegioli e di mora. La bocca, dal tannino elegante, denota buona acidità e una componente sapida di bella persistenza.

(Fabio Turchetti)



BAVA

Doc Piemonte Barbera Viva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Bava Azienda Vitivinivola e di Invecchiamento](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava

L'azienda della famiglia Bava, sulla breccia dal 1911, anno in cui costruì la sua prima cantina, si trova nel cuore dell'Astigiano e conta su 55 ettari per una produzione che sfiora il mezzo milione di bottiglie. I vigneti sono posti tra Cocconato, Cioccaro di Penango e Agliano Terme nel Monferrato, dove si coltivano principalmente la Barbera, il Grignolino, l'Albarossa e varietà internazionali quali lo Chardonnay e il Sauvignon. A Castiglione Falletto, nel cuore delle Langhe, in una delle sottozone più rinomate del Barolo, invece, vengono allevati Dolcetto e Nebbiolo, a cui vanno aggiunti gli appezzamenti che si trovano in Alta Langa e dove vengono allevate le varietà per la produzione spumantistica della Giulio Cocchi, nota anche per i suoi Vermuth, di proprietà della famiglia Bava dal 1978. Ultimo vino ad aggiungersi al portafoglio della cantina con sede a Cocconato la Barbera Viva 2017. Si tratta di una versione più vezzosa che si distingue per pienezza e carattere. È una Barbera destinata a piacere, proprio per la sua vivacità, specie in questa fase dove i gusti reclamano sempre più spesso l'immediatezza. L'etichetta richiama i temi della storia della famiglia: il metodo ancestrale praticato del nonno Pierot, fondatore della cantina nel 1911, che amava la Barbera frizzante. È tuttavia un frizzante delicato che può accompagnare sia cibi più grassi come alcuni piatti di pesce.

CASTELLO DI MONTEPÒ

Toscana Igt Rosato J Rosé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Castello di Montepò](#)

Proprietà: Jacopo Biondi Santi

Enologo: Jacopo Biondi Santi

Ultimo nato nella tenuta del castello di Montepò, questo rosé vuole essere schietto e diretto esattamente come si presenta: bottiglia trasparente, lettera J - che sta per Jacopo - etichetta bianca. Niente fronzoli fuori e dentro la bottiglia. Una scelta per nulla scontata se l'azienda che lo ha pensato porta il cognome Biondi Santi e ha sede in un castello-fortezza, ma qui non siamo nella Montalcino del blasonato Brunello: siamo nella più selvaggia Maremma dove Jacopo Biondi Santi ha dato uno stile internazionale e moderno ai suoi vini. L'azienda è grande, conta oltre 200 ettari vitati dove hanno spazio i vitigni autoctoni - Sangiovese in primis - e in egual parte gli internazionali. A fare la differenza sono le tantissime esposizioni diverse e le differenti altimetrie che arrivano fino a cinquecento metri di altezza. La magia del posto poi fa il resto: il Castello di Montepò infatti è uno dei rari esempi di villa fortificata del tardo Quattrocento. Il J vuole raccontare questa grande tradizione - utilizzando Sangiovese da un clone ilcinese, nonché il Vermentino come si facevano i rosati una volta - e al contempo guardare a un pubblico più giovane con questo vino che sa di fiori bianchi e ha un carattere piacevolmente esotico su un fondo di fragole che riporta all'uva rossa. Anche il colore non insegue le mode dei pallidi rosati, ma rispetta il Sangiovese con un tono tenue ma non esangue.

(Francesca Ciancio)

ZOOM



MEMENTO, DISTILLATO ANALCOLICO DEL MEDITERRANEO

VIA L. MURATORI, 46/9 - MILANO

Email: info@mementodrink.com

Sito Web: www.mementodrink.com

MeMento è una elezione di acque aromatiche distillate e miscelate secondo l'antica sapienza tramandata dal Ricettario Fiorentino del 1498, redatto dall'Ordine dei Medici e degli Speziali. Tutti gli ingredienti sono di origine biologica, senza alcool, senza zuccheri, vegan e gluten free. Le botaniche incrociano Rosmarinus Officinalis, Lippia Citriodora, Rosa e Helichrysum Italicum e costituiscono una base aromatica definita quanto delicata. Ogni ingrediente viene distillato singolarmente mantenendo la propria identità per unirsi poi con gli altri e formare un sofisticato bouquet. Un acqua aromatica, dunque, dai profumi intensi che può essere, grazie ai suoi aromi inconfondibili e accattivanti, base versatile per la creazione di cocktail oppure bevanda da consumarsi in purezza. Gli elementi verticali dell'etichetta richiamano i cinque sensi e permettono di guardare verso un modo nuovo di bere rinfrescante, gustando fragranza e piacevolezza.

RISTORANTE



TEATRO ALLA SCALA - IL FOYER

PIAZZA DELLA SCALA ANGOLO VIA FILODRAMMATICI, 2 - MILANO

Tel: +39 02 72094338

Sito Web: Teatro alla Scala - Il Foyer

Il Ristorante Teatro alla Scala - Il Foyer, ovvero l'ex-Marchesino di Gualtiero Marchesi, si è appena rinnovato e punta a diventare un nuovo riferimento della Milano gastronomica e turistica, incrociando alcuni simboli meneghini - la Scala, la musica e Gualtiero Marchesi - che lo chef Anatolij Franzese omaggia con il "Riso, Oro e Zafferano", anche presente nel logo del Foyer. Il menu si apre con una gustosa serie di crostini come quelli con gamberi rossi di Mazara e pesto del sud oppure con acciughe del Cantabrico e burro al limone di Amalfi. Tra gli antipasti, caprese di bufala di Cardito e tartare di tonno; avocado e uova di lompo. Per i secondi piatti: rana pescatrice con vongole e friarielli; ricciola, crema di asparagi e ciccioli; tartare di fassona piemontese e costata di manzo allo scalogno. I contorni vanno dall'insalata di stagione ai fagiolini al burro e scalogno, dalla patata ratta croccante con burro e menta, alla scarola alla napoletana, alla rosa di carciofo alla romana.



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: © Berlucchi

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