N. 53

DAL 9 AL 15 GIUGNO 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 53 - Dal 9 al 15 Giugno 2019 - Tiratura: 29.398 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 9 AL 15 GIUGNO 2019

Banfi Piemonte
Au Pied Du Mont Chauve
Vallepicciola
Di Giovanna
Jerzu
Marcella Giuliani
Quintodecimo
La Gironda
Tamburini e DFE
Marisa Cuomo
Benanti
Mongarda
Farina
Morelli

Zoom: Amedei, Cioccolatini Napolitains
Ristorante: La Villa di L'Andana - Castiglione della Pescaia (GR)

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store



BANFI PIEMONTE

Docg Brachetto d'Acqui Rosa Regale

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Brachetto
Bottiglie prodotte: 550.000
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Castello Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Alberto Lazzarino

Faremmo un errore se continuassimo a pensare Banfi come una realtà produttiva, seppure la più grande per dimensioni (2.830 ettari a vigneto), esclusivamente dedita alla produzione dei vini di Montalcino con il marchio Castello Banfi. Non solo perché dalla cantina di Sant'Angelo Scalo escono anche le etichette di quasi tutte le denominazioni più importanti della Toscana (40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti, nel Chianti Classico, 5 ettari a Bolgheri) e non solo perché Banfi è anche distributore di etichette importanti (due nomi su tutti, Faro Palari e lo Champagne Joseph Perrier) ma anche perché l'azienda a proprietà statunitense possiede, dal 1979, la casa vinicola piemontese Bruzzone. La tenuta si estende tra i comuni di Novi Ligure e di Acqui, con 46 coltivati a vigneto, ed è da qui che arriva il Brachetto d'Acqui Rosa Regale, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino dalla storia antica ma, nel recente passato, tendenzialmente dimenticato. L'attuale trend che vede i vini mossi sempre più protagonisti della produzione enoica nazionale, ha rivalutato anche il Brachetto. Il Rosa Regale 2018 possiede perlage continuo e abbastanza fine. Al naso profuma di confettura di fragole e rosa, muschio ed erbe aromatiche. Immediatamente godibile in bocca, è giustamente dolce, fragrante e con impercettibili tannini, chiudendo su note sapide e contrastate, che tornano fruttate.



AU PIED DU MONT CHAUVE

Aoc Chassagne Montrachet 1cru Les Macherelles

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Au Pied Du Mont Chauve
Proprietà: famiglia Picard
Enologo: Francine Picard

Quella dei Picard è una delle famiglie storiche della Borgogna del vino con più di 35 ettari di vigneto, soprattutto tra Saint-Aubin, Corton, Chassagne e Puligny Montrachet, tutti coltivati con i metodi della biodinamica. Vigneron da generazioni (in Francia possiedono 5 Domaine per un totale di 135 ettari) nel 1998 hanno acquistato lo Château de Chassagne-Montrachet, un'imponente struttura medievale dotate di una grande quanto bellissima cantina medievale costruita tra l'XI e il XIV secolo. A causa di una lunga contesa legale con i vicini però i Picard non possono usare in etichetta la menzione Château de Chassagne-Montrachet, così per il loro marchio hanno ripiegato su Au Pied Du Mont Chauve, utilizzando l'antico nome di Montrachet. Dal 2011 è Francine Picard a dirigere l'azienda e a lei, attivissima pure sul fronte dell'associazione delle "Femmes&Vins de Bourgogne", si deve la conversione prima al biologico e adesso alla biodinamica. Il millesimo 2016 dello Chassagne Montrachet 1cru Les Macherelles ha sostato per 14 mesi sulle fecce fini, prima di essere imbottigliato. Al naso si presenta con un bouquet di fiori bianchi, zagara in particolare, agrumi, pesca bianca, note minerali e di erbe aromatiche come la menta. Il sorso è fresco, delicatamente sapido, il frutto ben bilanciato da un bella lama acida, mentre nel lungo finale ritorna la nota balsamica mentolata ben avvertibile al naso.

(Massimo Lanza)



VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Pinot Nero Rosato Lugherino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: Bruno Bolfo
Enologo: Riccardo Cotarella, Erasmo Mazzone

Nel panorama delle novità nell'affollato e competitivo Chianti Classico, Vallepicciola rappresenta senz'altro una realtà molto significativa, a partire dalle dimensioni dell'investimento economico, operato dalla famiglia Bolfo, a capo del gruppo siderurgico Duferco, che ha cominciato a realizzarlo nel 1996. Sono 265 complessivamente gli ettari di proprietà, di cui 65 a vigneto, allevati con Sangiovese in prevalenza, ma anche con una robusta presenza di vitigni internazionali, per una produzione che si attesta per adesso sulle 250.000 bottiglie, più una moderna ed altrettanto imponente cantina, un ulteriore piano di impianto che vedrà altri 40 ettari di terreni destinati alla coltivazione della vigna entro 3 anni e il Relais di alto profilo Le Fontanelle. I vini, benché realizzati con stile moderno decisamente ineccepibile, sono ancora in una fase di assestamento, specie quelli a denominazione, ma le premesse sono, evidentemente, molto promettenti. Oggetto del nostro assaggio il Pinot Nero Rosato Lugherino. Una scelta tendenzialmente controcorrente quella di utilizzare l'impegnativo vitigno transalpino per un rosato, ma dal risultato senz'altro apprezzabile e piacevole. Il vino ha profumi di fragola e lampone di buona intensità, che accompagnano uno sviluppo gustativo immediatamente fragrante, delicato e non privo di sapore e frutto che torna in chiusura insieme ad una decisa sapidità.



DI GIOVANNA

Doc Sicilia Grillo Vurrìa...

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Biologica Di Giovanna
Proprietà: famiglia Di Giovanna
Enologo: Gianfranco Zito

Segnatevela in agenda. Non mancate, una volta arrivati da queste parti, di far tappa presso questa cantina deliziosa: non fosse che per lo squisito senso dell'ospitalità che caratterizza tutti i membri della dinastia dagli inizi della loro storia enoica, oltre che per la bellezza del contesto, la qualità della produzione e l'attenzione all'ambiente e alle dinamiche di una conduzione vocata al biologico. Un centinaio di ettari complessivi, di cui quasi sessanta vitati, posti a cavallo fra due province siciliane: essendo una parte di questi situata a Sambuca di Sicilia, nell'Agrigentino, e il resto nel comune di Contessa Entellina, in provincia di Palermo. Pressoché d'obbligo, a questo punto, prendere in considerazione anche le molteplici sfaccettature dei vini realizzati: come facilmente prevedibile, d'altronde, visti gli appezzamenti che complessivamente vedono altitudini comprese fra i 350 e gli 830 metri. Anche per quanto concerne le uve la visione aziendale è piuttosto ampia, muovendo dai classici del territorio quali Grillo, Nero D'Avola o Nerello Mascalese, fino a campioni internazionali come Chardonnay, Viognier e Syrah. Questo Grillo, frutto di una macerazione sulle bucce di alcune ore e di una sosta di sei mesi sulle proprie fecce fini, si esprime con ricordi erbacei e di mandorla, pera e agrumi, con palato piacevolmente innervato da sapidità, mineralità e acidità.

(Fabio Turchetti)

I VINI DI WINENEWS







JERZU

Doc Monica di Sardegna Camalda

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Monica
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 6,00
Azienda: Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Franco Bernabei, Renato Loss

La cantina, che prende il nome dall'omonimo paese, che sorge a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, si trova nel cuore dell'Ogliastra, un territorio a dir poco suggestivo, tra spiagge, colline, boschi e montagne. Fondata nel 1950 da quarantacinque soci viticoltori, oggi Poderi di Jerzu è una solida cantina cooperativa, che conta su 430 soci, 750 ettari vitati e un numero di bottiglie prodotte di 1.500.000, declinate con tecnica precisa ma dal carattere sempre ben riconoscibile. Non a caso Jerzu è anche una delle tre sottozone della Doc Cannonau insieme a Oliena e Capo Ferrato (le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione di "classico", poiché zone storicamente di elezione e particolarmente vocate), a testimoniare, appunto, che siamo in un territorio d'elezione conclamata per la varietà più importante dell'isola, destinata ad uno sviluppo ulteriore, almeno a giudicare dai movimenti sempre più evidenti di alcuni big player tra i Nuraghi. Nel portafoglio etichette di Jerzu, tuttavia, non c'è soltanto il Cannonau. Affinato in solo acciaio il Camalda 2017, ottenuto dal vitigno di antica coltivazione Monica, è un rosso mediterraneo, dal profilo olfattivo deciso, che rimanda ai piccoli frutti rossi, con note di spezie a rifinitura. In bocca, il sorso è fragrante e ben ritmato, dal finale intenso e non privo di carattere.



MARCELLA GIULIANI

Docg Cesanese del Piglio Superiore Dives Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Cesanese
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Marcella Giuliani
Proprietà: Marcella Giuliani, Monica Marcucci
Enologo: Chiara Fabietti, Paolo Peira

"Le ragazze fanno grandi sogni", cantava Edoardo Bennato; per aggiungere, un verso dopo, che "forse peccano di ingenuità". Non è il caso, diciamolo subito, delle due "ragazze" titolari di quest'azienda del Cesanese, pilotata con mano sicura da Marcella Giuliani. I sogni qui son certo grandi (e il nome stesso scelto per la bottiglia di punta, nonché l'"affinamento ambizioso dopo il quale viene rilasciata lo dicono bene), ma tutt'altro che ingenui. Quando Marcella ha scelto di riconvertire il proprio fronte occupazionale alla cura d'una parte della tenuta di famiglia, le cui origini risalgono alla seconda metà dell'Ottocento (e contava ai tempi su una superficie ben più ampia) lo ha fatto da subito con intenzioni tutt'altro che di routine, e obiettivi (vedi la scelta del bio) certo non banali. L'uva "indigena" pilastro del territorio è da tempo tra le laziali più – se non "la" più – reputate. Ma manca ancora qualcosa perché il capo dell'aristocrazia enoica venga doppiato del tutto. Casa Giuliani prova a dare la sua spinta col Dives: otto anni portati con l'autorevolezza dell'età adulta, e senza neanche uno degli acciacchi retaggio di quella successiva. Speziato ed eclettico nel bouquet che spazia dalla ciliegia selvatica a note di cannella e cuoio, passando per ricordi di prugna e nuance appena tostate, in bocca è felicemente vivo e fresco, elegante e dai tannini fitti ma vellutati.

(Antonio Paolini)



QUINTODECIMO

Doc Irpinia Falanghina Via del Campo

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 19.113
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

Luigi Moio, nato a Mondragone, in provincia di Caserta, è ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli, oltre a vantare numerose consulenze con altrettante aziende vitivinicole della Regione. Fatto che ha contribuito non poco ha far crescere di livello queste realtà, consegnando un quadro più chiaro delle immense potenzialità della Campania enoica, sia in termini di vitigni tradizionali che di vocazione dei molteplici territori. Quintodecimo è l'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Mojo, e si trova a Mirabella Eclano, in provincia di Avellino: 15 ettari a vigneto per una produzione media di 50.000 bottiglie. Evidentemente i vitigni protagonisti delle etichette aziendali sono soltanto il meglio che offre la Campania, interpretati e declinati con tecnica inappuntabile: dal rosso Aglianico, ai bianchi Greco, Fiano e Falanghina. Da quest'ultima varietà si origina il vino oggetto del nostro assaggio, che - come le altre etichette aziendali - nasce da vigneti dedicati. Il Via Del Campo è ottenuto con le uve provenienti da una sola vigna allevata a Falanghina e posta proprio a Mirabella Eclano, nel cuore dell'Irpinia. La versione 2017 possiede profumi intensi e vivaci, che spaziano dalle note di mela, a quelle agrumate e di erba e fiori di campo. In bocca, è bianco avvolgente e ricco, dallo sviluppo ampio e dalla chiusura su ben leggibili note mentolate e tostate.



LA GIRONDA

Docg Nizza Le Nicchie

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: La Gironda Azienda Agricola
Proprietà: Susanna Galandrino
Enologo: staff tecnico aziendale

Proprio bravi, Susanna e suo marito Alberto. Coadiuvati dai familiari hanno saputo fare, di questa cantina appena fuori Nizza Monferrato, collocata sulla strada che porta al bricco della cittadina, una rappresentante esemplare del territorio e del meglio dei suoi vini: dopo che una ventina d'anni fa il papà di Susanna, Agostino, aveva deciso di accantonare l'attività principale di allora, cioè la produzione di macchine enologiche, per tornare ad occuparsi in prima persona del nettare di Bacco. Grande amore per i loro vigneti, innanzitutto, dimostrato dalle pratiche colturali che ora vedono anche una conversione ufficiale al biologico, pur se ufficiosamente qui si è sempre lavorato in tal senso. La Barbera a dominare, ovviamente, anche se fra gli appezzamenti si affacciano pure Sauvignon e Nebbiolo, oltre a un Moscato affidato ai Nostri da due loro vicini, che ne condividono la sensibilità vitivinicola. Anche in cantina i trattamenti e, quando necessario, l'intervento del legno, sono miratissimi e strettamente legati al risultato finale: che come nel caso delle Nicchie si rivelano spesso impeccabili. Questo Nizza è succoso, ampio, dal frutto intonso intercalato da toni floreali e di erbe aromatiche e di sottobosco, seguite da un percorso gustativo in cui acidità e tannino nobile serrano nervosamente l'assaggio prima dell'allungo finale: sicuramente un bel campione di longevità.

(Fabio Turchetti)

I VINI DI WINENEWS

WWW.VINVENTIONS.COM
TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



TAMBURINI E DOURO FAMILY ESTATES

Vino Rosso Douscana

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Touriga Nacional
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Tamburini Emanuela e Douro Family Estates
Proprietà: Emanuela e Mauro Tamburini, Douro Family Estates
Enologo: Andrea Bernardini e Filipa Pizarro

Un destino ineluttabile, spinto dalla passione, muove cose apparentemente casuali. Emanuela Tamburini è una pirotecnica produttrice di Chianti che dedica vita ed entusiasmo al suo vino (buono). Capita che si spinga fino in Brasile alla ricerca di nuovi mercati, e vi incontri (davvero per caso?) Joao Carvalho, export manager di Douro Family Estates, sodalizio di piccole aziende vinicole familiari appunto della valle del Douro con l'obiettivo primario di valorizzare il proprio splendido territorio, proprio come Emanuela. Parlano, si piacciono (intellettualmente...), nasce un'idea: perché non realizzare qualcosa insieme? perché non esaltare le rispettive identità in una diversità condivisa? I viaggi di studio nelle realtà "altre" vengono affrontati con grande serietà, i passi di un'operazione non facile pianificati con cura. Il risultato nelle quote paritetiche di due grandi vitigni: finezza tannica e aristocratici profumi di frutti neri e spezie del Touriga Nacional che si fondono magnificamente con il nerbo, il sapore e la profondità del Sangiovese (che ha affrontato senza timore il viaggio fino in Portogallo per l'assemblaggio e l'affinamento). E' un vino pieno, potente ma anche elegante, ambizioso nel coraggio di un simile progetto, umile nella certosina ricerca della finezza. Il sorso riempie il palato, ma non ci si stanca nel berlo di nuovo. Unisce e non divide. Possibile sia stato solo il caso?

(Riccardo Margheri)



MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Rosso

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Aglianico, Piedirosso
Bottiglie prodotte: 19.241
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantine Marisa Cuomo
Proprietà: Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli
Enologo: Andrea Ferraioli

La Costiera Amalfitana, almeno dal suo lato enoico, ha raggiunto la ribalta mondiale grazie a questa azienda. Siamo a Furore, sul golfo di Salerno, le vigne sono piantate nelle colline che degradano verso le scogliere sul mare, in piccoli terrazzamenti e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Era il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla futura sposa Marisa Cuomo piccole vigne, di età media di ottanta anni, tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nacque così la cantina Marisa Cuomo. Allevando i vitigni tipici della zona (Fenile, Piedirosso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli altamente calcarei, la cantina amalfitana produce vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile. Se a decretarne il successo è stato soprattutto il Furore bianco, anche la versione ottenuta da uve a bacca rossa non è da meno. Ottenuta da un uvaggio paritario di Aglianico e Piedirosso, affinato per sei mesi in barrique, la versione 2017 ha colore rosso rubino brillante con riflessi tendenzialmente purpurei. Al naso, predomina un fruttato rigoglioso, segnato soprattutto da ricordi di ciliegia matura ben sorretti da tocchi di liquirizia e leggeri cenni pepati. In bocca, il vino attacca morbido e si sviluppa vivace e ritmato, proponendo sensazioni quasi piccanti che lo conducono ad un finale speziato e fragrante.



BENANTI

Doc Etna Bianco Contrada Cavaliere

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 5.300
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Benanti Viticoltori
Proprietà: Antonio e Salvino Benanti
Enologo: Enzo Calì

Benanti rappresenta una pietra miliare nell'enostoria etnea. Nel '700 gli antenati coltivavano la vite, più tardi il filo si spezza. Giuseppe Benanti, che seguiva le orme del padre farmacista, torna al vulcano. Nell'88 fonda l'allora Tenuta di Castiglione, rinominata Benanti 5-6 anni dopo (allora erano in 3 aziende, oggi sono ben 108 secondo l'IRVO). Fu il cavaliere Benanti, in sodalizio con l'enologo Salvo Foti, ad accendere i riflettori sulla zona nel '04 con il primo Tre bicchieri etneo dato al Pietramarina '99. Nel '13 entrano in azienda i fratelli Salvino e Antonio Benanti. Dopo circa 20 anni all'estero con un futuro assicurato nella finanza internazionale, decidono invece di ritornare alle radici. E' Antonio, amministratore unico, a farci visitare le vigne di Contrada Monteserra a Viagrande: "Possediamo - spiega - vigneti sui 4 versanti del vulcano e siamo stati la prima azienda a comprendere l'importanza della zonazione, selezionando da subito le diverse uve sugli specifici versanti storicamente più vocati". Antonio, 44 anni e tanta determinazione, è anche presidente del Consorzio Vini Etna Doc. Vigne di proprietà per 20 ettari e 10 in conduzione da cui ricavano vini ispiranti, in autentico stile etneo. Scegliamo la novità dell'anno (presto ne arriveranno altre) in bianco, il Contrada Cavaliere '17. Droiture di vino d'altura (siamo a 950 m.), folgorante nella sua incisiva sapidità. Touché!

(Alessandra Piubello)



MONGARDA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Zero Dosage

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Glera e altre varietà locali
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Mongarda Società Agricola
Proprietà: famiglia Mongarda
Enologo: Martino Tormena

I prosecchisti - quelli che credono realmente nel loro prodotto - non amano granché l'assimilazione del loro vino ai metodo classico o finanche allo Champagne. Un buon Prosecco deve avere una sua identità, un valore intrinseco che rispecchi il territorio da cui proviene. A maggior ragione se parliamo di Valdobbiadene e Conegliano, delle loro belle e ripide colline. La famiglia Tormena vive e lavora in questa zona, precisamente a Col San Martino. L'inizio è datato 1978, quando Bruno e Marinella lavorano la prima vigna di proprietà, vigna Mongarda che dà il nome all'azienda. Poi arrivano i figli, Martino e Anna e aumentano gli ettari. Oggi sono dodici. Tutta la famiglia è profondamente innamorata della propria terra e del vino che ne nasce. Glera soprattutto, ma anche vecchie varietà recuperate come Bianchetta, Verdiso, Perera che crescono su marna calcarea e silicato di ferro. Tutt'intorno ancora tanti boschi di castagno. Un lavoro di precisione fatto sui singoli vigneti arrampicati sulle Rive. Da una di queste, tra le più ripide, nasce il Zero Dosage, prodotto solo nelle annate significative. Un bollicina asciutta, dritta, che fa almeno due anni di affinamento sulle fecce fini. Un Prosecco Superiore che per verticalità, freschezza e sentori di agrumi rimanda ai migliori Meunier in purezza. E non ce ne vogliano i Tormena se pensiamo a uno Champagne, ma è davvero un complimento sentito.e

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on



FARINA

Rosso Veronese Igt Corte Conti Cavalli

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Merlot, Molinara, Oseleta
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Vinicola Farina
Proprietà: Alessandro, Claudio ed Elena Farina
Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto sparsi in varie zone della Valpolicella e dal contributo di altri 45 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. Due i Cru più importanti: il vigneto Montefante, dai terreni tufacei e calcareo-argillosi, dove nasce la Corvina destinata all'Amarone Montefante e il Vigneto Montecorna, situato sul monte Masua, dai terreni calcarei e da cui provengono le uve per il Valpolicella Montecorna. L'azienda nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà emergenti del veronese enoico. La guida aziendale resta saldamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quaranta anni fa. I vini offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco di quel percorso che ha decretato il successo della Valpolicella. Nel portafoglio etichette aziendale anche qualche centrata digressione tipologica come il Corte Conti Cavalli, blend di Corvina, Merlot, Molinara e Oseleta. La Corvina viene vinificata dopo leggero appassimento per poi passare a maturare in legno piccolo. Al travaso dai fusti di rovere, viene aggiunto vino fresco ottenuto dalle altre varietà per poi andare in bottiglia, dove sosta per 6 mesi. La versione 2015 profuma di lampone maturo, zenzero e spezie ad anticipare una bocca piena, morbida ed avvolgente.



MORELLI

Doc Bianchello del Metauro Borgo Torre

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Bianchello
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Agricola Claudio Morelli
Proprietà: Claudio Morelli
Enologo: Riccardo Cotarella

Dietro a una "piccola" uva c'è spesso una storia antica e lunghissima. E per piccola non si intende di poco valore, ma semplicemente molto circoscritta. È il caso del Bianchello del Metauro, autoctono marchigiano che cresce in pochi comuni del Pesarese. La sua origine parrebbe risalire all'avanti Cristo ed è citato da Tacito che racconta della sconfitta dei Cartaginesi ad opera dei Romani a causa di una sbornia a base di Bianchello presa dall'esercito di Asdrubale. Supposizioni storiche a parte, quest'uva, geneticamente, deriverebbe dal Trebbiano, ma l'esistenza così remota sui territori tra Pesaro e Urbino - un'areale che va dal mare fino a 1700 metri di altezza - ne fa un'uva dalle caratteristiche peculiari. Ne sa qualcosa Claudio Morelli, che al Bianchello dedica gran parte del suo lavoro di vignaiolo con l'omonima azienda a Fano dalla fine degli anni '70 del secolo scorso. Più di venti ettari di proprietà e sei diversi vigneti dedicati al Bianchello con diversi microclimi. Quello scelto da noi, il Borgo Torre, è tra i più lontani dal mare - circa 35 chilometri - è ha la stoffa del vino "di montagna". Pur partendo da un'uva piuttosto neutra, ritroviamo dei terziari accattivanti e un bouquet delicato di fiori bianchi. L'acidità non è il suo forte, ma gioca bene la partita della mineralità. Può contare anche su una materia glicerica avvolgente, pur facendo solo acciaio.

(Francesca Ciancio)

ZOOM



AMADEI, CIOCCOLATINI NAPOLITAINS

VIA SAN GERVASIO, 29 - LOCALITÀ ROTTA, PONTEDERA (PI)
Tel: +39 0587 484849
Sito Web: www.amedei.it

Nel 1990 Cecilia Tessieri decide di dedicarsi alla straordinaria avventura che la porterà a scoprire tutti i preziosi segreti del cioccolato e a fondare uno dei migliori laboratori per la sua produzione in Italia. L'attività inizia con la creazione di praline, in un piccolo laboratorio di 45 metri quadrati e con un solo dipendente. Nasce allora l'idea di esplorare paesi lontani alla ricerca di cacao unico, ovunque si coltivino varietà dal carattere aromatico proprio. Amedei da allora scopre e valorizza nei luoghi più remoti del pianeta i semi di cacao più rari. Cecilia nel frattempo è diventata maître chocolatier, dopo un apprendistato in Francia, Belgio e Germania ed Amedei è diventato un vero e proprio simbolo. I Napolitains sono una preziosa "raccolta" di cioccolatini ottenuti da cacao del Venezuela, Trinidad, Madagascar, Jamaica, Grenada ed Ecuador. Di grande eleganza e dagli aromi marcati personali, sono una vera e propria esperienza sensoriale, di classe superiore e di ineccepibile fattura.

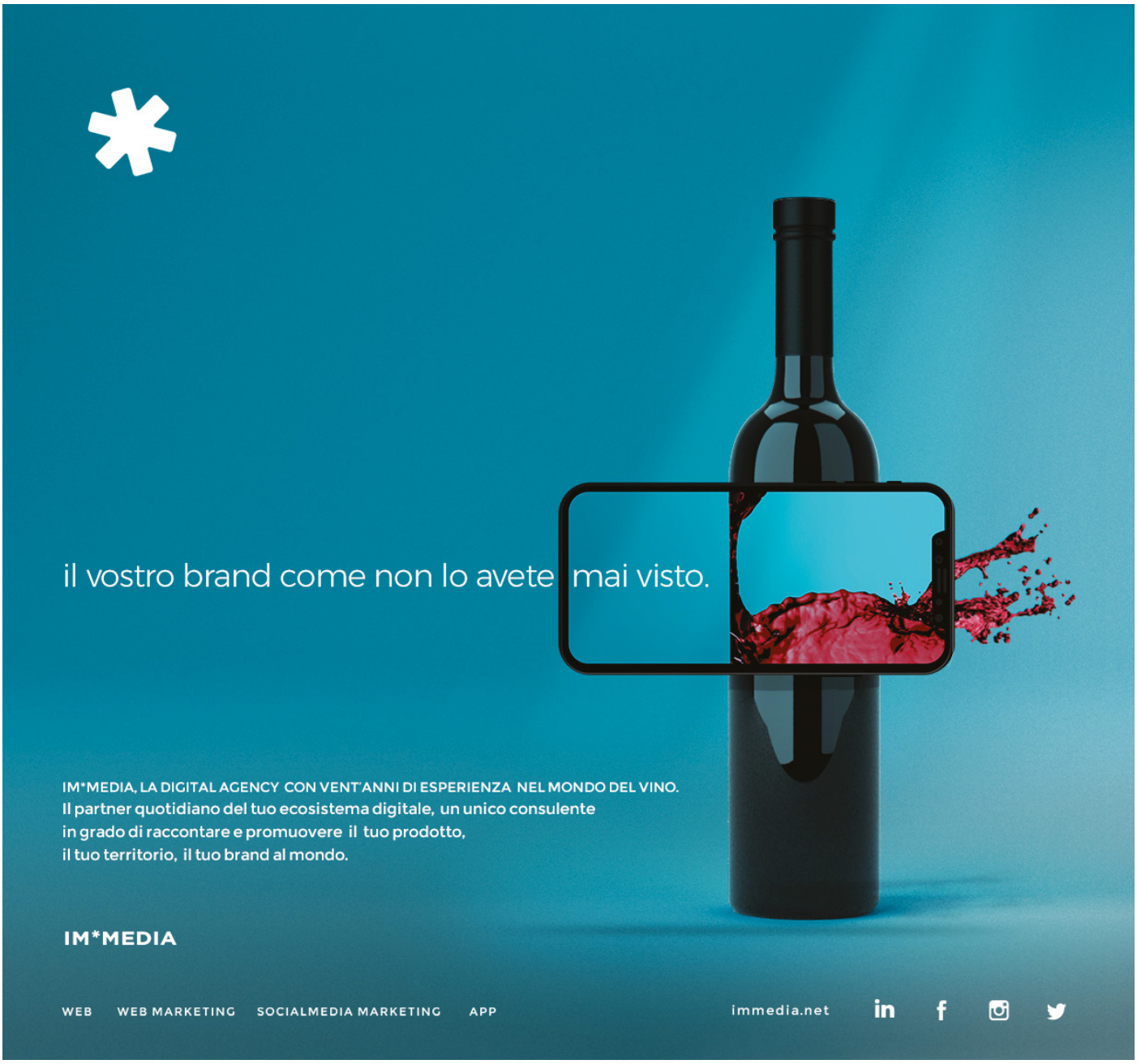
RISTORANTE



LA VILLA DI L'ANDANA

LOCALITÀ BADIOLA - CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)
Tel: +39 0564 944800
Sito Web: Ristorante La Villa

Siamo nella costa maremmana della provincia di Grosseto. L'Andana, relais non lontano da Castiglione della Pescaia, accoglie il ristorante La Villa. L'atmosfera è quella informale di una vera e propria cucina di casa, ma i piatti hanno quel tocco di raffinatezza che li rende speciali ed indimenticabili. Tra gli antipasti meritano la tartare di tonno, pomodorini allo yuze ed emulsione al basilico; terrina di cinta senese e fegato grasso con verdure in agrodolce. Passando ai primi, da segnalare le trofie fatte a mano con pesto di basilico, fagiolini e patate; il cous cous con verdure croccanti, salmoriglio e pescato del giorno e le pappardelle al ragout bianco della Tenuta e polvere di rosmarino. Tra i secondi il branzino alla plancia, asparagi e spinaci; il vitello cotto adagio, salsa tonnata e sedano, ma anche il panino toscano con lampredotto e salsa verde o il burger di chianina con misticanza aromatica e patate arrosto. Chiusura con cheesecake e frutti di bosco, gelati e tiramisù.



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: © Museo del Vetro, Banfi

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

CARAIBA luxury

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura