

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 55 - Dal 23 al 29 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 22 AL 29 GIUGNO 2019

Antolini

Cafaggio

Stefano Amerighi

Cantine Lunae

Famiglia Cotarella

Gravner

Marc Brédif

Tre Monti

Damilano

Bonavita

Fattoria dei Barbi

Ronchi di Cialla

Tenuta Garetto

La Collina dei Ciliegi

Zoom: Nonino, Amaro Quintessentia

Ristorante: La Tavola di Gianni – Castello di Semivicoli (CH)



ANTOLINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Moròpio

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola](#)

Proprietà: Pier Paolo e Stefano Antolini

Enologo: Pier Paolo e Stefano Antolini

Pierpaolo e Stefano tessono le fila della cantina dalla fine degli anni Novanta, quando hanno preso in mano il timone aziendale successivamente al loro papà, vignaiolo pressoché da sempre (pur se conferitore e non produttore in proprio). Lo fanno, oltretutto, tenendo nella massima considerazione l'attenzione all'ambiente che li circonda: tant'è che anche senza nessuna certificazione ufficiale, i Nostri si sono sempre rifatti a pratiche colturali fatte di diserbo meccanico, di lotta integrata o di confusione sessuale, cercando di rispettare i frutti degli appezzamenti che li riguardano. Fra cui i principali: Moròpio su suolo argillo-tufaceo, Ca' Coato (argillo-calcareo) e l'ultimo arrivato Persegà, costituito da due ettari acquisiti di recente, anche se a rigor di precisione altri quattro possedimenti si uniscono ai sovrastanti, comunque situati nel comprensorio classico della Valpolicella. Gli oltre vent'anni di esperienza acquisita si sentono propositivamente e fortunatamente tutti, nella gestione degli Antolini (e pensare che Pier Paolo, prima del ritorno enoico a Canossa, aveva intrapreso la strada dell'agente di commercio): a dimostrarlo arriva proprio questo Moròpio, da un territorio che di solito già sfodera di suoi timbri speziati, erbe officinali, china e ferro, oltre a prugna, marasca e ciliegie sotto spirito. È in bocca, però, che stupisce per classe e finezza.

(Fabio Turchetti)



CAFAGGIO

Toscana Igt Merlot Basilica del Pruneto

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 5.900

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Sviluppo Atesino

Enologo: Giuseppe Caviola

Cupo fin dal colore, il vino svela da subito profumi ricchi, di bella intensità, che spaziano dalla confettura di amarena a quella di mora con vaniglia e spezie a rifinitura. Perfettamente coerente al palato, è un rosso in grado di coniugare dolcezza di frutto ad una discreta reattività, che trovano un prezioso alleato anche nel generoso sostegno del rovere. Si presenta così questo Merlot in purezza 2014, che nonostante un'annata complicata, riesce a mantenere i tratti principali della varietà bordolese, "trapiantata" nel cuore della Toscana. Siamo, infatti, a Panzano in Chianti, sottozona chiantigiana che certo non ha bisogno di presentazioni. L'azienda è una realtà storica dell'areale, che può contare su 30 ettari a vigneto, la stragrande maggioranza dei quali coltivati a Sangiovese, nella cosiddetta "Conca d'Oro". Cafaggio è stata, specialmente nella fase di rinascita del vino toscano a metà degli anni Ottanta, un punto di riferimento conclamato, grazie alla famiglia Farkas. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e, dal 2016, è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento. Facile intuire che ancora i vini hanno da "accordarsi" completamente con il nuovo assetto aziendale, pur esprimendo già una pulizia d'esecuzione confortante, buona premessa per una prossima iniezione di un po' di personalità in più.



STEFANO AMERIGHI

Vino Bianco Noè

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Amerighi Stefano](#)

Proprietà: Stefano Amerighi

Enologo: Stefano Amerighi

Stefano Amerighi, è noto, ha saputo in un breve lasso di tempo diventare un protagonista significativo della Toscana enoica, con i suoi Syrah di grande personalità. Ma non solo. Ha sede a Trisungo, frazione del comune di Arquata del Tronto, il progetto enologico che lo vede ancora protagonista insieme a Maurizio Silvestri e Noè Angelucci, storico proprietario di una spettacolare vigna, poco più di 2.000 metri, coltivata a Pecorino di Arquata, ad 800 metri sul livello del mare. Nel 2013, quella vigna torna in piena produzione, con la gestione di Stefano e Maurizio, benché le piante siano vecchie e le rese basse. La vendemmia del 2013 regalerà 300 bottiglie, quella del 2014 solamente 150 a causa di un'annata complicata, vinificate in una cantina ricavata in un vecchio edificio di Trisungo. Nel 2014 Noè muore e con lui la memoria storica di quella vigna. Ma ci sono Stefano e Maurizio, che cercano di coinvolgere anche gli altri vignaioli della zona. Dal 2015, qualcuno inizia a vendere le uve, così la vendemmia di quell'anno arriva a produrre un po' più di un migliaio di bottiglie. Poi il terremoto del 2016. La cantina è inagibile, ma la vigna è rimasta intatta. Tutto si complica, però, la produzione viene spostata a Cortona nella cantina Amerighi, ma nessuno molla. Il Noè 2015 è un vino che affascina tra profumi affumicati e agrumati e una progressione gustativa sferzante e dritta.



CANTINE LUNAE

Doc Colli di Luni Niccolò V da Sarzana Seicentenario 1397-1997 Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Storica azienda ligure, la Cantina Lunae si trova a Ortonovo in provincia di La Spezia, in un territorio, i Colli di Luni, tra Liguria e Toscana settentrionale. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta 80 ettari a vigneto per una produzione annua di 550.000 bottiglie. I vigneti si trovano in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra, con composizione dei terreni variabile. Se l'azienda è storicamente nota per il suo Vermentino, oggi nel ricco portafoglio etichette aziendale si distinguono anche rossi e rosati mai opulenti, pur conservando complessità e articolazione. Il rosso Colli di Luni Niccolò V da Sarzana Seicentenario 1397-1997 Riserva 2010, è ottenuto a partire da un uvaaggio di Sangiovese, Pollera Nera e Merlot, affinato per 18 mesi in barrique. Nato in occasione del sesto centenario della nascita del Pontefice Niccolò V, è un intrigante esempio di rosso di queste terre. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino brillante, con sfumature granato. Al naso si percepisce oltre ad un rigoglioso fruttato una buona dose di cenni speziati che vanno dal pepe alla cannella, incrociando ricordi di vaniglia, tabacco e liquirizia. In bocca, il vino entra docile, caldo morbido e avvolgente, con il sostegno del rovere in primo piano a rendere serrato e possente il sorso che si congela deciso e persistente.



FAMIGLIA COTARELLA

Umbria Igt Rosso Marciliano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Famiglia Cotarella Srl](#)

Proprietà: famiglia Cotarella

Enologo: Riccardo Cotarella, Pier Paolo Chiasso



GRAVNER

Venezia Giulia Igt Bianco Breg

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Sauvignon, Pinot Grigio,

Chardonnay e Riesling Italico

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Az. Agricola Gravner Francesco](#)

Proprietà: Francesco Joško Gravner

Enologo: Francesco Joško Gravner



MARC BRÉDIF

Aoc Chinon Reserve Privée Millesimé
Exceptionnel

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Domaine Brédif](#)

Proprietà: Baron Patrick de Ladoucette

Enologo: Patrick de Ladoucette



TRE MONTI

Docg Romagna Albana Secco Vitalba

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tre Monti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Navacchia

Enologo: Nicola Tucci, Vittorio Navacchia

È passato molto tempo da quando Renzo e Riccardo Cotarella fondarono la Falesco, a cavallo tra Umbria e Lazio ed oggi a portare avanti il lavoro dei padri ci pensano Dominga, Enrica e Marta Cotarella. I numeri parlano da soli: 330 ettari a vigneto per una produzione complessiva di oltre 3.600.000 bottiglie. La filosofia produttiva aziendale offre un ampio portafoglio etichette impeccabili per tecnica realizzativa, che guardano ad uno stile moderno (maturità del frutto sempre ricercata e protagonista, affinamento in legni piccoli, estrazioni generose). A rappresentare in modo paradigmatico questa cifra il Marciliano, blend di Cabernet Sauvignon e Franc, in cui questi tratti sono condensati come da manuale, specie in un'annata generosa come la 2015. Un rosso la cui vinificazione avviene in acciaio e la cui maturazione prosegue in barrique per almeno 16 mesi. Si tratta di un vino profondo e intenso, caldo ed avvolgente, perfetta espressione delle potenzialità delle due varietà internazionali che lo animano, accoppiata ad una esecuzione rigorosa e coerente. Alla vista si presenta rosso rubino scuro quasi impenetrabile, con riflessi purpurei. Al naso rivela un fruttato rigoglioso con riconoscimenti di more mature, che incrociano continui rimandi speziati. Al palato è ampio, denso e morbido, dallo sviluppo serrato e dalla chiusura divisa tra cenni di frutti rossi e richiami di vaniglia.

Queste sono tra le ultime bottiglie, poi arriverà il 2012. Dopodiché il Breg Bianco scomparirà per lasciare posto alla Ribolla Gialla. Anzi, i vigneti dell'uvaggio attuale neanche esistono più. Josko Gravner ha espiantato tutti gli internazionali tra il 2011 e il 2012. Al loro posto sta prendendo piede il bosco. Solo un paio di ettari saranno destinati ancora a vigneto, mentre il resto contribuirà a un ecosistema più ricco. Spiace pensare che un vino tanto buono mancherà dal panorama delle etichette italiane, ma al contempo suscita ammirazione la scelta del mitico produttore di Oslavia, non nuovo a cambiamenti a radicali. Un'annata bella, come lo stesso vignaiolo ha dichiarato, un autunno asciutto e un andamento climatico regolare hanno consentito una piena maturità delle uve. Niente botrite, tuttavia, come a volte accade per il Breg (la 2010 ad esempio ce l'ha). Il nome deriva da un vigneto, Vinograd Breg, che divenne Bianco Breg quando alle uve preesistenti si aggiunsero Chardonnay e Sauvignon. Una scelta allora, molto criticata. A parlare per fortuna è il risultato nel bicchiere: un bianco che sa di zafferano, miele, frutta secca, ma è lontanissimo da pesantezza e stucchevolezza. La sua freschezza sa di mela e zenzero, la sua persistenza di gesso e fumé. Al contempo sa essere caldo e tagliente. Difficile categorizzarlo. La sua verità è una libertà profonda di esprimersi come gli pare.

(Francesca Ciano)

Carisma e visione di Patrick de Ladoucette son parsi chiari fin dalle prime acquisizioni delle sue tenute, circondate da pregiati vigneti di Sauvignon divenuto poi, con l'iconica etichetta di Baron de L, uno dei più celebri bianchi al mondo. Dal 1972 a oggi i domaine del Barone sono ancora cresciuti in Loira, Chablis e Côte-d'Or, producendo Sancerre, Chardonnay, Vouvray, Chinon. E con l'acquisto nel 1980 della Maison Marc Brédif, tra le più antiche di Francia, ha dato nuova prova di talento e capacità di analisi territoriale. Le cantine antichissime (X secolo), interamente scavate nella roccia, oltre a regalare una temperatura naturale perfetta per i vini, formano una struttura unica e preziosa, con un tesoro di bottiglie ricco d'esemplari risalenti al 1874. E i profumi della storia e della tradizione marcano anche questo Cabernet Franc nato a est di Chinon - Cravant Les Côteaux - da vigne di 30-45 anni. Il protocollo di vinificazione prevede 25 giorni di fermentazione a 23°, poi 9 mesi d'affinamento in barrique di vari passaggi. I suoli silicei con tracce argillose e calcaree disegnano un profilo elegante e di gran qualità aromatica. Ma è la consistenza materica rifinita dal passaggio in legno ad esserne enfatizzata: mentre il bouquet dona nuance di grafite, bacche dolci e vaniglia, il vino, piena espressione di terroir, sciorina delicata morbidezza tannica e promette longevità.

(Antonio Paolini)

A guidare questa realtà produttiva della Romagna enoica c'è la famiglia Navacchia. Tre Monti è oggi composta da 40 ettari a vigneto, coltivati a biologico e che si trovano in due unità poderali di stinte, una sulle colline imolesi, l'altra su quelle forlivesi. Il podere di Imola, dove sorge anche il centro aziendale, si trova nella zona di Tre Monti e ospita Sangiovese, Albana, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinoglotto e Merlot. Il podere di Petriognone, si trova sulle colline forlivesi e qui si coltivano Sangiovese, Albana e Trebbiano. Il Vitalba è un'espressione secca e corposa del principale vitigno bianco romagnolo: l'Albana. In questo caso è proposta dopo un affinamento in anfore georgiane per 10 mesi, dove precedentemente ha effettuato una fermentazione spontanea sulle bucce - senza inoculo di lieviti selezionati - e una macerazione sulle bucce tra gli 80 e i 120 giorni, senza controllo della temperatura. Le uve della Vitalba provengono dalla Vigna Bacchilega, una delle più vecchie della tenuta Tre Monti, ed è un'interpretazione dell'Albana decisamente ambiziosa, ma anche intrigante e in perfetto accordo con i trend enoici più in voga del momento. La versione 2017 ha colore dorato carico e i profumi incrociano la frutta esotica matura, la frutta gialla secca, erbe aromatiche e cenni speziati. Il sorso è caldo, corposo e tannico, sorretto da buona sapidità.



DAMILANO

Docg Barolo Raviole

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

BONAVITA

Doc Faro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalase, Nerello

Cappuccio, Nocera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Bonavita](#)

Proprietà: Giovanni Scarfone

Enologo: Giovanni Scarfone

FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Fiore

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Fattoria dei Barbi Società Agricola](#)

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

RONCHI DI CIALLA

Venezia Giulia Igt Rosato RoseDiCialla

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Ronchi di Cialla](#)

Proprietà: famiglia Rapuzzi

Enologo: Pierpaolo e Ivan Rapuzzi

Un nuovo Cru di Barolo è già una notizia. Se poi è una sola azienda ad averlo messo in produzione, la cosa diventa ancora più seria. Parliamo di Raviole, vigna nei pressi del Castello di Grinzane Cavour, comprata nel 2008 dalla famiglia Damilano e che oggi dà il suo primo frutto, il Raviole 2015. Si è parlato anche di prezzo durante la presentazione, circa 500/600.000 euro, una cifra impensabile oggi per acquistare qualunque terreno atto a diventare vigna per Barolo. Parliamo di 1,30 ettari posti a 300 metri di altezza, con esposizione sud-ovest e su terreni alluvionali ricchi di calcare e argilla, come vuole la "ricetta" del buon suolo di Langa. Una genesi anche fortunata grazie a un'annata piacevole: molta pioggia invernale ed estate calda e asciutta con una vendemmia effettuata nei tempi ottimali. Venti giorni di fermentazione e macerazione e poi affinamento in botti grandi per 24 mesi e successivi 12 in bottiglia. Il Raviole va a completare la gamma delle Menzioni Geografiche Aggiuntive già corposa che vede in testa, per storicità e fama, il Cannubi Damilano. Eppure questo Raviole piace proprio perché più immediato, subito chiaro nella sua viola e nella sua fragola di bosco, una bocca sferzante e diretta, un Barolo di cui godere già adesso, senza l'esigenza di andar a cercare note di sottobosco o di un corpo che lasci presagire lunga vita. Piace adesso e sta bene a tavola con piatti anche meno impegnativi.

(Francesca Ciano)

Giovanni Scarfone sin da bambino amava zampettare dietro al nonno mentre questi si dilettava a coltivare un ettaro di vigna dietro la loro casa di campagna a Faro Superiore in contrada Bonavita, proprio di fronte lo Stretto di Messina. Così Giovanni, quando ormai adolescente, dovette scegliere a che liceo iscriversi, non ebbe dubbi, scelse l'agrarario, per poi proseguire gli studi e laurearsi in agronomia con l'obiettivo di produrre un vino tutto suo. Come ogni buon vignaiolo che si rispetti il nostro giovane produttore aveva bisogno di una cantina e quindi dopo aver sfrattato le auto dei suoi dal garage e averlo attrezzato allo scopo, ecco pronto per mettere in bottiglia la sua prima annata. Era il 2006 e le bottiglie di Faro Doc prodotte furono poco più di un migliaio che non solo andarono a ruba, ma valsero alla neonata cantina le sue prime recensioni positive. Adesso gli ettari vitati sono 3,5 e il vino di Giovanni non ha perso quell'aura gentile di vin du garage borgognotto che lo caratterizza da sempre, ma anzi ha tanto guadagnato in eleganza e definizione. Il 2016 è un piccolo capolavoro, fitto e complesso al naso tra sentori iodati, di piccoli frutti rossi, spezie gialle ed erbe mediterranee, il sorso invece si sviluppa bene intorno a tannini austeri e ancora in piena evoluzione e un frutto turgido e senza sbavature per un finale alleggerito da una fresca sensazione balsamica, che ne amplifica la persistenza.

(Massimo Lanza)

Tutti sanno che la Fattoria dei Barbi è tra le cantine più importanti del Brunello di Montalcino, per storia e lignaggio. Classicismo dunque, visibile a colpo d'occhio per esempio visitando la cantina e ammirando il caveau delle bottiglie storiche, da annate lontanissime nel tempo a quelle dei giorni nostri. Barbi attualmente è anche una delle aziende più grandi, 100 ettari a vigneto, per una produzione di 200.000 bottiglie di Brunello all'anno, sulle 600.000 realizzate in tutto e si caratterizza per un portafoglio etichette diversificato, contando anche i vigneti marmemmani. Ma quello che colpisce maggiormente è un profilo stilistico che, specie nelle bottiglie di Montalcino, riesce a rimanere ben piantato al suo territorio d'origine, con vini ben centrati sul piano del bilanciamento e capaci non di rado di mostrare personalità e carattere. Tra tutti, probabilmente quello che meglio veste i panni da protagonista è il Brunello di Montalcino Vigna del Fiore. La versione 2013, affinata in barrique e legno grande per due anni, si concede al naso con un mix di ricordi di viola, erba tagliata, mora e lampone, con qualche cenno speziato, qualche tocco di tabacco e sensazioni finali di rabarbaro. In bocca, il vino probabilmente trova il suo punto di forza con una progressione dinamica e saporita, retta da tannini ben risolti e verve acida vivace che conduce un sorso invitante e garbato.

Immersa nel verde, l'azienda della famiglia Rapuzzi, fondata nel 1970, oltre a esser stata la prima ad aver adottato in vigna un'agricoltura a basso impatto ambientale, è stata l'artefice del rilancio dello Schioppettino già 25 anni fa. Furono Paolo e Dina Rapuzzi gli artefici della rinascita della coltura nativa dei colli di Cialla e nota sin dal Medioevo come Sclopettino o Ribolla Nera. Longevità del vino e certezza del plusvalore della biodiversità, coccolata in questo anfiteatro green, sono certezze trasmesse poi ai figli - nati in vigna - Ivan e Pierpaolo. Ed è l'insieme dell'ecosistema a esser vissuto qui come risorsa fondamentale, con le viti protette come vere risorse del pianeta, preziose contributrici al disegno d'un habitat sostenibile. Una realtà variegata dipingendo i 26 ettari di proprietà con i colori della Ribolla, del Friulano, del Verduzzo, del Pignolo e Refosco, protagonista stavolta in versione rosé. Quello di Cialla non è un semplice rosato, ma l'incarnazione di un'analisi del potenziale di uva e vigna materna: piccola, nota come Cernetig (meno d'un ettaro), in cui piante di 40 anni modulano la loro energia in un sorso contemporaneo e fedele allo skill dell'uva. Il Rosé al naso intriga per gli aromi un po' agrumati, un po' minerali, con frutti rossi poi in primo piano e la seducente cornice d'un singolare tono visivo rosa cipria, brillante, elegante e luminoso.

(Antonio Paolini)



TENUTA GARETTO

Docg Nizza Fava

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tenuta Garetto](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: staff tecnico aziendale

Da un paio d'anni la Tenuta Garetto vive un importante passaggio di proprietà: nell'estate del 2017, infatti, la cantina è stata acquistata dalla famiglia Gagliardo, celebri produttori di La Morra. Ecco quindi che, pur nel massimo rispetto delle tradizioni consolidate, Stefano e Alberto Gagliardo hanno man mano apportato graduali aggiornamenti, sia in vigna sia in cantina, continuando comunque ad adoperarsi in quella conduzione aziendale, già identificativa della vecchia gestione e legata ad un'agricoltura a basso impatto ambientale, che ora ha messo in atto un'ufficiale conversione ai dettami del biologico. Molta attenzione è posta alla rivitalizzazione del suolo, tramite letame, vista la presenza di alcune vigne con molte primavere alle spalle (in alcuni casi datate fra il 1935 e il 1950) che nel tempo hanno poi visto, come ovvio, l'affiancamento costante e crescente di piante più giovani. Agliano Terme, comune di quel Monferrato Astigiano riconosciuto pubblicamente come "Il paese della barbera", negli ultimi tempi entrato anche a far parte della denominazione Nizza, poggia su marne sabbiose che sono elemento costituente di vini dal passo sostenuto e durevole nel tempo. Come il Favà: da vigne molto vecchie, per l'appunto, e deliziosamente fruttato, persistente e accattivante. Dopo ventidue mesi in legno, dosatissimi, e in un'annata coi fiocchi, uno dei Nizza paradigmatici.

(Fabio Turchetti)



LA COLLINA DEI CILIEGI

Corvina Veronese Igt Il Corvina

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Az. Agricola La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: Massimo Gianolli

Enologo: Luca Degani

L'azienda è stata ideata e realizzata nel 2005 da Massimo Gianolli e Stefano Falla, decisi a costruire un solido progetto che valorizzasse le potenzialità del veronese enoico. La tenuta si trova in Valpantena tra viti e ciliegi (da cui il nome). Ampio il portafoglio delle etichette realizzate, così come la capacità di penetrazioni sui mercati più significativi. Siamo sulle colline della Valpantena, in provincia di Verona, dove si trovano gli oltre trenta ettari vitati di proprietà e da cui nascono vini rossi intensi, come l'Amarone, il Ripasso, il Corvina e il Valpolicella Superiore, e bianchi delicati, come il Garganega e il Lugana. Vini, quelli a marchio La Collina dei Ciliegi, aderenti al terroir di appartenenza, sebbene declinati con cifra moderna, espressivi e ormai ben saldamente protagonisti del panorama enologico veneto. La Corvina Veronese 2018, oggetto del nostro assaggio, è vinificata in purezza e lavorata in acciaio, cogliendo appieno l'obiettivo dell'immediata piacevolezza. Un rosso versatile, adatto per la tavola di tutti i giorni, ma gradevole da bere in qualsiasi occasione, dal rapporto qualità/prezzo decisamente ben centrato. Il suo bagaglio aromatico è caratterizzato da un fruttato rigoglioso, arricchito da note speziate e lievi rimandi affumicati. In bocca, il vino è bilanciato, dalla trama tannica lieve e saporita, con uno sviluppo fragrante e ricco di frutto.

ZOOM



NONINO, AMARO QUINTESSENTIA

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

Quintessentia di erbe è un amaro ottenuto dall'antica ricetta originale di Antonio Nonino che, nel 1933, la elaborò a partire da grappa ed erbe di Carnia. Oggi, l'Amaro Nonino Quintessentia è nobilitato da un invecchiamento in barrique, che lo rende un amaro versatile e originale: servito a temperatura ambiente, a completamento di un pranzo, servito caldo come punch o come aperitivo con ghiaccio o come ingrediente di un cocktail. Ha profumo di buccia e marmellata di arancia, timo, mentolo e mango; al palato un mix di dolce e amaro di piacevole contrasto. Si avverte pepe e liquirizia, nel retrogusto riecheggia di cacao e spezie orientali. Nonino è senz'altro marchio di eccellenza della distillazione italiana; basti pensare che, nel 1989, per garantire ai consumatori prodotti di qualità assoluta, ha impiantato a Buttrio 40 ettari di vigneto coltivato a Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino e Sauvignon, per produrre Grappa e Acquavite d'Uva UE® senza compromessi a partire dalla materia prima.

RISTORANTE



LA TAVOLA DI GIANNI - CASTELLO DI SEMIVICOLI

VIA SAN NICOLA, 24 - SEMIVICOLI DI CASACANDITELLA (CH)

Tel: +39 0871 890045

Sito Web: www.castellodisemivicoli.com

È già attivo il nuovo Temporary Restaurant del Castello di Semivicoli, dove la griffe del vino abruzzese Masciarelli ha il suo wine resort. Riservato agli ospiti della struttura, si modella sul progetto "La Tavola di Gianni", coinvolgendo ogni anno uno chef diverso, in grado di interpretare in modo originale i piatti della gastronomia locale, con particolare riguardo agli abbinamenti cibo-vino. La stagione estiva 2019 è stata inaugurata dallo chef siciliano Carmelo Chiaramonte, che propone, in esclusiva per gli ospiti del Castello, 40 ottime ricette inedite, realizzando un percorso nella tradizione culinaria del territorio con incursioni nella sua terra d'origine. Il menù è studiato ad hoc e aggiornato con proposte gourmet ogni 15 giorni, con soluzioni dedicate a celiaci, vegetariani e vegani. Non manca, inoltre, una carta dei vini rinnovata che, oltre alla produzione Masciarelli e alle linee distribuite dalla Gianni's Selection, si arricchisce di eccellenti etichette italiane e internazionali.



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: ©

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

