

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 56 - Dal 30 Giugno al 6 Luglio 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 30 GIUGNO AL 6 LUGLIO 2019

*Montenidoli
Colline del Sole
Salvaterra
Valentini
Mezzacorona
Crocizia
Dei
Ronco Margherita
Pietradolce
Montalbera
Pio Cesare
Le Macchie
Umberto Cesari
La Leccia*

*Zoom: I Tre Capi, Aglione della Val di Chiana
Ristorante: La Pineta - Marina di Bibbona (LI)*





MONTENIDOLI

Docg Vernaccia di San Gimignano Carato

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Montenidoli](#)

Proprietà: Elisabetta Fagioli

Enologo: Elisabetta Fagioli

Le Vernaccia di Elisabetta Fagioli tengono testa ai rossi toscani, perché è lei stessa donna e vignaiola tenace e fiera, a Montenidoli dal 1965 coltivando solo autoctoni. Le sue tante interpretazioni di quest'uva regalano ad essa un caleidoscopio di letture infinito, grazie alla conoscenza profonda che la produttrice ha di questo vitigno. Quindi non è solo l'acciaio il mondo della Vernaccia, quasi a volerla relegare per forza in una beva veloce e di corta memoria. Il Carato è la prova reale di quanto l'uva della città delle cento torri sappia trovare nel legno un ottimo alleato. A patto che lo si sappia usare come fa Elisabetta: il mosto fiore fermenta spontaneamente in legno, grazie alla presenza di lieviti autoctoni. Si prosegue quindi con la fase di affinamento finale, in cui il vino rimane a riposare per 12 mesi sulle fecce fini in legno, sino a quando non è ritenuto pronto per venire imbottigliato. Un nome che nasce da un'idea di Luigi Veronelli che prese spunto dai caratelli usati in Toscana e che voleva sottolineare la preziosità: in effetti è un vino che ricorda l'oro nel colore; al naso ha sentori speziati e agrumati con richiamo all'odore del galestro bagnato. Sa di mallo di noce e di erbe di campo. In bocca cresce in materia e intensità, voluttuoso anche ma orgogliosamente secco e tagliente. L'eleganza è la sua cifra e il tempo che passa un ottimo compagno di attesa in cantina.

(Francesca Ciancio)



COLLINE DEL SOLE

Docg Greco di Tufo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Colline del Sole](#)

Proprietà: Bianca Marrone

Enologo: Roberto Iommazzo

Una vicenda secolare, quella della famiglia Iommazzo, che si è passata di volta in volta il testimone senza però operare mai una soluzione di continuità, relativamente alla propria tradizione viticola e all'attaccamento al territorio. Come dimostrato anche dal mantenimento della vecchia ubicazione aziendale: ovviamente con tutti gli annessi e connessi dei necessari aggiornamenti ai tempi (sia a livello architettonico, sia nella gestione delle pratiche enologiche), da quasi trent'anni emblematicamente manifestati già a partire dalle scelte viticole, che dagli anni Novanta hanno significato un radicale cambiamento d'impostazione teso all'innalzamento sensibile della qualità. Ciò è valso per i possedimenti in provincia di Benevento, relativamente alla Falanghina, così come per Fiano e Greco nell'Avellinese. Oggi è Roberto Iommazzo, anche enologo, il rappresentante della dinastia intento alla salvaguardia del potenziale familiare: il suo Greco di Tufo 2018 arriva da vigne che muovono da otto a trent'anni d'età, collocati proprio fra Torrione e Tufo, cuore della denominazione, ad un'altitudine di circa quattrocentocinquanta metri. La raccolta manuale è elemento portante della produzione, nel pieno rispetto del vitigno storicamente più antico del comprensorio, per un risultato che tocca sfumature floreali e di pesca, mela e nocciola: con palato solido, pieno, succoso e persistente.

(Fabio Turchetti)



SALVATERRA

Docg Amarone della Valpolicella Campocroce

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 12.700

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta SalvaTerra](#)

Proprietà: SalvaTerra S.p.A.

Enologo: Giuseppe Caviola, Enrico Nicolis

Un progetto enologico che è certamente una delle realtà più interessanti nate in Valpolicella negli ultimi anni. È qui che i fratelli Furia, con il sostegno di alcuni partner, hanno avviato un'azienda vitivinicola moderna, ma che non si è dimenticata della storia e della tradizione della zona. Le vigne, a formare un articolato mosaico enoico, sono dislocate in alcuni siti ricchi di fascino e non solo nel veronese. La Tenuta di Prun di Negrar sventa a 500 metri d'altezza, quelle nella valle di Mezzane, Campocroce (34 ettari a vigneto) e Montorio, Villa Giona, dove sorge anche la cantina a Cengia di San Pietro in Cariano, sui colli di Castelrotto, le Tenute di Vescovana e Stanghella nei Colli Euganei. Per il momento sono 80.000 le bottiglie prodotte, tutte dal carattere tendenzialmente raffinato, frutto di scelte chiare e precise per quel che riguarda fermentazioni, maturazioni ed affinamenti. Ma torniamo alla Valpolicella e al suo vino simbolo. L'Amarone Campocroce 2015, offre un naso ampio e di bella definizione che alterna ricordi di prugna, frutta rossa sotto spirito, fiori appassiti e tenui rimandi erbacei, a cenni speziati, leggeri tocchi affumicati e note di liquirizia e cioccolato. In bocca, la generosità della tipologia non è mai sopra alle righe ed anzi il sorso sa distendersi con agilità e lunghezza fino ad una chiusura che torna sul frutto dolce e su sensazioni materiche.



VALENTINI

Doc Trebbiano d'Abruzzo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 31.000

Prezzo allo scaffale: € 77,00

Azienda: [Azienda Agricola Valentini](#)

Proprietà: Francesco Paolo e Gabriele Valentini

Enologo: Francesco Paolo Valentini

"L'estate 2015 è stata l'ennesima espressione dei cambiamenti climatici... una stagione a due velocità". Francesco Paolo Valentini, custode e protagonista con la moglie Elèna e l'erede Gabriele d'un'azienda artigiana ed ecosensibile nel cuore, ante litteram e fuor da ogni moda o opportunismo - e continuatore della straordinaria saga trasmessa dal papà Edoardo - continua ad annotare con tenacia e scrupolo, ogni anno, ogni fase vegetativa della vigna e ogni caratteristica vendemmiale, e ad allungare e arricchire così una preziosa panopia di dati dalla profondità (costruita lungo più generazioni) ormai plurisecolare. Una miniera, che l'illustre rivista di settore Science of the Total Environment ha da poco usato come base per uno studio e una curva che intreccia (il primo come effetto e indicatore inequivocabile) l'antico progressivo e ormai "storico" dei tempi di vendemmia con la rivolta aspra del clima. Dell'estate 2015, della primavera prima e dell'autunno poi è figlio questo Trebbiano (che debutta quattrenne...) segnato sulla carta da alcuni marker estremi (acidità netta, Ph da... Champagne), ma che poi al gusto - pur aereo, puro, cristallino - e già prima all'olfatto sciocina un miracoloso equilibrio. Teso e verticale, ovviamente, ma di sicura presa materica, e di longevità potenziale non minore (si bevono ancora alla grande dei Valentini anni Ottanta!) di alcuni fratelli maggiori.

(Antonio Paolini)



MEZZACORONA

Doc Trentino Superiore Müller Thurgau
Musivum Cembra

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Müller Thurgau

Bottiglie prodotte: 3.250

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Mezzacorona](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

La grande cantina lavora anche in piccola scala. Questo potrebbe essere il senso riassuntivo del progetto Musivum, cioè mosaico, un percorso di valorizzazione territoriale del Gruppo Mezzacorona, gigante della cooperazione trentina. Protagonisti due bianchi: il Müller Thurgau Cembra, oggetto del nostro assaggio, e il Pinot Grigio Vicinia. Avviato nel 2015, il progetto Musivum ha visto coinvolti viticoltori e vigneti distribuiti in tutte le aree viticole del Trentino (Piana Rotaliana, Colline di Faedo, Sorni e Pressano, Val di Cembra, Trento, Vallagarina, Ala), con l'obiettivo della valorizzazione di cinque varietà: oltre al Müller Thurgau e al Pinot Grigio, coinvolge anche il Gewürztraminer, il Marzemino e il Teroldego Rotaliano. Si tratta di un totale di 15 ettari selezionati, ricercando i vigneti più adatti ad ogni singolo vitigno, una specie di articolazione di piccole sottozone ad alta vocazione enoica. Il Müller Thurgau, incrocio fra Riesling Renano e Madeleine Royale creato a fine '800, è una varietà che ha trovato proprio in Valle di Cembra il suo habitat ideale. Per il Müller Thurgau "Musivum", sono stati scelti solo vigneti sopra i 550 - 650 metri di altitudine, di due diverse zone della Valle: la versione 2017 propone profumi di fiori bianchi, trifoglio ed erbe alpine, mentre in bocca ha un impatto deciso e fragrante, con finale che rimanda al cedro e al limone candito.



CROCIZIA

Emilia Igt Rosato Frizzante Balòs

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Crocizia](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Marco Rizzardi

Versando il Balòs di Crocizia, si nota subito il colore: rosso corallo, torbido. Talmente vivo che pare muoversi. Esordisce acuto al naso, ma via via che si accomoda nel bicchiere si dispiega, offrendo la dolcezza della fragola e del melograno, la freschezza della scorza di limone e dell'uva spina, la ruvidezza dei rovi di mora. Una timidissima punta di smalto dona matericità. Ghiacciato, come queste giornate calde consigliano, scende in gola come acqua, ugualmente dissetante, ma fruttato e lievemente (l'età ha fatto il suo) frizzante. A temperatura ambiente acquista struttura: si aggiunge la ciliegia al naso, mentre il sorso si amplifica lateralmente; un'anima citrina ben bilanciata con una simpatica astringenza tannica. Resta beverino. E sembra fatto apposta per finire un'intera tavoletta di cioccolato di Modica. Un vino succoso e semplice meritava tanto spazio. Come lo merita l'azienda. Siamo in provincia di Parma, da una famiglia - Aurelio, Marco e Sara - che, restaurando un podere negli anni '90, è pian piano cresciuta nell'idea di fare vino per vivere. Gli ettari son pochissimi (cinque) e la tradizione emiliana di fare vino rifermentato (assecondando il clima di quelle parti) è rimasto tenacemente appesa nelle loro intenzioni. Malvasia di Candia e Sauvignon, Barbera, Croatina e Pinot Nero, le uve piantate, consapevolmente curate e vinificate col minor intervento possibile. Naturale? Sì, naturale.



DEI

Toscana Igt Rosso Sancta Catharina

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Az. Agricola Maria Caterina Dei](#)

Proprietà: famiglia Dei

Enologo: Jacopo Felici, Paolo Caciorgna

Nel 1964, Alibrando Dei acquista i terreni di Bossona dove viene impiantato il primo vigneto. Negli anni Settanta arriva l'acquisto della proprietà di Martiena e della villa annessa. Sarà il 1985 l'anno in cui esce la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano a marchio Dei. A guidare l'azienda c'è Caterina. Nel suo passato una carriera di cantante, ed oggi la gestione di una delle migliori aziende di Montepulciano, dove vengono prodotti alcuni dei Nobile più son tuosi, in grado di sfidare come pochi altri il tempo. I vigneti si trovano nelle sottozone di Martiena, Bossona, La Ciarlana e La Piaggia, ad un'altezza media di 300 metri ed occupano una superficie di 61 ettari, per una produzione media annua di 240.000 bottiglie. I vini sono ben focalizzati stilisticamente e possiedono strutture robuste, non rinunciando a carattere e finezza, anche quando si "sconfina" dai vini di territorio. Come nel caso del Sancta Catharina oggetto del nostro assaggio, un classico taglio bordolese alla toscana che mette insieme Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. La versione 2010 evidenzia un naso da fruttato rigoglioso, ben rifinito da note di spezie dolci, cioccolato e tabacco. In bocca, il vino è concentrato ma dinamico, restituendo un sorso morbido e raffinato. La struttura è piena e definita, con tannini fitti e ben risolti, mentre il finale ritorna sul frutto e le spezie.



RONCO MARGHERITA

Docg Colli Orientali del Friuli Picolit

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Picolit

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agricola Ronco Margherita](#)

Proprietà: Malgorzata Katarzyna

Wieczorek

Enologo: Alessandro Bellio

Alessandro Bellio è un omone nato a Treviso che da ragazzo ha giocato a rugby unendosi alla Benetton Rugby. Uno sport duro, in cui lo sforzo individuale porta la squadra al successo: Alessandro cresce così, attraverso il fango, il sudore e le soddisfazioni. Poi arriva la scuola enologica di Conegliano, i primi lavori in Veneto come enologo e infine la scelta di fare il vino per sé, ma in Friuli Venezia Giulia. Tra i vigneti Alessandro conosce Margherita, una ragazza che sente per questa terra e per questi vini la stessa passione. Il risultato è un amore solido e profondo da cui nasce l'idea di Ronco Margherita. Oltre ai circa 12 ettari distribuiti tra le colline di Pinzano e la zona dei magredi di Dandolo, nel comune di Maniago, l'azienda ha anche una buona produzione tra le colline orientali del Friuli. Una realtà che ha portato a termine il processo di conversione biologica in attività agronomiche ed enologiche, che prevedono metodi di lavorazione a bassissimo impatto, concimazione organica del terreno e difesa fitosanitaria integrata. Vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla e il Refosco affiancano gli internazionali e poi c'è l'uva Picolit, coltivata solo da queste parti con rese bassissime. Appena mille bottiglie per questa etichetta di vino dolce dall'elegante speziatura, dai sentori di miele di acacia e fico, dalla dolcezza calibrata dall'acidità. Una bocca morbida, ma mai stucchevole.

(Francesca Ciano)



PIETRADOLCE

Doc Etna Rosato Pietradolce

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Pietradolce](#)

Proprietà: Michele e Mario Faro

Enologo: Carlo Ferrini



MONTALBERA

Doc Grignolino d'Asti Lanfora

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: famiglia Morando, Franco

Morando

Enologo: Luca Caramellino, Nino Falcone



PIO CESARE

Docg Barbaresco Bricco di Treiso Il Bricco

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Pio Cesare](#)

Proprietà: famiglia Morando, Franco

Enologo: Pio Boffa



LE MACCHIE

Lazio Igp Cesanese L'Ultimo Baluardo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cesanese

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Le Macchie](#)

Proprietà: Antonio Di Carlo

Enologo: Maurizio Mazzocchi

È tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, la cantina fondata e condotta dalla famiglia Faro e suddivisa in tre diversi appezzamenti, per 18 ettari di proprietà, tra i 600 ed i 900 metri d'altitudine. La filosofia produttiva di Pietradolce è quella di rispettare i singoli areali, vinificando separatamente le uve ed esaltandone così le sfumature, che trovano nei vini aziendali una delle espressioni più intense della zona, ormai da più parti eletta tra le più significative dell'Italia enoica. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, conferiscono ai vini peculiarità uniche e ben leggibili, ma ad arricchire la complessità dei prodotti di Pietradolce sono anche i vigneti, costituiti da ceppi che hanno tra i 50 ed i 65 anni in prevalenza allevati a Nerello Mascalese. Solo una piccola parte è piantata a Caricante, in una vigna pre-fillossera di 120 anni di età a 850 metri. Alla base della piramide delle etichette aziendali possiamo collocare il Rosato, ottenuto da Nerello Mascalese semplicemente affinato in acciaio e bottiglia. Il breve contatto del mosto con le bucce dona un colore rosa chiaro con sfumature ramate ad anticipare un profilo olfattivo fragrante con note di arancia, rosa e pepe. Al palato il vino è immediato ma non banale, dalla silhouette snella e dal lungo finale sapido e iodato.

Il Grignolino è vitigno che divide le opinioni: i suoi irriducibili *aficionados* lo amano per le medesime caratteristiche (ruspanti presa tannica ed acidità) che lo rendono insopportabile ad altri. Di recente, peraltro, più fattori (selezioni più accurate in vigna; il riscaldamento climatico che ha consentito di raggiungere notevoli livelli di maturità delle uve; non ultimo l'aspirazione a prodotti di maggiore eleganza) hanno caratterizzato etichette dalla trama tannica più ingentilita, che non rinunciano comunque alla fragranza. Montalbera, azienda non piccola (produzione oltre il mezzo milione di bottiglie), giustamente famosa per l'esuberanza aromatica dei suoi Ruché, si è spesa con una versione dalla tiratura confidenziale il cui nome è una dichiarazione programmatica: lanfora (scritto proprio così, senza apostrofo né maiuscola). L'assunto (come sempre nella vinificazione in anfora) è quello di arrotondare i tannini senza inquinare l'integrità del frutto con quanto di surrrettizio venga introdotto dal legno: il che, per il Grignolino, implica disporre di uve dalla maturità polifenolica perfetta. La scommessa pare pienamente vinta: l'intensità olfattiva si declina su note floreali, speziate, quasi agrumate. Al palato un'insospettata suadanza non nasconde un tannino saporito e presente ma non aggressivo, che allunga la maturità del frutto verso un finale rinfrescato dall'acidità.

(Riccardo Margheri)

Tutto cominciò da Pio Cesare, meglio sarebbe dire Cesare Pio, visto che questo era il vero nome e cognome di colui che dal 1881 firma le bottiglie di uno dei marchi più noti del Piemonte enoico. Venendo agli sviluppi aziendali più recenti, al timone di questa realtà, 70 ettari vitati per 400.000 bottiglie annue, ci sono Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy. I vigneti sono distribuiti sia nella zona del Barolo (cascine Ornato, Colombaro, Gustava, Roncaglie, Ravera), sia in quella del Barbaresco (Bricco e Santo Stefanetto). Acquisti da conferitori consolidati, completano il fabbisogno di materia prima per la produzione di un portafoglio etichette ricco ed articolato. Pio Boffa ha portato certamente un vento di novità nello stile dei vini, riuscendo a mantenere un contatto non secondario con la tradizione, intrecciando con equilibrio e sostanza classico e moderno, senza mai scadere in una produzione slegata dal territorio. Il risultato è una gamma di vini di solida qualità, declinati mai sopra alle righe. Ne è un buon esempio il Barbaresco Il Bricco 2014, figlio di un'annata che in Langa, pur con qualche difficoltà, ha regalato comunque vini affascinanti. Maturo per 30 mesi in legno grande e barrique possiede profumi di frutta, erbe, spezie e ricordi appena balsamici, ad anticipare un sorso raffinato, succoso, fragrante e lungo.

Pure il Reatino si muove, finalmente. Anche in questa provincia, dove è sempre stato l'olio a farla da padrone, qualche baldo giovanotto s'è convinto che era arrivato il momento di alzare una volta per tutte l'astice, anche per quel che concerne il nettare di Bacco: una consapevolezza che i ragazzi delle Macchie hanno maturato col tempo, venendo da una famiglia di agricoltori e di vignaioli conferitori. Presa quindi coscienza che la posizione dei vigneti, collocati fra monte Terminillo e conca reatina, ad oltre seicento metri d'altitudine, fosse particolarmente vocata alla qualità, si sono dati da fare decidendo di operare il giro di vite che li ha visti crescere di anno in anno, sia in vigna sia in cantina, operando scelte innovative in ambo i settori. Ad esempio, dato che la provincia di Rieti è quella dalle maggiori escursioni termiche fra giorno e notte, ecco le sperimentazioni sui grandi vitigni nordici, ad iniziare da Riesling e Gewürztraminer. Per non dire della tecnologia utilizzata, mai invasiva ma dai connotati aggiornatissimi ai tempi. Ovvio, però, anche un parallelo ritorno a Canossa con la Malvasia del Lazio, per dirne una, o col Cesanese. Come l'Ultimo Baluardo, affinato per diciotto mesi in barrique: un rosso minerale, speziato, dai ritorni di frutti di bosco e liquirizia e con assaggio strutturato, complesso e avvolgente. Un baluardo pressoché insormontabile.

(Fabio Turchetti)



TENUTA GARETTO

Rubicone Igt Sangiovese Resultum

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [Umberto Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

Quella di Umberto Cesari è una delle firme più conosciute della viticoltura emiliana e vanta una storia ultra cinquantennale, che comincia nel 1965. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione. I venti ettari di allora sono diventati oggi cento (più altri 150 in affitto), tutti sulle colline che confinano con la Toscana, ad altitudini, tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, acquisiti nel tempo grazie all'opera della famiglia: La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento. Per quanto Cesari sia pioniere del Sangiovese romagnolo, al punto di aver prodotto un'eau de toilette con la fragranza del suo Tauleto, l'azienda ha un particolare riguardo per l'Albana. Un quarto di tutta l'Albana di Romagna, infatti, esce dalle cantine di Castel San Pietro, che producono complessivamente 2.000.000 di bottiglie annue. Tornando al Sangiovese, il Resultum è frutto dell'esperienza di oltre 50 vendemmie di questa che resta la varietà più solida del centro Italia. La versione 2012 di questo rosso opulento e intenso, affinato per 12 mesi in legno grande e 18 in bottiglia, si svela fin dal colore, rosso rubino profondo, per il suo forte carattere. Il bagaglio aromatico è ricco e stratificato tra ricordi di marasca, viola, rosa e cenni affumicati e speziati. In bocca, lo sviluppo è avvolgente, pieno e deciso, dal tannino ben accentato e dal finale profondo.



LA LECCIA

Docg Chianti Superiore Il Leccino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola La Leccia](#)

Proprietà: famiglia Bagnoli

Enologo: Gabriele Gadenz

Una storia profonda, che s'intreccia con quella dei Machiavelli e i loro possedimenti (due terzi dell'area di questa porzione di Chianti) già nel XIV secolo. La Leccia è dunque l'epopea d'un ritorno in area Montespertoli e Val di Botte, in un contesto in cui figurano da protagoniste le donne della famiglia Bagnoli, già nota per la storia di successo del gelato Sammontana. La scelta - 2009 - di ripristinare vigne e oliveti (20 ettari coltivati in bio a Sangiovese e Trebbiano, ma con spazio anche per Merlot e Syrah) è sintesi di tre valori: rispetto della natura, saper fare, mutamenti ragionati. Intersecate a 40 ettari di bosco, le viti vivono su suoli franco-argillosi, magri ma ricchi di calcare, in un clima mite e ventilato, a circa 200 metri di quota. Il respiro asciugante dei venti e la protezione del bosco oltre a preservare la biodiversità tutelano un mesoclima così ideale da incoraggiare anche un'attività - oggi così ardua - d'apicoltura. Dal 2013 si lavora con approccio laico sul Sangiovese: ed ecco la nascita di Boh (bolle, metodo charmat) e di questo Chianti, da vigne a quota 300, e dalla struttura tannica che ricorda quasi quella d'un Nebbiolo per delicata capillarità. Stoffa fine e aromi freschi e avvolgenti di frutta rossa convergono in un finale già speziato. Il vino risulta allora pungente ed elegante, potente e affascinante, e godibile già oggi per estroversa vivacità.

(Antonio Paolini)

ZOOM



I TRE CAPI, AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA

LOCALITÀ BERTILLE, 1 - MONTEPULCIANO (SI)

Email: info@itrencapi.it

Sito Web: www.itrencapi.it

Salvato dall'oblio da alcuni agricoltori della zona, l'Aglione della Val di Chiana prodotto da I Tre Capi, azienda che coltiva i suoi terreni tra Chiusi e Montepulciano, è un ortaggio tipico di questa parte della Toscana che, specie nel recente passato, ha visto ampliarsi il suo allevamento, diventando una coltura in crescita non secondaria nel panorama agricolo regionale. Da sempre è utilizzato per produrre il sugo all'aglione per condire tipicamente i pici ed è di ampissimo utilizzo in cucina: crudo ad insalata, sulla bruschetta insieme all'olio nuovo, si accoppia benissimo perfino con il pesce. Di questo ortaggio, rigorosamente da non confondere con l'aglio, si mangiano anche gli scapi fiorali, detti anche germogli o talli, in maniera simile agli asparagi, prima leggermente bolliti e poi in mille diverse maniere. È una pianta a basso impatto ambientale, molto rustica, una coltura da rinnovo che richiede lavorazioni del terreno accurate, ma che non necessita di particolari concimazioni.

RISTORANTE



LA PINETA

VIA DEI CAVALLEGGERI NORD, 27 - MARINA DI BIBBONA (LI)

Tel: +39 0586 600016

Sito Web: www.lapinetadizazzeri.it

Purtroppo, La Pineta di Marina di Bibbona, una "stella" Michelin, non sarà più quella che è stata. La recente scomparsa di Luciano Zazzeri lascia un vuoto definitivo che solo il tempo e la bravura dei figli Andrea e Daniele sapranno, ne siamo certi, colmare. Intanto, l'atmosfera del locale, la prima delle eredità lasciate da Luciano, è quella di sempre. Come è medesima l'impeccabile esecuzione dei piatti e l'amore verso i frutti del mare più prelibati. Si torna a mangiare sulla spiaggia, con un po' di magone, ma il menù, di valore assoluto, ci ricorda Luciano e ci rende un po' meno nostalgici. L'esperienza sensoriale è ancora indimenticabile e la cucina resta equilibrata e tesa ad esaltare le materie prime. E si possono continuare ad assaporare quei piatti, dalla trippa di mare al crudo, dagli gnocchetti al nero di seppia con fiori di zucca fritti alle bavette con seppioline, calamari, aglio e salvia, dalla perfetta frittura o ai pesci al sale o al vapore, con la stessa spensieratezza.



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: © Guido 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

