

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 65 - Dal 1 al 7 Settembre 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 1 AL 7 SETTEMBRE 2019

Marchesi di Barolo

Capichera

Bibbiano

Baron Longo

Barollo

Puiatti

Clos De La Coulée De Serrant

Tenuta Rapitalà

Carmignani

Tormaresca

Monte Zovo

Villa Guelpa

Feudo Disisa

Rubbia al Colle

Zoom: Theresianer, Birra non filtrata Wit

Ristorante: Enoteca I Terzi - Siena



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barbaresco Serragrilli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio



CAPICHERA

Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Capichera

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Capichera](#)

Proprietà: famiglia Ragnedda

Enologo: staff tecnico aziendale



BIBBIANO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marrocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni



BARON LONGO

Vigneti delle Dolomiti Igt Solaris

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Solaris

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Tenuta Baron Longo](#)

Proprietà: famiglia Longo-Liebenstein

Enologo: Anton von Longo-Liebenstein

Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava ad operare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubio e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi, la Marchesi di Barolo è condotta dalla famiglia Abbona e conta su 200 ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione che si aggira su 1.500.000 bottiglie all'anno. La Marchesi di Barolo, che concentra, evidentemente, gran parte del suo successo sul Barolo, dimostra una mano sicura anche nella realizzazione di altre etichette del panorama enico piemontese. Serragrilli è una collina del comune di Neive, dai suoli argillosi e calcarei. Da qui arriva il Barbaresco omonimo, che matura per un anno in botti di rovere di Slavonia e in barrique. La versione 2015 ha profumi di frutta rossa e nera in confettura, rifiniti da note speziate di pepe e liquirizia, dalle sfumature balsamiche. La bocca è calda e corposa, sorretta da tannini risolti e dal finale lungo e cremoso.

Capichera, o del Vermentino. In realtà sarebbe forse il caso di affermare della Sardegna intera: visto il lavoro svolto dalla cantina negli ultimi trent'anni, che l'ha portata ad essere conosciuta in tutto il mondo e a comunicare il verbo di una regione di forte riconoscibilità ma finalmente consona ai tempi, ai mercati internazionali, a modalità comunicative attualissime e a strategie decisamente in linea con i dettami del terzo millennio. Tutto ha inizio negli anni Settanta, quando la famiglia Ragnedda non solo decise di nobilitare al meglio un'uva che nell'immaginario collettivo rappresentava enologicamente l'isola (almeno il versante bianchista, per non togliere al Cannonau il suo ruolo storico unanimemente riconosciuto), ma addirittura di vendemmiarla tardivamente e di affinarla in barrique, per esplorare orizzonti ancora non sviscerati. Da questa intuizione nasceranno vini poi celebratissimi: che muoveranno da questo bellissimo lembo di terra, compreso fra Arzachena e Palau, grazie a piante allevate su terreni magri e sabbiosi frutto del disfacimento granitico. Non solo Vermentino, naturalmente, perché anche Carignano e Syrah qui fanno la loro figura. Ma è giusto tornare all'apripista, citando questo 2016: fantastico nel suo girovagare fra fiori bianchi e frutti esotici, timo, lavanda e rosmarino, e dalla bocca tesa, ricca, polputa, sapida, aromatica e avvolgente.

(Fabio Turchetti)

La Tenuta di Bibbiano vede il suo consolidamento e, successivamente, l'inizio del suo percorso viticolo tra gli anni '50 e i '70 del Novecento, grazie al lavoro di Pier Tommaso Marzi e di suo genero Alfredo Marrocchesi. Si trattava, tutto sommato, di un'epoca pionieristica per il Chianti Classico, benché fosse l'area dove Bettino Ricasoli codificò il vino più noto della Toscana. Lo era se guardiamo a quegli anni dal punto di vista della qualità e di un preciso progetto enologico. Bibbiano però impostò il proprio cercando, senza scorciatoie, entrambi gli obiettivi e, se pure tra alti e bassi, costruendosi, prima di tutto, uno stile enologico coerente, personale e non privo di classicità, tuttora ben leggibile. Merito dell'impronta inconfondibile di Giulio Gambelli, ma anche del mantenimento di una precisa cifra stilistica e di un particolare carattere dei vini da parte di Stefano Porcinai e, oggi, attraverso la consulenza di Maurizio Castelli nel solco della continuità. Attualmente, a guidare la cantina i fratelli Federico e Tommaso Marrocchesi, che hanno rispettato l'approccio aziendale del passato, introducendo solo rare e opportune varianti produttive, di marketing e commerciali. Il Chianti Classico Riserva 2016 mette in fila un fruttato rigoglioso, cenni speziati e leggeri tocchi affumicati. La progressione gustativa è serrata quanto basta, concedendo anche fragranza e sapore.

È recente la ripresa dell'attività piena - intensa come non mera produzione di uve, ma di vino - di questa storica, fasciosa tenuta. Dal 2015 Villa e vigne acquistate nel 1770 dalla famiglia Baron Longo non sono più solo una location scelta per la promozione del territorio, ma base operativa per la vinificazione delle proprie uve, raccolte nei 2,5 ettari circostanti la casa, preziosa per i suoi antichi affreschi e vera piccola gemma della Bassa Atesina, a pochi passi da Egna, nel cuore del Südtirol. Dove c'è un'ampia area boschiva circondata da rocce e propaggini alluvionali, ma anche laghi e l'Adige a segnare il viaggio e il panorama fino a Bolzano. Un panorama che non si colora più solo coi classici Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer, ma anche di Solaris, uva bianca resistente a peronospora, oidio e botrite nata in Germania nel 1975 da un incrocio. Un bianco che ringrazia nel nome il sole e la potenziale ricchezza di zuccheri che la sua fibra riesce a creare a quota 1.040 metri a Casignano, Parco Naturale Monte Corno. E sarà merito dei suoli di struttura porfirica, o dei sei mesi trascorsi sui lieviti, ma il risultato colpisce a fondo per concentrazione e finezza. Con una spinta acida accolta in un totale quasi cremoso, ma mai pesante perché armonizzato da un sapido telaio minerale. Tanto che, non parlasse l'etichetta, sarebbe facile degustando pensare a un Riesling.

(Antonio Paolini)



BAROLLO

Veneto Igt Cabernet Franc Frank!

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Barollo](#)

Proprietà: Marco e Nicola Barollo

Enologo: Riccardo Cotarella



PUIATTI

Doc Friuli Sauvignon Archetipi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Puiatti Vigneti](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: staff tecnico aziendale



CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT

Aoc Savennières Les Vieux Clos

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chenin Blanc

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Château de la Roche Aux Moines](#)

Proprietà: famiglia Joly

Enologo: Nicolas Joly



TENUTA RAPITALÀ

Doc Sicilia Rosso Nuhar

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero, Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Silvio Centonze

Preganzol è solo ad una breve distanza da Venezia, è una delle prime fermate d'un treno che viaggia verso aree più alte, zone dove si coltivano vitigni bordeaux e, soprattutto, la Glera del Prosecco. Ma qui siamo in un territorio piatto a 30-35 metri s.l.m., il terreno è argilloso, a volte così pesante da rallentare i corsi d'acqua. Asolo a 190 metri e Valdobbiadene a 250 metri sono, dal punto di vista della viticoltura, un altro pianeta. Non tanto invitante dunque per i professionisti della vite, ma i fratelli Barollo hanno visto qui delle possibilità e potenziali che altri mortali non hanno scorto e hanno creato un'azienda modello che ha offerto ai clienti bottiglie molto caratteristiche ed espressive a prezzi spesso di una dolcezza sorprendente. Tutto inizia nel migliore dei modi: il debutto è stato nel 2001 ma c'è stato un grande lavoro alle spalle, come dicono i fratelli, "ogni vigneto è stato programmato con grande attenzione per le sue caratteristiche pedoclimatiche, scegliendo le varietà più adatte". Insensato cercare stranezze e stravaganze, le uve delle DOC dicono Chardonnay, Sauvignon, Glera, Merlot e Cabernet e queste sono le viti messe a dimora. Che, imbottigliate, danno una produzione di qualità velocemente apprezzata e ricercata. In primis, il Cabernet Franc che qui esibisce tutto il patrimonio di cassis e minerali, di setosità e persistenza, di completezza e razza della varietà.

(Daniel Thomases)

La Cantina Puiatti, dal 1967 protagonista del mondo enologico e viticolo friulano, fa parte del mosaico enico di Bertani Domains, che raccoglie oltre allo storico marchio veneto anche la marchigiana Fazi Battaglia e le toscane Val di Suga, Tre Rose e San Leonino. L'azienda con sede a Romans d'Isonzo ha saputo sempre evolversi cogliendo e anticipando i continui cambiamenti del mondo del vino, coniugando esperienza, tradizione e innovazione. Il tutto fondato su un'unica filosofia vitivinicola: il rispetto e la valorizzazione del territorio, ossia il legame indissolubile tra ambiente, vitigno, clima e intervento dell'uomo. Fedele ai propri principi, propone vini dallo stile ben definito in piena sintonia con la realtà del tempo, senza compromessi, con una chiara e precisa identità. Ne è un buon esempio il Sauvignon Archetipi 2016, che esce dopo un lungo affinamento sulle fecce fini, della durata di nove mesi. I caratteri del vitigno, soprattutto quelli aromatici, si uniscono a quelli del territorio, dando freschezza e sapidità al vino e componendo un profilo olfattivo che va dai ricordi di frutta esotica a quelli agrumati, dalle note floreali a quelle vegetali e speziate. In bocca, non manca sostanza e grassezza, che si articolano tuttavia con buon ritmo e vivacità. L'Archetipi risulta un bianco intrigante e, cosa tutt'altro che da la sciare sullo sfondo, adatto ad un lungo invecchiamento.

"La scienza ha tutti gli strumenti per analizzare una goccia di lacrima: sarà in grado di dirci di cosa è fatta o quanto pesa, definirne l'origine, la composizione chimica e quella fisica. Ma non sarà mai capace di dirci se è una lacrima di gioia o di dolore". Questo (e molto di più) è Nicolas Joly. Un vignaiolo (giardiniera), un filosofo, un pioniere, un provocatore. Una persona spessa, che ha scardinato col suo pensiero diversi assunti agricoli. Un persona sufficientemente autorevole da stimolare a ragionare anche sulle inossidabili certezze demandate al metodo scientifico. Nicolas lascia nel 1977 il mondo della finanza per gestire Château de la Roche Aux Moines nella Loire. Tenta la strada convenzionale, ma ne resta insoddisfatto in termini di vitalità e biodiversità: da qui inizia il suo percorso fra i metodi non convenzionali. Fra i 5 fondatori dell'associazione "Renaissance des Appellations", diventa un punto di riferimento mondiale per la biodinamica. L'azienda (gioiello pregno di storia di monaci e re) è composta da un antichissimo monastero, il rudere di un castello e i vigneti, 7 ettari dei quali sono un'unica vigna che - fra le rare in Francia - fa denominazione a sé (Coulée de Serrant). Le Vieux Clos è uno dei 3 Chenin Blanc prodotti. L'uva del 2015 ha conosciuto la botrite e si sente: ha un'anima doppia, triangolare; profonda di iodio e acuta di freschezza. Una bottiglia intrigante, che avviluppa bocca e pensiero.

Grande la Tenuta che si estende per 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con 175 ettari dedicati alla coltivazione della vite. Molti i vini prodotti (2.600.000 bottiglie messe in commercio annualmente), che mixano varietà locali e internazionali. Rapitalà rappresenta un'importante realtà produttiva della Sicilia enica e anche del colosso enologico Gruppo Italiano Vini, a cui oggi appartiene. Il nome Rapitalà viene dall'arabo "Rabidh-Al-lah" cioè "fiume di Allah". Tra i vigneti scorre infatti un corso d'acqua, prezioso in sé e testimonianza di un uso agricolo in epoche passate del luogo. In tempi più vicini, i passi decisivi dell'azienda sono stati compiuti nel 1968, quando il francese Hugues Bernard de la Gatinais ha sposato la palermitana Gigi Guarrasi e con lei ricostruito la cantina appena distrutta dal terremoto. Il Nuhar, oggetto del nostro assaggio, nasce nelle vigne ad altezza di 600 metri sul livello del mare ed è decisamente un vino particolare, andando a mettere insieme Nero d'Avola e Pinot Nero, con quest'ultimo che matura in barrique di rovere, mentre l'autocotono in acciaio, per 9 mesi. La versione 2016 ha naso che sa di frutta secca e frutta sciroppata, con cenni speziati e leggermente affumicati. Al palato, il sorso è pieno, caldo e dotato di struttura articolata, con finale che rimanda a toni fruttati maturi.



CARMIGNANI

Doc Montecarlo Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Trebbiano, Semillon, Vermentino, Sauvignon, Rausanne, Malvasia Bianca, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Carmignani Enzo](#)

Proprietà: Mauro e Elena Carmignani

Enologo: Motroni Massimo

TORMARESCA

Salento Igt Rosato Calafuria

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 400.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tormaresca Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Davide Sarcinella

MONTE ZOVO

Veneto Igt Pinot Nero Crocevento

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Monte Zovo](#)

Proprietà: famiglia Cottini

Enologo: Diego Cottini, Riccardo Cotarella

VILLA GUELPA

Doc Lessona

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Villa Guelpa Azienda Agricola](#)

Proprietà: Daniele Dinoia

Enologo: Daniele Dinoia

A fine XIX secolo il proprietario Giulio Magnani parte da Montecarlo di Lucca per la Francia per studiare la viticoltura d'Oltralpe con bella umiltà (si farà anche assumere come operaio!): in pochi anni è di ritorno con marze di Cabernet (Sauvignon e Franc), Merlot, Syrah, ma anche Pinot Bianco e Grigio, Sauvignon Blanc, addirittura Semillon e Roussanne, che qui coesistono curiosamente con i più ordinari Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Ciliegiole, Trebbiano e Vermentino. Così gli uvaggi dei Montecarlo DOC sono "complicati", in un'apparente confusione di vitigni che le aziende locali padroneggiano benissimo. Per suoli freschi e sciolti e buona ventilazione dei vigneti (come nel cru Cercatoia, qui sfruttato) la zona è rinomata per la qualità dei suoi bianchi, che si vendono anche troppo bene (cioè senza invogliare le aziende a investire in qualità) nei ristoranti della Versilia. La famiglia Carmignani invece ci ha sempre creduto: la recentissima nuova cantina consente di precisare un lavoro di fino fatto di selezione dei grappoli, vendemmie manuali, vinificazioni parcellari, maestria nell'assemblaggio. Ed ecco un bianco "finto semplice", preciso nella varietà dei profumi, dalla frutta bianca (pera e pesca), a un delicato floreale, a un fragrante erbaceo. Il palato non manca di sapidità e freschezza, che ne allungano con naturalezza le note aromatiche, invogliando a un altro sorso. Prezzo commovente.

(Riccardo Margheri)

Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori, che insieme al Castello della Sala in Umbria, a Prunotto in Barolo e Montenisa in Franciacorta, rappresenta la "variazione" sul tema enico toscano dell'azienda fiorentina. Senza dimenticare poi l'estero: Antica Napa Valley, Haras de Pirque Cile, Col Solare Washington State, Stag's Leap Napa Valley, Tűzkő Ungheria, Meridiana Wine Estate Malta e Vitis Metamorphosis Romania. Nato nel 1998, si compone di due unità produttive entrambe provviste di cantina. La tenuta Bocca di Lupo, 130 ettari a vigneto, si trova nella Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle zone che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della Doc Castel del Monte. Oltre ai vitigni locali Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Masseria Maime, invece, sorge nell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari e vi si allevano i mediterranei Negramaro e Primitivo, accanto a Chardonnay, e Cabernet Sauvignon. È ottenuto da Negroamaro in purezza il rosato Calafuria '18, prodotto nella Tenuta salentina Maime. Affinato in acciaio, al naso possiede profumi fragranti di pompelmo, rosa e viola, mentre in bocca è piacevolmente fresco, soffice e di bella persistenza.

Cantina di lungo corso nel panorama enico veronese, sorta nei primi del Novecento per mano di Carlo Cottini, trova la sua svolta vitivinicola negli anni '50, sempre del secolo scorso, quando Raffaello ne prende in mano le redini. Ancora oggi è questa famiglia a portare avanti il progetto originario, che si è espanso nel tempo con diverse acquisizioni di vigneti e che comprende la cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e il fruttuoso di Tregnago. Alla guida odierna dell'impresa c'è Diego Cottini, protagonista del decollo di questa realtà, avvenuto a partire dal 2000. Oggi gli ettari vitati sono 167 e la produzione offre numeri importanti: 6.000.000 di bottiglie all'anno. Accanto ad una produzione anche di etichette di libera interpretazione, ci sono, naturalmente, i vini della tradizione enica locale, interpretati con sobrietà e coerenza. Ottenuto dai vigneti della Tenuta di Spiazzi, ad un'altitudine oltre gli 800 metri sul livello del mare, il Crocevento è un Pinot Nero in purezza, che affina in barrique per 12/18 mesi a seconda della qualità dell'annata, per poi passare un anno in bottiglia prima della commercializzazione. La versione 2016 propone profumi di sottobosco e di mirtillo e prugna maturi, legati da note di vaniglia e torrefazione. In bocca, il vino è morbido e bilanciato e il suo sviluppo si mantiene dolce e continuo con finale dolce e leggero.

Il progetto di Daniele Dinoia non è solo tra i più riusciti in questo importante momento di rilancio dell'Alto Piemonte, ma è la rappresentazione di una forza di volontà, di uno sforzo perseguito con l'ostinazione e la consapevolezza di chi sa di poter rinverdire i valori consacrati da una storia antica. In cui non è la sola uva Nebbiolo ad esser protagonista; concorrono qui anche le "piccole" Vespolina e Uva Rara impiegate già nel Sizzano, vino elegantissimo e celebre ai tempi di Cavour. Le cantine di Villa Guelpa, ristrutturate negli anni Trenta, sono tornate da qualche anno alle origini, ridiventando locali di vinificazione e affinamento, arredate oggi come allora con vasche in cemento e botti di Slavonia, strumenti ancora funzionali alla produzione di etichette gelosamente territoriali, mai ossessive nella concentrazione, sempre golose e di sveglia acidità. La ghiaia e la sabbia dorata, tipiche della zona del Lessona, danno scheletro e finezza. E in questa versione si percepisce ancor meglio il modello di stile inseguito da Dinoia, ricco di una carica di aromi balsamici e polpa viva, armoniosa e avvolgente: un sound gustativo caldo e setoso che evoca voci alla Sina. Il crescendo tannico, graduale e fine, scolpisce un sorso ritmico, profondo e dalle sensazioni marine, quasi d'ostrica, sostenute da freschezza impareggiabile tipica d'un altro eno-sound, stavolta tutto piemontese.

(Antonio Paolini)



FEUDO DISISA

Doc Monreale Granmassenti

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Disisa Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Di Lorenzo

Enologo: Tonino Guzzo

Un vino prezioso come il tesoro che sembra ancora essere nascosto in qualche meandro di Feudo Disisa, in passato possedimento sconfinato dell'arcivescovo di Monreale, oggi azienda agricola della famiglia Di Lorenzo. Uno scenario paesaggistico mozzafiato si apre dinanzi alla tenuta: l'intero territorio del Belice e dello Jato, che si estende dalle montagne del Corleonese sino al golfo di Castellammare. In queste zone l'azienda si estende per 400 ettari e ricade nell'area del DOC Alcamo e DOC Monreale. Oggi, quindi, il tesoro è nel vasto vigneto, in particolare in quello piantato a Perricone, vitigno storico dell'ampia provincia palermitana, ma che ancora oggi sconta la notorietà del più famoso Nero D'Avola. Vino spesso usato per gli uvaggi, ha conquistato negli ultimi anni un'attenzione in purezza grazie a un buona vinosità e a un corpo fruttato piacevole. Uva assai produttiva, non facile da coltivare e che necessita di un accorto diradamento per fare qualità. Nel caso del Granmassenti la decisione dell'enologo Guzzo è stata quella di lasciare il raccolto in fruttaia per una settimana affinché la sosta fissasse aromi e profumi di partenza. Un naso davvero intenso di rosa e di pepe rosa misto a sentori di corteccia e leggera liquirizia. In bocca colpisce per pienezza della beva che non risulta affatto pesante. Chiude di nuovo floreale, lasciando un bel profumo in bocca.

(Francesca Ciancio)



RUBBIA AL COLLE

Toscana Igt Rosso Le Pulledre

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Ciliegiolo, Petit Verdot, Syrah, Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Muratori](#)

Proprietà: Bruno e Giuliano Muratori

Enologo: Matteo Muratori

La tenuta Rubbia al Colle si trova a Suvereto, in piena Maremma Toscana e, soprattutto, al centro della denominazione della Val di Cornia. Conta su 73 ettari a vigneto e, evidentemente, è stata concepita per produrre rossi dal carattere generoso e mediterraneo. Le Pulledre, oggetto del nostro assaggio, nasce nei vigneti di Podere La Rubbia e Podere Le Pulledre ed è costituito dall'assemblaggio di uve Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, caratterizzandosi proprio per queste caratteristiche. Tutti i vini vengono vinificati separatamente e riassemblati successivamente dopo l'affinamento in barrique che dura dai 18 ai 20 mesi, a seconda della qualità della vendemmia. La versione 2014 è caratterizzata da un colore rosso rubino carico. Al naso presenta aromi fruttati maturi, a cui si legano note spezzate e tostate. In bocca, il vino possiede sorso denso e morbido, mettendo in evidenza una struttura potente e decisa che lo rende un rosso ampio ed appagante. Rubbia al Colle, di proprietà della famiglia Muratori che conta su anche su cantine in Franciacorta, Ischia e Sannio, è recentissimamente stata acquisita da Antinori, la griffe fiorentina che continua ad espandere i suoi vigneti toscani, costruendo una specie di percorso enoico continuo della Maremma, che dalla Fattoria Aldobrandesca, proseguendo con Le Mortelle si conclude con la Tenuta bolgherese di Guado al Tasso.

ZOOM



THERESIANER, BIRRA NON FILTRATA WIT

VIA FOSCARINI, 52 - NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV)

Tel: +39 0422 8891

Sito Web: www.theresianer.it

A Nervesa della Battaglia, in Provincia di Treviso, un'azienda enfatizza rispetto per la tradizione e contemporaneità organizzativa, mantenendo la vitalità di una cultura presente a Trieste da oltre duecento anni. Il suo nome è quello di una rinomata birreria inaugurata nel "Borgo Teresiano" di questa città nel 1766, quando da piccolo paese di pescatori diventò il più importante emporio marittimo asburgico. Nata dalla capacità imprenditoriale di Martino Zanetti, dal 2000 la Fabbrica di Birra Theresianer garantisce la miglior tradizione mitteleuropea per l'alta qualità nel bere. E la Wit, birra non filtrata, ne è un esempio di bella solidità. Il profumo fruttato deriva da lieviti pregiati ad alta fermentazione ed è rinfrescante e ricca di sapore. Orzo e frumento sono arrivati dalla Baviera per incontrarsi in questa birra e definirne, in perfetta armonia, l'inconfondibile gusto. Poco luppolata, è frizzante e immediatamente piacevole, molto dissetante e di beva agile, pronta e versatile.

RISTORANTE



ENOTECA I TERZI

VIA DEI TERMINI, 7 - SIENA

Tel: +39 0577 44329

Sito Web: www.enotecaiterzi.it

Il ristorante Enoteca i Terzi di Siena, poco distante da Piazza del Campo, nel punto di confluenza dei "terzi" (da qui il nome) nei quali è suddivisa la città (Terzo di San Martino, Terzo di Camollia, Terzo di Città), è ospitato in una torre medioevale (la torre dell'Orsa). Si propone, ormai da molti anni, come una delle tavole più di tendenza della città, ospitando, tra gli altri, personaggi molto noti come Obama e Michelle, oltre a esponenti della finanza e della politica cittadina. Il menù è tipicamente toscano e senese, ma con concessioni sia alla modernità che alla fantasia. Solo per fare alcuni esempi, si va dalla panzanella con pane croccante gamberi e avocado ai picci al ragù chiantigiano, dai tortelli ripieni di vitello su crema di patate al taglio di manzo grigliato al fior di sale con patate, per concludere con la zuppa Inglese o la mousse di castagne su cioccolato amaro. Cantina decisamente articolata, con oltre mille etichette, di provenienza locale, nazionale ed estera..



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: © Puiatti

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

