

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 76 - Dal 17 al 23 Novembre 2019 - Tiratura: 29.130 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 17 AL 23 NOVEMBRE 2019

Gianni Sinesi

Contadi Castaldi

Edomé

Re Manfredi

Guado al Tasso

Collina dei Ciliegi

Terres de Velle

Scacciadiavoli

Cantine Monfort

Fabio Perrone

Marisa Cuomo

Roberta Pambianco

Vallepicciola

Cuvage

Zoom: Pasticceria Santaniello, Dolci di Mandorle

Ristorante: Il Papavero - Eboli (SA)



GIANNI SINESI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Impressioni

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: Gianni Sinesi

Proprietà: Gianni Sinesi

Enologo: Gianni Sinesi

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Mariella Rosé

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Contadi Castaldi](#)

Proprietà: Terra Moretti

Enologo: Gian Lica Uccelli

EDOMÉ

Doc Etna Rosso Aitna

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantine Edomé](#)

Proprietà: Terra Moretti

Enologo: Vincenzo Cali

RE MANFREDI

Basilicata Igt Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Müller Thurgau, Traminer

Aromatico

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Re Manfredi](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Christian Scrinzi

È più che varcare un Rubicone. Diciamo che è uscire dalla zona protetta (quella in cui si giudicano vini d'altri) per andare a esporsi doppiamente - danzando nella terra di nessuno - sia al verdetto degli ex giudicati (i produttori "professionisti") che dei colleghi. Un bel rischio. Che Gianni Sinesi, sommelier del celebre Reale Casadonna (la casa top di Niko Romito con cui collabora da 15 anni) s'è preso senza paure, e che spiega così: "È una sfida con se stessi e un voler mettere a frutto in altra forma l'esperienza di lustri di assaggi. Impressioni è la prima incarnazione di un sogno: firmare vini che siano espressione intima d'un territorio e un vitigno. E non a caso ho iniziato dall'Abruzzo, seconda patria sin dai tempi della scuola alberghiera a Roccaraso". Eccolo, allora, il vino: immediato e complesso insieme, terroir Popoli (Abruzzo interno, in bilico tra Aquilano e Pescara e i Parchi di Gran Sasso e Majella); metà uve in macerazione carbonica per esaltarne i profumi; fermentazione in acciaio con breve macerazione; ancora acciaio per 6 mesi, e 4/5 in vetro. Chiara l'idea: un Montepulciano fresco, non marcato da legno o stimate ossidative, agile nella quota tannica, aggraziato e snello più che muscolare. E l'assaggio premia e ribadisce: fiori e ciliegia, ma pure terra e sangue (le tipiche note da Dna della tipologia). Avvio d'un percorso che s'annuncia lungo e felice.

(Antonio Paolini)

Contadi Castaldi nasce nel 1987 dall'idea di Vittorio Moretti, già presente dal 1977 in Franciacorta con Bellavista, di trasformare le antiche fornaci di Adro in una moderna cantina. L'azienda conta su 150 ettari a vigneto per una produzione media di 1.000.000 di bottiglie, ottenute anche con l'apporto delle uve di numerosi viticoltori selezionati nel territorio. Il progetto enologico della famiglia Moretti riveste un ruolo non secondario nel panorama enico italiano, costituendo un vero e proprio polo che comprende anche le tenute toscane La Badiola, acquistata nel 2000, Petra, realizzata nel 2003 e da ultimo Teruzzi a cui si è affiancata anche la sarda Sella & Mosca. L'impostazione stilistica delle etichette di Contadi Castaldi privilegia freschezza e grinta, proponendosi con un carattere deciso e mai banale. Ecco allora il Franciacorta Mariella Rosé che passa 7 mesi di primo affinamento in acciaio e legno, per poi riposare in bottiglia per 66 mesi. Una cuvée realizzata solo in annate particolarmente buone, con un lunghissimo affinamento sui lieviti ad esaltare al massimo finezza e complessità. La versione 2011 propone alla vista colore corallo con riflessi ambrati e perlage continuo e definito. Gli aromi richiamano i petali di rosa, i piccoli frutti di bosco, gli agrumi, e i lieviti. In bocca la fragranza la fa da padrona, consegnando un sorso vivace e strutturato, profondo ma leggero.

Una produzione limitata quella della famiglia Cianci, produttori di vino sull'Etna. Non più di 20 mila bottiglie in tutto a Passopisciaro, con un bellissimo vigneto in contrada Feudo di Mezzo, un antichissimo cratere spento nel versante Nord del vulcano. Le vigne sono quelle ad alberello con ceppi anche di ottant'anni. Domé sta per "è mio" per sottolineare la passione e l'appartenenza di Ninì e di sua figlia Paola a questa terra e a questo progetto che vede anche una proprietà a Milo, zona prediletta per i bianchi Etna Superiore Doc a base Carricante. Soffermandoci sul Rosso Etna Doc con vigneti a 700 metri di altezza e su terreni sabbiosi e ricchi di cenere e lapillo vulcanici, possiamo dire che il terroir restituisce quello che ci si aspetta, ovvero un vino luminoso, se pur scarico nel colore, delicato nei profumi ma assai vibrante in bocca e senza dubbio minerale nelle sue note di pietra focaia e di roccia. C'è una bella frutta rossa appena matura. Fa legno per 12 mesi in botti di rovere in maniera sapiente, con il fine di ammorbidire i tannini un po' rudi del Nerello. L'etichetta poi è un omaggio al quadrato a "A Muntagna": Aitna infatti era una polis siceliota situata alle pendici del vulcano fondata nel 476 a.C. da Gerone di Siracusa, mentre Zeus Aitnaios - che compare al centro - era il protettore del vulcano, divinità venerata dagli etnei.

(Francesca Ciancio)

Il Gruppo Italiano Vini è un gigante vitivinicolo in confronto alle dimensioni aziendali a cui siamo abituati in Italia e possiede splendide Tenute in quasi tutti i migliori areali del Bel Paese. Stiamo parlando di una realtà dai numeri non proprio confidenziali che, tuttavia, specie in alcune aziende, riesce spesso anche ad eccellere. Probabilmente, una delle più belle Tenute è quella lucana di Re Manfredi, dove il Gruppo veneto arriva nel 1998. Situata nell'altipiano del vulcano spento Vulture, è caratterizzata da terreni fortemente influenzati da questa antica presenza, ricchi di lava mischiata ad argilla, calcio, azoto e tufo. Sono 120 gli ettari vitati, per una produzione di 230.000 bottiglie annue. Certo, i riflettori sono accessi soprattutto sulla produzione rossista. Ma in un territorio unico come questo anche i bianchi possono esprimersi pienamente. Varietà come il Müller-Thurgau e il Traminer, benché del tutto decontestualizzati dal loro habitat classico, esaltano le loro caratteristiche. La versione 2018, vinificata in acciaio e lasciata affinare per alcuni mesi in bottiglia ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso offre profumi fruttati di mela e pesca, accompagnati da note speziate, ricordi di salvia ed ortica e sentori di rosa a rifinitura. In bocca, il vino è morbido, fresco a contrastare piacevolmente un leggero residuo zuccherino che emerge sul finale.



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore San Walfredo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Guado al Tasso](#)

Proprietà: Piero Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

COLLINA DEI CILIEGI

Garganega Veronese Igt Ca' del Moro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

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

Proprietà: Massimo Gianolli

Enologo: Paolo Posenato

TERRES DE VELLE

Aoc Chassagne-Montrachet La Platière

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Domaine des Terres de Velle](#)

Proprietà: Sophie e Fabrice Laronze

Enologo: Fabrice Laronze

SCACCIADIAVOLI

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agraria Scacciadiavoli](#)

Proprietà: famiglia Pambuffetti

Enologo: staff tecnico aziendale

Come ogni aziende produttrice di grandi vini, la tenuta Guado al Tasso sulla costa toscana (nella frazione Belvedere, per essere precisi) è suddivisa in una miriade di piccoli vigneti secondo il carattere di terra, esposizione e altitudine. Trecentoventi ettari di vigna non sono pochi e sessanta ettari dediti solo alla realizzazione del vino principale della casa, più di centomila bottiglie in una vendemmia normale, non sono sicuramente una bazzecola. Gestire una impresa di queste dimensioni non è né semplice né evidente, ma Renzo Cotarella ha trovato l'uomo ricercato nella persona di Marco Ferrarese, che ha sorvegliato la trasformazione di questa importantissima proprietà negli ultimi anni: frutto esuberante nel caso del Bruciato, imponente struttura per il Guado al Tasso, dove il Syrah è stato indirizzato al secondo vino, bellissimi cru nelle selezioni destinate a Cont'Ugo e, innanzitutto, Matarocchio. E ora San Walfredo, nel 2016, ritenuto da tutti un'annata di livello straordinario, una selezione leggendaria. San Walfredo stesso è un piccolo vigneto di solo un ettaro e mezzo, il vino prodotto in questa parcella normalmente confluisce nella creazione del Guado al Tasso. Ma il 2016 è un'altra cosa, il millesimo che testimonia il salto di queste uve all'immortalità. Ora disponibile solo al negozio aziendale ad un prezzo che richiede attenzione e il palato di un vero intenditore.

(Daniel Thomases)

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 la 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. Il Ca' del Moro 2018 è ottenuto da uve raccolte tardivamente che, dopo breve criomacerazione sulle bucce, vengono fermentate a bassa temperatura. Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, ad introdurre un bagaglio aromatico immediatamente fragrante che incrocia note di albicocca e di gelsomino. In bocca, il vino è scorrevole di buona sapidità con qualche ritorno fruttato, che arricchisce un sorso dinamico e bilanciato. Si tratta di un vino adatto ad accompagnare antipasti e pesce, ma trova una dimensione appagante anche con formaggi freschi.

Abbiamo scoperto per caso i vini della cantina di Sophie e Fabrice Laronze di Auxey-Duresses durante un viaggio in Borgogna, all'epoca i due, che festeggiano proprio quest'anno le prime 10 vendemmie, erano sconosciuti ai più, a proporci uno dei loro vini fu un ristoratore di Beaune con la promessa che se non ci fosse piaciuto ce lo avrebbe cambiato. In verità ci piacque così tanto che non solo lo abbiamo riordinato in altre occasioni, ma abbiamo contattato Fabrice e ne abbiamo fatto una piccola scorta per casa. La cantina di Fabrice e Sophie conta su 6 ettari di vigna sparsi in 25 parcelle differenti tra Auxey-Duresses, Volney, Monthélie, Puligny e Chassagne Montrachet e Meursault. A seguire in vigna e cantina l'azienda è Fabrice che ha studiato enologia a Beaune e a Montpellier e prima di mettersi in gioco in prima persona ha seguito per un decennio un'altra cantina in Borgogna. La 2016 è stata un'annata strana, caratterizzata da una primavera freddissima che ha decimato il raccolto in molte zone della Borgogna, ma il poco vendemmiato è stato di buona qualità. La Platière è un lieu-dit conosciuto da sempre vicino l'abbazia di Morgeot, la parcella dei Laronze è stata piantata 25 anni fa, il millesimo 2016 si caratterizza per profumi intensi e fruttati ben sposati ad una ricca componente minerale e speziata, mentre il sorso succoso è lungo, sapido e rinfrescato da un bel finale agrumato.

(Massimo Lanza)

Forse è proprio vero che, alla fin fine, non ci siamo poi inventati nulla. Corrisponde probabilmente a verità, al termine della fiera, che quelle che a noi sembrano chissà quali innovative intuizioni tanti liberi pensatori le avevano tutte già in testa, da molto tempo prima di noi: senza quindi dover attendere fino al ventesimo secolo per trovare la retta via, o per rimanere folgorati sulla via di Damasco. Prendete Scacciadiavoli, ad esempio (il nome della cantina sembra essere legato ad un esorcista che un tempo viveva nei pressi della tenuta): si era nel 1884, infatti, quando il principe Ugo Boncompagni Ludovisi di Piombino ritenne utilissimo al suo scopo progettare i quattro piani di cantina nei quali, ancor oggi, il passaggio di mosti e vini avviene per caduta. Una dinamica che fa la famiglia Pambuffetti, attuale tenutaria giunta alla quarta generazione, ha voluto mantenere appieno per trasformare al meglio quanto ricavato dai suoi trentanove ettari di vigna, tutti circostanti l'azienda. Una produzione basata sull'espressione del territorio, fatta di soprattutto di Grechetto, Trebbiano Spoletino, Sangiovese e Sagrantino, con il 2014 di quest'ultimo vitigno che si rivela un campione ben riuscito della sua tipologia: intensamente fruttato, speziato e succoso. Pur se dal tannino ancora puntuto, come ovvio, procederà però al palato con passo cadenzato, sostenuto e persistente.

(Fabio Turchetti)



CANTINE MONFORT

Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Casata Monfort Corylus

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nosiola

Bottiglie prodotte: 1.720

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantine Monfort](#)

Proprietà: famiglia Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

FABIO PERRONE

Doc Langhe Nebbiolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Fabio Perrone](#)

Proprietà: famiglia Perrone

Enologo: Fabio Perrone

MARISA CUOMO

Doc Costa d'Alfami Furore Bianco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Biancolella, Falanghina, Ripoli

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: famiglia Ferraioli

Enologo: Luigi Moio

ROBERTA PAMBIANCO

Doc Romagna Sangiovese Superiore Rusciat Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Podere La Rocca](#)

Proprietà: Roberta Pambianco

Enologo: Leonardo Conti

Si chiama Corylus Avellana ed è il nome scientifico del nocciolo. In trentino si dice "nosela" e ci è voluto poco per chiamare Nosiola l'uva bianca autoctona delle valli trentine (da cui si ricava anche il delizioso Vino Santo) che ne richiama i sentori. Ancor meno ci è voluto alla famiglia Simoni a chiudere il cerchio, quando ha deciso di rilanciare questo vitigno mortificato dal suo stesso territorio d'origine. Tutta colpa di un vecchio vigneto di oltre 50 anni a Meano sulle colline di Trento (alle pendici del vocato monte Argentario), curato da alcuni conferitori storici di Cantine Monfort. L'annata 2016 ha convinto l'azienda a vinificare in purezza quell'uva particolarmente bella, dandole il tempo di affinare in barrique usate per un anno e uscire in commercio a due anni dalla vendemmia. Ne esce una bottiglia intrigante, viva nel colore giallo oro e appuntita nei profumi: fiori di campo, note di agrumi e quella distinta dolcezza di nocciola. In bocca è decisamente sapida, ma poi delicata e morbida in chiusura di sorso. Si sviluppa in maniera più decisa il 2017, mentre nuovi esperimenti (legati all'appassimento) attendono le annate successive. Monfort è una cantina "urbana", orgogliosamente legata a Lavis, dove ha sede nel centro storico: capeggiata da Lorenzo (gentiluomo silenzioso dagli ampi sorrisi) ha trovato un motore inesauribile nell'entusiasmo trascendente dei figli Federico, Chiara e Cristina.

(Antonio Paolini)

La forza della gioventù evolve e s'arricchisce: e per chi fa vino ogni annata porta nuova esperienza, confidenza con se stessi e la materia usata per trasformare un'idea in gusto. Superando poi, nel nostro caso, quelli che parevano i confini di "colore" assegnati dalla zona in cui si opera. Come fa il giovane Fabio Perrone che, in colline famose per il loro Moscato e a Valdivilla (zona top), sceglie di puntare sulla bacca rossa bandiera del Piemonte: il Nebbiolo. Un'opzione che potrebbe sembrare dettata da moda o opportunità. Ma non è così. L'idea è piuttosto quella di un challenge; un confronto con un'uva importante - e così conclamata - per misurarsi con l'esito della propria interpretazione. Aiuta a capire meglio il rapporto in superficie vitata: un ettaro a Nebbiolo su 19 di proprietà. L'approccio è dunque artigianale, solo puntato alla qualità. E lo strumento è la cantina a gestione familiare da tre generazioni. A Santo Stefano Belbo tufo e friabilità del suolo donano alle uve un'energia delicata. L'uso di barrique di secondo passaggio contribuisce a vestire - senza sfigurare - di misurata morbidezza un sorso dal tessuto compatto, venato da nitida, tipica astringenza e sapidità più evidenti man mano che il vino cresce nel calice. Un "racconto" eloquente di sintonia tra uomo, uva e suolo non facile da esprimere così tangibilmente, specie quando si parla del ritegnosissimo Nebbiolo.

(Fabio Turchetti)

Qualunque tentativo di descrizione risulterebbe minima cosa, rispetto alla realtà eventualmente percepita; qualsiasi lodevolissimo intento di trasmettere sensazioni e suggestioni rischierebbe solo e soltanto di penalizzare (seppur involontariamente) il colpo d'occhio generato da un contesto pressoché unico, senza timore di esagerazione. Perché se è vero (com'è vero) che spesso e volentieri, girovagando per il nostro Paese, ci si trova dinanzi a contesti decisamente impervi per la viticoltura ma forieri comunque di esiti emozionati, ritrovarsi in quest'angolo di mondo dove i terrazzamenti sono davvero strappati alla roccia, con la vite pronta ad arrampicarsi fino a settecento metri d'altitudine e per cui le pendenze arrivano al 60%, rimane sempre un'esperienza che vale il viaggio, da ovunque si arrivi. Merito, oltre che della natura, di Andrea Ferraioli e di sua moglie Marisa Cuomo, a cui l'azienda è stata dedicata, oggi coadiuvati anche dai figli Raffaele e Dorotea. Trentuno ettari, seguiti anche indirettamente dai titolari, frutto di parcellizzazione estreme dei vigneti nonché di raccolte a mano meticolosissime e di grande impegno. Vitigni autoctoni, senza se e senza ma, per etichette che ogni anno si confermano delle certezze. Come questo Bianco, che come sempre rivela caratteri agrumati, salini, nocciolati e floreali. Per un sorso pieno, fresco, solare e appagante.

La Romagna è una delle sedi del Sangiovese ma la bontà di molte produzioni purtroppo è stata oscurata dall'abbondanza dell'offerta: non mancano infatti i bottiglioni, disponibili nei supermercati e hard discount di tutt'Italia. Questo è un peccato, perché esiste una pletera di Sangiovese di alto livello: il lavoro decennale di Remigio Bordini e altri enologi/ampelografi, a Tebano e altrove, ha sortito i giusti frutti (la Toscana è piena di questi cloni, fatto su cui i vignaioli locali preferiscono sorvolare) e nomi come Modigliana, Faenza, Forlì e Coriano ispirano rispetto e ammirazione. Il che ci porta a Bertinoro, un'anomalia nel panorama romagnolo sia per quanto riguarda la elevazione sia per esposizione e composizione del terreno. Stiamo parlando di una collina nell'est di Romagna, a sudest di Forlì e direttamente a sud di Forlimpopoli. Il mare, il sole e le brezze distano a soli 50 chilometri, il clima è mite e le viti godono di un'altitudine di 300 e passa metri. Qui Roberta Pambianco ci propone il Rusciat, impiegando la parcella più vecchia della proprietà, piantata nel 1982 e ora espressione di prim'ordine del sito e dell'uva. Nonché del suolo, il famoso "spugnoso", terreno di arenaria e calcare che conferisce profumo ed eleganza. Fermentazioni estese, legno pulito e speziato - tutto si fonde e potrebbe confondere una conoscenza superficiale del luogo. Ma non chi conosce Bertinoro.

(Daniel Thomas)



VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: Bruno Bolfo

Enologo: Riccardo Cotarella, Erasmo

Mazzone

Nel panorama delle novità dell'affollato e competitivo Chianti Classico, Vallepiciola 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 questo progetto enologico nel 1996. Sono 265 complessivamente gli ettari di proprietà, di cui 95 a vigneto, allevati a Sangiovese in prevalenza, ma anche con una robusta presenza di vitigni internazionali, per una produzione che si attesta sulle 250.000 bottiglie, più una moderna 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 terreni si trovano nella parte meridionale della denominazione tra le località di Pianella, Monti in Chianti e Castelnuovo Berardenga, sulle coste della valle dell'Arbia. I vini hanno un'impronta stilistica dall'approccio modernista, con ricerca della più ricca espressione fruttata e rovere, in prevalenza piccolo, a sostegno. Rientra a pieno titolo in questa cifra il Chianti Classico Gran Selezione 2015 dalla fattura ineccepibile. Ad un colore rosso tendenzialmente cupo segue un profilo olfattivo di piccoli frutti maturi che sfuma su toni speziati e di vaniglia. In bocca, il vino ha struttura possente, pienezza e articolazione assai complessa ed intensa.

CUVAGE

Docg Asti Acquisi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Moscato bianco

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cuvage](#)

Proprietà: Società Mondodelvino

Enologo: Loris Gava

Un bel risultato per il vino italiano. È di pochi giorni fa infatti la conquista del primo posto da parte dell'Asti Docg Acquisi al World Champion Sparkling Aromatic di Londra, concorso internazionale fondato da Tom Stevenson. Insomma, lo spumante dolce migliore al mondo viene da Acqui Terme, terroir storicamente vocato per la spumantistica e prodotto nelle cantine di Cuvage. Il suo nome, Acquisi è proprio un omaggio al territorio di provenienza ed è qui che il prodotto nasce dopo un'accurata selezione di Moscato bianco su terreni calcareo-marnosi che vanno da Acqui a Cossano Belbo, con punte di eccellenza invidiate nella zona di Mango. Il metodo spumantistico è quello martinotti lungo - con sosta almeno di 4 mesi in autoclave - per garantire piena franchezza al naso e in bocca. Il vino è infatti fresco, vivace, aromatico, con note di rosa e fiori bianchi, sa di pesca e scorza di agrumi. Un'etichetta che da sempre è sinonimo di festa ed è così per Acquisi che si è fatta conoscere anche per le sue bottiglie in stile Belle Epoque con un richiamo palese allo Torino Liberty di un tempo. La dimostrazione che la strada della qualità e del giusto posizionamento possono dare un futuro a un comparto travagliato come quello dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti. Cuvage fa parte di Mondodelvino, gruppo che secondo Mediobanca si posiziona fra le prime 20 aziende vinicole d'Italia in base alle performance di vendita.

(Francesca Ciancio)

ZOOM



PASTICCERIA SANTANIELLO, DOLCI DI MANDORLE

PIAZZA MUNICIPIO, 2 - LAURO (AV)

Tel: +39 0818 240028

Sito Web: www.pasticceriasantaniello.it

Erede della grande tradizione dolciaria campana, la Pasticceria Santaniello comincia il suo cammino nel 1919 quando Giovanni Santaniello diede vita al tutto. Un punto di riferimento per tutte le persone del luogo e non solo - siamo a Lauro in provincia di Avellino - e per la capacità di interpretare i sapori, le culture, e le tradizioni. Capacità che si traduce, oggi, nell'unione in un unico orizzonte di gusto del passato e del presente. Nell'ampio assortimento della produzione dei dolci più significativi del Sud Italia, un posto di rilievo lo detiene la lavorazione della mandorla in deliziose declinazioni. Ecco allora la pasta di mandorle aromatizzata al limone e vaniglia Bourbon, ricoperta di zucchero fondente, la frutta Martorana, i "catanesi" (pasta di mandorla, granella di nocciole, miele millefiori, frutta candita, zucchero a velo), i "pizzicotti" (pasta di mandorla aromatizzata al limone, miele d'acacia, zucchero a velo), o il "divino amore" (pasta di mandorla, frutta candita e fondant al caffè).

RISTORANTE



IL PAPAVERO

CORSO GIUSEPPE GARIBALDI, 112 - EBOLI (SA)

Tel: +39 0828 330689

Sito Web: www.ristoranteilpapavero.it

Non necessariamente la cucina stellata significa spendere cifre da capogiro. Un esempio eccellente di questa buona, in tutti i sensi, pratica arriva dal Papavero di Eboli. Fabio Pesticcio in cucina e Roberto Gigantino in sala sono la coppia che fa, di questo ristorante, uno dei locali dal rapporto qualità prezzo più equilibrato che si possa incontrare. Da 10 anni sulla proposta del locale troneggia la stella Michelin, la prima ad arrivare nel sud della provincia di Salerno. Carta dei vini con tanti spunti di interesse e di curiosità e, evidentemente, sempre intrigante la proposta gastronomica matura e solida. L'obiettivo è preciso: offrire un pranzo o una cena tutta giocata sulle stagioni e il territorio. Ecco allora il baccalà mantecato, sfoglia di pomodoro, pane affumicato e chips; la pasta mista con polpo, spuma di patate, olive, pomodoro affumicato, salsa al prezzemolo; il millefoglie di cernia con scarole, olio alle olive nere di Gaeta e granella di mandorle; la creme brûlée fredda o il babà senza glutine con frutta, solo per fare alcuni esempi.



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: © Cuvage

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum