

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 83 - Dal 5 al 11 Gennaio 2020 - Tiratura: 29.130 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 5 AL 11 GENNAIO 2020

*Tasca d'Almerita*

*Podernovo*

*Punto Zero*

*Pelissero*

*Ca' del Bosco*

*D'Araprì*

*Calonga*

*Le Macioche*

*Zenato*

*I Fauri*

*Le Monde*

*Benito Ferrara*

*Torrevilla*

*Cantine del Notaio*

*Zoom: Consorzio di Tutela, Radicchio di Chioggia*

*Ristorante: Armani - Milano*





## TASCA D'ALMERITA

Doc Sicilia Contea di Sclafani Rosso del Conte

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nero D'Avola, Perricone

Bottiglie prodotte: 33.200

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tasca d'Almerita Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

## PODERNOVO

Costa Toscana Igt Rosso Teuto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Sauvignon

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Tenuta Podernovo](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Luca D'Attoma

## PUNTO ZERO

Veneto Igp Syrah Virgola

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: famiglia de' Besi

Enologo: Celestino Gaspari

## PELISSERO

Doc Dolcetto d'Alba Augusta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Pelissero Az. Agricola Vitivinicola](#)

Proprietà: Giorgio Pelissero

Enologo: Giorgio Pelissero

Immaginate la Sicilia del vino nel 1970. Per lo più vino sfuso, grandi quantitativi imbottigliati altrove, consumo locale, nessun discorso sul terroir, tantomeno sulla zonazione (ma questo è vero in tutta Italia). Quell'anno esce il Rosso del Conte, un'etichetta nata a Regaleali, in provincia di Palermo, per volere del Conte Giuseppe Tasca d'Almerita: un rosso di Perricone e Nero D'Avola, affinato in legno e proveniente da una sola vigna dedicata, quella di San Lucio. Un unicum a quei tempi. Il desiderio del Conte era quello di far valutare un vino siciliano all'altezza delle grandi bottiglie italiane e francesi, capaci soprattutto di invecchiare. Un progetto che in effetti ebbe subito riscontro con l'assegnazione di premi nazionali e internazionali. Questo vino, nel 2020, festeggia i suoi 50 anni di età. Ha visto cambiare le percentuali nel blend, di uso del legno - prima castagno, poi Slavonia e infine rovere francese - aumentare il numero di bottiglie con uva proveniente dal vasto vigneto della tenuta (oltre 500 ettari). Di certo è un'etichetta-icona del vino italiano. Una verticale di questo vino racconta molto dell'evoluzione dell'enologia dell'isola. L'ultima annata in commercio, la 2015, è un rosso profondo, ricco di frutti rossi, di speziatura elegante, di una potenza tannica già sufficientemente calibrata. Le note di liquirizia e di caffè sono quelle di sempre.

(Francesca Ciancio)

All'inizio del nuovo millennio la famiglia Lunelli, titolare delle celeberrime Cantine Ferrari di Trento, sposta il suo baricentro produttivo fuori dai confini della Regione di appartenenza, guardando al centro Italia e ampliando in modo significativo la sua offerta. Non solo bollicine, dunque, ma anche grandi rossi. Nasce così Tenuta Castelbuono, in Umbria, precisamente a Bevagna nel cuore del Montefalco Sagrantino, con l'intrigante struttura della cantina, il "Carapace" di Arnaldo Pomodoro, a rappresentarne l'esclusività. Contemporaneamente è la volta della Toscana, ma di una Toscana minore, almeno dal punto di vista enoico, quella delle colline pisane. Qui si trova, tra Terricciola e Morrone in direzione Volterra, Podernovo, 25 ettari a vigneto, coltivati a Sangiovese, Teroldego, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, e Syrah. Il Teuto 2016, oggetto del nostro assaggio, è un vino quasi didascalico per come incarna lo spirito del Sangiovese, quasi in purezza, tipico della produzione che caratterizza queste terre. Affinato 12 mesi in tonneau e poi ancora un anno in botte grande, propone una timbrica dagli accenti particolarmente mediterranei. Il naso è riccamente fruttato, mirtillo, amarena e prugna, ad incrociare aromi di macchia, note mentolate e cenni affumicati. In bocca, il vino è avvolgente, serrato e dallo sviluppo denso e fragrante, dal finale speziato, caldo e appagante.

Quando Celestino Gaspari ha voluto piantare il Syrah su 2 degli 11 ettari di Punto Zero pare che Marcella de' Besi, proprietaria dell'azienda, abbia esclamato "ci manca solo il Syrah sui Colli Berici!". Una sfida per il consulente enologo "perché - dice - il Syrah, come il Pinot nero, se lo sai capire e gestire dà risultati straordinari o non dice niente". Una soddisfazione per la proprietà anche perché "Virgola", prodotto in 4.000 bottiglie, è una delle poche interpretazioni in purezza presenti nei Colli Berici. Qui, infatti, il vitigno più diffuso è il Tai rosso, un clone del Grenache, che come il Syrah proviene dalla Valle del Rodano in Francia. Punto Zero produce 16.000 bottiglie, in prevalenza di rossi. Un taglio bordolese e poi in purezza Tai, Cabernet sauvignon, Merlot, Carmener, vitigni che sui Colli Berici non si possono considerare "alloctoni". Il Syrah è un vitigno molto sensibile al clima e alla mano del produttore e nel caso di Virgola il leggero appassimento a cui vengono sottoposte le uve prima della pigiatura (20-30 giorni in plateau) lo rende al tempo stesso atipico, straniante e poliedrico. L'annata 2013 ha un naso armonico dove frutti rossi, confettura e spezie, come il pepe nero, si fondono alla perfezione. Sentori che si confermano in bocca dove si distingue anche una nota di arancia sanguinella e una certa sapidità. È ricco, complesso e morbido anche grazie al tempo trascorso in legno.

(Clementina Palese)

La famiglia Pelissero ha decisamente le sue radici ben piantate a Treiso, seconda "capitale" del Barbaresco e uno dei luoghi più vocati alla coltivazione del Nebbiolo. Le prime bottiglie a portare il nome di questa famiglia uscirono nel 1960 e, da allora, l'azienda ha compiuto un convincente percorso qualitativo, che l'ha portata oggi a collocarsi tra i nomi più noti della zona. La sua produzione è costituita per l'85% dai tre vitigni rossi tradizionali di questo angolo di Langa: Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, ma non mancano nel suo portafoglio etichette vini bianchi a base di Moscato, Favorita e Riesling. Gli ettari di proprietà sono 40, per una produzione che si attesta sulle 250.000 bottiglie. Il Dolcetto d'Alba Augusta, oggetto del nostro assaggio, proviene dall'omonimo vigneto situato nella sottozona Ferrere nel comune di Treiso ed è caratterizzato da terreni fortemente calcarei che si sviluppano ad un'altezza di 400 metri sul livello del mare. Affinato per 7 mesi in botti grandi, la versione 2017 al primo impatto profuma di piccoli frutti rossi a cui si sovrappongono sensazioni più floreali, con leggeri tocchi speziati a rifinitura. In bocca, l'attacco è caldo e leggermente dolce, mentre lo sviluppo è gustoso e dalla componente sapida sempre in primo piano. Un rosso piemontese della tradizione, che trova nella bevibilità e nella versatilità i suoi punti di forza più robusti.



## CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Annamaria Clementi  
Dosage Zéro Noir Vintage Collection

Vendemmia: 2010  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: n. d.  
Prezzo allo scaffale: € 78,00  
Azienda: [Ca' del Bosco](#)  
Proprietà: Gruppo Santa Margherita,  
famiglia Zanella  
Enologo: Stefano Capelli

Ca' del Bosco non ha certo bisogno di molte presentazioni. È senz'altro uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito senza dubbio del vulcanico Maurizio Zanella, che, ricordiamolo, imboccò fin da subito e con assoluta determinazione la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni Settanta, in un momento in cui soltanto pochi coraggiosi "pionieri" seppero compiere un'analoga scelta senza compromessi (letteralmente incomprensibile per molti altri produttori dell'epoca, anche nel corso degli anni successivi). Molte cose sono accadute ed oggi l'azienda, ancora presieduta dallo stesso Zanella, 204 ettari di vigneto (per una produzione in media nell'ordine dei 1.470.000 di bottiglie), è compartecipata dal gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza). Protagonista del nostro assaggio il Franciacorta Dosage Zéro Noir Vintage Collection 2010, vinificato in barrique, dove passa sei mesi, e affinato sui lieviti per 8 anni. Aromaticamente si distingue per una base fruttata di mela, albicocca, pesca e piccoli frutti rossi, che incrocia note di nocciola e pane appena sfornato. Al sorso è pieno, dalla carbonica ben misurata, e dallo sviluppo articolato, persistente e incalzante, fino ad una chiusura piacevolmente ammandorlata.

## D'ARAPRÌ

Metodo Classico Nature La Dama  
Forestiera

Vendemmia: 2013  
Uvaggio: Montepulciano, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 2.500  
Prezzo allo scaffale: € 67,00  
Azienda: [D'Araprì Società Agricola](#)  
Proprietà: Girolamo D'Amico, Ulrico Priore,  
Louis Rapini  
Enologo: staff tecnico aziendale

"Eravamo tre amici al bar", parafrasando Gino Paoli (oppure, se non al bar, forse al ristorante, in vigna o in cantina): e oggi sempre tre amici sono, nel frattempo divenuti soci (il nome aziendale è frutto delle iniziali dei loro cognomi) che condividono ormai anche con i rispettivi figli il lavoro e i traguardi raggiunti. Persino la musica c'entra qualcosa, visto che la loro grande passione in realtà era quella, quando quarant'anni fa decisero di trasferire in bottiglia e nel bicchiere l'armonia e le note spumeggianti che avrebbero poi lasciato il segno, muovendo senza soluzione di continuità da Bach a Bacco. Siamo a San Severo, nel Foggiano, dinanzi a una delle più originali aziende spumantistiche d'Italia intese con metodo classico: prevalentemente impegnate, oltretutto, con vitigni autoctoni locali, in primis Bombino e Montepulciano. Ventidue ettari, ma soprattutto milletrecento metri quadri di tunnel sotterranei, a far da cornice all'evoluzione in bottiglia dei loro campioni. Nel vigneto abbondanza di allevamento a pergola, utile a mitigare il caldo, e refoli di vento dovuti sia al mare Adriatico sia ai picchi del Gargano. Questo Nature è uno dei loro migliori vini di sempre. Dopo quattro anni di affinamento ecco un perlage finissimo, un mazzo di fiori variegatissimi al naso, un mix di agrumi e frutti esotici, e mandorla e liquirizia ad allungare il passo: musica, Maestro!

(Fabio Turchetti)

## CALONGA

Doc Romagna Sangiovese Superiore  
Michelangiolo Riserva

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Prezzo allo scaffale: € 20,00  
Azienda: [Azienda Agricola Calonga](#)  
Proprietà: Maurizio Baravelli  
Enologo: Fabrizio Moltard

Ogni Doc importante ha le sue zone classiche, e il Sangiovese di Romagna - Superiore e Riserva - non è una eccezione. Le opinioni sulle produzioni e sulla qualità ora disponibile sono cambiate radicalmente negli ultimi decenni, proposte serie e gratificanti non mancano, ma il Sangiovese della circoscrizione di Forlì può vantare una marcia in più per quanto riguarda purezza, definizione ed espressione. Gli stessi nomi si succedono con grande regolarità in qualsiasi discussione della regione e i suoi vini: Drei Donà, Zerbina e Calonga. Maurizio Baravelli ha comprato il terreno e viti nel 1977, ma era solo nel 1996 che è arrivata la decisione, basata sulla conoscenza della qualità della terra e del Sangiovese, di imbottigliare la propria produzione. Il sodalizio con Fabrizio Moltard, agronomo-enologo di grandi doti, è stato di importante aiuto fin dalla fine degli anni Novanta e Maurizio Baravelli ha semplicemente continuato l'ottimo lavoro della famiglia senza cesura o interruzione. L'uva proviene da due vigneti vecchi, uno con più di 50 anni di vita nella frazione di Castiglione, il terreno è sabbioso e argilloso, l'allevamento a guyot, ma ciò che conta è la resa: 50 quintali per ettari, un Sangiovese che mira in alto. E ci arriva con un bell'affinamento in barrique principalmente di secondo e terzo passaggio e un vino che onora questo bel pezzo d'Italia che dichiara, senza remore, che concorre con il meglio.

(Daniel Thomases)

## LE MACIOCHE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Prezzo allo scaffale: € 65,00  
Azienda: [Azienda Agricola Le Macioche](#)  
Proprietà: Dominga, Enrica e Marta  
Cotarella  
Enologo: Pier Paolo Chiasso

3,5 ettari vitati a Brunello, concentrati nell'areale di Sant'Antimo, quadrante meridionale di Montalcino, sono il piccolo ma prezioso patrimonio de Le Macioche. Una delle tante micro-realtà della denominazione, avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985, poi passata nelle mani di Riccardo Calliari, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato e, dal 2017, nell'orbita dei possedimenti del brand Famiglia Cotarella, l'azienda fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, guidata oggi dalle figlie Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Le etichette della cantina, che si trova tra la Fattoria dei Barbi e Podere Salicutti, hanno costruito nel corso del tempo una continuità stilistica ben leggibile, fatta di un'inconfondibile levità complessiva, che anche l'ultimo cambio di proprietà sembra non aver scalfito. Un percorso interpretativo del Brunello che ben si accorda con le ultime tendenze di consumo e che trova una piena corrispondenza anche con il territorio di provenienza. Ecco allora un Brunello di Montalcino 2015 dalla bella espressività aromatica che propone gli inconfondibili tratti agrumati e balsamici della produzione de Le Macioche, che incrociano note di arancia fresca e candita a piccoli tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è polposo, fitto, articolato e non privo di freschezza acida, che ne amplifica bevibilità e sapidità. Finale piacevolmente caldo e serrato.



## ZENATO

Docg Amarono della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: famiglia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Bianchisti o rossisti? Tradizionalisti o innovatori? Artigiani o imprenditori? In realtà tutto questo, però inteso nel migliore dei modi: senza timore di essere accusati di schizofrenia, incertezza o ambiguità. La dinastia Zenato, infatti, è sempre riuscita a fungere da esempio migliore su come tenere i piedi in più staffe, purché fossero costantemente radicate nella qualità tramite un approccio consoni ai tempi, quando addirittura non avanguardistico. Valpolicella e Amarono? Al top, certo: ma senza dimenticare, ad esempio, un bianco come il Lugana, di cui forse nessuno come loro è riuscito a fornire versioni anche di longevità impressionante, oltre che di livello paradigmatico. Anzi: ad onore del vero, quando tutto iniziò (nel 1960, grazie a Sergio Zenato) il primo pensiero fu destinato proprio al Lugana, con la Valpolicella che sarebbe divenuta felice terra di conquista soltanto in seguito. Oggi si è arrivati a novantacinque ettari e ad un paio di milioni di bottiglie, all'incirca: con tecniche di confusione sessuale nella gestione agronomica del vigneto e, fra le altre cose, l'attenzione per un vecchio vitigno di Merlot presente nell'area del Lugana, seguito passo passo con un progetto denominato Sansonina. Torniamo all'Amarone, però, che rimane sempre un campione della categoria. Potente, fruttato, cioccolatoso, avvolgente, morbido e di estrema personalità: una vera coccola.

(Fabio Turchetti)

## I FAURI

Doc Abruzzo Pecorino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Tenuta I Fauri Azienda Agricola](#)

Proprietà: Luigi Di Camillo

Enologo: Luigi Di Camillo

Ingiustamente trascurato per decenni il Pecorino abruzzese sta prepotentemente tornando alla ribalta conquistando non solo una certa notorietà fuori dai confini regionali, ma anche l'apprezzamento da parte della critica enologica internazionale che comincia a non considerarlo più un vino semplice e di pronta beva ma ne riconosce sempre più spesso la complessità e la buona capacità di invecchiare. Tra i produttori che più si stanno distinguendo per il loro lavoro sul Pecorino abruzzese ci sono certamente Valentina e Luigi Di Camillo della Tenuta I Fauri di Ari nel chietino. Ho provato al recente Merano Wine Festival cinque annate del loro Pecorino a partire da un freschissimo e sapido 2014 che non denunciava la sua età neanche dal colore ancora paglierino e brillante, toni floreali e di anice per il 2015 tosto e ricco di frutto in bocca. Più erbaceo ma sempre fresco e con una bella nota di anice anche il 2016, dal sorso lungo e persistente, mentre il 2017 si distingueva al naso per i decisi toni fruttati e di erbe aromatiche mediterranee e un palato fresco e ben bilanciato. Infine il 2018, anche questa annata è stata vinificata in cemento ed affinata in acciaio, decisamente elegante e complesso al naso dai profumi di sale marino, frutta esotica a polpa gialla, gelsomino e menta, ben equilibrato in bocca tra acidità e frutto per un lungo finale giocato tra sapidità e un bel ritorno del frutto.

(Massimo Lanza)

## LE MONDE

Doc Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Vigneti Le Monde](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Trae forse in inganno il nome scelto per questo progetto enologico che è friulano nel profondo. "Le Monde" prende spunto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni di particolare rilevanza, e ingloba, per così dire, sia il nome scelto per la cantina che quello del territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Siamo nel pordenonese e Alex Maccan, che dal 2008 tiene le redini di questa realtà viticola, ha saputo (con grande impegno soprattutto sul fronte dell'allevamento dei vigneti) rendere Le Monde una sottozona a tutti gli effetti, valorizzando proprio la specificità dei terreni aziendali. Gli ettari coltivati a vigna sono 80 per una produzione media che sta intorno alle 800.000 bottiglie. A tutto questo va aggiunta una saggia politica sui prezzi e un altrettanto ben centrato stile dei vini, capaci di sfoggiare carattere e personalità, privilegiando bevibilità e coerenza espressiva. Sebbene più netta la vocazione bianchista, non mancano nel portafoglio etichette aziendale anche vini da uve rosse. Il Refosco 2017 al naso sa di muschio, spezie e frutti di bosco. Al palato è garbato, succoso e di bella sapidità, con finale leggermente piccante.

## BENITO FERRARA

Docg Greco del Tufo Vigna Cicogna

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Greco di Tufo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Benito Ferrara](#)

Proprietà: Gabriella Ferrara

Enologo: Paolo Caciorgna

Il Greco di Tufo è, senza ombra di dubbio, una delle uve bianche di maggiore pregio d'Italia, per diversi osservatori la più importante. Per gli studenti di viticoltura, le varietà bianche amano climi freschi e lunghi periodi di maturazione prima della raccolta, ma la Docg di Greco di Tufo, sotto ai 41° di latitudine, si trova teoricamente collocata in un posto poco adatto alla grande viticoltura dei bianchi. Ecco, però, che ad una più attenta lettura delle mappe, si scopre che i siti privilegiati per il Greco di Tufo sono alti, più elevati ancora di quelli per il Fiano di Avellino e l'Aglianico. E a Tufo, in particolare, si gode di un suolo piuttosto diverso, quasi unico: le mine di zolfo di altri tempi ci ricordano che questo è terreno prescelto per questo vitigno e queste vigne. Consocio del potenziale della terra di San Paolo di Tufo, Benito Ferrara, erede di generazioni di esperienza in loco, fonda la sua azienda nella seconda metà del Novecento, e trasmette la tradizione e l'amore per la loro grande uva alla figlia Gabriella e al marito Sergio, che sanno bene ciò che hanno ereditato, chiamati a continuare. L'altitudine, fra i 450 e 600 metri, è ideale, la terra è quella benedetta e il lavoro di Paolo Caciorgna combatte e completa gli sforzi della famiglia. E poi c'è il Greco di Tufo, che qui esprime tutte le qualità - la forza, la vibrazione, la profondità - che gli ha dato la meritata fama.

(Daniel Thomases)



## TORREVILLA

Metodo Classico Nature La Genesia 110  
Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Cooperativa Agricola Torrevilla](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori  
Enologo: Leonardo Valenti

Profondamente Oltrepò, Torrevilla rivendica da oltre un secolo - l'azienda è nata nel 1907 - il legame viscerale con l'Oltrepò Pavese, quello più autentico, quello della brina invernale sui filari e quello dell'intensa arsura estiva. Ma anche quello che ha deciso di percorrere una strada diversa da quella del Consorzio di Tutela perché i piani non collimavano. Parliamo di 200 soci per circa 600 ettari, una società di viticoltori che si sta ampiamente ispirando ai metodi delle cooperative altoatesine con grande attenzione al lavoro in vigna dei singoli conferitori tramite l'applicazione di protocolli: sono state individuate, infatti, oltre mille particelle di vigneto per lavorare sulla zonazione. Il vitigno sul quale si vuole spingere è ovviamente il Pinot Nero, che ha fatto dell'Oltrepò la terza regione viticola mondiale per presenza di quest'uva. E in Torrevilla si è tornati a lavorare al meglio sul Pinot Nero fermo e rosso, anche se la bollicina gioca un ruolo importante. Proprio come questo Riserva 110 Nature che dopo la presa di spuma affina sui lieviti della rifermentazione per almeno 36 mesi. Naso e bocca da Pinot, ovvero eleganti ma determinati, così come il colore che è di un giallo carico. Ha note appena resinose che richiamano l'acacia e poi la pasticceria. La bocca è più fresca con ricordi di cedro e anche di gesso. Le note morbide del naso lasciano così spazio a quelle agrumate.

(Francesca Ciancio)

## CANTINE DEL NOTAIO

Doc Aglianico del Vulture Rosso Il Sigillo

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Cantine del Notaio Società Agricola](#)

Proprietà: Gerardo Giuratrabocchetti  
Enologo: Gerardo Giuratrabocchetti

Il nome di questa azienda, situata a Rionero in Vulture, fa riferimento, evidentemente, alla professione che i Giuratrabocchetti si sono tramandati per generazioni, almeno fino al padre dell'attuale titolare Gerardo, che, invece, è agronomo ed ha inaugurato il "corso enoico" della famiglia. Non dimenticandosi tuttavia dell'antica e nobile professione "di casa", che riecheggia nei nomi scelti per i vini aziendali. Nata relativamente di recente, nel 1998, Cantine del Notaio ha saputo conquistare i vertici della produzione enologica della Basilicata, posizionandosi tra le aziende di riferimento dell'areale. Conta su una quarantina di ettari a vigneto per una produzione che si attesta sulle 450.000 bottiglie annue e rappresenta con confortante continuità un sicuro approdo per gli amanti dell'Aglianico lucano. Si vinifica a Rionero, nella nuova cantina, ma i vini continuano ad affinarsi nelle grotte di tufo costruite in loco nel Seicento dai frati francescani. Il Sigillo 2013, ottenuto da vendemmia tendenzialmente tardiva, macerazione da 30 giorni e affinato 24 mesi in tonneau, profuma di frutta di bosco e in confettura, agrumi canditi, cioccolato e pepe. Il sorso è particolarmente morbido, anche in virtù di un leggero residuo zuccherino, e la robusta struttura del vino si articola tra tannini serrati e buon sostegno del rovere. Finale ricco e compatto con ritorni di frutti e spezie.

## ZOOM



### CONSORZIO DI TUTELA, RADICCHIO DI CHIOGGIA

MERCATO ORTICOLO DI CHIOGGIA, LOCALITÀ BRONDOLO - CHIOGGIA (VE)

Email: [consorzio@radicchiodichioggiaigp.it](mailto:consorzio@radicchiodichioggiaigp.it)

Sito Web: [www.radicchiodichioggiaigp.it](http://www.radicchiodichioggiaigp.it)

Il Radicchio di Chioggia Igp fa parte della grande famiglia dei radicchio del Veneto e, probabilmente, è il più noto. Ha il cespo tondeggiante e compatto, con foglie di colore rosso più o meno intenso con nervature centrali e secondarie bianche, sapore gradevolmente amarognolo e consistenza croccante. In Veneto si produce più di metà del radicchio di tutta l'Italia e il radicchio di Chioggia è primo per superficie coltivata, quantità di produzione e presenza sul mercato. Una coltura che ha recuperato il suo legame col territorio d'origine nel 2008, quando il Radicchio di Chioggia ottiene il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta e viene contemporaneamente costituito il Consorzio di Tutela. Da allora, si possono fregiare di questa denominazione esclusivamente le produzioni ottenute dal seme autoctono tramandato e custodito dalle famiglie degli ortolani locali, che le coltivano secondo un rigido disciplinare nel territorio di 10 comuni delle tre province contermini di Venezia, Padova e Rovigo.

## RISTORANTE



### ARMANI

VIA ALESSANDRO MANZONI, 31 - MILANO

Tel: +39 02 88838888

Sito Web: [www.armanihotelmilano.com](http://www.armanihotelmilano.com)

Al settimo piano del palazzo che ospita l'Hotel Armani, la vista si spalancha sul Duomo di Milano, in un ambiente elegante e formale, e non potrebbe essere altrimenti, per un indirizzo dal tono decisamente internazionale. Non ai fornelli però, dove la mano dello chef Francesco Mascheroni è una carezza che attraversa lo Stivale e la sua ricchezza gastronomica, dal Nord al Sud. Il risultato è un menu ricco e profondo, capace di spaziare dalla carne al pesce, con qualche ammiccamento alla cucina milanese, come il "Riso" (zaffirano, spuma di midollo alla brace, olio al rosmarino) e la "Costoletta". Oltre che alle migliori produzioni del Paese, in abbinamenti decisamente riusciti, come quello tra il "Crudo di Cervo" con il Piave stravecchio, convincente almeno quanto la "Guancetta brasata cacao, ginepro e polenta concia", abbinati non con due calici dalla ricca carta dei vini, ma con due Cognac: Hennessy V.S., Ginger Ale e Lime e Hennessy X. O on the rocks. Un incontro inusuale, sostenuto da affumicature e cioccolato, perfettamente a loro agio con il distillato.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Tralcio da catalogo ampelografico, immagini raccolte da cantina D'Arapi

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*