

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 84 - Dal 12 al 18 Gennaio 2020 - 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 12 AL 18 GENNAIO 2020

Maso Martis

Umani Ronchi

L'altra Donna

Fiorini

Calatroni

Bortolomiol

Guido Marsella

Kellerei Auer

Alberto Giacobbe

La Morandina

Vignaioli del Morellino di Scansano

Domaine Bernard Defaix

Villa Franciacorta

Arnaldo Caprai

Zoom: Essere per te, Cosmesi etrusca

Ristorante: Al Cjasal - San Giorgio al Taglimento (VE)



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Madame Martis Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 2.700

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Maso Martis Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

Sono passati ormai quasi trent'anni, da quando due baldi giovanotti che rispondono ai nomi di Antonio Stelzer e Roberta Giuriali (oggi invero ancor più giovani di prima, sia nello spirito sia nell'intraprendenza) decisero che il vino sarebbe divenuto, oltre che la loro condivisa passione, la loro principale attività. Tirate poi razionalmente le somme, al di là di qualsivoglia pur motivatissimo entusiasmo, c'è voluto davvero poco a capire che in quel determinato contesto la dedizione all'arte spumantistica avrebbe avuto posto d'onore, una volta approcciatisi professionalmente alla materia enoica. Trattasi infatti, nel loro caso, di un unico vigneto esposto al sole e allocato sulle colline del borgo di Martignano, alle porte di Trento: dove i tre vitigni che simboleggiano il metodo classico acquisiscono maturazioni e caratteristiche con pochi eguali, anche per via degli ulteriori elementi di complessità forniti da suoli calcarei e di roccia rossa. Il tempo passa: e oggi, a far compagnia ai Nostri (insieme ad altri storici collaboratori), anche le figlie Alessandra e Maddalena, inserite appieno in una dinamica foriera di spumanti di classe adamantina. Questo Madame Martis, poi, è un monumento alle bollicine: un perlage finissimo, infatti, prelude a riconoscimenti di pesca, agrumi, spezie e dolci da forno, per un sorso sapido, ampio, avvolgente, profondo e persistente. Perfetto.

(Fabio Turchetti)

UMANI RONCHI

Docg Conero Rosso Cùmaro Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Giuseppe Caviola

Sono 240 gli ettari vitati (a biologico) di Umani Ronchi, azienda leader delle Marche enoiche che produce quasi tre milioni di bottiglie all'anno. Ma i numeri non bastano a spiegare la capacità della cantina della famiglia Bianchi Bernetti di emergere non solo tra le realtà della propria Regione ma anche a livello nazionale. Si tratta di un lavoro dalle radici lontane, l'azienda comincia la sua avventura nel mondo di Bacco oltre sessanta anni fa e che oggi vede anche un ampliamento produttivo nel vicino Abruzzo. A guidare scelte e strategia un'idea semplice quanto decisiva: il legame con il territorio e i vitigni locali va tradotto in vini moderni mai sopra le righe, che possano parlare ai consumatori di tutto il mondo, e che possano, al contempo, esprimere carattere e originalità, con una gamma di etichette solida quanto completa. Certo se dovessimo esprimere una preferenza per i vini di Umani Ronchi, forse dovremmo scegliere tra le etichette bianchiste, che ci paiono le più compiute. Tuttavia, anche sul fronte dei rossi prodotti intriganti di certo non mancano. È il caso, per esempio, del Conero Cùmaro Riserva un vino che vede la sua nascita intorno alla metà degli anni '80, a dimostrazione ulteriore che nell'azienda della famiglia Bernetti storia e progettualità viaggiano sempre a braccetto. La versione 2015 è capace di esaltare le potenzialità del Montepulciano, espressivo e di grandiosa longevità.

L'ALTRA DONNA

Costa Toscana Igt Bianco Strinato Zero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola L'Altra Donna](#)

Proprietà: Katuscia Sacchelli

Enologo: Marco Bazzichi

Vale la pena di inerparsi fino a Strettoia da L'Altra Donna: il mare si distende alla vostra vista come un tappeto blu smeraldo, l'aria dà un senso di fresco anche d'estate, e la cucina del ristorante dell'agriturismo aziendale è gustosa e genuina. E poi, il vino: uscire con la bellezza di 10 (10!) etichette per una produzione totale di 20.000 bottiglie può sembrare pretenzioso, ma a Katuscia e Marco non viene mai meno una cura esecutiva che non è fine a se stessa, bensì funzionale a realizzare un concetto di vino (di vini) profondamente perseguito. Ovvero, al di là di frasi fatte e ammiccamenti a trends moda: un'interpretazione sincera del territorio che si ha a disposizione attraverso una vinificazione poco invasiva. Come in questo Strinato Zero: in dialetto toscano "strinato" significa "sfilacciato, sollecitato oltre la sua estrema resistenza". Niente di tutto ciò in questo Vermentino, tra i più puliti e intriganti "zero solfiti" mai assaggiati: la sapiente (ma non esagerata) macerazione sulle bucce allarga il ventaglio aromatico a richiami bucciosi, e maggiormente evidenzia le note saline e balsamiche già proprie del vitigno. Il palato ha succo, corrispondenza gustativa nel frutto, tensione acida integrata nel corpo del vino come una molla pronta a scattare. Da esplorare le possibilità di abbinamento con la cucina di territorio e non solo, senza limitarsi alle pietanze di pesce.

(Riccardo Margheri)

FIORINI

Vino Passito Monsavium

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Bianchello

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agraria Fiorini](#)

Proprietà: famiglia Fiorini

Enologo: Carla Fiorini, Emiliano Falsini

La famiglia Fiorini (prima con nonno Luigi, poi con papà Valentino e oggi con la figlia Carla) si dedica alla vigna dal 1930, un secolo fra dieci anni, prima ancora che nascesse la Doc Bianchello del Metauro, denominazione fra le più vecchie d'Italia (aprile 1969). C'è quindi un po' di storia, sotto le nostre mani, anche se ancora non viene molto recepito: un vitigno dalla famiglia dei Trebbiani, che si è talmente adeguato al contesto geo-climatico delle colline marchigiane da diventare un clone a sé, e la sapienza di una famiglia, che si sta divertendo con passione a sperimentare con questo vitigno tanto versatile. 200.000 le bottiglie prodotte, 45 gli ettari vitati totali, 32 dei quali, appunto, di Bianchello. Versatile, dicevamo: la sua buona acidità, se rispettata con dovizia, si presta infatti a tradursi sia in un vino leggiadro, che più strutturato, passando per le bolle e finendo col passito. E poi è un vino che profuma tanto, di frutta (anche tropicale), di fiori (come il biancospino): lo dimostra bene il Tenuta Campioli (Bianchello Superiore d'annata). Ma ancora di più il passito Monsavium, scurissimo blend di diverse annate da uve passite in fruttaia e fermentate a lungo, che appena supera la sua riservatezza volatile, si dispiega morbido e fresco, con intensi aromi di noce e miele con punte agrumate e di albicocca fresca, quasi acerba. "Perfetto coi paté" sostiene - a ragione - mamma Silvana.



CALATRONI

Docg Oltrepò Pavese Dosaggio Zero
NorEma

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Calatronic](#)

Proprietà: Calatronic Cristian

Enologo: Calatronic Cristian

Anno di nascita, 1964; luogo di residenza, Oltrepò Pavese (Montecalvo Versiggia per la precisione). Uve, dunque, col Pinot Nero leader e un contesto che gli assegna come damigelle d'onore Riesling e Bonarda (targate con l'etichetta Mon Carul). E storia che inizia con il capostipite Luigi - Vigio d'la Cà Bela per vicini, amici e conoscenti - che da mezzadro e vignaiolo già provetto diventa proprietario e produttore in proprio, rilevando le terre dei suoi antichi datori di lavoro. Tre generazioni dopo (e una campagna di Russia fatta, in guerra, dal fondatore, con annesso rocambolesco ritorno in patria) Calatronic è una realtà composita e articolata, che firma col nome di famiglia i suoi Metodo Classico, edita i vini fermi con l'altro brand aziendale e ha aggiunto il business dell'accoglienza (un bell'agriturismo) al suo portafoglio. NorEma, il millesimato non dosato, è il fiore all'occhiello della produzione: il nome omaggia le quote rosa di famiglia, Nora ed Emma, ed è solitamente prodotto come rosé. La super edition targata 2010, figlia di uve collinari (dai 350 ai 430 metri) e di lunghissima sosta sui lieviti, è invece in bianco, e fa davvero strike. Pieno al naso e tipicissimo nei riconoscimenti legati al vitigno madre, ampio, serio e vinoso insieme in bocca, "chiama" - col suo sorso complesso - cibo, anche importante, proponendosi come partner gastronomico di amplissime vedute.

(Antonio Paolini)

BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Ius Naturae

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 17.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Bortolomiuolo](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiuolo

Enologo: Emanuele Serafin

Lo sviluppo produttivo che ha interessato la zona di Conegliano Valdobbiadene ha, evidentemente, stimolato l'aumento delle cantine. Tuttavia, in questo fermento, restano sugli scudi soprattutto quelle realtà che hanno una storia alle spalle e che non hanno cessato di impegnarsi anche quando il Prosecco non godeva del medesimo successo. È il caso di Bortolomiuolo, che dalla fine della Seconda Guerra Mondiale ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. L'azienda è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomiuolo - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare l'opera pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomiuolo, abile innovatore. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori fidelizzati nel tempo e che adottano il protocollo di produzione del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua che sfiora i 2 milioni di bottiglie ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale. L'azienda Bortolomiuolo è impegnata anche in un percorso di valorizzazione dei vigneti del Parco della Filadelfia. Il risultato di questa operazione è lo Ius Naturae. La versione 2018 ha naso che sa di pera, frutto della passione, fiori d'acacia, e cenni di pietra focaia. In bocca, il vino è sapido e fragrante, con chiusura persistente e ritmata.

GUIDO MARSELLA

Docg Fiano di Avellino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Guido Marsella](#)

Proprietà: Guido Marsella

Enologo: Guido Marsella

Guido Marsella vive e lavora in quella Campania che sa di montagna, dalle temperature rigide d'inverno e dalle sere d'estate mai troppo calde. Summonte è a 800 metri di altezza, in pieno parco del Partenio e siamo nel territorio dell'Irpinia, in provincia di Avellino. Lui è Mr Fiano, perché davvero il suo cognome è legato a doppio filo a questa uva campana. Una varietà che ha origine greca e che sembra avere il suo genius loci qui, a Latio. Un'uva, insomma il Fiano, che più autoctona non può essere. A Marsella si deve l'idea di due anni in più di bottiglia per il Fiano. La voglia di investire su un bianco e per di più meridionale oggi può sembrare cosa banale, ma a metà anni '90 non lo era affatto e Guido fece da apripista sui concetti di complessità aromatica e longevità made in Sud. Il terroir poi si presta: territorio collinare, altitudine elevata, suoli vulcanici e rocciosi. I suoi vini traducono tutto questo in eleganza ed espressività. Il suo Fiano ha un timbro marcatamente floreale e agrumato, con note fumé, di incenso, di cenere da camino. C'è tuttavia anche del melone e della pesca. Sa essere potente eppure agile nell'espansione del sorso. Fa della giovinezza un alleato, ma il meglio arriva dopo qualche tempo. Il Fiano poi è davvero un vino poliedrico negli abbinamenti: sta tanto bene con crudi più pregiati, quanto con la pizza più verace.

(Francesca Ciancio)

KELLEREI AUER

Doc Alto Adige Lagrein

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina di Ora](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Daniele Röss

Il Gruppo Schenk a capitale svizzero, con oltre 125 anni di storia sulle spalle, oggi rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere tali numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Prosecco (Bacio della Luna) al Piemonte (Casali del Barone) fino alla Sicilia (Gergenti), passando per il Veneto (Amicone), la Val d'Adige (Il Casato) l'Abruzzo (Boccantino) e la Puglia (Masso Antico) e dove spiccano per significativa declinazione qualitativa le aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige. Ed è proprio da quest'ultima che proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Il Lagrein 2018, ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca rossa, esprime con buona nitidezza i caratteri fondamentali di questa uva, che si riassumono nella sua notoria piacevolezza. Anche grazie ad un'annata in grado di conservare freschezza aromatica e fragranza gustativa. Dal colore rosso rubino intenso, questo rosso è invitante fin dai profumi netti di viola e mora. In bocca, trionfa l'agilità di beva, con un sorso succoso, continuo e saporito, dal tocco tannico piacevolmente incisivo e dal finale in crescendo.



ALBERTO GIACOBBE

Doc Cesanese di Olevano Romano
Superiore Giacobbe

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cesanese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Alberto Giacobbe Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Giacobbe

Enologo: staff tecnico aziendale

LA MORANDINA

Doc Barbera d'Asti Superiore Varmat

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola La Morandina](#)

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Giulio Morando

VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Roggiano Bio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantina del Morellino di Scansano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Paolo Caciorgna

DOMAINE BERNARD DEFAIX

Aoc Chablis Grand Cru Vaudesir

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 900

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Domaine Bernard Defaix](#)

Proprietà: famiglia Defaix

Enologo: staff tecnico consulente

È vero che ormai non è forse così infrequente, anche nel mondo del vino, imbattersi in aziende familiari intente ad aggiornare gradualmente i propri connotati verso concezioni e stili contemporanei: soprattutto quando sono le nuove generazioni ad intervenire propositivamente per tentare di plasmare la giusta sintesi, fra tradizione più autentica e filosofie viticole decisamente più adeguate al ventunesimo secolo. Sono vicende, queste, che fortunatamente appartengono oggi anche al mondo del Cesanese, non solo per quanto concerne l'appendice di Olevano Romano ma anche relativamente alla costola frusinate del Piglio: visto che, in entrambi i casi, di vera Ciociaria comunque si parla. Alberto Giacobbe, in quel di Paliano (con vigne che però investono, per l'appunto, anche i comuni di Olevano e Piglio) ha rilevato la cantina nel 2008, da papà Alino. Tutto il relativo percorso aveva però avuto inizio ottant'anni fa, giusti giusti: con più generazioni che fino a una decina d'anni or sono conferivano regolarmente le loro uve alla cantina sociale del posto, prima di iniziare finalmente un proprio percorso di imbottigliamento che avrebbe lasciato fuori dai giochi solo una minima parte di vino sfuso, pur godibilissimo. La selezione Giacobbe di Cesanese è una garanzia: di un rubino non troppo concentrato all'occhio, fra naso e palato risulterà sempre tipica, serbevole ed equilibrata.

(Fabio Turchetti)

Con più di 9.000 ettari piantati e 700.000 ettolitri prodotti, il Moscato d'Asti può benissimo dichiararsi la maggiore varietà bianca d'Italia e secondo solo al Chianti - generico, a dire la verità - come vino principale del paese. Ma urge immediatamente un distinguo: c'è una bella differenza come vino fra il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante. Il primo, da intenditori, rappresenta solo un terzo della produzione globale dell'appellazione, mentre il vino di Asti, indubbiamente più commerciale ma normalmente meno fine, deve accontentarsi, nella maggioranza dei casi, di un ruolo di comprimario. Sappiamo, infatti, con nome e cognome, i luoghi dove il Moscato Bianco offre il massimo del suo aroma di salvia e menta, di muschio e dolcezza, e Giulio e Paolo Morando di Castiglione Tinnella sanno benissimo trarre il massimo da questa uva. E sanno, a Montegrosso e Costigliole d'Asti, entrambe zone del miocene dove sovente affiorano le conchiglie marine, lavorare al massimo livello le vecchie viti di Barbera che hanno trovato, con 100-120 anni di età nel caso del Varmat, il cru aziendale. Quasi violaceo di colore, caldo e rotondo come la migliore Barbera d'Asti, speziato eapidissimo nel gusto, questa è una Barbera che redime le molte copie da taverna, forti solo di acidità, offerte al consumatore. Frutto degli anni di esperienza e studio di Albino Morando, tramandato a nipoti che hanno imparato benissimo ad usarli.

(Daniel Thomas)

In Toscana le cantine cooperative non hanno vita facile. Eppure quella dei Vignaioli di Scansano, con quasi cinquanta anni di storia sulle spalle, non ha mai mostrato cenni di cedimento o di debolezza. Anzi, nel recente passato, una riconsiderazione complessiva della produzione ha portato sul mercato etichette migliorate e un'affidabile qualità. Oggi questa realtà produttiva conta su oltre 160 soci che coltivano 600 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.800.000 bottiglie. Numeri che ne fanno la realtà più grande della denominazione maremmana, espressa da un ricco portafoglio etichette, sempre con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo a farla da padroni. Manca ancora il balzo verso l'eccellenza assoluta, ma i vini sono sempre più interessanti e riescono a far dialogare molto bene antico e moderno, con un'espressione stilistica sempre più coerente e definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo. Il Morellino di Scansano Roggiano Bio 2018, trova il suo punto di forza nel bagaglio aromatico, composto da un fruttato rigoglioso, cenni floreali e una nota speziata a rifinitura. Un naso fragrante che arriva da una vendemmia tendenzialmente fresca, che porta la sua influenza anche in bocca, dove il vino ha un buon sviluppo, sapido e non privo di accelerazioni, con sorso continuo e godibile, che solo sul finale è un po' frenato da una trama tannica più serrata.

È la bella casella d'entrata nel gran gioco della suggestione borgognotta. Tanti gli appassionati italiani che, iniziando il viaggio nel mondo del vino qualche decennio fa, hanno incontrato prima lo Chardonnay di Chablis e poi, convertiti da vigne e vini preziosi come Le Clos, Blanchot, Preuses, il superbo Vaudesir appunto (più le altre tre location, tutte "rive droite" del Serein, insigne dello stato di Grand Cru, e ancora i Premier più noti) hanno scoperto il resto di quell'universo. La summa dei grandi Chablis è spesso riassunta dai "raccontatori" transalpini in due parole: purezza e vibrazione. Tensione nitida, temperata da aromi nobili, e capacità di evoluzione in alcuni casi eccezionale. Il Vaudesir di Bernard Defaix (vigne piantate tra gli anni '50 e '60, presenza alta e articolata in Chablis con più etichette) segue il classico percorso di nascita ed élevage in barrique (16 mesi). La partnership di Lesimple scatta a vinificazione fatta, e riguarda assaggi, tagli, assemblaggi. Nel caso del '17 l'interazione col legno è esemplare. Il vino è aereo e avvolgente insieme, il naso ha il ritegno della gioventù (nitide note di foglia e frutto di limone) ma decolla nel calice venandosi di nuance di frutta secca e nobile pietra focaia (la "pierre à fucl" dei manuali francesi). E il gusto, già appagante e dalla lunga scia, lascia però intravedere chances evolutive ad ampia gittata.

(Antonio Paolini)



VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Brut Emozione

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Villa Franciacorta](#)

Proprietà: famiglia Bianchi-Pizzoli

Enologo: Luca Moradi

Villa Franciacorta produce da uve proprie solo bollicine docg millesimate. L'azienda, fondata nel 1960 quando Alessandro Bianchi acquistò il borgo Villa risalente al XVI secolo a Monticelli Brusati, conta su un centinaio di ettari caratterizzati dalla grande eterogeneità dei terreni che danno uve e vini con peculiarità organolettiche alquanto differenti. Con Emozione 2015 Franciacorta Brut Docg per 36 mesi sui lieviti, Roberta Bianchi e suo marito Paolo Pizzoli, che conducono l'azienda, hanno voluto evidenziare proprio questa complessità. È, infatti, prodotto con un blend di 26 vini base provenienti dai diversi micro-terroir aziendali secondo le proporzioni del primo millesimo dell'etichetta, il 1978: Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%. Da quest'annata sono intervenute diverse novità come l'uso di lieviti autoctoni aziendali, la prolungata permanenza sulle fecce dei vini base con frequenti rimontaggi e l'uso di maggiori quantità di lieviti (5%) nel tiraggio. Le ultime due pratiche enologiche hanno potenziato l'effetto annata: la 2015 in Franciacorta ha dato vini orientati a maggior struttura e complessità. Emozione 2015, giallo paglierino con perlage molto fine, al naso si presenta elegante con fiori bianchi, frutta dolce (pesca e pera) e asprigna (uva spina e kumquat), con note di acacia, giglio e nocchie tostate. In bocca, acido e salino, è strutturato, cremoso, persistente.

(Clementina Palese)

ARNALDO CAPRAI

Umbria Igt Bianco Cuvée Secrète

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grechetto, Chardonnay e altre varietà bianche

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Michel Rolland

Un'azienda a dir poco dinamica capace di inanellare una serie di iniziative, a volte rivoluzionarie, in un lasso di tempo (dal 1978) tutto sommato breve. Non solo fondamentali per il suo successo ma anche per l'affermazione di tutto un territorio. È questa l'essenza della cantina di Bevagna che dal progetto New Green Revolution al recente arrivo di Michel Rolland, probabilmente il più famoso enologo al mondo, è sempre un passo in avanti. Il merito è in gran parte di Marco Caprai, "Mister Sagrantino", che ha saputo costruire un progetto personale ed innovativo. Soprattutto a vocazione rossa. Ma soltanto? Parrebbe proprio di no, almeno a sentire i suoi vini bianchi. La "Cuvée Secrète", per esempio, prodotta a partire dalle migliori uve a bacca bianca aziendali, è davvero speciale. Anche in questo caso la Arnaldo Caprai non smette mai di stupire. E con questo bianco che sfida il tempo, dotato di grande completezza gustativa e con uno spettro olfattivo ben sviluppato, anche grazie a un rapido passaggio in barrique, colpisce nel segno. Un mistero fatto di finezza e personalità. Dal colore giallo paglierino brillante, con qualche leggero riflesso dorato, la versione 2017 ha naso contraddistinto da note di pompelmo, anice, limone, spezie e qualche leggero rimando al salmastro. Al palato è morbido, succoso e avvolgente, dal ritorno fruttato ben ritmato e dalla chiusura decisamente persistente.

ZOOM



ESSERE PER TE, COSMESI ETRUSCA

VIA DEI ROSSI, 36 - SIENA

Tel: +39 389 9816130

Sito Web: www.essereperite.it

I prodotti cosmetici "essere per te" nascono nel cuore della Toscana da una ricerca sulle conoscenze del popolo Etrusco in materia. Nati dall'amore per la natura e con un approccio olistico al benessere, la linea "essere per te" comprende una serie di prodotti bio ispirati alla tradizione e saggezza etrusca, utilizzando gli stessi ingredienti alla base di molti preparati del tempo. Sale marino purissimo dalla costa tirrenica, olio essenziale di rosa, resine preziose come mirra e ambra, ma anche olio di oliva toscano, olio di mandorle e di vinacciolo. La linea ha una formula esclusiva ideata da Anastasia Oka, preparatrice galenica, insieme con Chiara Borghesi, biologa e naturopata, entrambe esperte del mondo Spa & Benessere: in collaborazione con musei e società archeologiche toscane, hanno raccolto informazioni e vecchie ricette etrusche che testimoniano la conoscenza delle numerose proprietà di erbe ed oli puri sia per uso alimentare che come rimedi naturali e cosmetici di questo antico popolo.

RISTORANTE



AL CJASAL

VIA NAZIONALE, 30 - SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO (VE)

Tel: +39 0431 510595

Sito Web: www.alcjasal.com

Il ristorante Al Cjasal non smentisce il suo nome e di fatto è un cascinale, situato al confine tra Veneto e Friuli, in quel fazzoletto di terra dove si mescolano la riviera della sabbia d'oro da una parte e l'Alpe dall'altra. Un camino acceso scalda gli avventori per una bollicina di benvenuto. Affari di famiglia: papà Enzo e mamma Rosellina lo hanno fondato nel 1999, i figli Mattia e Stefano, nel frattempo, hanno fatto esperienza lavorando, rispettivamente, insieme a Enrico Bartolini e il gruppo Alajmo. I piatti dunque uniscono le tradizioni gastronomiche delle due regioni insieme ad un occhio fresco e moderno sulla cucina. La formula è quella dei cicchetti, per consentire di assaggiare il più possibile le creazioni dei fratelli. Classici: carne cruda battuta, baccalà, calamaretti, tajarin, anguilla e tanta ricerca nel combinare ingredienti e salse. Selezione vini che comprende i "big" della zona e anche qualche piccola perla di qualche indomito produttore montanaro. "bon pitic".



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: © WineNews

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