

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 86 - Dal 26 Gennaio al 1 Febbraio 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 26 GENNAIO AL 1 FEBBRAIO 2020

Fontana Candida

Bortolusso

Apollonio

Le Cinciole

Cantina Valpolicella Negrar

Simon Maye et Fils

Di Majo Norante

Riccardi Reale

Domaine Bertagna

Donnafugata

Pojer e Sandri

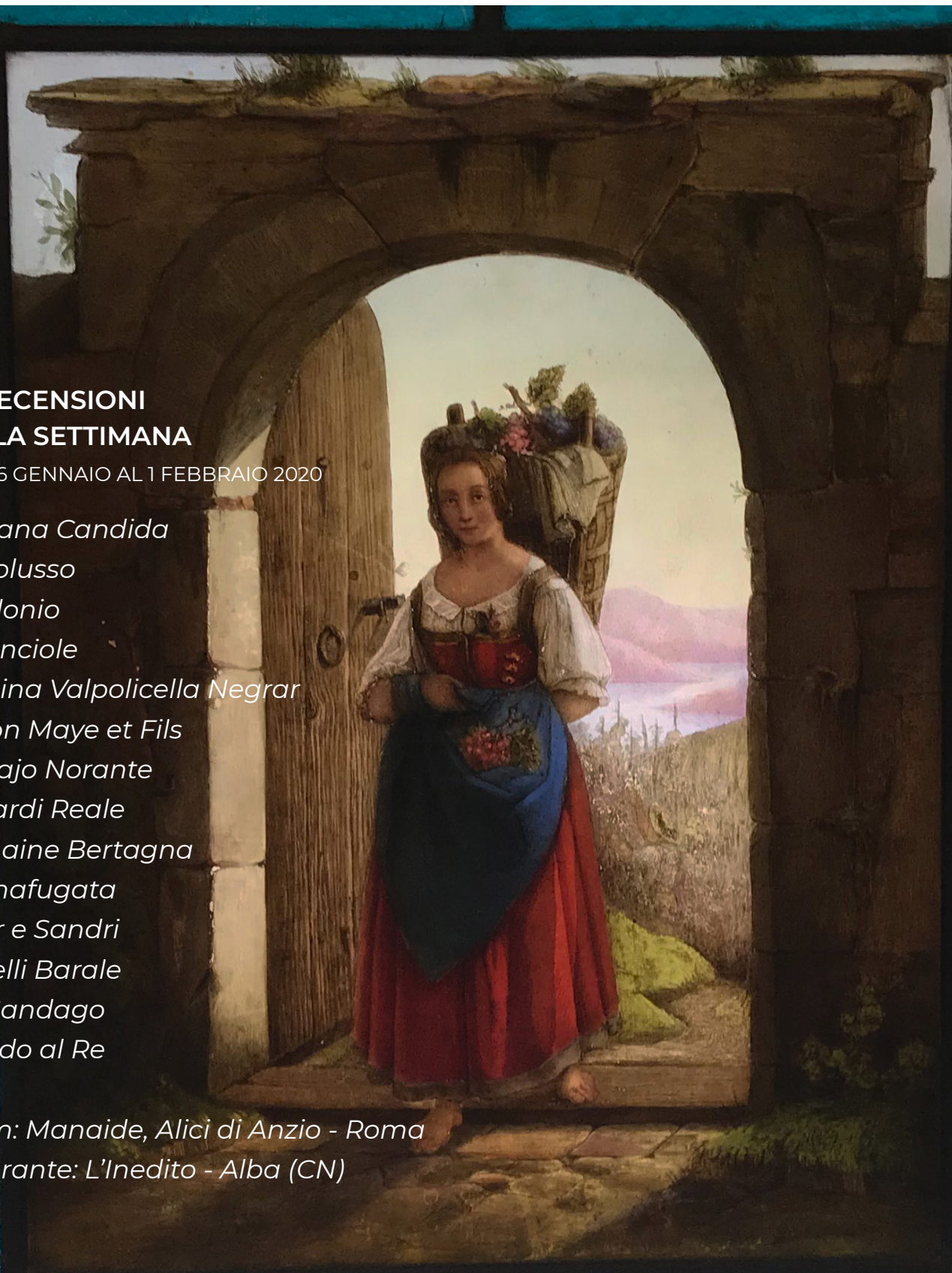
Fratelli Barale

Col Sandago

Gualdo al Re

Zoom: Manaide, Alici di Anzio - Roma

Ristorante: L'Inedito - Alba (CN)





FONTANA CANDIDA

Docg Frascati Superiore Vigneto Santa Teresa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia Puntinata e di Candia,

Trebbiano Toscano, Greco

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Fontana Candida](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Mauro Merz

L'azienda, una delle realtà che compongono il variegato mosaico enico del Gruppo Italiano Vini, si trova nell'Agro Tuscolano, a Monteporzio Catone (sulla collina che le dà il nome) e conta su 97 ettari di vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie. I terreni sono contraddistinti dalle "pozzolane" o "terrinelle", ceneri vulcaniche, che hanno originato suoli sabbiosi e profondi. Sessanta anni di storia aziendale sulle spalle - la cantina cominciò ad imbottigliare nel 1958 - e un legame con i grandi numeri tipico delle realtà produttive dei Castelli Romani non hanno ostacolato la ricerca di una qualità convincente, soprattutto da quando il Giv è l'"azionista di maggioranza". Un elemento quest'ultimo che fa il paio con un innalzamento qualitativo della denominazione, verificatosi in tempi più recenti. I vini hanno una cifra stilistica immediata ma non banale, in linea con il miglioramento complessivo dell'areale. Il Frascati Superiore Vigneto Santa Teresa è ottenuto dalle uve provenienti dall'omonimo vigneto di 13 ettari di proprietà aziendale, considerato un vero e proprio Cru. Dal colore dorato chiaro, la versione 2018 ha naso che profuma di melone e nespola, mandorla amara e biscotto, erbe aromatiche e pietra focaia. Al palato, domina la sapidità, ma non mancano un tocco di morbidezza e una buona fragranza a rendere il sorso goloso, con finale che si fa piacevolmente ammandorlato.



BORTOLUSSO

Treventine Igt Verduzzo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verduzzo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Az. Agricola Cav. Emiro Bortolusso](#)

Proprietà: Sergio e Clara Bortolusso

Enologo: Luca Bortolusso, Luigino

De Giuseppe

Per i friulani il Verduzzo è sempre stato il vino delle osterie, il tajut di pronta beva. Gli appassionati "foresti" lo associano invece a un passito prestigioso come il Ramandolo. In un modo o nell'altro, un'immagine un po' monocorde e limitativa. Mentre a chi lo conosce veramente il Verduzzo concede inusitate espressioni territoriali. Qui a casa Bortolusso si è cercata una nuova frontiera del vitigno, esplorando gli orizzonti dischiusi da una caratteristica imprescindibile di questa varietà: l'acidità. La quale da un lato ha consentito una vendemmia tardiva (aiutata da un andamento stagionale abbastanza regolare), guadagnando così in avvolgenza e maturità di frutto senza perdere in bilanciamento e naturalezza del sorso; dall'altro ha preservato la scelta della macerazione sulle bucce da qualche potenziale inconveniente di ordine enologico (leggi volatili alle stelle). Il risultato è un vino morbido e saporito, equilibrato e succoso, per niente pesante a dispetto della sua pienezza. I profumi svariano dal miele, a una nota salina probabilmente derivante dalla vicinanza delle vigne al mare, a un sentore di affumicato, a un riconoscimento di Mela Golden leggermente surmatura. Da provare con formaggi non troppo stagionati, decidendo con piacere se sia più gradevole la capacità di questo vino di rilanciare le note aromatiche al gusto, o il suo delizioso bilanciamento tra polpa e freschezza.

(Riccardo Margheri)



APOLLONIO

Salento Igt Rosato Negroamaro Diciotto Fanali

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Apollonio Casa Vinicola](#)

Proprietà: famiglia Apollonio

Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Quella della casa vinicola Apollonio è la storia di un'azienda che ha meritato il titolo di "Impresa Storica d'Italia". Una storia di quattro generazioni, aperta da Noè Apollonio nel 1870, che contribuì allo sviluppo del vino salentino, un prodotto che nei primi decenni del '900 era considerato soltanto come taglio per le partite dei vini del Nord Italia. Dagli anni '70, Apollonio compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio. Oggi è il turno di Marcello e Massimiliano Apollonio che guidano una realtà consistente: 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva di 1.700.000 bottiglie. Fresco di attribuzione un altro riconoscimento che arriva alla cantina con sede a Monteroni di Lecce: è la "Bandiera Verde Agricoltura" (sezione Agri-web) della Confederazione Agricoltori Italiani, per le aziende che si distinguono per la difesa del territorio e dell'ambiente. Ma Apollonio i premi non li guadagna soltanto. Questa cantina della Puglia enoica è infatti ideatrice del "Premio Apollonio", che ogni anno celebra i pugliesi che si sono distinti nel cinema, nell'arte e nella moda. Dal ricco portafoglio aziendale, abbiamo scelto il Rosato Diciotto Fanali, da Negroamaro in purezza, una tipologia peraltro che sta attualmente riscuotendo un buon successo. La versione 2016 possiede aromi definiti che virano verso toni floreali, una bocca slanciata, buon ritmo e bella freschezza.



LE CINCIOLE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Le Cinciole](#)

Proprietà: Valeria Viganò, Luca Orsini

Enologo: Luca Orsini

Luca Orsini e Valeria Viganò hanno molto dei loro vini: non urlano, non schiamazzano, sono piacevoli e intelligenti. Sono i titolari de Le Cinciole, un'azienda di 30 ettari (di cui 10 a vigneto) che si trova a Panzano, frazione di Greve in Chianti, nel Chianti Classico. Per una coppia che appena trentenne molla la città - Roma e Milano - per andare a vivere in campagna, fare il vino non è una scelta scontata. Il vino de Le Cinciole è cresciuto con loro. Conduzione biologica a quasi 500 metri di altezza sul livello del mare, con un terreno tipico del posto: il galestro misto ad argilla. Domina il Sangiovese, ma non mancano un po' di internazionali con un progetto iniziato negli anni 2000. I vini storici sono due, Le Cinciole Chianti Classico e il Petresco Riserva. Dei due scegliamo il primo - ma prendete con voi anche il secondo - Sangiovese in purezza, con un po' di Canaiolo, fermentazione in cemento e affinamento in grandi botte di legno. Una pulizia di naso e di beva davvero invidiabili. Un Chianti Classico in cui c'è tutto quello che deve esserci - e che si può desiderare: la viola, l'arancia amara, la giusta acidità in equilibrio con un frutto croccante, la persistenza netta e delicata. Non ha spigoli né durezza, ma neanche un eccesso di morbidezza che non lo renderebbe il vino adatto che è in tavola. Ci sono vini discreti, che vanno letti in filigrana. Il Chianti Classico delle Cinciole è uno di questi.

(Francesca Ciancio)



CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Doc Valpolicella Classico Superiore Domini Veneti Verjago

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Cantina Valpolicella Negrar](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Daniele Accordini

Nel 1933 nasce la Cantina Sociale Valpolicella, con sede a Villa Mosconi, ad Arbizzano di Negrar. Nel 1957, la Cantina viene rifondata con 80 soci, a Negrar, nell'attuale sede. Nel 1989 Cantina Valpolicella Negrar inizia un articolato progetto d'individuazione di alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella, dalle quali, con un lavoro intenso a fianco dei soci-viticoltori, si ottengono uve di significativa qualità. La loro selezione ha portato alla nascita di Cru e di una linea dedicata a marchio Domini Veneti. Fanno parte di questo progetto zonale i "Vigneti di Jago", a 250 metri sul livello del mare, da cui arrivano le uve per l'Amarone; i "Vigneti di Moron" sulla stessa dorsale in direzione sud, da cui si ottengono le uve per il Recioto; i "Vigneti di Torbe", posti tra i 300 e i 420 metri sul livello del mare ed, infine, i "Vigneti La Casetta", ad un'altezza tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, dai terreni particolarmente calcarei. Il Valpolicella Classico Superiore Verjago 2016 nasce da uve altamente selezionate dai vigneti collinari appassite per 40 giorni. Dopo la vinificazione, segue un affinamento di oltre un anno in legno grande e di altri 3 mesi in bottiglia. Il risultato è un "Super Valpolicella" accattivante nei suoi riconoscimenti olfattivi di frutta matura e in confettura, con qualche cenno speziato. In bocca, l'incendere del vino è largo e succoso.



SIMON MAYE ET FILS

Aoc Valais Chamoson Syrah Vieilles Vignes

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Simon Maye & Fils](#)

Proprietà: famiglia Maye

Enologo: Raphaël Maye

Simon Maye & fils è un'azienda storica del Vallese in Svizzera. Fondata nel 1948 da Simon, di cui ancora porta il nome, è passata nel 1980 nelle mani dei suoi figli Axel e Jean-François, complementari, uno in vigna e l'altro in cantina, a cui si deve l'ampliamento dell'azienda, l'introduzione di nuovi vitigni, come la Syrah nel 1980, e il deciso orientamento verso la qualità, dalle scelte all'impianto alla limitazione delle rese, che hanno portato i vini all'attenzione dei consumatori nazionali e internazionali. Dal 2015 è la volta della terza generazione con l'ingresso in azienda di Raphaël, classe 1990, figlio di Jean-François. Forte oltre che di studi in enologia di esperienze nei vigneti di tutta Europa, Raphaël ha introdotto in vigneto tecniche più rispettose dell'ambiente e della materia prima in cantina. Vieilles Vignes (prima annata nel 2000) è il vino di spicco dell'azienda Simon Maye & fils e rappresenta una delle migliori espressioni della Syrah in Svizzera, dove il vitigno si è ben acclimatato nella parte più alta della Valle del Rodano, che poi prosegue il suo corso in Francia. Syrah Vieilles Vignes 2016 di colore purpureo molto scuro, presenta al naso una nota dominante di pepe, con sfumature di garofano e amarena sotto spirito. In bocca si confermano le spezie e la sostanza; la permanenza di un anno in fusti da 300 litri (seguito da 8 mesi in cemento) ha ammorbidito il tannino.

(Clementina Palese)



DI MAJO NORANTE

Doc Tintilia del Molise

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tintilia

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

Di Majo Norante oggi resta senz'altro la cantina più importante del Molise, benché anche in questa Regione non manchi un certo sviluppo vitienologico. Condotta da Alessio, che continua l'attività produttiva e, per certi aspetti, pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, là dove un tempo sorgeva il feudo dei Marchesi di Santa Cristina, e in cui i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 125 ettari di vigneto di proprietà, che permettono all'azienda una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Il ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, coerente con la vocazione di questa cantina al commercio internazionale, privilegia però da sempre le varietà locali. E tra queste non poteva di certo mancare la Tintilia. La coltivazione del vitigno in questione rimane "confinata", per lo più, in Molise, dove le è stata dedicata una specifica Doc. E di Majo Norante valorizza al massimo questo antico vitigno molisano, vinificandolo in purezza. La sua Tintilia matura parte in legno e parte in acciaio, affinandosi per sei mesi in vetro. La versione 2017 è cupa e corposa. Il suo colore è infatti rubino carico con riflessi violacei. Profuma soprattutto di prugna matura e sottobosco, con cenni di liquirizia e cuoio a rifinitura. In bocca, è vino pieno e denso, dalla struttura posente e dallo sviluppo articolato e serrato.



RICCARDI REALI

Lazio Igp Bianco Emotiq

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia Puntinata, Riesling

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Riccardi Reale](#)

Proprietà: Piero e Lorella Reale

Enologo: staff tecnico aziendale

Un lavoro attento, quello di Piero e Lorella sul cesanese: inteso anche come collante territoriale di cultura, imprenditorialità, biodiversità, naturalità e identità. La loro azienda è sorta nel 2010, direttamente su quelli che erano gli appezzamenti dei nonni di Piero; sarà però nel 2013 che avrà luogo la prima vendemmia, iniziata di un percorso che vede attualmente i titolari procedere con filosofia biodinamica, fermentazioni spontanee, nessuna filtrazione o chiarifica, minimo apporto di solforosa e utilizzo di tradizionali botti di castagno. A latere di tutto questo, va ricordato anche il vigneto sperimentale di varietà a bacca bianca (Semillon, Riesling, Chenin e Malvasia Puntinata): proprio da lì la prima annata di questo Emotiq (nella fattispecie la 2017), arrivata dopo macerazione di sei giorni e successivo affinamento in botti di castagno, come da premessa. Esordio bianchista della cantina, quindi, dopo le diverse declinazioni rossiste rappresentative delle variegate condizioni pedoclimatiche, seppur in un microcosmo comunque ben definito: basti pensare che i terreni muovono sia da suoli vulcanici sia di arenaria, con altitudine che oscilla fra trecento e i settecento metri. Tornando al bianco, buona la prima, com'usa dire: ambrato all'occhio, si delinea al naso con ricordi di camomilla ed erbe aromatiche, confermandosi articolato e complesso anche al palato.

(Fabio Turchetti)



DOMAINE BERTAGNA

Aoc Clos de Vougeot Grand Cru

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.150

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Domaine Bertagna](#)

Proprietà: Eva Reh-Siddle

Enologo: Eva e Denis Rozat



DONNAFUGATA

Doc Sicilia Rosso Angheli

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla, Antonio Santoro



POJER & SANDRI

Metodo Classico Extra Brut Cuvée

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola e Distilleria](#)

[Pojer & Sandri](#)

Proprietà: Mario Pojer e Fiorentino Sandri
Enologo: Mario Pojer



FRATELLI BARALE

Doge Barolo Cannubi

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Barale Fratelli](#)

Proprietà: Sergio Barale

Enologo: Stefano Dellapiana

Clos Vougeot. Uno di quei toponimi di Borgogna che, per chi la ama, sanno subito di magia: souvenir di etichette e annate mitiche, e su tutto il fascino del vino contadino di nascita che poi ascende a nobiltà regali. Bertagna è in tutto 17 ettari (quattro dedicati allo Chardonnay, il resto al Pinot Noir) per coprire 18 denominazioni con 5 Grand Cru nel mazzo e un 1er in orgoglioso monopolio, il Vougeot Clos de la Perrière. A condurre il gioco, oggi, una signora di nome Eva, tedesca, e il francese Denis Rozat, insostituibile partner. Produzione a quattro mani, figlia di agricoltura delicata e sostenibile, con pari attenzione a uve e ambiente in cui si sviluppano. Prima di loro (e della famiglia di lei, approdata qui nel 1982) era stato Claude Bertagna nel 1950 a fondare il Domaine, nel cuore della Cote de Nuits. Il processo produttivo è - in una parola - classico-moderno. I rossi fermentano in acciaio per poi passare in legno piccolo, fino a 18 mesi per le etichette più importanti. Il Clos Vougeot ne fa ovviamente parte: 0,31 ettari la parcella madre preziosamente posizionata; avvolgenti ed eteri insieme gli aromi - di ciliegia, visciola, mora - che si modulano in lenta espansione al gusto, fresco all'impatto ma fruttato e appena "terroso" man mano che il vino scalda i motori in bocca. Prensile (i tannini sono fini e coesi) ha presente già sontuoso e futuro con gran belle premesse.

(Antonio Paolini)

Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enoico di Donnafugata, praticamente, abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando con vini generosi e raffinati la ormai conclamata vocazione della Sicilia per il vino. Oggi l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo conta su 405 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie e gode di un prestigio internazionale solido e riconosciuto. Un percorso virtuoso avviato dal padre Giacomo Rallo, purtroppo scomparso, che ha saputo indicare una strada nuova a tutta l'enologia e la viticoltura dell'isola, conciliando tradizione e innovazione, rispetto per la terra e valori etici. L'Angheli, oggetto del nostro assaggio, nasce nei vigneti della Tenuta di Contessa Entellina in località Casale Bianco, nel cuore della Sicilia sud-occidentale. Ottenuto da un blend di Merlot e Cabernet Sauvignon, maturato in barrique e tonneau per 12 mesi e in bottiglia per ulteriori 24 mesi, trasmette la solarità tipica dei rossi dell'isola. La versione 2016 ha colore rosso rubino intenso, che vira quasi al porpora, ad introdurre un naso dalle spiccate note balsamiche e di frutti rossi, arricchite da cenni di viola e tabacco. In bocca, il vino è morbido e dal continuo ritorno fruttato, che caratterizza un sorso avvolgente e coinvolgente, dal tannino ben risolto e dal finale con accenti boisés.

Il Trentino ha un'altra storia rispetto all'Italia, la regione, infatti, non era neanche italiana fin dopo 1919, qui la cultura tedesca era sempre molto sentita e gli attriti fra il giovane Mozart e le autorità ecclesiastiche trentine erano del tutto logici (beati noi che la disputa si è risolta con l'emigrazione a Vienna del giovane genio - risultato musicale immortale). Il bilinguismo di un De Gasperi aveva, infatti, solide radici in questa parte della penisola di cui l'Italia ha tratto grandi vantaggi. Entrano in scena Mario Pojer, enologo, e Fiorentino Sandri, agronomo - entrambi giovanissimi - nel 1975, quando cominciava la trasformazione della viticoltura ed enologia della regione in una maniera che ha segnato il vino nella provincia trentina. C'erano le pergole, ma la coltivazione delle uve era moderna e precisa, e la trasformazione vinicola aveva già capito il nuovo messaggio, appena annunciato: mosti puliti, controllo della temperatura, ottima espressione varietale. Il successo è stato immediato e non ha subito flessioni dopo quasi 50 anni di attività. Le vigne ora mirano a maggiore materia, i vini sono più ampi e la maestria nell'impiego dei legni molto sentita nello Chardonnay, Pinot Nero e tagli bordolesi; splendidi gli succulenti vini dolci e grappe. E sicuramente nel famoso Spumante Extra Brut, il sigillo di cinque decenni di dedizione e capacità, che non sono mai venuti meno a Faedo.

(Daniel Thomases)

Il Barolo Cannubi dei Fratelli Barale rappresenta, non solo l'etichetta di punta della cantina, ma anche un punto di riferimento nel panorama dei grandi vini delle Langhe. Nasce dalle uve dei ceppi coltivati nel Cru omonimo, situato a nord-est di Barolo, a 250 metri d'altitudine, con esposizione a sud-est e suoli argillo-limosi, ed è forse il più famoso di tutta la denominazione. Da sempre riconosciuto per la finezza e l'equilibrio dei vini che da qui vengono ottenuti, Cannubi è la sintesi del Barolo dal volto classico. La cantina dei Fratelli Barale ha sede sotto il Castello di Barolo e possiede vigne, per un totale di 13 ettari allevati a biologico, anche nei Cru Castellero, Bussia e Serraboella, nel Barbaresco. L'azienda produce mediamente 80.000 bottiglie all'anno ed oggi è condotta da Eleonora e Giorgia, al timone dell'azienda con il padre Sergio. Lo stile dei vini, di cifra decisamente classica, prevede lunghi affinamenti in botti, senza alcun tipo di scorciatoie. Il Barolo Cannubi 2013, maturato per 36 mesi in legno grande, ha colore rosso rubino granato, con qualche leggera sfumatura aranciata. Profuma di piccoli frutti a bacca rossa maturi, sottobosco, di rosa appassita, cacao e cenni balsamici a rifinitura. In bocca, lo sviluppo del sorso è complesso e articolato. La tessitura tannica è fitta ma sottile e la verve acida sempre reattiva, rendendo il finale ampio e persistente.



COL SANDAGO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore Brut Vigna del Cuc

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 140.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: **Casa Bianche**

Proprietà: famiglia Martino Zanetti

Enologo: Flavio Stella

L'azienda vinicola dell'areale di Conegliano Valdobbiadene, 40 ettari di estensione, comprende la collina chiamata in zona Col Sandago, che dà appunto il nome alla cantina. Nel cuore della Marca trevigiana, tra i vigneti di Casa Bianche si erge il "Cuc", un colle caratteristico dove vigne uniche danno origine al vino omonimo di questa particolare altura, oggetto del nostro assaggio. Come suggerisce il suo nome, Vigna del Cuc nasce sulle superfici poste nei punti più elevati delle alture. Quello prodotto da Col Sandago è ottenuto dalle uve allevate in un vigneto di 4 ettari e mezzo ed ogni anno rinnova il connubio tra uve Glera e Chardonnay, riuscendo a esprimere sfumature diverse, che non solo lo legano al territorio dove viene prodotto, ma lo rendono anche un vino dinamico e moderno. Al primo sguardo Vigna del Cuc, versione 2018 e magnum, mostra un colore giallo paglierino carico e perlage di bella persistenza, dato da una lunga presa di spuma. Il profumo ricorda soprattutto la mela verde, con qualche cenno di lievito e lievi tocchi floreali. In bocca, il Vigna del Cuc è polposo e possiede fragranza ed immediatezza di beva. Il basso residuo zuccherino permette di ritrovare nel sorso buona freschezza. Ottimo come aperitivo, dunque, grazie al suo buon livello di acidità, può essere abbinato anche a salumi e piatti più grassi, ma può anche accompagnare un intero pasto con piatti leggeri e delicati.



GUALDO DEL RE

Costa Toscana Igt Quintoré

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: **Gualdo del Re**

Proprietà: famiglia Rossi

Enologo: Barbara Tamburini

Sempre un grande piacere, fare un salto in quel di Suvereto. Ma oltre a questo dato di fatto, risulta inevitabile dare oltretutto a Cesare quel che è di Cesare: ricordando che se un territorio di qualità entra ad un certo punto nel mirino di investitori, appassionati e addetti ai lavori, è perché qualcuno ci ha fermamente creduto per primo. Vivendo appieno in un contesto che lui stesso ha contribuito a far diventare una miscela vincente di qualità vitivinicola, ospitalità deliziosa, ristorazione schietta e, ultima ma non ultima, umanità coinvolgente. Gualdo del Re, nel delizioso contesto di Suvereto, è tutto questo: anche oggi che in azienda sono arrivati alla quinta generazione, dopo che negli anni Sessanta Amansio Rossi aveva iniziato l'attività e quindi il figlio Nico, alla fine degli Ottanta, aveva provato ad imbottigliare in proprio, unitamente poi a sua moglie Teresa. Ormai che anche i loro (ex) pargoli, Valentina e Federico, sono impegnati a tutto tondo in azienda, siamo alla quadratura del cerchio: nel rispetto biologico dell'ecosistema e con le vigne tutt'attorno all'epicentro strutturale. Quest'anno anche una novità, il Quintoré: Merlot in purezza ricavato da rigorosissima selezione (con bottiglia realizzata dalla vetreria Carlo Moretti di Murano) e rivelatosi una bomba. Concentrato, speziato, avvolgente, morbido, profondo, accattivante ma complesso: bravissimi.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



MANAIDE, ALICI DI ANZIO

VIA JENNE, 113 - ANZIO (RM)

Tel: +39 320 0213191

Sito Web: www.manaide.it

Soprattutto negli ultimi tempi, sono diventate assai rinomate quelle spagnole del Cantabrico, decisamente molto buone, ma anche in Italia non mancano significative produzioni di questo pesce azzurro da conserva. Di passaggio, sgombriamo il campo da un classico e duraturo fraintendimento: alici e acciughe sono lo stesso tipo di pesce ("Engraulis encrasicolus"), che viene indifferentemente chiamato alle nostre latitudini in due modi, creando confusione. Con il termine "acciughe" si intendono, generalmente, i pesci interi conservati sotto sale, e con il termine "alici" gli stessi pesci sfilettati e messi sott'olio. Ma sempre di alici stiamo parlando. Le Alici di Anzio in olio extra vergine di oliva stagionato con sale integrale raccolto a mano, rappresentano una conserva ittica di alta qualità. Le alici fresche provengono dal mare romano e sono pescate con una particolare rete tradizionale, il cianciole. Una bontà pronta da gustare, anche solo su una fetta di pane tostata, come aperitivo.

RISTORANTE



L'INEDITO VIGIN MUDEST

VIA VERNAZZA, 11 - ALBA (CN)

Tel: +39 0173 441701

Sito Web: www.lineditoviginmudest.it

Il Vigin Mudest, prima licenza di somministrazione in Alba, era un locale a gestione familiare in cui ci si ritrovava davanti a un buon piatto e a un buon bicchiere a commentare le imprese del pallone elastico o palla pugno, sport tipico langarolo. Oggi la nuova gestione come "L'Inedito", a cura di Roberta e Mauro e dello chef Flavio Scaiola ha consegnato al centro della cittadina un locale al passo con i tempi ma sempre legato alla grande tradizione culinaria di questa terra. Diversi i menù a tema: dedicato al tartufo, a base di battuta di Fassona, fonduta con crostini di pane casereccio, tajarin al coltello con burro fuso, uova al tegamino e gelato alla crema d'uovo e miele di acacia; dedicato alla tradizione, che comprende carne cruda battuta al coltello, tajarin con ragù di salsiccia, brasato al Barolo e bonet con gelato alle nocciole di Langa; oppure il menu degustazione, che prevede insalatina di fagiano e melograno con Parmigiano, sformatino di verdure con fonduta, ravioli del plin al tartufo nero, medaglione di coniglio all'Arneis e timo.



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 - Musée de la Vie Romantique

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

