

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 92 - Dal 8 al 14 Marzo 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 8 AL 14 MARZO 2020

Champagne Encry

Altura

Ognissole

Bele Casel

Di Sipio

S. Michael Eppan

Tenuta di Arceno

Rocca Sveva

Cataldo Calabretta

Marchesi di Barolo

Gunderloch

Il Marroneto

La Felce

Villa Sandi

Zoom: Tenuta di Montecorona, Olio Evo Dop Umbria Colli del Trasimeno

Ristorante: Al Calmiere - Verona



CHAMPAGNE ENCRY

Aoc Champagne Dosage Zero Blanc de Blancs Grand Cru

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Champagne Veuve Blanc](#)
[Estelle - Encry](#)

Proprietà: Enrico Baldin, Nadia Nicoli
Enologo: staff tecnico aziendale



ALTURA

Maremma Toscana Igt Ansonaco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Ansonica

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: Azienda Agricola Altura Carfagna
Proprietà: Francesco Carfagna

Enologo: staff tecnico aziendale



OGNISSOLE

Doc Castel del Monte Rosso Romanico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)
Proprietà: Antonio Capaldo

Enologo: Luca d'Attoma



BELE CASEL

Docg Asolo Vecchie Vigne

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Rabbiosa, Marzemina Bianca,
Perera, Bianchetta Trevigiana, Glera

Bottiglie prodotte: 3.381

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Bele Casel](#)

Proprietà: famiglia Ferraro
Enologo: Danilo Ferraro

C'è molta Italia in questa Maison della Champagne. Tutto inizia nel 2003, quando Enrico Baldin, esperto di ingegneria naturalistica e ripristino ambientale, viene contattato da un viticoltore francese, che possedeva 7 ettari di vigneti a Le Mesnil-sur-Oger, uno dei 17 Grands Crus della Champagne, al centro della Côte des Blancs, e che forniva vin clair (il vino base) a marchi come Krug e Salon, imbottigliando in proprio solo poche bottiglie. Enrico Baldin ne porta alcune in Italia, dove ha presto successo. Nasce così un business italo-francese con Baldin che viene "ripagato" del suo lavoro dal vigneron con 2,8 ettari di vigneto. Così, insieme alla sua compagna Nadia Nicoli fa nascere Encry, la prima ed unica azienda italiana iscritta Comité interprofessionnel du vin de Champagne (Civc). Oggi la produzione raggiunge circa 27.000 bottiglie l'anno, divise tra quattro etichette: Zéro Dosage, Millésime, Gran Rosé Prestige e Grand Cuvée. Tradizionale per metodo produttivo e interpretazione del terroir, essenziale e puro lo Champagne Zéro Dosage Blanc de Blancs Grand Cru matura 36 mesi sui lieviti. Fine sia al naso che al palato, ha colore giallo paglierino brillante, con perlage sottile e persistente. Profuma di fiori bianchi e pesca, di nocciola e crosta di pane, e di pietra focaia e agrumi. Il palato è croccante, profondo e verticale, di persistente sapidità e dal finale leggermente ammandorlato.

È facile, col senno di poi, salire sul carrozzone dei vincitori. È sicuramente comodo farsi portavoce di meriti incontrovertibili quando c'è stato qualcuno, magari in tempi non sospetti, rivelatosi pionieristicamente capace di spianare a tutti la strada, fosse pure solo parzialmente. Onore al merito quindi a Francesco Carfagna, che da oltre vent'anni ha iniziato a predicare il suo verbo enoico sull'Isola del Giglio: rivestendo spesso, suo malgrado, il ruolo di un Don Chisciotte isolano la cui apparente follia lo aveva talvolta reso oggetto di perplessità anche da parte di molti dei suoi conterranei. Eravamo nel 1999, infatti, quando fra lo scetticismo di molti il nostro acquisì i suoi attuali appezzamenti in località Altura, per l'appunto, offrendosi per una scommessa ardua e ostinata, ma meravigliosa: quella di riportare a pieno regime viticolo un ambito ormai inselvatichito e apparentemente ingovernabile, dove però un tempo vivevano antichi e floridi terrazzamenti, pur se ovviamente non agevoli da gestire. Ce l'ha fatta: unendo a questo recupero un'attenzione maniacale a tutto il contesto ambientale e curando le piante una ad una, bonificando persino percorsi e sentieri al fine di lavorare al meglio i vigneti. Il suo Ansonaco è emozionante: macchia mediterranea, sale, iodio, agrumi, acidità piacevolmente sferzante e succosa avvolgenza. Quasi fossimo sull'Isola del Giglio.

(Fabio Turchetti)

Ognissole è la cantina pugliese di proprietà Feudi di San Gregorio, l'azienda della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma vero e proprio gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Toscana Campo alle Comete nel bolgherese, in Friuli con la compartecipazione nell'azienda Sirch, di Pierpaolo Sirch, AD di Feudi di San Gregorio, con joint venture con Federico Graziani sull'Etna e con Tempa di Zoè nel Cilento in partnership con Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis). Due i nuclei produttivi che formano l'azienda: uno collocato sull'altopiano di Gioia del Colle, destinato all'allevamento Primitivo, e l'altro (già noto come Cefalicchio) fra Canosa di Puglia e Castel del Monte. Il secondo, certificato come biodinamico dopo aver iniziato la sua conversione dal 1992, è costituito da ventisette ettari di vigna prevalentemente coltivati a Nero di Troia, Bombino Bianco e Moscato Bianco. Proviene da quest'ultimo il vino oggetto del nostro assaggio. Maturato parte in acciaio e parte in legno grande il Romanico 2016 è rosso essenziale e quasi severo. Rubino il colore, granato all'ungheia. Profuma di frutti di bosco e di confettura di amarena, poi di ginepro, di liquirizia e di erbe officinali. L'assaggio è caldo e tonico, ben presente nella trama tannica tendenzialmente nervosa, lungo nella persistenza e dal finale dai ritorni fruttati e speziati.

Un vignaiolo si mette in gioco tutte le volte che fa nascere un nuovo vino. E non è una sfida facile perché di etichette ce ne sono tante, anche troppe, e di vini buoni è pieno al mondo. Devi quindi pensare a qualcosa di davvero unico. Non è sufficiente che sia buono. Luca Ferraro dell'azienda veneta Bele Casel pare esserci riuscito. Il Vecchie Uve è un prosecco Docg frutto di un vecchio vigneto acquistato nella zona di Monfumo - siamo ad Asolo - con pendenze ripide, marne calcaree e uve dimenticate, come la Rabbiosa, la Marzemina Bianca, la Bianchetta Trevigiana e la Verdiso. Charming lungo, sosta ben 12 mesi sulle fecce fini, un anno di autoclave e ancora 12 mesi di bottiglia. Completamente a zero zuccheri. Un prosecco dunque inusuale, con una bolla davvero fine, una persistenza notevole, ma soprattutto dai sentori e dai sapori non convenzionali, pur con il vantaggio - perché talvolta lo è - di una bassa alcolicità. Prima annata, 2016, presa di spuma nel 2018, imbottigliamento agli inizi del 2019. Un lavoro di fino, sempre teso, come fa da anni Luca Ferraro, a far emergere la denominazione Asolo, spesso risucchiata dalla più nota Conegliano Valdobbiadene. Non nega gli sbagli Luca, poi finalmente arriva la bottiglia in equilibrio, la 2016 che sa di piccoli fiori, di cedro, di erbe di campo e che ha una sapidità davvero bilanciata. Un sorso incredibilmente vivo e invitante. Una bollicina a tutto pasto.

(Francesca Ciano)



DI SIPIO

Dop Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Nicola Di Sipio](#)

Proprietà: Nicola Di Sipio

Enologo: Romeo Taraborrelli

Arrampicarsi per una stradina nel verde, raggiungere i 300 metri e restare sorpresi da un'architettura di beltà unica: una struttura su più piani mirabilmente integrata con il paesaggio, la cantina inglobata nella collina. All'esterno, a fianco della villa del 500 che fu dei marchesi Mezzanotte, si ergono i muri in arenaria locale, a sottolineare la continuità con il territorio circostante. Il ventre più interno è in vetro e in acciaio. Siamo a Ripa Teatina, tra le vette della Maiella, a 7 chilometri dal mar Adriatico. Dal palco in acciaio e vetro sospeso sul vigneto di 35 ettari (l'età varia dai 50 ai 5 anni del vigneto sperimentale), ammiriamo il lago naturale, il bosco, gli ulivi che si estendono per altri 35 ettari. La tenuta fu acquistata 20 anni fa da Nicola Di Sipio, direttamente dai marchesi di Ripa Teatina. Una storia di riscatto: il padre e anche lui, da ragazzino, lavoravano come braccianti dai nobili. I Di Sipio sono nati nel paese di Rocky Marciano e hanno saputo prendere a pugni la crisi: Nicola fa fortuna nel settore automotive, ritorna a Ripa Teatina e compra l'azienda. Nel 2006 la prima etichetta, dal '18 la certificazione bio. A narrarci le vicende è Giulia Di Sipio, nipote di Nicola, enologa ma attualmente responsabile della gestione aziendale. Il Montepulciano Riserva '13 tra note di liquerizia ed erbe aromatiche, mostra tannini fitti ma gustosi e chiude in fine equilibrio.

(Alessandra Piubello)



S. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Chardonnay Sanct Valentin

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 86.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 350 soci che, con il loro lavoro su 380 ettari di vigneto, forniscono una materia prima ineccepibile alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Si tratta di una realtà dalla connotazione decisamente bianchista e, soprattutto, il Sauvignon "Sanct Valentin", per fare l'esempio più eclatante, è ormai una vera e propria icona per tutti gli appassionati. Ma come accade spesso a queste latitudini, non solo. Il rigoroso lavoro di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare una qualità diffusa, non priva anche di altre punte di eccellenza, nell'intero portafoglio etichette aziendale, che ha reso San Michele Appiano un vero e proprio punto di riferimento dell'Alto Adige enico. Vino di stampo internazionale, realizzato solo in determinate annate e con una meticolosa selezione delle uve, lo Chardonnay "Sanct Valentin" 2017, vinificato e maturato in legno, è bianco destinato anche ad un prolungato affinamento in bottiglia. Ha colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profuma intensamente di vaniglia, di mela matura, di pesca e di ananas. In bocca è ricco, sinuoso, morbido ma anche fragrante e il suo sorso è ampio e bilanciato, chiudendo su note che ritornano fruttate.



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Arcanum

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Tenuta di Arceno Società Agricola](#)

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Lawrence Cronin, Pierre Seillan

Nella Tenuta che riporta a pensieri di vino, ma anche di vera bellezza (Arceno è tra i luoghi più suggestivi nell'area di cui Castelnuovo è capoluogo, e nei circa 1.000 ettari della proprietà nulla manca per ribadirlo, tra boschi e cipressi, parco, lago, antiche case e preziosi oliveti) lavora una mini Onu enoica. Proprietà Usa, terroir più che mai toscano, finissage d'ispirazione bordeaux affidata (in ambo con Lawrence Cronin) a Pierre Seillan, rodato guascone creatore a Sonoma del premiatissimo Verité e a lungo a St. Emilion in vari Chateau. L'esito? Una batteria che parte dai Sangiovese chiantigini, affrontati con rispetto e volontà di non snaturare, e anzi rivendicare le stimmate di zona, per poi virare sui vessilli di Bordeaux lavorati in blend e in purezza: il Merlot Valadorna e - eccoci al punto - il Cabernet Franc Arcanum, un tempo "battezzato" con dosi variabili dei confratelli di Garonna, e oggi orgogliosamente in purezza: vitigno espressivo quanto suscettibile, capace di espressioni rustiche e brusche come di eleganza e volteggi da Nureyev. L'Arcanum 2016 (annata classica, tra le poche in un decennio tessuto di asperità climatiche più che di regolarità) ha l'elasticità del danzatore e il suo equilibrio, ma anche l'ossatura e il fiato del fondista: serio e sereno, varietale e territoriale insieme, vale il suo costo, e lo dimostrerà lungo un tragitto stimabile in decenni.

(Antonio Paolini)



ROCCA SVEVA

Veronese Igt Bianco Chiaropuro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Incrocio Manzoni, Müller Thurgau,

Garganega, Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giancarlo Piubelli

Realtà storica e molto articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai sviluppato. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda, alla Valpolicella e naturalmente comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini e per la produzione ad Indicazione Geografica Tipica. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha dimostrato di saper conciliare quantità e qualità, sapendo cogliere anche il ritrovato successo dei vini bianchi, soprattutto nei mercati internazionali. Il Chiaropuro 2018 è un viaggio a base di Incrocio Manzoni, Müller Thurgau, Garganega e Moscato - sovrarmature in pianta, per 10-15 giorni e poi appassite su graticci - ed affinato in acciaio. Bianco dal sorso immediatamente appagante, ha colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso profuma di ananas, albicocca e fiori di tiglio. Al palato, il sorso è tonico e non privo di morbidezza con una leggera nota balsamica che compare sul finale.



CATALDO CALABRETTA

Doc Cirò Rosso Classico Superiore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Amigdala](#)

Proprietà: Cataldo Calabretta

Enologo: Cataldo Calabretta



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Coste di Rose

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio



GUNDERLOCH

Vdp Riesling Grosse Lage GG Rothenberg

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Gunderloch](#)

Proprietà: famiglia Hasselback

Enologo: Johannes Hasselbach



IL MARRONETO

Docg Brunello Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.040

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori, Paolo Vagaggini

Messo ben in evidenza sull'etichetta, è il segno inequivocabile, manifesto del suo modo di fare vino e della sua etica. L'arciglione, antico strumento di potatura dei viticoltori cirotani, l'ha ereditato dal nonno, insieme al nome: simbolo che rivendica il valore della mano dell'uomo, la produzione artigianale, il legame ancestrale con la vigna che per millenni ha determinato lo spirito viticolo di questo territorio, tanto da renderlo rinomato già in epoca Magno Greca. Quello di Cataldo, e delle sue sorelle, è a tutti gli effetti un atto di fedeltà. Sebbene appartenente alla nuova generazione, onora e osserva le antiche pratiche in vigna, per preservare l'impronta del terroir, facendo in modo che in cantina prosegua e si evolva il lavoro fatto tra i filari. Ha deciso di guardare avanti spostando indietro le lancette del tempo, con la consapevolezza che il progresso sta nella sapienza del vignaiolo. Per catturare l'identità ricorre alla fermentazione spontanea con lieviti indigeni e alla lunga macerazione. I vitigni sono gli autoctoni che da sempre popolano la campagna cirotana, la maggior parte sono ad alberello e tutti tramandati in famiglia. Il Cirò Classico Superiore nasce sulle colline storiche di produzione. Porta dentro forti richiami ai profumi della macchia mediterranea, con note balsamiche ben integrate. Un vino profondo, mai stucchevole che lascia piacevoli sensazioni sapide.

(Manuela Laiacina)

Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava ad operare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubio e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi, la Marchesi di Barolo è una delle realtà più grandi dell'intero areale ed è condotta dalla famiglia Abbona. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione che si aggira su 1.500.000 bottiglie all'anno. Nella zona orientale del comune di Barolo, di fronte a Bussia di Monforte, si trova la collina Coste di Rose da cui è ottenuto il Barolo oggetto del nostro assaggio, affinato per due anni tra barrique e legno grande. La versione 2015 è ricca ed intensa al naso, con sentori di frutti di bosco maturi, richiami all'amarena, alla prugna e alla ciliegia, cui seguono liquirizia, resina, grafite e pepe nero. Caldo, rotondo e leggermente sapido il sorso, guidato da una trama tannica potente, che contribuisce a creare un carattere persistente e brillante.

Ardesia rossa: è la matrice dominante del terreno specialissimo (davvero raro all'infuori di qui) che marca in questa zona del Rhein - l'area più estesa e produttiva della Germania da vino - le posizioni di qualità assoluta. È su una di queste, appunto, che è ubicata la "casa" del Rothenberg, pezzo dichiaratamente pregiato tra i 24 ettari di proprietà di quest'azienda che ha alle spalle una lunga storia. Essa è stata fondata, infatti, da Carl Gunderloch nel 1890; ma poi soltanto circa cento anni dopo, nel 1986, quando a prenderne le redini è stato Fritz Hasselback, capo della famiglia attualmente proprietaria, è scattata la svolta che ha resuscitato l'orgoglio e il blasone iniziali (un po' offuscatisi nel tempo) grazie a un lavoro assiduo quanto ambizioso. Ora il testimone è passato nelle mani del figlio di Fritz, Johannes, cui è demandato anche il compito di "comporre" i vini prodotti: Riesling ovviamente, articolati in sei diverse tipologie ed etichette, con due cavalli di razza a tirare la volata, l'Hipping (da terreno a copertura limosa con grandi ardesie nell'impasto), fruttato, estroso, esoticamente espressivo, e il più ritroso ma solidissimo Rothenberg, appunto, per il quale la mineralità non è un concetto astratto ma una spina dorsale tangibile, e in cui l'acidità, ben perfusa peraltro nell'armonico magma gustativo, è garanzia palpabile di lunga, luminosa evoluzione.

(Antonio Paolini)

La storia del Marroneto comincia nel 1974, quando l'avvocato senese Giuseppe Mori acquistò il primo nucleo aziendale. Nel 1980, le prime bottiglie di Brunello. Mentre il padre ed il figlio Andrea continuano la loro carriera di avvocato, Alessandro Mori decide di dedicarsi all'azienda, seguendo i consigli di Mario Cortesio e di Giulio Gambelli. Specialmente negli ultimi dieci anni, l'azienda sembra aver trovato una continuità straordinaria nell'eccellenza, attraverso macerazioni lunghe e pazienti affinamenti in legno grande. Il Marroneto conta su sei ettari di vigneto sul versante nord di Montalcino per 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Le vigne si trovano a ridosso della cinta muraria di Montalcino, sul versante nord della zona di produzione del Brunello e questa piccola realtà è ormai consacrata tra le mete imperdibili degli amanti del Brunello "old style". Accanto ad una gamma di vini sempre convincenti il Cru Madonna delle Grazie è, senz'altro il vino che svolge il ruolo di punta diamante aziendale. La versione 2015, possiede naso ricamato su cenni di fragoline di bosco, lamponi e umori di cantina ma anche su tocchi più solari; bocca ampia, golosa in ingresso e allo stesso tempo austera, chiusa da una trama tannica serissima, di impareggiabile sapore. Il sorso non subisce mai sussulti: succoso e vitale, di grande forza e finezza al contempo, èapidissimo e sempre intenso.



LA FELCE

Doc Colli di Luni Vermentino Monte dei Frati

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: Azienda Agricola Le Felce

Proprietà: Andrea Marcesini

Enologo: staff tecnico aziendale

Un contesto bellissimo, che già di suo non guasta mai. Aggiungete a questo, poi, un uomo appassionato e attaccato alla sua terra come pochi, che sta proseguendo il lavoro intrapreso negli anni Cinquanta dalla propria famiglia e che oggi vede in pista anche il figlio a coadiuvarne le gesta: senza quindi soluzione di continuità operativa, per la dinastia. E se, alla fin fine, al di là del languido ma inevitabile romanticismo di turno, ci dovessero scappare persino dei vini buoni – come in effetti avviene – crediamo senza indugi di poter definire il cerchio deliziosamente quadrato. Andrea Marcesini ha firmato la sua prima annata nel 2001: dopo aver fondato l'azienda nel 1998, in questo spazio delizioso della piana dei Luni. I vigneti, infatti, muovono da lì per arrivare fino alle colline sottostanti Ortonovo: disponendo quindi di terreni prevalentemente sabbiosi nel primo caso, preferiti per le uve rosse, con la media collina dai sottosuoli argillosi a comprendere invece i vigneti più vecchi, soprattutto di vermentino. Grande finezza nei bianchi, come sempre, e tanta luminosa freschezza, capace anche di continuare ad evolvere in bottiglia con risultati solidissimi. Su tutti il Monte dei Frati, dall'omonimo appezzamento, ricco di iodata sapidità e di aromi floreali: per un palato sinuoso e cristallino, a ribadire quanto già evidenziato sia all'esame visivo sia in quello olfattivo.

(Fabio Turchetti)



VILLA SANDI

Doc Montello Colli Asolani Merlot Còrpore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: Villa Sandi

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Riccardo Cotarella, Valerio Fuson

In un tempo, tutto sommato, breve, la famiglia Moretti Polegato è stata capace di costruire qualcosa d'importante nel mondo del vino tricolore, a partire dal recupero e dalla valorizzazione in chiave moderna di una realtà storica importantissima, simboleggiata dalla splendida villa che ne rappresenta l'emblema, identificando un marchio ormai celebre. La Villa, dunque, un significativo edificio seicentesco in stile palladiano, nel bel mezzo della Marca Trevigiana, come cuore pulsante di una realtà articolata, oltre 500 ettari a vigneto, per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie (con le etichette di Prosecco e Conegliano Valdobbiadene, protagoniste assolute), in costante ascesa quali-quantitativa e tra i riferimenti assoluti per chi ama le bollicine venete. Ma non solo. Interpretando a pieno la tradizione enologica veneta, l'azienda con sede a Crocetta del Montello, nel cuore dell'areale trevigiano, produce anche alcuni rossi: i Venezia Doc, Merlot e Cabernet il Marinali a base di uve Raboso e due Montello Colli Asolani, il Cabernet Filio e il Corpore Merlot in purezza. Quest'ultimo nella versione 2016 appare di un colore rosso rubino intenso e fitto. Intensamente fruttato al naso, mette in evidenza note di mora e ciliegia, accanto a cenni speziati di vaniglia e pepe. In bocca il sorso è pieno e caldo, i tannini morbidi e rotondi e il finale ampio ed articolato.

ZOOM



MONTECORONA, OLIO EVO DOP UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO

VIA BADIA, 316 - Umbertide (PG)

Tel: +39 075 941 3501

Sito Web: Tenuta di Montecorona

La Tenuta di Montecorona è la più grande proprietà di Saiaagricola (ancorché forse più nota sul fronte del vino con Fattoria del Cerro, Colpetrone, La Podarina e Tenuta di Monterufoli) ed è situata nei pressi di Umbertide in Umbria. Con i suoi 2.000 ettari di terreni, con la Badia al loro centro e con l'Eremo camaldolese, si pone come una fra le più importanti realtà agricole del suo comprensorio. L'azienda produce, oltre a diversi altri prodotti agricoli, un olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo Dop Umbria dalle caratteristiche qualitative significative: unica la selezione aziendale Extravergine Dop Umbria - Colli del Trasimeno. Appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso e limpido; all'olfatto è potente, con note di carciofo, cicoria ed erbe balsamiche e sentori di menta e rosmarino. In bocca è fine, dotato di toni di cardo di campo e mandorla dolce. Amaro e piccante decisi ed equilibrati. Eccellente su antipasti di verdure crude, zuppe di legumi, pesci al cartoccio, carni bianche e formaggi freschi.

RISTORANTE



AL CALMIERE

PIAZZA SAN ZENO, 10 - VERONA

Tel: +39 045 8030765

Sito Web: www.alcalmiere.com

Il Ristorante Al Calmiere si trova in una piazzetta del centro storico di Verona, accanto alla Basilica di San Zeno. Il locale nacque come osteria nel lontano 1921 per iniziativa di un gruppo di soci che decisero di calmierare il prezzo del mezzo litro di vino, da cui il nome. Negli anni è diventata una delle trattorie più significative nell'offerta della cucina veronese, conservando un ampio bancone all'ingresso, tipico delle osterie della città. Nel ricco menu sono presenti numerose specialità tradizionali della città e del Veneto, tra cui polenta con funghi, lardo e soppressa; sfilacci di cavallo; bigoli al torchio; gnocchi fatti in casa; pasta e fiaschi; nodi d'amore di Valeggio. Nella scelta, per quanto riguarda i secondi, spicca il monumentale carrello delle carni bollite, orgoglio della casa e delizia per il palato (manzo, cotechino, lingua naturale e salmistrata, prosciutto, testina di vitello) accompagnato dall'immane pearà. A fine pasto fichi al Marsala o sbrisolona artigianale, o, ancora, tiramisù con pandoro di Verona.



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: © Tenuta di Arceno

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

