N. 102

DAL 17 AL 23 MAGGIO 2020

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 102 - Dal 17 al 23 Maggio 2020 - Tiratura: 28.900 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - ivini@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 17 AL 23 MAGGIO 2020

Tenute Silvio Nardi
Tommasi
Casa Caterina
Perticaia
Pasqua
Mandrarossa
Fattoria dei Barbi
Bruna Grimaldi
Albino Armani
La Rasina
Masseria
Kellerei Terlan
Podere Casina
Masi

Zoom: Fagone, Cipolla di Giarratana - Ragusa
Ristorante: Il Vecchio e il Mare - Firenze

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store



TENUTE SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Tenute Silvio Nardi
Proprietà: famiglia Nardi
Enologo: Emanuele Nardi

Fu l'imprenditore umbro Silvio Nardi, addirittura negli anni Cinquanta del Secolo scorso, a scommettere su Montalcino, ma è stata sua figlia Emilia a condurre, a partire dai primi anni Novanta, l'azienda di famiglia, proiettandola tra le cantine più significative della denominazione. Oggi Tenute Silvio Nardi è una realtà produttiva non secondaria a Montalcino, anche in termini numerici, forte di 80 ettari a vigneto per una produzione media di 250.000 bottiglie. I vigneti sono suddivisi in più di trenta appezzamenti, ma i più significativi sono rappresentati da quelli della tenuta di Manachiara, nel settore orientale della denominazione e quelli di Casale del Bosco nel versante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti in cui il Sangiovese si esprime, evidentemente, con accenti diversi ma sempre affascinanti. Proviene da quest'ultimo areale il vino oggetto del nostro assaggio. Il Brunello di Montalcino Poggio Doria 2015, maturato per 18 mesi in tonneau di primo e secondo passaggio e successivamente in legno grande per altri 12 mesi, possiede un profilo aromatico generoso e intenso sul frutto scuro maturo, accenni di fiori leggermente appassiti e toni affumicati e speziati. Al palato, ha sorso pieno e articolato, ampio negli aromi, potente nel corpo, con tannini già ben assestati. Persistenza e ricchezza dominano il finale, per un Brunello già oggi espressivo.



TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico De Buris

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 6.739
Prezzo allo scaffale: € 270,00
Azienda: S. Agricola Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

Una lunga storia enoica quella della cantina di Pedemonte, che comincia nel 1902 e che nel recentissimo passato ha trovato uno sviluppo come pochi nell'Italia del vino. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi 95 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (40 ettari), la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto da cinque tenute: due in Toscana (Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo) e una in Basilicata (Paternoster, l'ultima acquisizione in ordine di tempo, 2016). Una realtà che si è fatta vero e proprio gruppo enologico, con 565 ettari vitati oggi produce quasi 3 milioni di bottiglie. Certo, il cuore resta ancora nella Valpolicella e il vino del nostro assaggio lo dimostra. L'Amarone De Buris Riserva 2009 sottolinea il legame fra la famiglia Tommasi e la Valpolicella, un solido trade union tra tradizione e modernità. Ottenuto da uno dei Cru più importanti della zona, La Groletta, continua il suo percorso nella villa De Buris. È ottenuto dopo 110 giorni di appassimento delle uve e affinato in legno grande per 6 anni. Al naso profuma di amarena e ciliegia sottospirito, spezie e cacao. Al palato è morbido, quasi vellutato e dal finale interminabile.



CASA CATERINA

Spumante Metodo Classico Brut Nature 36

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Casa Caterina
Proprietà: Aurelio ed Emilio del Bono
Enologo: Aurelio ed Emilio del Bono

12 ettari di vigneti impiantati e una bassa resa per pianta: questa è Casa Caterina, azienda a conduzione biodinamica, che porta il nome della madre di Emilio e Aurelio Del Bono, i titolari. A metà degli anni '80 prendono in mano l'azienda e seguono la traccia solcata del padre, che faceva vini ancestrali, semplici e veri. Negli anni a cavallo tra il 1994 e il 1995, nonostante siano in Franciacorta e producano bollicine, abbandonano il disciplinare, rinunciano alla DOCG e a tutti vantaggi che ne conseguono perché il rispetto delle normative che regolano le produzioni sembra loro troppo lontano dalla loro idea di fare vino. La sperimentazione di tipologie non ammesse e i dosaggi zero, che permettono ai vini a una lunga maturazione sui lieviti, danno a Casa Caterina e alle 20.000 bottiglie prodotte ogni anno una consacrazione e un successo che premia le loro scelte. Il Brut Nature '36' è quindi dosage zero, senza aggiunta di zucchero, tre anni sui lieviti, Chardonnay in purezza che nasce da un vino fermentato in acciaio e una piccola percentuale in botti di rovere. Sboccatura manuale e poi, nella degustazione si rivela alla vista brillante con perlage fine, racconta al naso di frutti tropicali come mango, agrumi insoliti come chinotto, qualche cenno di mandorla per poi farsi scoprire, in bocca, di godibile bevibilità, con un cenno salino a centro bocca che lo rende appetitoso e gustoso sul finale.

(Leonardo Romanelli)



PERTICAIA

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 27,50
Azienda: Perticaia Società Agricola
Proprietà: famiglia Becca
Enologo: Paolo Salvi

Perticaia non è un nome secondario nel panorama delle aziende qualitative della denominazione del Montefalco Sagrantino. Fondata da Guido Guardigni, una vita con vari ruoli nel mondo del vino italiano che conta, ha senz'altro arricchito questo territorio da molti punti di vista. Oggi la proprietà è cambiata e fa capo ad un gruppo di imprenditori umbri con attività all'estero, che sono chiamati ad una bella sfida: portare avanti un progetto enologico già ben assestato, possibilmente migliorandolo ancora. I vigneti, 15,50 ettari, insistono nell'areale di Casale e la produzione, completamente incentrata sui vini a denominazione, Sagrantino e Montefalco Rosso, ma anche Trebbiano Spoletino che sembra essere diventato uno dei fiori all'occhiello aziendali, si attesta sulle 120.000 bottiglie annue. Una gamma di etichette estremamente caratterizzata, dunque, dallo stile ben leggibile e in linea con il territorio di appartenenza, e forte di una solida costanza qualitativa, con vini capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta, in virtù di un'inappuntabile fattura. Il Sagrantino 2016 (in uscita a settembre 2021) già "doma" la forza tannica che notoriamente lo caratterizza, proponendo uno sviluppo gustativo sì avvolgente e poderoso, ma ben articolato da acidità e un fondo di dolcezza. Al naso, prevalgono sensazioni intense che rimandano a fragranze vegetali, frutta matura, toni speziati, di sottobosco, vaniglia e ginepro.

I VINI DI WINENEWS



PASQUA

Veneto Igt Rosso Passione Sentimento

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Merlot, Corvina, Croatina
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 11,50
Azienda: Pasqua Vigneti e Cantine
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

È una delle realtà più importanti del Veneto enoico che si è sviluppata, a partire dal 1925, intorno alla famiglia omonima di origine pugliese. Ovvio che si tratti di una realtà produttiva capace di evolversi e seguire i migliori sentieri dell'enologia veneta. Oggi, l'azienda conta su 322 ettari a vigneto per 15.000.000 milioni di bottiglie annue, numeri importanti, di un ricco portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, interpretate anche con coraggiose declinazioni, ma mai sminuendo il legame con la tradizione, affiancate anche da vini a Igt, evidentemente. Nel primo caso, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta del carattere dei vini tradizionali della Valpolicella, mentre con i vini fuori dalle denominazioni la cantina con sede a San Felice Extra si esercita nella ricerca di nuove strade più creative, per definire in modo più puntuale un'offerta così importante. Ne è un buon esempio il Passione Sentimento, oggetto del nostro assaggio. Punto di partenza del progetto "Romeo&Juliet", che rimanda alla celebre storia d'amore che ha reso Verona celebre in tutto il mondo, è rosso che vuole evocare amore e passione. Uvaggio di Corvina, Croatina e Merlot, con le tre varietà appassite e poi affinate per 3 mesi in tonneau, è un vino dagli aromi di frutta scura in confettura e spezie dolci. In bocca, il sorso è morbido, continuo con chiusura che torna ancora sul frutto.



MANDRAROSSA

Doc Etna Rosso Sentiero delle Gerle

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 16.800
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Cantine Settesoli
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Mimmo De Gregorio, Alberto Antonini

Lo aveva annunciato il presidente di Cantine Settesoli Giuseppe Bursi nell'ultimo Mandrarossa Vineyard Tour: la cooperativa si sarebbe espansa, sarebbe uscita dalla "comfort zone" di Menfi per accrescere la sua sicilianità. I vini del'Etna recentemente presentati vanno in questa direzione, offrire una gamma sempre più ampia di vini dell'isola secondo il brand Mandrarossa. Non ci sono vigneti acquistati sul vulcano ma l'accordo è stato chiuso con una cantina preesistente, la Scilio presente a Linguaglossa. Sono dunque piccole produzioni, sia per il bianco che per il rosso e, sulla falsariga di quanto era già accaduto per le etichette Terre del Sommacco, anche quelle etnee puntano sullo storytelling: il team della cantina è andato alla ricerca di storie perdute della viticoltura della zona. Ne è emerso un racconto fatto sopratutto dalle donne, le vendemmiatrici del vulcano che lavoravano tutto il giorno con qualche sosta e tra canti di lavoro. Il tratto è affidato ancora una volta all'artista Nancy Rossit che, con uno stile evocativo ed emozionale, riporta sulle etichette un pezzo di storia etnea. Tra i due abbiamo scelto il rosso: fermentazione in acciaio e maturazione in botti di rovere da 50 hl. Bella annata la 2016 che regala un vino delicato nel colore e nei profumi di ribes e frutti rossi e c'è un leggero richiamo alla china. In bocca molto piacevole con tannini svolti e una freschezza davvero lunga ed invitante.

(Francesca Ciancio)



FATTORIA DEI BARBI

Toscana Igt Rosso Brusco dei Barbi

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, altre varietà a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Fattoria dei Barbi
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

La Fattoria dei Barbi è tra le cantine più importanti del Brunello di Montalcino, per storia e lignaggio. Classicismo dunque, visibile a colpo d'occhio per esempio visitando la cantina e ammirando il caveau delle bottiglie storiche, da annate lontanissime nel tempo a quelle dei giorni nostri. Barbi conta attualmente su 66 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie di cui 200.000 di Brunello di Montalcino, e si caratterizza per un portafoglio etichette diversificato, contando anche le etichette proveniente dai vigneti maremmani. Anche sul versante della produzione ad Igt della cantina con sede a Podernovi ritroviamo, tuttavia, una traccia dello stile classico aziendale, caratterizzato da vini ben centrati sul piano del bilanciamento e non privi di personalità e carattere. Il Brusco dei Barbi, per esempio, rosso uscito sul mercato per la prima volta nel 1969 ottenuto da un uvaggio con Sangiovese in prevalenza ed affinato in solo acciaio per qualche mese, è un vino versatile, immediatamente piacevole, e già modellato per le esigenze attuali. Il naso è dominato da un abbondante fruttato, che nella versione 2017, è particolarmente fragrante e rimanda al lampone e alla ciliegia, a cui fa da sottofondo qualche cenno floreale. In bocca è morbido all'attacco, ma dal tannino vivace e dalla buona freschezza acida nel suo sviluppo, chiudendo sapido e con ritorni fruttati.



BRUNA GRIMALDI

Docg Barolo Bricco Ambrogio

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Bruna Grimaldi
Proprietà: Bruna Grimaldi, Franco Fiorino
Enologo: Franco e Simone Fiorino

È dal 1999 che la cantina con sede a Serralunga d'Alba commercializza le sue etichette. Poco più di venti anni di storia per Bruna Grimaldi, cantina squisitamente a gestione familiare, dove, Bruna, affiancata dal marito Franco Fiorino e dal figlio Simone, gestisce 11 ettari a vigneto, per la maggior parte posti a Grinzane Cavour, ma anche a Serralunga d'Alba, con il vigneto La Badarina, e qualche altro ettaro nei comuni di Roddi e Diano d'Alba, per una produzione complessiva di 65.000 bottiglie. La filosofia produttiva è semplice ed essenziale, come accade di solito in realtà artigianali di questo genere, fulcro fondamentale del tessuto produttivo di Langa, e parte da un rigoroso lavoro in vigna che sfocia in interventi enologici essenziali e di stampo tradizionale, a partire dagli affinamenti che vengono effettuati in legno grande e tonneau. Il risultato sono vini tendenzialmente austeri e non privi di personalità, che rimandano alle caratteristiche dei terroir da cui sono ottenuti. Il Barolo Bricco Ambrogio 2016, è affinato in legno grande e tonneau per 24 mesi ed è ottenuto dall'omonimo Cru situato del Comune di Roddi. Qui il Nebbiolo si esprime con un profilo potente, caloroso e dalla trama tannica fitta e solida. Caratteristiche che ritroviamo nel vino di Bruna Grimaldi che evidenzia un profilo olfattivo dove la frutta rossa matura, si alterna a richiami più balsamici e a tocchi speziati.

I VINI DI WINENEWS











ALBINO ARMANI

Doc Trento Nature Clé

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cantina Vini Armani
Proprietà: Albino Armani
Enologo: Emanuele Tonolli, Alberto Massaro, Marco Campostrini

Albino Armani è stato tra i pionieri della Valdadige enoica e ha saputo mantenere la barra dritta nel suo progetto enologico in Vallagarina, con i terreni ai piedi del Monte-baldo e della Lessinia, anche di fronte all'invasione recente del Pinot Grigio nei vigneti di questa zona, compiendo invece una strada del tutto diversa, fatta dalla valorizzazione della denominazione, dalla riscoperta dei vitigni locali e da un'interpretazione sobria di quelli internazionali. Stiamo parlando comunque di una realtà non limitata. I vigneti occupano infatti 220 ettari e si estendono tra le denominazioni più importanti del nord-est, dalla vicina Valpolicella, alla Marca Trevigiana, alle Grave friulane, fino, insieme a Maurizio Donadi, al Piave. I numeri dell'imbottigliato sono quindi consequenziali ed arrivano a 900.000 bottiglie di produzione annua, distribuiti in un portafoglio etichette ricco e articolato, composto da vini di ineccepibile fattura e non privi di carattere. Dalla tenuta trentina arriva lo spumante oggetto del nostro assaggio. Il metodo classico dosaggio zero Clé, che riposa sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura, è un classico uvaggio di Pinot Nero e Chardonnay, che possiede perlage fine e continuo. Al naso alterna cenni floreali a un frutto fragrante e a piacevoli note di lievito, ad anticipare uno sviluppo fresco e saporito, dal sorso preciso, incisivo e ben bilanciato.



LA RASINA

Docg Brunello di Montalcino Persante

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola La Rasina
Proprietà: Marco Mantengoli
Enologo: Paolo Caciorgna, Marco Mantengoli

C'è sempre una prima volta, luogo comune tra i più usati, ma anche tra i meno automatici nel mondo del vino, dove "inventare" si può fino a un certo punto, e non al volo, visto che i tempi – lunghi, lunghissimi a volte – li detta la vigna, e il produttore accorto non può far altro che, saviamente, recepirli. Ed è quanto ha fatto Marco Mantengoli, giovane, brillante e avveduto conducator della Rasina, label già distintasi nel panorama ilcinese degli ultimi anni, ma mai cimentatasi sin qui nel varo di un Brunello selezione, limitandosi al prodotto classico e alla Riserva. Eccolo, ora, il "single vineyard", dal vigneto più vicino alla cantina, scelto per posizione ed età (oltre il quarto di secolo) giuste per alzar la voce e cantar da solista nell'intonato panorama aziendale forte di 14 ettari vitati (più oliveto e altre superfici). Affettuosamente dedicato al fondatore Santi, il nuovo Brunello sceglie per il debutto un'annata particolare: la 2015, calda e potente, grandissima per alcuni,dirimente invece - secondo chi scrive - in base a capacità interpretative e misura di chi l'ha gestita, Nel caso del Persante (24 mesi in legni di varia misura, con concerto armonico e bilanciato, e poi giusta sosta in vetro) la mano felice è palese: frutto saporito e succoso, venato dal segno "terroso" della matrice geologica; tensione e godibilità ben mixate; tannini giusti; e lunga strada davanti.

(Antonio Paolini)



MASSERIA

Docg Barbaresco Montersino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Masseria Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Giordano
Enologo: Stefano e Alessandro Giordano

Cascina Masseria nasce nel 1960, quando Lorenzo Giordano, assieme alla moglie Giustina, decise di acquistare l'azienda e, con i figli Piero e Bruno, iniziò a svilupparla. Dapprima l'attività si limitava alla vendita delle uve coltivate, mentre a partire dal Nuovo Millennio comincia la vinificazione in proprio, sotto la spinta di Stefano e Alessandro, figli di Bruno, che hanno portato la cantina con sede ad Alba all'attuale assetto. Lo stile dei vini è tendenzialmente sobrio e cerca di essere il più vicino possibile alle caratteristiche del territorio d'origine. In vigna, il lavoro è rigoroso e le pratiche adottate sono scelte al fine di ridurre drasticamente l'utilizzo di sostanze chimiche. In cantina, metodi tradizionali e moderne tecnologie si incrociano per ottenere vini definiti e puliti. La gamma delle etichette si sviluppa su quattro referenze: i bianchi Padùs e Aurum Vietus e il Langhe Rosso e il Barbaresco. Quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, è fermentato in legno e affinato successivamente per un anno in legno grande. La versione 2017 dimostra di essere un'etichetta che va oltre alle aspettative, fin dal suo profilo olfattivo dal rigoglioso fruttato che si alterna a toni speziate e floreali, con raffinatezza e garbo. Al palato, il vino è robusto e generoso, dal sorso non privo di freschezza e vivacità e dal buon allungo, fino a chiudere su ritorni balsamici e fruttati.



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Sauvignon Asparagi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantina di Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

È senza dubbio una delle poche aziende italiane capaci di offrire bianchi in grado di reggere magnificamente il passare del tempo. Non solo, la Cantina Terlano produce anche un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa, riscontrabile in ogni etichetta del ricco portafoglio aziendale, è a dir poco granitica. Merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori, a garanzia di risultati costanti. La Cantina di Terlano è una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, essendo stata fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano. Oggi conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto e una produzione annua di 1.500.000 di bottiglie. Impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza i vini che escono da qui, esempio indiscusso e cantina modello non solo per il suo territorio. Tra le varie declinazioni del Sauvignon offerte da Terlano, l'Asparagi 2019, è l'ultimo arrivato. Come suggerisce il suo nome, è un vino, le cui uve sono vendemmiate a parte e che viene imbottigliato in anticipo, alla ricerca dell'espressività aromatica di questo vegetale, che rientra nei riconoscimenti del Sauvignon, per poter essere abbinato al meglio, appunto, con i piatti a base di asparagi. Quelli prodotti a Terlano, peraltro, sono famosi per la loro delicatezza e aromaticità.

PREPARA LA TUA AZIENDA PER LA FASE DUE, AFFIDATI ALL'HYGIENE SPECIALIST 2020
AEB
SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI



PODERE CASINA

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Syrah
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Podere Casina
Proprietà: Rahel Kimmich, Marcello Pirisi
Enologo: Marcello e Andrea Pirisi

Nell'affollato panorama enologico della Maremma, Podere Casina era riuscita, ormai un decennio fa, ad emergere per una proposta convincente e non priva di una precisa connotazione stilistica. Successivamente, l'azienda con sede ad Istia d'Ombrone si è come un po' persa. Un recentissimo e complessivo riassetto tecnico sembra però averla di nuovo condotta verso un "nuovo inizio" dalle buone aspettative. Negli 11 ettari di vigneto, coltivati prevalentemente a Sangiovese e Syrah, le pratiche sono all'insegna del minimo intervento chimico possibile, mentre in cantina le operazioni sono ridotte all'osso e gli affinamenti si affidano al cemento e alla barrique. L'azienda, nata nel 1987 per volontà dei coniugi Rahel Kimmich e Marcello Pirisi, continua a mantenere una filosofia produttiva familiare e tutte le attività sono eseguite, per così dire "in casa", con la partecipazione anche dei figli Ivan, Michele ed Andrea. Per adesso non possiamo certo parlare di una gamma di etichette perfette. Lo stile dei vini deve trovare una fisionomia e una costanza qualitativa più solida e definita e, in certi casi, alcune sgrammaticature tendono ancora ad emergere. Tuttavia, il Morellino 2019, giovandosi anche di un'annata eccellente, ci è parso un vino degno di nota, dal bel carattere fruttato, terroso e speziato negli aromi e dalla progressione gustativa generosa, schietta e non priva di personalità.



MASI

Doc Lugana Lunatio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Trebbiano di Lugana
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Masi Agricola
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: gruppo tecnico Masi

Sempre in movimento la corazzata del Veneto enoico, guidata da Sandro Boscaini. È recente l'ulteriore allargamento del proprio portafoglio etichette con due nuovi vini: i Lugana Lunatio e Beldosso. Due vini che vanno a rinforzare, da un lato, l'offerta delle etichette "ecologiche" aziendali, nell'ambito del progetto "Uve di qualità" del Gruppo Tecnico Masi e, dall'altro, la proposta bianchista della cantina nota in tutto il mondo per i suoi rossi. Entrambi i vini vanno incontro alle nuove esigenze dei wine lovers, interpretando con stile contemporaneo un classico della scuola vitivinicola veronese, ben saldo nella sua componente varietale, il Trebbiano, che Masi ottiene da vigneti nella zona storica di produzione del Lugana, a sud del Garda, tra Verona e Brescia. Il Lunatio 2019 si caratterizza per l'immediata piacevolezza che passa da una pronta e facile bevibilità, fragrante e sapida. Al naso propone riconoscimenti di ananas e agrumi, mentre in bocca, il vino scorre continuo, congedandosi con finale leggermente erbaceo. Masi collabora con i Conti Serego Alighieri in Valpolicella e con i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino. Possiede le tenute a conduzione biologica Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina. Masi conta su 670 ettari a vigneto per una produzione di 4.300.000 bottiglie e il suo patron, Sandro Boscaini, riveste attualmente la carica di Presidente di Federvini.

ZOOM



FAGONE, CIPOLLA DI GIARRATANA

STRADA COMUNALE DI BUCCHERI, 5 - GIARRATANA (RG)
Tel: +39 333 2694009
Sito Web: www.cipolladigiarratana.com

Da sempre il comune di Giarratana, nel cuore degli Iblei, è noto per la produzione di cipolle straordinariamente dolci e dalle dimensioni molto grandi. La Cipolla di Giarratana, presidio Slow Food, deve molto alla sua entrata nel ristretto novero dei prodotti gourmet a Salvatore Noto che, dalla sua azienda Fagone, ha condotto un'intensa e proficua opera di diffusione di questo particolare bulbo dell'orto. Nella sua azienda si realizza anche una linea di conserve a base di cipolla di Giarratana (marmellata, paté, cipolle sottolio o in agrodolce), con ingredienti naturali ed utilizzando solo materie prime locali e di alta qualità. La cipolla di Giarratana si distingue dalla cipolla comune, perché più chiara e polposa e per la forma particolarmente piatta; inoltre si presta a essere utilizzata in prelibati trasformati o in ricette tipiche del territorio come le scacce, le cipolle arrostite alla griglia ma, naturalmente, può essere utilizzata come ingrediente in qualunque piatto della cucina italiana e non solo.

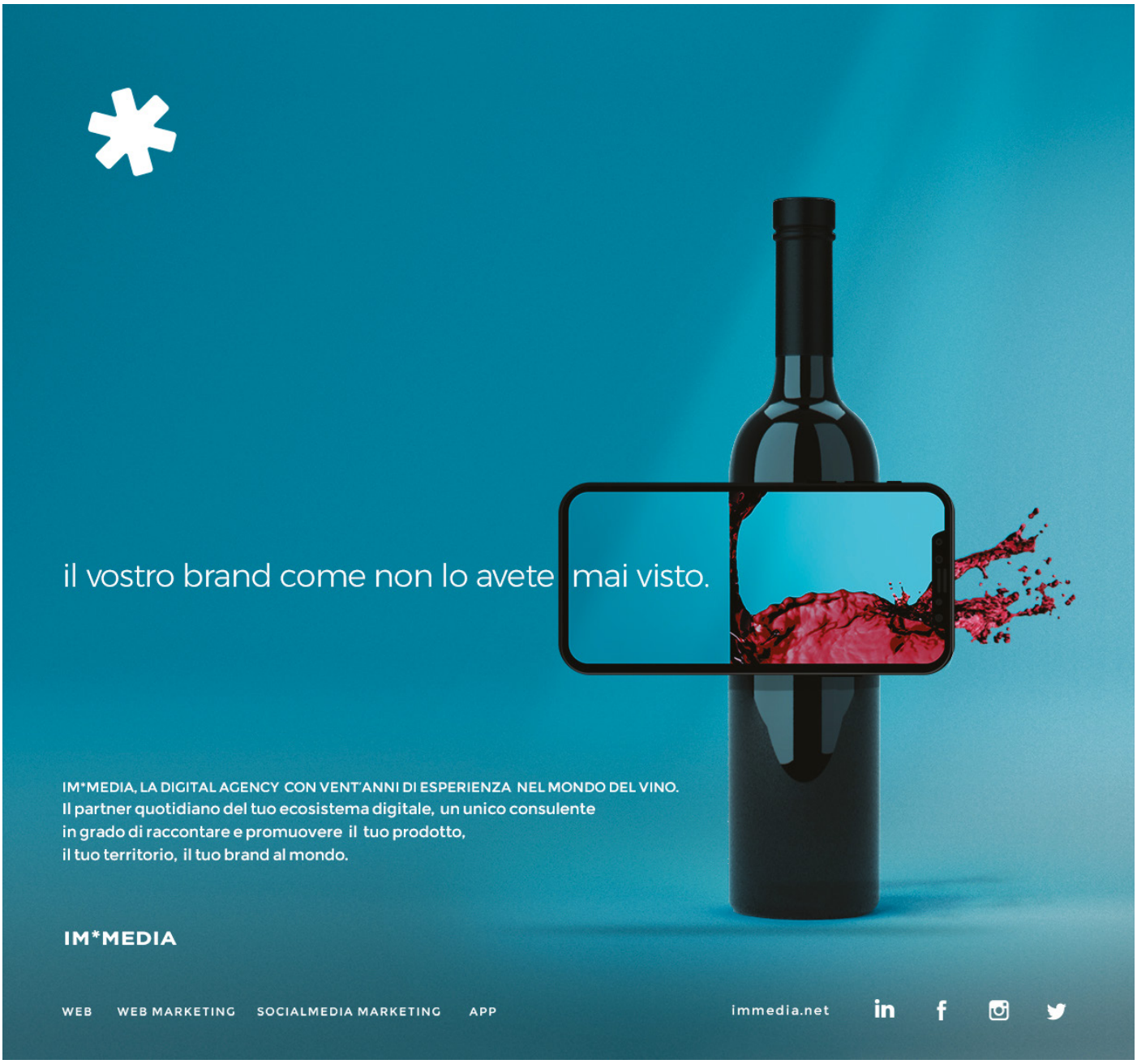
RISTORANTE



IL VECCHIO E IL MARE

VIA VINCENZO GIOBERTI, 61N - FIRENZE
Tel: +39 055 669575
Sito Web: ilvecchioeilmare.it

Il ristorante-pizzeria Il Vecchio e il Mare di Firenze lancia la pizza gluten free per un'esperienza gastronomica senza glutine, ma di assoluta eccellenza che fa parte della Guida Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione italiana Celiachia. Perché chi fa una grande pizza, non accetta il fatto che non tutti possano apprezzarla. Il Vecchio e il Mare ha incluso anche un servizio ad hoc, che prevede una pizza senza glutine senza la necessità di prenotarla, sia al ristorante che a casa attraverso l'"Express" con consegna a domicilio con i partner Justeat e Deliveroo. Le pizze senza glutine saranno oltre 12 nel menù del Vecchio e il Mare, dalla Margherita alla Grigio del Casentino, che nella versione senza glutine potranno godere di "topping" come si dice in gergo l'indicazione dei condimenti per celiaci. Massima, naturalmente, l'attenzione a dove viene realizzata la pizza senza glutine: nel locale di proprietà di Pasquale Naccari e Mario Cipriano c'è un forno dedicato alla cottura di questa pizza, per garantire l'assenza di qualsiasi contaminazione.



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: © Tenute Silvio Nardi

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura