N. 106

DAL 14 AL 20 GIUGNO 2020

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 106 - Dal 14 al 20 Giugno 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 14 AL 20 GIUGNO 2020

Salcheto
Marco De Bartoli
Marchesi di Barolo
St. Michael-Eppan
Banfi
Donnafugata
Vesevo
Cembra
Petra
Poderi Luigi Einaudi
Adami
Velenosi
Tenuta Castelbuono
Allegrini

Zoom: Rigoni di Asiago, la Nocciolata - Asiago
Ristorante: La Foresteria Planeta - Menfi

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



SALCHETO

Doc Chianti Biskero

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo, Merlot
Bottiglie prodotte: 139.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Società Agricola Salcheto
Proprietà: Società Lavinia
Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Non è più una novità, eppure continua ad essere uno dei progetti vitivinicoli più originali di Montepulciano. Salcheto ha costruito un'organizzazione aziendale che guarda con attenzione maniacale alla sostenibilità ambientale, con scelte rigorose e di certo fuori dal coro. Tutta la struttura produttiva è un modello di efficienza e innovazione su questo fronte, nulla è lasciato al caso e anche il vigneto, che si estende per quasi 60 ettari, viene interamente gestito secondo parametri di salvaguardia ambientale, a partire dalla certificazione biologica. Una cantina che merita una visita, per questo incredibile lavoro, capace di trovare il suo obbiettivo anche là dove proprio non te lo aspetteresti e che va a braccetto con una qualità in bottiglia significativa, spalmata su una produzione complessiva di 350.000 bottiglie annue. La cifra stilistica dei rossi della casa, dai più semplici a quelli più complessi e ricercati, è la schiettezza, il sapore e la grande bevibilità. Vini digeribili che richiamano i tratti del terroir d'origine in maniera nuova, dinamica e sensibile con una cifra rintracciabile anche nelle etichette a "tiratura" più alta, come il Chianti oggetto del nostro assaggio. Il Biskero 2019 possiede profumi fruttati con note di pietra focaia e cenni appena speziati. In bocca, trionfa la fragranza e il sapore in un sorso pieno e ritmato, d'immediata piacevolezza ma non per questo banale.



MARCO DE BARTOLI

Doc Sicilia Grillo Grappoli del Grillo

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Società Agricola Marco De Bartoli
Proprietà: famiglia De Bartoli
Enologo: staff tecnico aziendale

Un mito, una leggenda: detto e sottoscritto perentoriamente e senza alcuna retorica, nonostante siano già passati otto anni dalla sua dipartita. Perché Marco De Bartoli è stato un rullo compressore senza eguali, per la rinascita del Marsala e dei suoi territori: a cui ha dato intelligenza, fatica e passione, scontrandosi con chiunque non avesse a cuore quanto lui quello storico vino e mettendo in discussione disciplinari obsoleti ed equivoci legislativi, ambigue modalità produttive e mercantili scorciatoie, massive rese per ettaro e controverse pratiche enologiche. In sintesi tutto ciò - o quasi - che aveva relegato nel limbo un vino che dalla fine del Settecento, invece, aveva conquistato degustatori d'ogni dove. Un rivoluzionario, Marco, rispetto all'immobilismo che permeava fra gli anni Settanta e gli Ottanta anche le anime più nobili impegnate attorno al Marsala. Volendo poi aprire un'ulteriore parentesi, non andrebbe dimenticato l'apporto fornito dal Nostro anche a Pantelleria, l'isola indiretta protagonista del Bukkuram: uno dei più grandi passiti di tutto il Tricolore italico. Marco non c'è più ma la dinastia continua a fare cose egregie, come d'altronde prevedibile ed auspicabile, anche con i bianchi secchi. Come dimostra questo Grappoli del Grillo: riconoscibilissimo nei suoi caratteri iodati, salmastri e agrumati, e costantemente fra i capisaldi enoici del vitigno.

(Fabio Turchetti)



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: S. Cantine dei Marchesi di Barolo
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Flavio Fenocchio

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 Cannubi 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 di 1.500.000 bottiglie. Nell'ampio portafoglio prodotti aziendale il Barolo Cannubi ha uno spazio, evidentemente, speciale. Dalla collina di Cannubi si ricavano i Barolo forse più eleganti e che non giocano la carta della potenza, pur essendo fra i più longevi. 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.



ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Sauvignon The Wine Collection

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Cantina San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hans Terzer

San Michele Appiano, in attività dal lontano 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 330 soci che, con il loro lavoro su 385 ettari di vigneto, forniscono una materia prima ineccepibile alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Il rigoroso impegno di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare uno stile convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà assolutamente protagonista dell'Alto Adige enoico e non solo. Si tratta, come è noto, di una cantina dalla connotazione decisamente bianchista e, soprattutto, dove i bianchi riescono a sfidare il tempo con grande facilità. Ad enfatizzare questa caratteristica la linea "The Wine Collection" che quest'anno porta alla terza edizione il Sauvignon: l'annata 2017 è oggetto del nostro assaggio. Fermentato ed affinato in barrique e tonneau per un anno a cui segue un ulteriore riposo in acciaio sulle fecce fini per sei mesi, è un vino che profuma di frutta esotica, uva spina, sambuco e pesca bianca, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca, possiede densità ed energia che ne rendono il sorso fragrante e contrastato, vivace e incisivo, ampio e intenso.

I VINI DI WINENEWS



BANFI

Toscana Igt Rosato Cost'è

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Vermentino
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: team enologico Banfi

La storia di quella che può considerarsi come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala (un anno dopo acquistava anche la casa vinicola piemontese Bruzzone). Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello. Oggi la tenuta si estende per ben 2.830 ettari complessivi, coltivati per circa un terzo a vigneto (850 ettari, da cui si originano 10.500.000 bottiglie) e per il resto occupati da oliveti e altre coltivazioni, per esempio la prugna e i cereali, che ne fanno un'impresa agricola a tutto tondo. Nella cantina di Sant'Angelo Scalo, che è diventata anche distributore di etichette importanti, si producono pure etichette di altre denominazioni toscane (l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti, nel Chianti Classico, 5 ettari a Bolgheri). Il Cost'è, oggetto del nostro assaggio, rappresenta una declinazione possibile offerta da questa ampia articolazione aziendale, essendo un rosé ottenuto dal Sangiovese di Montalcino e dal Vermentino della costa. La versione 2019, dal colore rosa pallido, possiede profumi di piccoli frutti rossi, tocchi agrumati e cenni di salvia. In bocca, è vino soprattutto fragrante, dinamico e rinfrancante.



DONNAFUGATA

Docg Cerasuolo di Vittoria Floramundi

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
Bottiglie prodotte: 89.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Stefano Valla

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 etichette generose e raffinate la variopinta tavolozza dei colori dei vini siciliani. 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 interno quanto internazionale solido e riconosciuto. Un percorso virtuoso avviato dal padre Giacomo Rallo, purtroppo scomparso, lungimirante imprenditore del vino, pioniere sotto molti aspetti, 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. Dalla zona di produzione del Cerasuolo di Vittoria, arriva il Floramundi, oggetto del nostro assaggio, affinato in acciaio per 9 mesi, al fine di mantenere intatte tutte le sue caratteristiche di piacevolezza immediata e di spiccata personalità. La versione 2017 mette in primo piano un bagaglio olfattivo dapprima fruttato, di ciliegia e lampone, e poi leggermente floreale, rifinito da tocchi di spezie dolci. In bocca, il vino possiede uno sviluppo docile, grazie ad un tannino levigato e dolce, che ne rende il sorso rilassato, succoso e scorrevole, terminando con una bella dai toni ancora speziati.



VESEVO

Beneventano Igt Aglianico

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Farnese Vini
Proprietà: Gruppo Farnese
Enologo: Dennis Verdecchia, Alberto Antonini

Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti del Salento, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso Vini, Cantine Cellaro Caldora, Terre Natuzzi, Vigneti del Vulture. Sono questi i vari marchi che popolano l'esteso mosaico enoico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione e della commercializzazione di vino in Abruzzo ma non solo, evidentemente. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le Regioni su cui poggia questo gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno, a rappresentare, quasi nella sua totalità, l'intera Italia nel bicchiere. Una realtà dai numeri stellari che è passata di mano recentemente, entrando nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma il cui "deus ex machina", Valentino Sciotti, rimane sia a fianco della nuova proprietà sia come presidente esecutivo del colosso abruzzese, che dal 1994, anno della sua nascita, ha avuto una crescita praticamente continua. L'Aglianico Beneventano 2017 a marchio Vesevo, affina per 8 mesi in barrique e si presenta di un colore rosso rubino profondo dai riflessi violacei. Al naso, i profumi sono intensi e spaziano da un rigoglioso fruttato maturo a cenni di grafite, da note di spezie a ricordi mentolati. In bocca, il vino ha struttura serrata, dallo sviluppo largo, che si congeda con un finale ampio e dai ritorni di vaniglia.



CEMBRA

Doc Trentino Pinot Nero Vigna Saosent

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cembra Cantina di Montagna
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Ezio Dalla Giacoma

Cembra Cantina di Montagna è una costola della cooperativa La-vis, che conta su 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo: prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, e poi con quella di Valle di Cembra Cantina di Montagna nel 2003. Cembra Cantina di Montagna è tra gli opifici più alti d'Europa, con i vigneti posti anche a 870 metri, producendo vini di altura, sempre intriganti: l'altitudine è infatti fra le caratteristiche che ha reso la Val di Cembra nota fra gli appassionati del vino come una vera e proprio mini sotto-zona all'interno del territorio enologico trentino. Nata nel 1952, per iniziativa di una pattuglia pioniera di viticoltori, oggi annovera 400 soci che si dedicano alla viticoltura eroica imposta dalle impervie e tipiche terrazze della Valle. Il Pinot Nero Vigna di Saosent nasce nell'omonimo vigneto a 560 metri sul livello del mare ed affina, a seconda dell'annata, per 12-18 mesi in barrique. La versione 2016 possiede profumi di lampone e mirtilli, arricchiti da tocchi speziati di vaniglia, grafite e cioccolato. In bocca, il tannino è rilassato e preciso ad è ben sostenuto da una fragranza acida continua che ne accresce il dinamismo del sorso fino ad un finale che torna su note di vaniglia e cioccolato.

I VINI DI WINENEWS











PETRA

Toscana Igt Rosso Hebo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Petra Azienda Agricola
Proprietà: Terra Moretti Vino
Enologo: Giuseppe Caviola

Progettata dall'architetto svizzero Mario Botta su commissione di Vittorio Moretti (ovvero Mister Bellavista), la cantina Petra di Suvereto, dalla doppia valenza di centro produttivo e architettonico, è stata inaugurata nel 2003, anche se il lavoro era già cominciato attorno ai pochi ettari dapprima presenti nella proprietà e le cui uve erano lavorate in quella che oggi è la dimora privata della famiglia Moretti, come testimonia il Petra 1998, vino ancora in buonissima forma. Un progetto coraggioso, che come succede quando gli obiettivi sono ambiziosi, ha avuto bisogno di tempo per assestarsi. Attualmente, Petra conta su 94 ettari vitati, condotti a biologico, e una produzione di 350.000 bottiglie, compresa in due linee di etichette. Nella linea "Petra" troviamo il Petra (Cabernet Sauvignon e Merlot), il Quercegobbe (Merlot), il Potenti (Cabernet Sauvignon), il Colle al Fico (Syrah), l'Alto (Sangiovese), l'Hebo (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), La Balena (Viognier) e il dolce L'Angelo di San Lorenzo (Malvasia, Trebbiano e Vermentino). La linea "Belvento" comprende un Ansonica, un Cabernet Sauvignon, un Ciliegiolo, un Sangiovese, un Vermentino, un Viognier e il rosato Velarosa (Grenache). L'Hebo 2018, affinato in piccola parte in legno piccolo di secondo e terzo passaggio, è un rosso maremmano generoso e docile dai profumi fruttati fragranti e dal gusto succoso, slanciato e sapido.



PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Terlo

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.760
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola
Proprietà: Matteo Sardagna
Enologo: Beppe Caviola

La storica azienda di Dogliani, fu fondata nel 1897 da Luigi Einaudi, il primo Presidente della Repubblica italiana, è adesso gestita dal pronipote Matteo Sardagna che negli ultimi anni ha investito tantissimo nel rilancio dell'azienda di famiglia. Dalla cantina, allo staff tecnico, ma anche nel bellissimo relais che è parte integrante dell'azienda. I risultati non sono mancati: tutti i vini che escono dalla cantina di Matteo sono affidabili e ben fatti, d'altronde la cantina può contare su oltre cinquanta ettari di vigneto, curatissimo, in zone dall'indubbia vocazione vitivinicola tra Verduno, Dogliani, Neive, Barolo e Monforte d'Alba. Le vigne a Barolo sono distribuite fra Cannubi, Bussia e Terlo. Proprio di quest'ultimo ho avuto modo di apprezzare l'annata 2013, un ottimo millesimo nonostante una primavera molto piovosa compensata però da un'estate calda e bel tempo anche a settembre ed ottobre. Il Barolo Terlo '13 di Matteo, vendemmiato il 19 ottobre, è sicuramente un'ottima espressione sia dell'annata che del territorio. Pieno e persistente al naso, si apre su toni di piccoli frutti rossi, spezie e fiori secchi, un leggero accenno terroso che lascia spazio anche a un tocco di china, liquirizia e tabacco. Asciutto il sorso, strutturato e profondo, scandito da una bella acidità ancora vibrante e da un serico flusso di tannini che ben avvolge ed esalta il frutto, anche nel lungo finale.

(Massimo Lanza)



ADAMI

Docg Valdobbiadene Superiore Extra Dry Dei Casel

Vendemmia: -
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco Adami

Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decide di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati ed oggi si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 700.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori legati storicamente all'azienda. Il Valdobbiadene Dei Casel, che deve il suo nome alla parola "Casel", che in dialetto si riferisce alle piccole case sulle "Rive" (i terreni più scoscesi ma anche i più preziosi per l'allevamento della vite), adibite a ricovero attrezzi, è affinato in acciaio per tre mesi sulle fecce. Si tratta di un Prosecco di immediata piacevolezza, ideale come aperitivo, che al naso mette in fila profumi di mela, pesca, frutta esotica, il glicine e il fiore di d'acacia. In bocca, prevale la freschezza acida, ma il sorso è morbido e rassicurante, delicato e continuo.



VELENOSI

Doc Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Velenosi
Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi, Paolo Garbini
Enologo: Attilio Pagli

Nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enoica come adesso, l'azienda della famiglia Velenosi ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Una bella storia, dunque, che ha portato questa realtà ad occupare stabilmente il Gotha dell'enologia picena e non solo e a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand di riferimento con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e spaziano tra le uve e i territori marchigiani, contribuendo alla valorizzazione delle varietà della zona senza rinunciare agli esperimenti. Certo, lo stile prevalente dei vini è di impatto moderno, costruito per un'azienda "market oriented", caratterizzata da prodotti di facile approccio e dai prezzi centrati. Ma, evidentemente, non mancano le eccezioni. Il Roggio del Filare, oggetto del nostro assaggio, ne è senz'altro una prova. Tipico blend del territorio a base di Sangiovese e Montepulciano, insieme all'affinamento in barrique, si dimostra un rosso di intensità e concentrazione. La versione 2016 possiede profumi maturi, complessi e speziati con note di ciliegia nera e decisi cenni tostati; l'attacco in bocca è morbido, il sorso è pieno, ma non privo di energia, materico, tipicamente mediterraneo, di ottima spalla e profondità.

I VINI DI WINENEWS

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



TENUTA CASTELBUONO

Doc Montefalco Rosso Lampante Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Tenuta Castelbuono
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Luca d'Attoma, Luca Capaldini

La Tenuta di Castelbuono è la dependance umbra fortemente voluta dalla famiglia Lunelli, che non contenta di trionfare come griffe di riferimento della spumantistica italiana, pare voglia fare la "voce grossa" anche nelle zone rossiste più importanti del Bel Paese (possiede anche Tenuta Podernovo in Toscana). Una strategia ad ampio raggio che sembra aver imboccato la strada giusta e che pone la famiglia Lunelli tra i protagonisti del vino italiano. L'azienda con sede nei pressi di Bevagna, nel cuore dell'areale di Montefalco, conta su 32 ettari a vigneto condotti a biologico, per una produzione di 134.000 bottiglie. Naturalmente si punta sui vitigni del territorio, Sagrantino in testa, vinificati in una delle più belle cantine d'Italia, il Carapace, struttura progettata da Arnaldo Pomodoro. Le ultime vendemmie stanno producendo vini sempre più centrati sul piano stilistico, tipici e autentici, che non rinunciano a leggerezza e profondità. Una tendenza che ben si adatta al Sangiovese, vitigno prevalente nel Montefalco Rosso Lampante. La versione Riserva 2016, che matura in tonneau e legno grande per 18 mesi, propone profumi di fiori e piccoli e frutti rossi, su trama speziata a cui si integrano note balsamiche e leggeri tocchi di pietra focaia. In bocca, il vino è vivace e intenso, dal buon ritmo gustativo, con tannini presenti ma ben estratti, acidità incisiva e ritorni speziati sul finale.



ALLEGRINI

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Corte Giara
Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini
Enologo: Franco Allegrini

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 150 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura veneta, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del Secolo scorso, Giovanni Allegrini divenne da subito un protagonista della storia enologica della sua terra. Walter, il suo primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi, gli altri due figli, Franco e Marilisa Allegrini, continuando a percorrere la medesima strada di successo, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, espandendosi anche in Toscana: a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (San Polo). Un'espansione che, evidentemente, non significa dimenticare la Valpolicella, che resta saldamente il luogo privilegiato della famiglia Allegrini, che l'ha in pratica disegnata nella sua versione più moderna. Ecco allora un grande classico declinato dall'azienda con sede a Fumane: il Valpolicella Classico, appunto, vino oltremodo della tradizione locale, che nella versione 2018 offre una fragrante nota fruttata rigogliosa e dominata dalla ciliegia, a cui fanno seguito sfumature più fresche di pepe ed erbe aromatiche. In bocca, il vino è scattante e succoso, bilanciato e continuo, di grande delicatezza gustativa.

ZOOM



RIGONI DI ASIAGO, LA NOCCIOLATA

VIA OBERDAN, 28 - ASIAGO (VI)
Tel: 800 851 451
Sito Web: www.rigonidiasiago.it

La Nocciolata è un prodotto buono e goloso. Una crema di nocciole straordinariamente ideale sempre e, in particolare, per i due momenti più importanti della giornata: la prima colazione e la merenda. La Nocciolata Rigoni di Asiago è declinata in tre versioni. "Classica", realizzata con ingredienti di alta qualità, come le migliori nocciole, il cacao e il burro di cacao, lo zucchero di canna, il latte scremato in polvere e con un tocco di vaniglia Bourbon e di olio di girasole spremuto a freddo. Senza additivi, né coloranti, né aromi artificiali, né glutine. "Senza latte", invariata negli ingredienti, con un gusto delizioso, più cioccolatoso, ma perfetta per gli intolleranti al latte e per i vegani: infatti viene lavorata con un procedimento "protetto" in modo da evitare qualsiasi contaminazione. Infine, la "Bianca", ricca di nocciole e con il 30% di zuccheri in meno rispetto alle altre creme che si trovano sugli scaffali della grande distribuzione. Tutte e tre le versioni sono senza olio di palma.

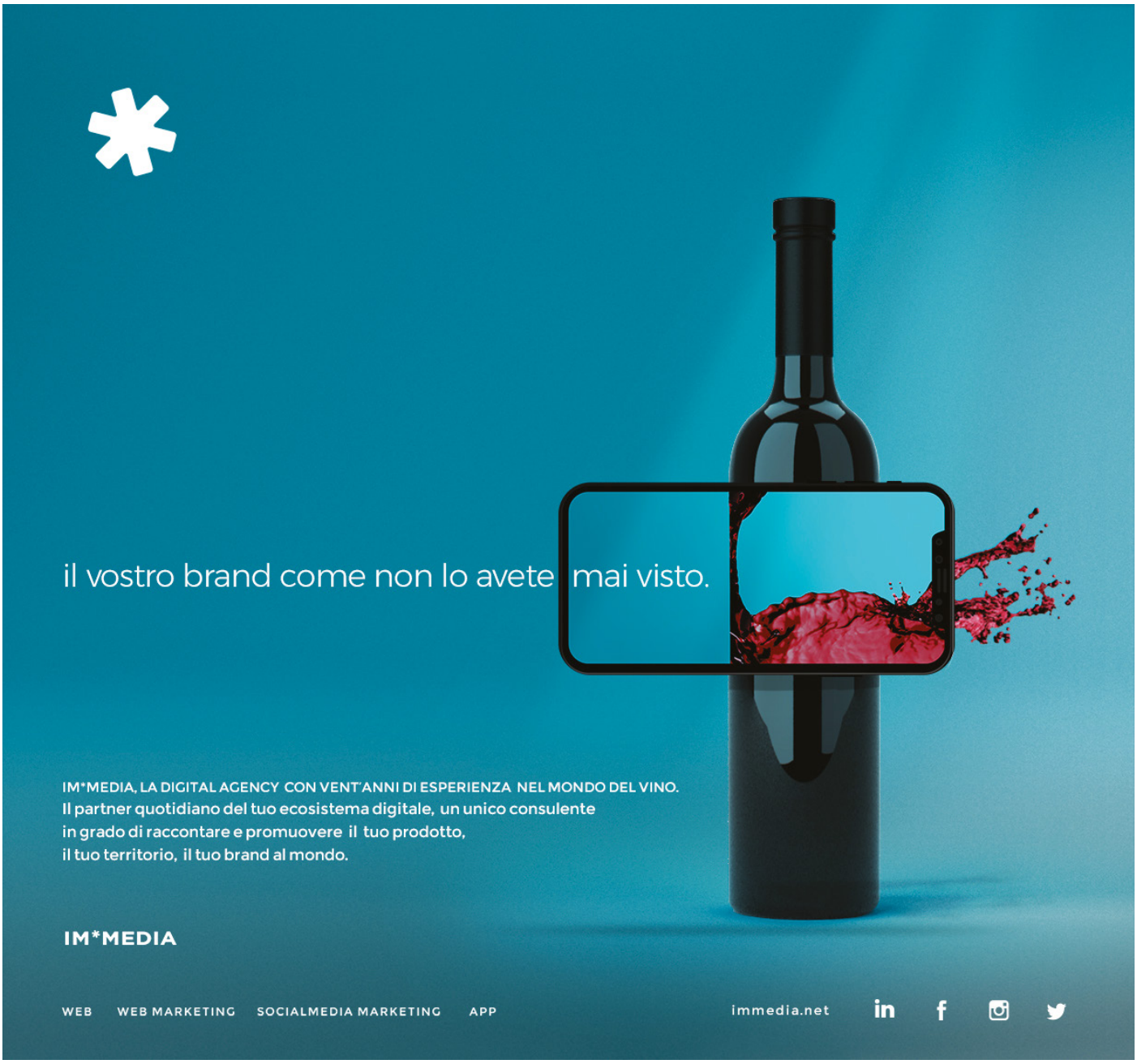
RISTORANTE



LA FORESTERIA PLANETA

CONTRADA PASSO DI GURRA - MENFI (AG)
Tel: +39 0925 1955460
Sito Web: www.planetaestate.it

La Foresteria è la porta d'ingresso al mondo delle esperienze Planeta e il 19 giugno riapre il suo resort e il ristorante aperto anche al pubblico esterno, dopo i mesi di lockdown. Situata nel cuore della costa sud-occidentale della Sicilia, poco distante dalle due cantine, Ulmo e Dispensa, e dall'oliveto di Capparrina, è inserita tra il parco archeologico di Selinunte, la Valle dei Templi di Agrigento, il mare di Porto Palo e la Riserva Naturale del fiume Belice. Un'oasi di pace, dove passeggiare nei vigneti o nel Giardino degli aromi che quest'anno è quanto mai rigoglioso, esploso in tutta la sua energia in questa primavera di forzata chiusura. Le Erbe saranno il leitmotiv del soggiorno in Foresteria: ingredienti al centro delle ricette dello Chef di Casa Planeta, Angelo Pumilia, essenze di olii per massaggi, erbe per thè e tisane e elementi decorativi. Il ristorante della Foresteria punterà su un menù di "Piatti Signature" e "Menu del giorno", pensato ed elaborato sulla base della spesa quotidiana, in cui le erbe aromatiche saranno il tocco essenziale dei piatti dello Chef.



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: © Allegrini

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