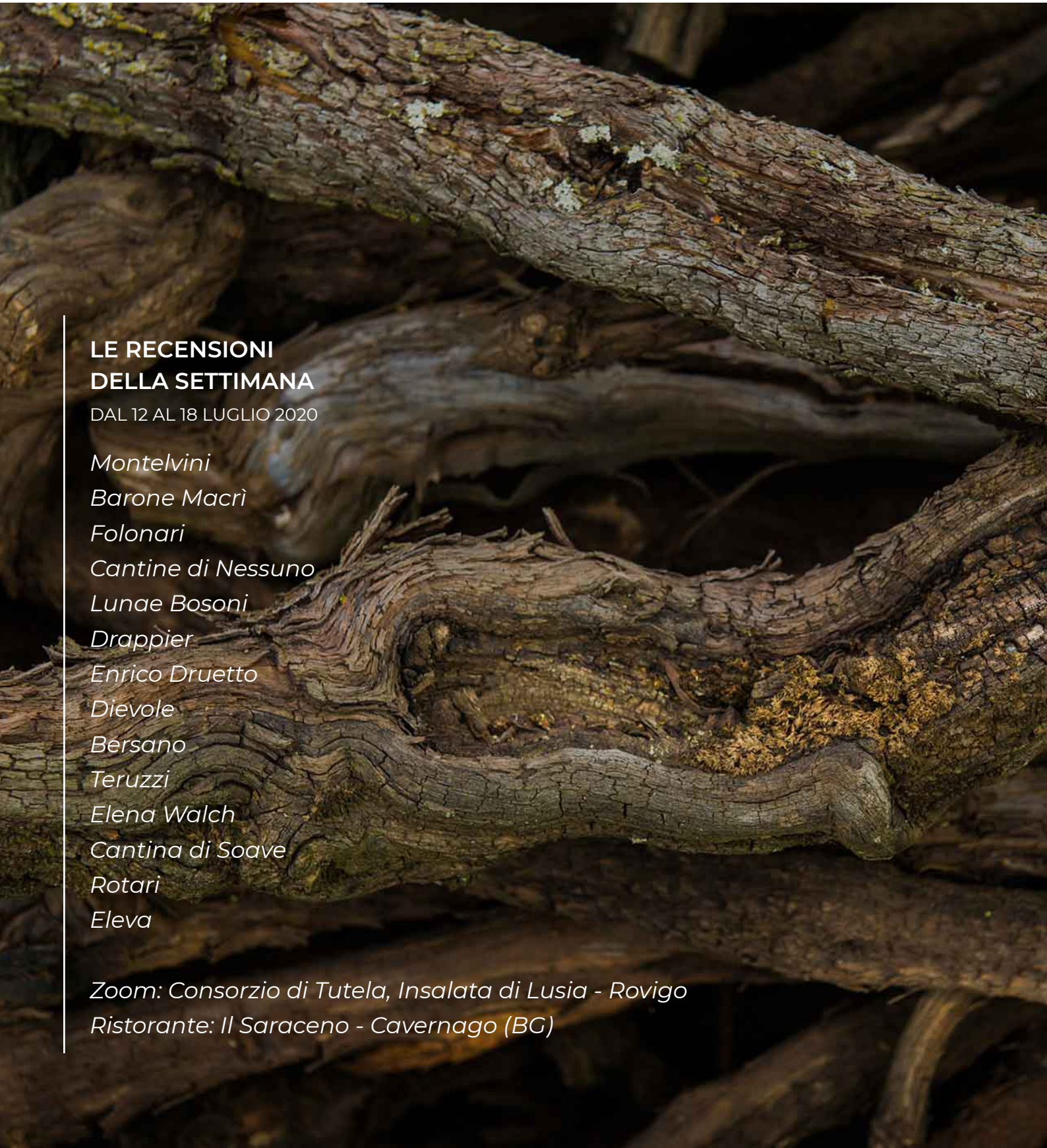
N. 110

DAL 12 AL 18 LUGLIO 2020

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 110 - Dal 12 al 18 Luglio 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 12 AL 18 LUGLIO 2020

Montelvini
Barone Macrì
Folonari
Cantine di Nessuno
Lunae Bosoni
Drappier
Enrico Druetto
Dievole
Bersano
Teruzzi
Elena Walch
Cantina di Soave
Rotari
Eleva

Zoom: Consorzio di Tutela, Insalata di Lusia - Rovigo
Ristorante: Il Saraceno - Cavernago (BG)

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

MONTELVINI

Docg Asolo Prosecco Sui Lieviti Il Brutto

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Montelvini
Proprietà: Armando Serena
Enologo: Stefano Nandi

L'Asolo Prosecco Il Brutto, fermentato in bottiglia secondo la tradizione delle colline trevigiane è un vino, non filtrato, e con residuo zuccherino assai limitato. Un'etichetta, che proprio a queste sue caratteristiche deve il proprio nome. Un vino che rappresenta un diretto richiamo alla tradizione. Nel 1968 Armando Serena avvia la propria produzione di vino a Venegazzù, una piccola frazione del Montello. Oggi la famiglia Serena - capitanata dai figli di Armando: Alberto e Sarah - gestisce un vero e proprio gruppo, Montelvini, i cui vini di riferimento sono i Prosecco delle aree a denominazioni di Treviso, Asolo, Montello e Conegliano Valdobbiadene. A Venegazzù, dove si trova la sede aziendale, ci sono anche i vigneti de Le Zuitere, di Fontana Masorin e di Presa IX. Dal 2004 si affianca al nucleo originario la cantina S. Osvaldo, situata al confine tra Veneto e Friuli, dove vengono prodotti soprattutto vini da Pinot Grigio, Chardonnay, Lison Classico, Cabernet, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Nasce, invece, nel 1988 Monvin, che raccoglie un'ampia gamma di prodotti che spaziano tra Chardonnay, Garganega, Verduzzo, Glera, Merlot, Cabernet e Raboso del Veneto. Un mosaico articolato, insomma, che attualmente sforna numeri non certo confidenziali, costantemente sopra ai due milioni di bottiglie all'anno, e che ha trovato la chiave del suo successo sulla scia del boom del Prosecco.

BARONE MACRÌ

Spumante Metodo Classico Bianco Brut Centocamere

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Mantonico
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Barone G.R. Macrì
Proprietà: Francesco Macrì
Enologo: Stefano Coppola, Carmelo Femia

Lì, nella Locride dove cominciarono a prosperare le polis magnogreche più importanti, Francesco Macrì ha riportato sotto una nuova luce l'antica cultura enologica del luogo. Più di una scommessa, quella di Francesco è un dichiarato atto d'amore nei confronti della propria terra che assume l'asset di un'azienda agricola a filiera chiusa interamente dedicata alla vocazione agricola e pastorale del territorio. Ma è la Natura il tema del progetto, il filo rosso che collega le diverse anime di questo luogo che gravitano attorno alla vigna. La bellezza naturalistica delle terrazze dove i filari sono stati messi a dimora spiega il perché questa parte della Calabria sia stata eletta come culla della Magna Grecia. Paradisi incontaminati nei possedimenti di famiglia, affacciati sullo Ionio e incastonati sotto le mura medievali di Gerace, gli angoli vitati sono i più ricchi di biodiversità. Centocamere è il riassunto contemporaneo di questo contesto. Veicola attraverso il suo fine perlage note agrumate, i profumi delle erbe aromatiche e dei fiori bianchi, offrendo un sorso carico di Mediterraneo, piacevole, intenso e complesso. Un Metodo Classico di Mantonico fortemente espressivo, giovane e gioviale. Il nome rievoca le radici di famiglia, i ricordi che come tante finestre si aprono sulla memoria, quelle finestre pulsanti di vita che abbellivano le facciate delle regali dimore del casato Macrì.

(Manuela Laiacona)

FOLONARI

Toscana Igt B.S.T. Syrah & Merlot

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Syrah, Merlot
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini

La linea B.S.T., composta da 3 vini rossi che giocano col Cabernet Sauvignon, il Merlot, lo Syrah e il Sangiovese e da 1 bianco da uve Sauvignon Blanc, porta nel nome la sua peculiarità: si tratta di "Baby Super Tuscan" perché, a differenza dei loro cugini "Senior", i Super Tuscan, affinano esclusivamente in acciaio e risultando così vini freschi e di pronta beva. È rosso porpora, con riflessi violacei, la versione 2019 Syrah & Merlot: profuma di mora, ribes e susine, note di cannella e cenni di pepe; al palato, il sorso è continuo ed immediatamente fragrante di buon equilibrio e dal finale decisamente speziato. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta Nino Folonari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana (Bolgheri, Montalcino e Maremma). Tuttavia, il cuore aziendale continua a battere nelle cantine e nei vigneti chiantigiani con le Tenute di Nozzole e del Cabreo, nel comprensorio di Greve in Chianti.

CANTINE DI NESSUNO

Doc Etna Rosso Milice

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Cantine di Nessuno Azienda Agricola Vitivinicola
Proprietà: famiglie Costanzo e Brancatelli
Enologo: Nicola Centonze, Gian Domenico Negro

Un nome che riecheggia le pagine omeriche in cui Ulisse, "Nessuno" per l'appunto, si presentò al cospetto di Polifemo, introduce a questo progetto enologico etneo. Siamo nel versante sud-est del vulcano, tra Fleri e Trecastagni, ad un'altezza tra i 700 metri del Monte Gorna, gli 800 di Carpene e i 900 metri del Monte Ilice. Qui, la famiglia Costanza coltiva 10 ettari a vigneto, con le sole uve tradizionali di questi luoghi, dal Nerello Mascalese al Nerello Cappuccio, dal Carricante al Catarratto. È ottenuto dal vigneto di Monte Ilice, il vino oggetto del nostro assaggio che fa il paio con l'Etna Bianco che porta lo stesso nome, formando una coppia di Cru, come è ormai diventata prassi comune nella costruzione di quasi tutti i portafoglio etichette dei vini prodotti sull'Etna. L'areale del vulcano sta conoscendo un'espansione notevole con cantine e progetti enologici che nascono in gran numero, attorno ad un terroir di particolare vocazione e che ancora non sembra aver dimostrato per intero le sue potenzialità. Affinato per 15 mesi in tonneau l'Etna Rosso Milice 2017, propone un bagaglio olfattivo ricco e intenso, da cui emerge un rigoglioso fruttato che sa di ciliegia e prugna matura e a cui si affiancano note di cuoio, tabacco e vaniglia. In bocca, il vino possiede un ingresso morbido e uno sviluppo altrettanto lieve, con tannini risolti e un finale largo dai ritorni fruttati e speziati.

I VINI DI WINENEWS

LUNAE BOSONI

Liguria di Levante Igp Bianco Labianca

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Vermentino, Malvasia
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Cantine Lunae Bosoni
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Storica azienda ligure, la Cantina Lunae si trova a Ortonovo in provincia di La Spezia, in un territorio, i Colli di Luni, tra Liguria e Toscana settentrionale. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta 80 ettari a vigneto, presto completamente convertiti a biologico, per una produzione annua di 550.000 bottiglie. I vigneti si trovano in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra, con composizione dei terreni variabile. Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella dei Bosoni, con l'obbiettivo fondamentale di valorizzare una zona che, benché la sua viticoltura abbia una storia lunga, solo nel recente passato ha dimostrato le sue potenzialità, giovandosi, soprattutto, e siamo ai giorni nostri, del ritrovato successo dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se, a ben guardare, in zona ci sono altri vitigni, sempre a bacca bianca, non privi di buona personalità, oltre ad una buona rappresentanza di uve rosse, che vengono declinati senza mai scadere in inutili forzature. Il Labianca, ultima creazione della cantina, è un assemblaggio a base di Vermentino e Malvasia. Maturata in solo acciaio, la versione 2019 profuma di frutta bianca matura, macchia mediterranea e pietra focaia. In bocca, il sorso è immediatamente godibile, fragrante e decisamente sapido.

DRAPPIER

Aoc Champagne Brut Carte D'Or

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinor Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Domaine Champagne Drappier
Proprietà: famiglia Drappier
Enologo: Desmarest Yannick

La Maison Drappier vede la sua luce nel 1808 e da allora si sono succeduti sempre membri della famiglia sul ponte di comando di questa realtà con sede storica a Urville e Cave a Reims. I suoi vigneti si estendono per 100 ettari (55 di proprietà, mentre i restanti sono in contratti associati), più della metà coltivati a biologico. Le zone dove si trovano le parcelle di Drappier sono quelle più importanti della Champagne: Côte de Bar, Montagne de Reims, e Côte de Blancs. La Maison di Urville produce dal classico Carte d'Or, oggetto del nostro assaggio, al Blanc de Blancs, dal Rosé al Brut Nature Sans Soufre, dai Millésimes Exception a particolari cuvée quali la Quattuor - che, accanto allo Chardonnay, utilizza vitigni quasi dimenticati quali l'Arbane il Petit Meslier e il Blanc Vrai (cioè il Pinot Blanc) - e la cuvée Charles de Gaulle, omaggio al generale amante dello Champagne Drappier, che lo scelse per i suoi ricevimenti a Colombey-les-Deux-Eglises. Lo Champagne Carte d'Or e l'etichetta "d'entrata" della Maison. Ottenuto per la maggior parte da Pinot Nero (almeno l'80%, quasi un Blanc de Noirs, dunque) e per la restante parte da Chardonnay e Pinot Meunier, matura per una piccola quota in legno per 12 mesi. Caratterizzato dalla classica, per questa Maison, ricchezza aromatica con cenni soprattutto di pesca e spezie, possiede un sorso potente e articolato, ben condotto da un'acidità ficcante.

ENRICO DRUETTO

Vino Rosso Morej

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Barbera e altre varietà antiche in via d'estinzione
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Enrico Druetto
Proprietà: Enrico Druetto
Enologo: Enrico Druetto

Ci sono persone che ad ascoltarle si percepisce perfettamente che sanno di cosa parlano. Di solito vanno a braccio e quasi mai si limitano a monocromie tematiche. Ma la passione che muove il loro corpo e voce non deve abbagliare: le parole che usano sono accuratamente scelte, come le strade che han dovuto lasciare per intraprenderne altre. Magari in principio seguendo l'istinto, ma poi ragionandoci sopra, acquisendo profondità di campo. Ecco, questa profondità di campo, Enrico Druetto l'ha applicata anche in vigna. Ripresa l'azienda del nonno nel 2010, ha deciso di accudire non solo la Barbera, ma anche tanti altri vitigni autoctoni in via di estinzione, che i contadini di una volta apprezzavano perché rendevano più complete le caratteristiche della Barbera e che oggi sono la testimonianza della vivacità vegetale e umana che caratterizzava una volta la "costruzione" di un vigneto: Slarina, Moscato di Terracina, Baratuciat, Lancellotta, Lambrusca Alessandina e via via a completare la complessità dei vini di Enrico. Nemmeno 10.000 le bottiglie prodotte annualmente (distribuite da Originalitalia), "senza fretta" in vigna, accompagnti in cantina: vino che "travaso quando me lo chiede, imbottiglio quando me lo permette". Val la pena andare a trovarlo ad Alfiano Natta, nel Monferrato Casalese, per farsi disegnare dal vivo anche questo Morej 2016: profondo e succoso, fruttato e mentolato, caldo e freschissimo, concentrato e, sì, lievissimo.

DIEVOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna di Sessina

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family
Enologo: Luigi Temperini

Magnate del petrolio con la passione per il vino, che lo ha condotto ad investire in Argentina, Uruguay, Bordeaux e Italia, Alejandro Bulgheroni, tra i 1.000 uomini più ricchi del mondo secondo Forbes, ha costruito in Toscana un vero e proprio impero enoico, con roccaforti nei migliori terroir regionali. Dal Chianti Classico a Montalcino, passando per Bolgheri, dove in pochi anni il petroliere argentino ha messo insieme oltre 300 ettari a vigneto, divisi tra le aziende Dievole, Poggio Landi, Podere Brizio, Tenuta le Colonne e Tenuta Meraviglia. Aspettando un più che giustificato assestamento complessivo dei vini prodotti in areali così diversi, quelli che già hanno acquistato una fisionomia definita e qualitativamente significativa, sono senz'altro le etichette prodotte a Dievole nel Chianti Classico, che è, peraltro, il primo progetto realizzato in Toscana e che oggi conta su 80 ettari a vigneto, per una produzione di 350.000 bottiglie. Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna di Sessina 2017 vince alla grande la sfida con un'annata non certo lineare. I profumi sono ben registrati, intensi ma al contempo fragranti, spaziano dai frutti rossi ai fiori, con tocchi affumicati e speziati e cenni di grafite e pietra focaia a rifinitura. In bocca, il vino ha struttura importante ma mai debordante, sviluppo continuo, succoso e sapido, finale ampio e profondo, dai ritorni fruttati e speziati.

I VINI DI WINENEWS

BERSANO

Docg Ruché di Castagnole di Monferrato San Pietro Realto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Bersano Vini
Proprietà: famiglie Massimelli e Soave
Enologo: Roberto Morosinotto

L'azienda con sede a Nizza Monferrato, 230 ettari di vigneto per una produzione di 1.500.000 bottiglie, abbraccia praticamente tutti i migliori areali vitivinicoli del Piemonte con i relativi vini ed è protagonista enoica della Regione dal lontano 1935, grazie all'opera pionieristica di Arturo Bersano, che alla metà degli anni Ottanta del secolo scorso è stato affiancato da Ugo Massimelli e Biagio Soave, soci in affari e amici da sempre di Arturo, che poi ne hanno rilevato la proprietà, portandola agli standard attuali. Le principali cascine, annesse ai vigneti, si trovano nel Monferrato e nelle Langhe, ma questa realtà viticola produce anche Nizza, Barolo, Barbaresco, Gavi, Moscato d'Asti e Alta Langa, esprimendo un'articolata ed estesa gamma di etichette, declinate in generale con buona coerenza e qualità diffusa, ormai costante e riconosciuta. Ne è un buon esempio il Ruché San Pietro Realto 2019, lavorato in acciaio ed ottenuto da un vitigno a bacca rossa di antica coltivazione che ha, probabilmente, ancora molto da dire. Al naso esprime profumi intensi e netti di rosa, violetta, piccoli frutti rossi e di spezie dolci. In bocca, l'attacco è caldo e morbido, per poi proseguire con una dinamica vivace e incisiva, costituita da tannini saporiti e spinta acida fragrante. Bella anche la chiusura, non priva di freschezza e sapidità a donare al sorso piacevolezza, contrasto e golosità.

TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano Riserva Sant'Elena

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Teruzzi
Proprietà: Francesca Moretti
Enologo: Giuseppe Caviola, Irene Leonzio

Un'uva indigena, un macro-habitat (quello della Vernaccia, da sempre bandiera della casa) e un concerto di sub-terroir: zone diverse, nella immediatezza della superficie e nel profondo, e però egualmente vocate. Quattro in tutto: Casetta, Racciano, Montegonfoli, Ponte Rondolino, come diversi strumenti d'un quartetto da far suonare insieme o usare da solisti, dando vita alle diverse "composizioni" dell'azienda (oggi a sua volta parte di un'orchestra vitivinicola, quella di Terra Moretti), a cominciare dalla forse più nota di tutte, la Terre di Tufi. Ma è stavolta l'interpretazione da solista di Racciano quella da raccontare. Nasce, lì, la Riserva Sant'Elena. Solo acciaio, e sosta lunga sulle fecce fini, per un bianco che esce mediamente due anni dopo la vendemmia, e che dunque proclama decisamente e senza mezzi termini le sue ambizioni. E il risultato è pienamente centrato. Tensione e complessità si bilanciano armonicamente, in un contesto aromatico che parte con delicatezza dalle note floreali, ma ma vira poi subito sui ricordi di sasso, di quella che in Francia viene battezzata "pierre à fucil", la pietrina di accendini per sigarette di film "nouvelle vague", per poi aprirsi al gusto su sensazioni variamente fruttate, concluse dal trionfo di mandorla che è una stimmata di questa varietà. Pieno già, ma ancora ragazzo, questo è vino da piacere immediato, ma anche attesa fidente.

(Antonio Paolini)

ELENA WALCH

Doc Alto Adige Lagrein

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Elena Walch
Proprietà: Elena Walch
Enologo: Stefano Bolognani

Elena Walch, insieme alle figlie Julia e Karolina, guida questa storica azienda di Termeno, capace pionieristicamente di imporre tutto un territorio dal 1988. 33 ettari di vigneto e 500.000 bottiglie sono il risultato attuale di un lavoro articolato, che ha messo al primo posto la valorizzazione del binomio vitigno-vigneto. Non a caso, quando si parla di questa realtà produttiva è inevitabile ricordare i suoi due Cru principali: Castel Ringberg, a vocazione rossista e Kastelaz a vocazione bianchista. Ma l'articolato portafoglio etichette aziendale, accanto ai vini più importanti, propone anche vini di pregevole fattura e dalla costanza qualitativa ormai affermata, che occupano le posizioni inferiori della gerarchia dei prodotti a marchio Walch ed ottenuti dai vigneti di proprietà e in affitto. È il caso del Lagrein 2019 oggetto del nostro assaggio, in occasione della presentazione online delle nuove annate organizzata dal Consorzio Vini Alto Adige. Un Lagrein che vuole raccontare tutta la sua varietalità, propria di un vitigno molto significativo nello scenario enoico dell'Alto Adige. Vinificato in acciaio e passato brevemente in legno grande, è vino che esprime decise note fruttate e speziate, freschezza ed equilibrio. I profumi sono un susseguirsi di note di cacao, ciliegia, mirtillo e cannella, ad anticipare uno sviluppo gustativo deciso e dal tannino vivace con finale fragrante e dai ritorni speziati.

CANTINA DI SOAVE

Doc Lessini Durello Brut Settecento33

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Durella
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantina di Soave
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Filippo Pedron

Realtà storica e articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete, con un parco vigneti complessivo che raggiunge la ragguardevole superficie di 6.000 ettari per una produzione di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai sviluppato e ampio. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha ben dimostrato di saper conciliare quantità e qualità con solida costanza, consolidando un successo di vendite anche internazionale. Le terre e le cantine che fanno riferimento alla Cantina di Soave spaziano dal Garda, alla Valpolicella e naturalmente comprendono il Soave. Nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini, denominazione capace di proporre vini convincenti, specie sul fronte spumantistico, che in questo momento storico sono assai gettonati. Ecco allora il Settecento33, che rimanda nel suo nome all'epoca più remota in cui è testimoniata la coltivazione della Durella, il vitigno principe del Lessini, il 1733 appunto. I profumi sono piacevolmente fragranti e rimandano al sambuco, al cedro, al biancospino ed al pompelmo. In bocca, il sorso è immediato e scorrevole, vivace e fresco, ben bilanciato e dal finale sapido.

I VINI DI WINENEWS

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

ROTARI

Doc Trento Brut Flavio Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Gruppo Mezzacorona
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

Il nome di questo Metodo Classico trentino richiama il titolo onorifico di "Flavio" assunto dal re Rotari, per ricordare il prestigio imperiale romano e bizantino. In questo senso, il Rotari Flavio rappresenta l'espressione più alta della spumantistica di questa realtà produttiva, che fa parte della galassia Mezzacorona. Ottenuto da sole uve Chardonnay, fermenta in parte in acciaio e in parte in barrique, dove affina per 5 mesi. La rifermentazione in bottiglia, invece, prevede un riposo sui lieviti di ben 5 anni. La versione 2011 profuma di lievito, di nocciola e di mela matura, con leggeri rimandi a toni affumicati e speziati. In bocca, il sorso è pieno e ampio, lo sviluppo ben bilanciato e avvolgente e il finale ricco, con ritorni fruttati e di cioccolato. Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, perfettamente integrata nel territorio circostante, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina: 2.800 ettari di parco vigneto, praticamente nel cuore delle Dolomiti. Questo il ritratto della Cantina Rotari, il marchio spumantistico di Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e dell'Italia tutta, per certi aspetti modello ancora insuperato.

ELEVA

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore Tenzone

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta, altre uve non aromatiche
Bottiglie prodotte: 12.300
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Società Agricola Eleva
Proprietà: Raffaella Veroli, Davide Gaeta
Enologo: Raffaella Veroli

Il Ripasso Tenzone 2017 è decisamente un rosso centrato. Affinato per 18 mesi in legno grande ha profilo olfattivo parte da chiare note di ciliegia sotto spirito, non prive anche di rimandi al frutto fresco, per poi ampliarsi con cenni speziati e tocchi terrosi. In bocca, il sorso è voluminoso ma non rallentato. I tannini sono lievi e rotondi ma lo sviluppo possiede vivacità e buon ritmo. Eleva si trova in posizione "alta", a quasi 300 metri sul livello del mare, ed "elevare" è termine che in enologia significa affinare, in particolare in legno, una pratica utilizzata sui vini più importanti. I vigneti della Tenuta Piovesole, in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella, sono sei in un corpo unico. Le vigne, biologiche (e il 2018 è la prima annata a battezzarne la conversione), sono allevate a Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Teroldego, Oseleta e Merlot. L'età media dei vigneti va dagli 8 anni (per il Merlot e il Teroldego) ai 15 anni. Il progetto prende il via grazie a Franca Maculan, co-fondatrice dell'associazione Le Donne del Vino, che, purtroppo, dopo aver acquistato la tenuta, scopre di essere gravemente malata, comprendendo di non poterne vedere i frutti. Intesta allora la proprietà ad un ente benefico, dove lavorava l'enologa Raffaella Veroli, che insieme al docente universitario Davide Gaeta, s'incarica di realizzare il sogno di Franca: Eleva, appunto.

ZOOM

CONSORZIO DI TUTELA, INSALATA DI LUSIA

VIA PROVVIDENZA, 25/3 - LUSIA (RO)
Tel: +390425 607024
Sito Web: it.pdopgi.eu

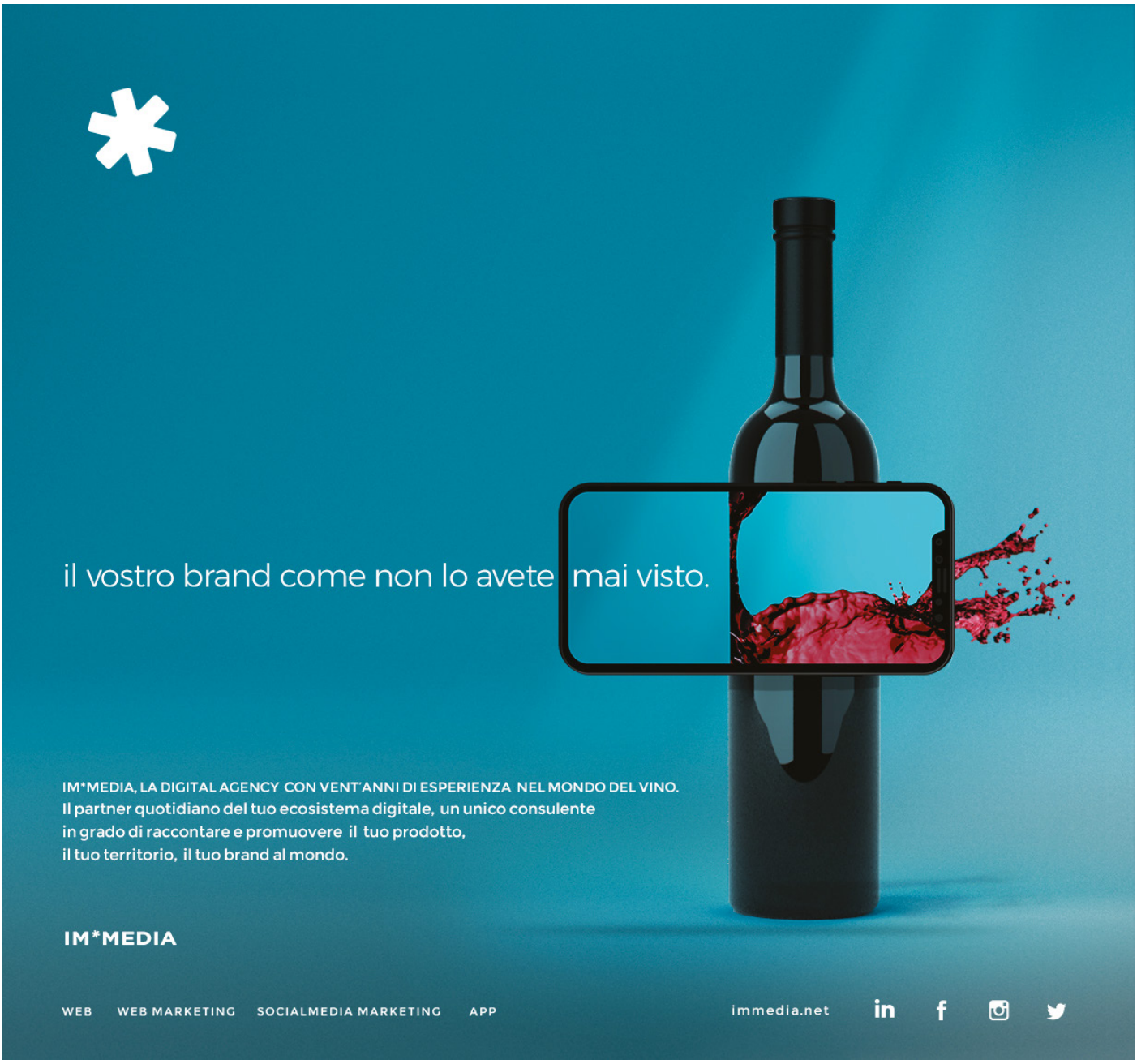
L'Insalata di Lusia Igp è un ortaggio a foglia larga appartenente alla famiglia delle Asteracee, specie Lactuca sativa, nelle due varietà: Crispa (detta anche Gentile) e Capitata (denominata anche Cappuccia). Presenta un fusto molto carnoso e corto, di lunghezza variabile e mentre la varietà Cappuccia presenta foglie tendenti al verde brillante, di forma ondulata e compatta, dal gusto fresco e croccante, quella Gentile ha foglia bollosa con margine frastagliato, di colore verde chiaro. Abbinata a secondi a base di carne o pesce l'Insalata di Lusia è ideale come contorno, ma può essere un gustoso piatto unico se arricchita con verdura cruda, legumi e cereali in chicchi, tonno sott'olio o formaggi di vario tipo, come la Casatella Trevigiana Dop. La sua zona di produzione ricade all'interno dei confini territoriali dei comuni di Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo in provincia di Rovigo; Barbona, Vescovana e Sant'Urbano in provincia di Padova.

RISTORANTE

IL SARACENO

PIAZZA VITTORIO VENETO, 15 - BERGAMO
Tel: +39 035 19960577
Sito Web: www.ristorante-ilsaraceno.it

Approdo sicuro a pochi chilometri da Bergamo per i "gourmet" della zona e non solo, il Saraceno è condotto dallo chef Roberto Proto, che lo ha indirizzato verso un'offerta esclusiva a prevalenza marittima. I piatti non mancano di tocchi innovativi, ma, soprattutto, esprimono l'anima campana del suo creatore. Le materie prime sono di prim'ordine e vanno a costruire antipasti crudi, paste, fritture e zuppe, decisamente "piene" di mare. Dopo lo stop a causa del Covid-19, che in questa parte d'Italia ha purtroppo colpito duramente, da giugno ad agosto Il Saraceno ha riaperto in una nuova location: la terrazza affacciata su piazza Vittorio Veneto a Bergamo, sopra la boutique della stilista Tiziana Fausti, dove curerà la carta cocktail, le proposte per il pranzo e la cena, armonizzando food e fashion. Un progetto che vuole essere stimolo per il risveglio della città e incentivo per la ripresa della ristorazione, che si è trovato a dover ridisegnare i principi dell'ospitalità con nuove modalità di accoglienza.



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: © Cantina di Soave

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