

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 115 - Dal 16 al 22 Agosto 2020 - Tiratura: 19.000 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 16 AL 22 AGOSTO 2020

Emidio Pepe

Theresa Eccher

Col Sandago

Tormaresca

Lungarotti

St. Michael-Eppan

Umani Ronchi

Ca' del Bosco

Fertuna

Cantina di Santadi

Zorzettig

Damilano

Feudo Arancio

Torre dei Beati

Zoom: Birra di Parma, Blanche Ale Flower Edition

Ristorante: Osteria Castello di Fonterutoli - Fonterutoli (SI)





EMIDIO PEPE

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Emidio Pepe](#)

Proprietà: Sofia e Daniela Pepe

Enologo: Sofia Pepe

Emidio Pepe fa il vino come nel 1964, quando cominciò ad imbottigliare le sue etichette, ma il suo lavoro, in tempi di flussi e riflussi storici, di riflessioni e di discussioni sui massimi sistemi enoici come quelli attuali, probabilmente, non è mai stato così tanto valorizzato come adesso. E al contrario di quanto si dice in questi casi, il tempo trascorso, benché sia molto, non ha in fondo portato a mutazioni produttive di rilievo, che, anzi, continuano a svolgersi nel nome della tradizione più ortodossa. Siamo sulle colline di Torano Nuovo nel Teramano dove dimorano i 15 ettari di vigneto aziendale, coltivati con i criteri della biodinamica, per una produzione di 80.000 bottiglie. Oggi, l'unica novità di rilievo è rappresentata dalle nuove generazioni di questa dinastia enoica: ci sono a dar man forte al fondatore le figlie Daniela e Sofia, affiancate dalla nipote Chiara, che portano avanti fermamente questa tradizione così unica e così radicata. Tanto semplice, quanto rara. Accanto alla biodinamica nel vigneto, alle fermentazioni spontanee in cantina, nessuna chiarifica o filtrazione, affinamento solo in cemento e poi in bottiglia. Ecco allora il Montepulciano d'Abruzzo 2017 in una versione particolarmente ricca e matura, nella sua tipica veste aromatica speziata e fruttata su toni di pepe e incenso. In bocca, il vino è denso, succoso e articolato, con davanti a sé ancora molta vita.

THERESA ECCHER

Doc Etna Rosato Ariél

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 2.994

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Theresa Eccher](#)

Proprietà: Società Theresa Eccher

Enologo: Irene Vaccaro

Theresa Eccher è il progetto enologico, nato nel 2010, di Daniela Conta Eccher e suo marito Andrea Panozzo, e porta il nome della nonna di Daniela. Siamo in Contrada Pontale Palino, Solicchiata di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna a 800 metri di altitudine, in uno degli areali più vocati del vulcano. Qui dimorano i cinque ettari aziendali, coltivati a biologico che, per adesso, producono 20.000 bottiglie divise tra l'Etna Rosso Altero e l'ER, l'Etna Bianco Alizée e il rosato Ariél. Non sono siciliani, Daniela e Andrea, evidentemente. Vengono dal Trentino nel cuore della Val di Non, e da Venezia. Ma gli abitanti della Montagna li hanno accolti con grande calore, come si confà alla gente di Sicilia e come ormai sono abituati a fare, visto il successo crescente della vitivinicoltura del vulcano, inevitabilmente sempre più un'attrattiva anche per i non siciliani. Gli esempi a questo proposito sono numerosi. Theresa Eccher segue un percorso tecnico, tracciato con rigore: rispetto delle qualità intrinseche delle uve locali, lavorazioni senza inutili forzature in cantina. Affinato per quattro mesi in acciaio l'Etna Rosato Ariél 2018 incarna alla perfezione le caratteristiche della sua tipologia. Al naso domina la fragranza fruttata con qualche cenno di pietra focaia a rifinitura ed in bocca il vino si rivela immediatamente piacevole, dal sorso agile, sapido e succoso.

COL SANDAGO

Colli Trevigiani Igt Rosso Wildbacher

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Wildbacher

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 27,50

Azienda: [Col Sandago](#)

Proprietà: famiglia Martino Zanetti, Società

Hausbrandt Trieste 1892

Enologo: Flavio Stella

L'azienda vinicola dell'area di Conegliano Valdobbiadene, 40 ettari di estensione, comprende la collina chiamata Col Sandago che dà appunto il nome alla cantina di Susegana. Qui si producono le classiche etichette dell'areale, a partire dal Prosecco. Ma la particolarità che contraddistingue la produzione di Col Sandago è il Wildbacher, vitigno a bacca rossa, giunto dalla Stiria. Il suo nome prende origine da una piccola zona della Schilchergegend, situata nel Deutsch-Landberg, in Austria, nella Stiria Occidentale, e corrisponde al distretto dove storicamente era coltivata questa varietà. Il vitigno giunse a Susegana, nella Marca Trevigiana, e i contadini veneti lo coltivarono dove altri vitigni non avrebbero resistito. I colli della Marca Trevigiana si dimostrarono però particolarmente adatti alla produzione di Prosecco. Il rustico vitigno d'origine stiriana venne, così, relegato nel dimenticatoio. Fortunatamente, se ancora oggi si parla di Wildbacher è grazie a Col Sandago, che a suo tempo scommise sui rari filari che ancora si trovavano tra i suoi vigneti, conservandone il biotipo fino ad oggi. Affinato, a seconda delle caratteristiche dell'annata in legno piccolo per 24-30 mesi, il Wildbacher 2013 possiede profumi intensi di frutti di bosco maturi, erbe aromatiche e vaniglia. In bocca, la struttura è avvolgente e vigorosa, il sorso morbido e sapido, e il finale ampio e profondo.

TORMARESCA

Doc Castel del Monte Chardonnay Pietrabianca

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Fiano

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tormaresca Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Davide Sarcinella, Leone Michele

Belle le sfumature fruttate che vanno dall'agrumato ai frutti esotici, per poi rifinirsi con toni floreali e vanigliati del Castel Del Monte Chardonnay Pietrabianca 2017 di Tormaresca, un vino che in bocca è sapido, fragrante e caratterizzato da un finale su toni affumicati e di mandorla fresca. Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori, che insieme al Castello della Sala in Umbria, a Prunotto in Barolo e Montenisa in Franciacorta, rappresenta la "variazione" sul tema enoico toscano dell'azienda fiorentina. Senza dimenticare poi l'estero: Antica Napa Valley, Haras de Pirque Cile, Col Solare Washington State, Stag's Leap Napa Valley, Tűzkő Ungheria, Meridiana Wine Estate Malta e Vitis Metamorfosis Romania. Nato nel 1998, si compone di due unità produttive. La tenuta Bocca di Lupo, 130 ettari a vigneto, si trova nella Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle zone che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della Doc Castel del Monte. Oltre ai vitigni locali Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Masseria Maime, invece, sorge nell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari e vi si allevano i mediterranei Negroamaro e Primitivo, accanto a Chardonnay, e Cabernet Sauvignon.



LUNGAROTTI

Doc Rosso di Torgiano Rubesco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 450.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe,

Christophe Ollivier

Lungarotti, cantina situata nel territorio del Comune di Torgiano, a pochi chilometri a sud di Perugia, è una delle aziende più significative del panorama enologico umbro, ma occupa anche un posto da protagonista tra le realtà vitivinicole dell'intero Stivale. Fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, imprenditore del vino e vero e proprio pioniere dell'enologia tricolore, che s'inventò una denominazione e poi istituì, negli anni Settanta, il primo museo del vino italiano, oggi conta su un patrimonio viticolo di 250 ettari, comprensivo anche degli appezzamenti nella denominazione del Montefalco Sagrantino acquisiti nel 1999, producendo 2.500.000 bottiglie. Un portafoglio etichette variegato, dove i vitigni tradizionali s'incontrano con le varietà alloctone, ma sempre con uno stile misurato e tendenzialmente elegante e dove, accanto ad etichette più immediate, ma mai banali, si trovano grandi vini da invecchiamento, dal Sangiovese di Vigna Monticchio al San Giorgio, blend a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, per fare un paio d'esempi. Questa volta ci occupiamo del primo gruppo di prodotti, confrontandoci con il Torgiano Rosso Rubesco. La versione 2018 esprime profumi speziati con decisi richiami al pepe su sottofondo di frutti rossi maturi e viole. Al palato, possiede piacevole bevibilità, buona concentrazione, tannino morbido, sorso succoso e finale dal retrogusto fruttato.

ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Sauvignon Lahn

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 140.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Il Sauvignon Lahn di San Michele Appiano è un bianco sinuoso e affascinante. Il suo segreto sta nei vigneti dove viene prodotto: le colline di Appiano Monte, di particolare vocazione. La versione 2019 possiede profumi agrumati che poi si fanno floreali, con ricordi di miele ed una traccia erbacea a chiudere le sensazioni olfattive. In bocca, il vino è pieno, gustoso e ricco, dallo sviluppo fragrante e succoso, si congeda con un finale intenso ancora su toni agrumati e leggermente speziati. 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 solido e 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 e grandi risultati.

UMANI RONCHI

Docg Conero Campo San Giorgio Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 4.990

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Giuseppe

Caviola

Sono 240 gli ettari vitati (a biologico) di Umani Ronchi, azienda leader delle Marche enoiche, che produce quasi tre milioni di bottiglie all'anno. Ma i numeri non bastano a spiegare la forza della cantina della famiglia Bernetti, top player non solo nella propria Regione ma anche a livello nazionale. Si tratta di un lavoro dalle radici lontane, iniziato oltre sessanta anni fa e che oggi vede anche un ampliamento produttivo nel vicino Abruzzo. A guidare scelte e strategia un'idea semplice: il legame con il territorio e i vitigni locali va tradotto in vini moderni mai sopra le righe, che possano parlare ai consumatori di tutto il mondo, e che, al contempo, esprimano carattere e originalità, con una gamma di etichette solida quanto completa. Certo se dovessimo esprimere una preferenza per i vini di Umani Ronchi, forse dovremmo scegliere tra le etichette bianchiste, che ci paiono le più compiute. Tuttavia, anche sul fronte dei rossi prodotti intriganti non mancano. Uscito per la prima volta con l'annata 2009, il Conero San Giorgio Riserva 2015, è affinato in legno piccolo per 12 mesi a cui seguono altri 12 mesi di maturazione in legno grande. Al naso, si susseguono profumi di ciliegia matura, prugna e buccia d'arancia, rifiniti da cenni di liquirizia e vaniglia. In bocca, il vino evidenzia profondità, avvolgenza e concentrazione con la dolcezza del frutto che accompagna un sorso succoso e denso.

CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Ca' del Bosco Società Agricola](#)

Proprietà: Monica Rota, Giorgio Comotti

Enologo: Valentino Ciarla

Il Franciacorta Dosaggio Zéro Vintage Collection è ottenuto da un assemblaggio di ben 25 vini base. I mosti ottenuti fermentano in legno piccolo, per poi rifermentare in bottiglia e restare sui lieviti per 48 mesi. La versione 2014 profuma di susina, crosta di pane e lievi cenni speziati. In bocca, il vino è rotondo, dalla carbonica fine e continua che rende il sorso vitale e profondo, fino ad un finale sapido e dai tocchi di mandorla tostata. Ca' del Bosco non ha certo bisogno di molte presentazioni. È senz'altro uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito del vulcanico Maurizio Zanella, che, ricordiamolo, imboccò fin da subito e con assoluta determinazione la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni Settanta, in un momento in cui soltanto pochi coraggiosi "pionieri" seppero compiere un'analoga scelta (letteralmente incomprensibile per molti altri produttori dell'epoca, anche nel corso degli anni successivi). Molte cose sono accadute ed oggi l'azienda, ancora presieduta dallo stesso Zanella, con 245 ettari di vigneto (per una produzione in media nell'ordine del 1.500.000 di bottiglie), è partecipata dal gruppo veneto Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza), a sua volta top player del panorama enoico del Bel Paese.



FERTUNA

Toscana Igt Bianco Droppello

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 41.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova nel comprensorio di Gavorrano in Maremma, non lontano dal Golfo di Follonica, si estende su una superficie complessiva di 145 ettari e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono coltivati olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). Il portafoglio delle etichette aziendali comprende 8 referenze: Rosé (Sangiovese), Vermentino, Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), Lodai (Cabernet Sauvignon), Messio (Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Droppello, (anch'esso da Sangiovese vinificato in bianco) ed oggetto del nostro assaggio. Il vino nasce dall'intesa tra Nicolò Incisa della Rocchetta, da una parte, e Giuseppe Meregalli dall'altra. E anche il nome è un omaggio all'amicizia tra Nicolò Incisa della Rocchetta e Giuseppe Meregalli perché si rifà al mondo dell'ippica, tanto cara al patron della Tenuta San Guido: il "droppello" è infatti la coperta che si posa sul cavallo dopo la corsa. La versione 2018 ha profumi delicati e freschi ad anticipare un gusto sapido, vivace e beverino.

CANTINA DI SANTADI

Valli di Porto Pino Igt Bianco Villa di Chiesa

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Cantina Santadi S. Coop Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Il bianco, fermentato in barrique, Villa di Chiesa 2017, mette in primo piano profumi di frutta esotica e banana, per poi passare su toni burrosi, tostati e speziati. La bocca è tendenzialmente morbida e sapida allo stesso tempo, di buona persistenza, vanigliata e insieme agrumata nel retrogusto, in perfetto sincrono con la parte aromatica. La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo, peraltro ancora in divenire. Una storia che nasce ormai sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli pionieri. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo, visto che il presidente era già Antonello Pilloni (ancora in carica) e che il gruppo dirigente di allora chiamò un certo Giacomo Tachis. Questi gli albori, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari a vigneto. Certo la stella del firmamento Santadi resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, proiettando questa cantina sociale tra i marchi imprescindibili della Sardegna enoica e non solo.

ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Segno di Terra Donzel

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tocai Friulano, Chardonnay, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Zorzettig Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Fabio Coser

Il Segno di Terra Donzel nasce dal connubio, non infrequente in Friuli, tra uve locali, il Friulano e uve internazionali, in questo caso Chardonnay e Sauvignon. La versione 2017 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso si comincia da profumi di agrumi e di frutti tropicali, poi di fiori di campo e cenni erbacei con qualche tocco di pietra focaia e spezie. Al palato, il vino possiede abbondante sapidità e piacevole fragranza, scandite da un sorso tendenzialmente succoso e ben bilanciato, che termina con un finale ancora su toni agrumati e speziati. A condurre l'azienda di famiglia, fondata da Giuseppe Zorzettig nel 1986, ci sono i figli: Annalisa, classico esempio dell'imprenditorialità femminile di successo, e suo fratello Giuseppe. La cantina con sede a Cividale del Friuli conta su 115 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie. Vigneti ben condotti e cantina modernamente attrezzata garantiscono vini di fattura inappuntabile. La cifra stilistica coniuga in modo intelligente modernità e tradizione, attraverso un ricco ed articolato portafoglio prodotti, che mette insieme un po' ogni angolazione enologica possibile del Friuli Venezia Giulia. La qualità è diffusa e costante su tutte le etichette, ma non di rado è possibile trovare i vini a marchio Zorzettig anche in vetta all'eccellenza assoluta regionale, soprattutto bianchista.

DAMILANO

Doc Barbera d'Alba Lablu

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

La famiglia Damilano è antica, così come il suo impegno nella produzione dei vini tipici di Langa. Oggi è la quarta generazione a condurre la cantina, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento dei vini, ma non solo. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti, che si materializza in una produzione che raggiunge le 350.000 bottiglie annue. E se certamente la parte da leone è giocata, inevitabilmente, dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei celeberrimi Cru Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba), anche il resto della gamma delle etichette aziendali possiede buona costanza qualitativa e stile ben definito. È il caso del Barbera d'Alba Lablu 2017, che compie un breve passaggio di affinamento in legno grande. Si tratta di un vino che mantiene le sue caratteristiche peculiari e tipologiche, puntando tutto sull'immediata piacevolezza, decisiva per un prodotto che ha fondato la sua continuità storica su questo elemento tradizionale. Ecco allora un profilo aromatico composto da profumi di mora e frutta rossa mature, sfumature di viola e cenni di vaniglia e pepe. Il sorso è vivace, sapido e croccante, con un finale fresco e leggermente piccante.



FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Bianco Dalila Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grillo, Viognier

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Feudo Arancio](#)

Proprietà: Gruppo Mezzacorona

Enologo: Maurizio Maurizio

Il Bianco Dalila, maturato per cinque mesi sui lieviti ed ottenuto da un uvaggio a base di Grillo e Viognier, è bianco dal temperamento decisamente mediterraneo. La versione 2018 possiede colore giallo paglierino carico ad introdurre un profilo olfattivo che alterna fiori di gelsomino e frutti tropicali, ben assecondati da qualche tocco di pietra focaia e di mandorla fresca. In bocca, il suo sviluppo è denso e ampio, dal sorso solido e sapido, con finale intenso, dalla bella nota agrumata. Feudo Arancio coltiva i propri vigneti lungo le coste meridionali della Sicilia, nelle due tenute di Sambuca di Sicilia e Acate, dove si trovano anche le due cantine. Si tratta dell'emanazione siciliana del trentino Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo da trenta milioni di bottiglie annue, che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001, accogliendo la sfida di una delle regioni più affascinanti, anche enologicamente parlando, del Bel Paese, ancora, probabilmente, dal potenziale non ancora del tutto espresso. Gli ettari vitati sono settecento, a costituire una delle più grandi estensioni a disposizione di un'unica proprietà nell'isola, e vengono coltivati con varietà alloctone e locali, capaci, quest'ultime, di trasmettere una spiccata mediterraneità e un carattere distintivo. Un elemento questo sempre più apprezzato nei mercati internazionali, ai quali piace la ricchezza varietale italiana.

TORRE DEI BEATI

Doc Abruzzo Pecorino Giocheremo con i Fiori

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Torre dei Beati](#)

Proprietà: famiglia Albanesi

Enologo: Fausto Albanesi

Non più scoperta o cantina emergente, Torre dei Beati è realtà affermata, solida, capace di innescare un nuovo corso del vino abruzzese a partire dai solidi capisaldi della tradizione. Produzione biologica certificata, dai 20 ettari di vigneto, e numeri non certo di poco conto (100.000 bottiglie sfornate ogni anno), ma soprattutto uno stile originale, capace di esaltare in ogni piega il terroir di riferimento, senza stupire con "effetti speciali" o, peggio, imboccando strade costellate da facili equilibrismi. La data di nascita di questa azienda di Loreto Aprutino è il 1999, quando Adriana Galasso e Fausto Albanesi decidono di abbandonare le loro precedenti professioni per diventare produttori di vino. Da lì in poi un percorso costellato di successi che devono il loro susseguirsi ad un impegno rigoroso attorno alle varietà fondamentali dell'Abruzzo enico: Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, sempre declinati con coerenza e con l'obiettivo di ottenere etichette espressive e spontanee. Il Pecorino Giocheremo con i Fiori 2019 esprime tutta la personalità di questa varietà, attraverso una vera e propria esplosione aromatica e sapida. Al naso a predominare sono le erbe aromatiche come circondate da cenni di pera, fiori bianchi e miele. In bocca, la sapidità si mischia quasi con la salinità, a regalare un sorso nitido, roccioso e incisivo, che non vorremmo che mai si interrompesse.

ZOOM



BIRRA DI PARMA, BLANCHE ALE FLOWER EDITION

VIA PROVINCIALE DI GOLESE, 99 - TORRILE (PR)

Email: info@birradiparma.it

Sito Web: www.birradiparma.it

Non solo Lambrusco per Cantine Ceci, che già si misura con il sempre più dinamico mondo della birra (sono ben sei le birre prodotte con il marchio Birra di Parma), uscendo per la "campagna" estiva con una nuova bottiglia. Birra di Parma Flower Edition come racconta il nome stesso, è un'edizione limitata dedicata alla natura e ai suoi colori. Fedele al suo stile raffinato e deciso questa bionda fresca e profumata, racchiude tutta la ricchezza delle Blanche Ale ad alta fermentazione non filtrate e non pastorizzate. Dorata con schiuma bianca compatta e perlage fine, all'olfatto fa sentire la scorza d'arancia in primo piano, a cui seguono crosta di pane e cera d'api sul finale. Al palato è fresca e dissetante con un iniziale sentore di scorza d'arancia seguito da miele e malto a cui si aggiungono note di coriandolo per arrivare al finale piacevolmente fresco di zenzero e luppolo. La bottiglia possiede design pulito ed essenziale, a cui fa da contrasto il tripudio di colori del brand stampato sul nero del vetro.

RISTORANTE



OSTERIA CASTELLO DI FONTERUTOLI

LOCALITÀ FONTERUTOLI - CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Tel: +39 0577 741125

Sito Web: www.mazzei.it

All'Osteria di Fonterutoli, ad un passo dal Castello di Fonterutoli, sinonimo di Chianti Classico, di proprietà della famiglia Mazzei, tra gli ulivi e i vigneti, si può assaporare un'imperdibile esperienza gourmet, magari abbinata a una verticale dei vini dell'azienda chiantigiana, proposta dallo Chef Lorenzo Baldacci, che utilizza solo prodotti locali, stagionali e selvaggina di zona (provenienti dalle tenute Mazzei i primi e cacciata in riserva la seconda). Una cucina tradizionale, evidentemente, che trae la sua linfa vitale prima di tutto dal suo territorio, ma anche fresca e sbarazzina con ricette rivisitate in chiave moderna. Si possono prenotare i gazebo dedicati oppure si può approfittare del dehors e dell'ampia terrazza in mezzo alla natura, in totale relax e sicurezza anche in questi tempi post-covid19, ancora, purtroppo, un po' precari. Per un pranzo veloce o per un aperitivo a base di un'attenta selezione di prodotti toscani, si può invece optare per la Società Orchestrale di Fonterutoli.



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.it

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: © Consorzio Tutela Franciacorta

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



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum