

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 116 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 AGOSTO 2020

Graci

Basilisco

Matteo Soria

Masciarelli

Paladin

Còlpetrone

Argentiera

Nino Franco

Caprai

Cusumano

La Collina dei Ciliegi

Ayala

Carpineto

Pasetti

Zoom: Armatore, Ventresca di Tonno Rosso - Cetara (SA)

Ristorante: Agirelais Baglio di Pianetto - Palermo





GRACI

Doc Etna Rosso Arcuria

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Graci](#)

Proprietà: Alberto Aiello Graci

Enologo: Alberto Aiello Graci, Emiliano

Falsini

Un intimo rapporto con il proprio territorio. Terreni sul versante nord dell'Etna, a Paspisciario; vigne tra i 600 e gli oltre 1.000 metri sul livello del mare, alcune addirittura a piede franco; solo vitigni della tradizione del vulcano. Questa, in sintesi, la ricetta proposta da Alberto Aiello Graci, un catanese trapiantato a Milano ad occuparsi di finanza, che ha poi deciso di tagliare i ponti con la capitale finanziaria italiana e tornare alle origini, nel 2004, immergendosi in uno degli spaccati più affascinanti dello scenario enologico siciliano. Oggi l'azienda ha un'estensione a vigneto di 18 ettari, coltivati a biologico, per 65.000 bottiglie di produzione media annua, divisi tra quelli che circondano la cantina (la fetta più grande concentrata in contrada Arcuria), un vigneto di 80 anni in contrada Feudo di Mezzo più due ettari di secolari alberelli franchi di piede in contrada Barbabecchi tra i 1.000 e i 1.100 metri di altezza sul livello del mare. Il vino bandiera aziendale resta l'Arcuria. Un Nerello Mascalese affinato per 18 mesi in legno grande che, nella versione 2017, interpreta con raffinatezza un'annata che sull'Etna resterà probabilmente memorabile. Ha un bel colore rubino brillante, non troppo carico, profumi di fragoline, mirtili, cenere, con tocchi di pietra focaia a rifinitura. In bocca, è nervoso al punto giusto, fine, profondo, dalla polpa succosa e di grande energia.

BASILISCO

Docg Aglianico del Vulture Superiore Basilisco

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Basilisco Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Viviana Malafarina

Affinato di 18 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, l'Aglianico del Vulture Superiore Basilisco 2013 possiede aromi balsamici su sottofondo di un rigoglioso fruttato che sa di frutti di bosco, prugna, mora e ciliegia. In bocca, la struttura è articolata e tendenzialmente potente, ma il sorso è guidato da buona energia acida, che garantisce una beva succosa, avvolgente e rilassata. Basilisco è una delle realtà più note dell'areale del Vulture, acquistata nel 2011 da Feudi di San Gregorio, l'azienda di proprietà della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma vero e proprio gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Toscana Campo alle Comete nel bolgherese, in Puglia con Ognissole, in Friuli con la compartecipazione nell'azienda Sirch, di Pierpaolo Sirch, AD di Feudi di San Gregorio, con joint venture con Federico Graziani sull'Etna e con Tempa di Zoè nel Cilento in partnership con Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis). Basilisco attualmente conta su 25 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 55.000 bottiglie e i suoi vigneti sorgono in parcelle molto vocate, tra i 450 e i 600 metri d'altezza sul livello del mare, come, per esempio, Piano Croce - dove le viti, ormai più che trentennali, crescono su terreni calcareo-argillosi, e Fontanelle - dove le viti crescono su terreni lavici a oltre cinquecento metri d'altezza.

MATTEO SORIA

Docg Asti Extra Dry Bric Prima Bella

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Soria Matteo](#)

Proprietà: famiglia Soria

Enologo: Sergio e Matteo Soria

La svolta definitiva verso la specializzazione dell'azienda della famiglia Soria nel produrre ed imbottigliare in proprio vini da uve Moscato arriva a metà degli anni Novanta del secolo scorso, ad opera di Sergio Soria. Oggi è il figlio Matteo a proseguire nella gestione della cantina con sede a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, sviluppando l'attività non solo dal lato produttivo, ma anche da quello dell'ospitalità aziendale. I vigneti si estendono per 40 ettari su suoli tendenzialmente sabbiosi, da cui si ottengono in media 450.000 bottiglie in maggioranza Moscato d'Asti più un Asti Extra Dry, oggetto del nostro assaggio, e il Bolla Bea, un Blanc de Noir Brut Metodo Classico da uve Pinot Nero. Si tratta di una piccola realtà produttiva, quindi, che fa della ricerca qualitativa il suo obiettivo fondamentale, senza però percorrere scorciatoie o, peggio, deragliare verso scelte non in sintonia con il proprio territorio d'appartenenza. L'Asti Docg Extra Dry Bric Prima Bella, prodotta con il metodo Martinotti, affina sui lieviti per sei mesi. Giallo paglierino, con riflessi dorati, possiede perlage fine e persistente. Al naso si rivela piacevolmente fragrante, segnato soprattutto da sentori di frutti bianchi e note di fiori tiglio e acacia. Al palato, il sorso è scorrevole, ben sorretto da una carbonica briosa, ma mai eccessiva, coerente con l'olfatto e dalla beva fresca e rilassata.

MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic Iskra

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

Appartiene al brand "Marina Cvetic" (linea nata nel 1991 dal legame privato e professionale tra Gianni Masciarelli e Marina), l'Iskra ("scintilla" in russo), prima annata prodotta la 2003, il Montepulciano in purezza, protagonista del nostro assaggio. I suoi profumi sono ampi ed avvolgenti e l'integrità del frutto è impeccabile, esaltando un'annata molto buona anche per l'Abruzzo enoico. Benissimo anche in bocca: il vino è pieno, solido, non privo di grinta, e corredato da tannini fitti e ben armonizzati. Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda fondata nel 1981 da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che ha fatto scuola, restando uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunti vini importanti, diventati un punto di riferimento, per esecuzione impeccabile e, molto spesso, coerenza con il loro terroir di appartenenza.



PALADIN

Doc Delle Venezie Pinot Grigio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Società Paladin](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

Non poteva mancare nel ricco portafoglio etichette aziendale il Pinot Grigio, bianco capace di riscuotere successi unanimi e che sa rispondere ai gusti contemporanei, regalando frutto e scorrevolezza come pochi altri bianchi del Bel Paese sono in grado di fare. La versione 2018 di Paladin possiede naso pulito, ampio e fragrante, aperto da cenni di fiori d'acacia e poi segnato da un fruttato rigoglioso che sa di pera e frutta tropicale, e da ultimo arricchito da sfumature gessose. La bocca è immediatamente fresca e sapida, scorrevole e croccante. La famiglia Paladin è attiva sul territorio di confine fra le province di Venezia e Udine da oltre mezzo secolo, prima con Valentino, oggi con Carlo e Roberto, che conducono un'impresa vitivinicola ormai solidamente affermata, composta da 90 ettari di vigneto per una produzione complessiva che sfiora il milione di bottiglie. Con il tempo l'azienda ha intrapreso anche uno sviluppo fuori dai confini veneto/friulani, che l'ha portata nel Chianti Classico (Cantina Castelvecchi) e in Franciacorta (Castello Bonomi). Ma il fulcro produttivo resta sempre quello legato alla zona di Lison, dove la cantina, con sede ad Annone Veneto, produce sia vini con uve locali che con vitigni internazionali, dalla costanza qualitativa rassicurante e di buona personalità, mantenendo ferma la propria cifra stilistica mai forzata e invece alla ricerca di equilibrio e bevibilità.

CÒLPETRONE

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Còlpetrone](#)

Proprietà: Tenute del Cerro, Gruppo Unipol

Enologo: Riccardo Cotarella, Raffaele

Pistucchia

La cantina di Montefalco Còlpetrone rappresenta, fin dal 1995, la "tessera" umbra del mosaico enoico delle Tenute del Cerro (Gruppo Unipol), che possiede altri importanti insediamenti produttivi in Toscana (Monterufoli, nel pisano, La Poderina a Montalcino e Fattoria del Cerro a Montepulciano, per un totale di quasi cinquemila ettari di terreno di proprietà). Siamo a Marcellano nel comune di Gualdo Cattaneo dove questa realtà può contare su 63 ettari vitati e 130 ettari totali di superficie, per una produzione media annua di 200.000 bottiglie. Protagonista assoluto, evidentemente, il Sagrantino che viene declinato in tre versioni: Montefalco Sagrantino, passito e Montefalco Sagrantino Sacer selezione (oltre al Rosso di Montefalco). Affinato in legno piccolo per 12 mesi, il Montefalco Sagrantino oggetto del nostro assaggio, dimostra le potenzialità di questo vitigno locale, che per contenuto polifenolico non ha pari nel pur ricco scenario varietale del Bel Paese. Qualità che ne fanno un rosso di sicura resa nel tempo, come dimostra la versione 2011. Caratterizzato da un colore rosso rubino profondo, al naso mette in fila profumi intensi di frutti rossi maturi, dalla ciliegia alla mora, passando per il mirtillo e il lampone, arricchiti da note speziato e sfumature di vaniglia. In bocca, il vino risulta potente e deciso, con una forte concentrazione tannica e uno sviluppo avvolgente e serrato.

ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 220.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta Argentiera](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Stéphane Derenoncourt, Nicolò

Carrara

A Bolgheri, terra di grandi vini, non è una novità, si guarda sempre alle etichette apicali dei portafoglio prodotti aziendali. Una consuetudine che, evidentemente, caratterizza anche Tenuta Argentiera. Ma in questo particolare caso si compirebbe un errore non da poco, se non si guardasse un po' più "in basso". Il Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri, che, pur posizionandosi alla base della produzione di questa splendida cantina bolgherese, è infatti vino in possesso di un profilo qualitativo significativo, accanto ad una costanza qualitativa solida e ormai unanimemente riconosciuta. La versione 2017, sfidando le insidie di un'annata calda in un terroir caldo di per sé stesso, ha impianto aromatico scuro che sa di mirtillo e mora, solcato da cenni di liquirizia, vaniglia e ricordi erbacei. In bocca, il vino non nasconde la sua generosa struttura, ma il sorso resta piacevolmente ritmato, succoso e saporito. Tornando a Tenuta Argentiera, stiamo parlando di una delle aziende più belle e importanti di Bolgheri. La cantina, che conta su una superficie vitata di 76 ettari, per 450.000 bottiglie di produzione complessiva, si trova al confine meridionale della denominazione, località Donoratico, ad un chilometro in linea d'aria dal mare. Da sempre ha puntato alla valorizzazione di questo areale, con vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere.

NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore

Brut I Nodi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.700

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Giulio Cassol

Ottenuto da uve Glera in purezza, provenienti dal vigneto Col del Vent e vinificato con il classico Metodo Charmat, il Prosecco Superiore Brut Nodi 2018 (in uscita fra poco tempo), è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso si susseguono profumi di glicine, rosa, pera, uva spina e agrumi, con un tocco di lievito a rifinitura. Al palato risulta piacevolmente bilanciato, fresco e fruttato, grazie ad una carbonica ben misurata che dona al sorso immediatezza e beva veramente docile e golosa. La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda cresce, e si consolida. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella zona di Cartizze), mantenendo comunque una fornitura da alcuni viticoltori fornitori della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina, relais aziendale acquistato nel 2004, e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali di una realtà vinicola che sforna in media oltre 1.000.000 di bottiglie.



ARNALDO CAPRAI

Umbria Igt Sauvignon

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Michel Rolland

CUSUMANO

Doc Sicilia Bianco Tenuta Ficuzza Angimbé

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Insolia, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

LA COLLINA DEI CILIEGI

Docg Recioto della Valpolicella Il Recioto Zero500

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Az. Agricola La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: Massimo Gianolli

Enologo: Paolo Posenato

AYALA

Aoc Champagne Brut Collection N. 7

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Champagne Ayala](#)

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Caroline Latrive

La cantina condotta da Marco Caprai a primo acchito darebbe l'impressione di essere un'azienda a forte impronta rossista. E certo lo è, ma nella continua dinamicità che caratterizza le scelte aziendali di questa realtà, i vini bianchi stanno diventando sempre di più non un'eccezione ma una nuova regola. Come nel caso, per esempio, del Sauvignon che sta dentro un progetto senza compromessi di massima espressione dei vitigni bianchi per eccellenza, come anche lo Chardonnay. La versione 2016, affinata in acciaio, profuma di fiori bianchi e agrumi. In bocca, il vino possiede beva disinvolta e ritmata, dal sorso succoso e sapido. L'azienda con base a Bevagna continua a rappresentare un simbolo per il vino umbro e per la zona di produzione di Montefalco, e, dal 1971, anno della sua fondazione, fino ai giorni nostri, ha sempre mantenuto un ruolo trainante, che l'ha condotta ad inanellare una serie di successi con pochi eguali in Italia. Attualmente, l'azienda conta su 136 ettari di vigneto da cui sono ottenute 1.000.000 di bottiglie, ma, al di là dei numeri e dell'impeccabile cifra della sua gamma di produzione, è soprattutto la sua continua dinamicità a metterla costantemente tra le realtà produttive più rilevanti del panorama enoico del Bel Paese, in moto verso un nuovo e avvincente corso dal respiro sempre più internazionale, in cui i protagonisti sono di primaria grandezza.

Angimbé, il bianco probabilmente più noto dell'azienda condotta dai fratelli Cusumano, nasce a Tenuta Ficuzza, a Piana degli Albanesi, su colline che superano i 700 metri sul livello del mare. Deve il suo nome al bosco che sorge vicino ai vigneti dove crescono l'Insolia e lo Chardonnay da cui nasce. Angimbé vuol dire luogo che in sé ha tutto. E qui c'è davvero tutto: c'è la macchia mediterranea a dare carattere, il vento e l'altitudine a dare freschezza, c'è l'Insolia che su queste vigne sviluppa l'acidità e la raffinatezza di un bianco di montagna, con lo Chardonnay a donare morbidezza e respiro internazionale. La versione 2019 ci parla precisamente di questo, con profumi definiti di mela, di pesca e di agrumi e uno sviluppo gustativo pieno, fragrante e sapido, adatto a qualunque abbinamento. Cusumano attualmente conta su 520 ettari vitati, distribuiti in areali differenti, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietroso ad Alta Mora sull'Etna, da Monreale a Pachino, con una produzione che si attesta su una media di 2.500.000 di bottiglie. Quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano, dal 2000 ad oggi, è probabilmente una delle imprese viticole, almeno nel meridione nazionale, che è andata incontro ad una delle più rapide crescite qualitative e quantitative, diventando una protagonista assoluta dello scenario enoico siciliano e non solo.

Dopo un appassimento di 4 mesi e un successivo affinamento in barrique per sei mesi, il Recioto Zero500 2016, vino da meditazione per eccellenza, si presenta alla vista di un bel colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso, si incrociano profumi di ciliegie sotto spirito e frutta rossa in confettura, alternati a tocchi di cacao, cannella e vaniglia. In bocca, l'impatto è dolce e caldo, con uno sviluppo tuttavia dinamico, che termina in un finale lungo e appagante. La Collina dei Ciliegi è una realtà produttiva ideata e realizzata nel 2005 da Massimo Gianolli e Stefano Falla, decisi a costruire un solido progetto che valorizzasse le potenzialità del veronese enoico. La tenuta si trova in Valpantena tra viti e ciliegi (da cui il nome) e conta attualmente su oltre 30 ettari a vigneto per una produzione di 350.000 bottiglie. Ampio il portafoglio delle etichette realizzate, così come la capacità di penetrazioni sui mercati più significativi. Siamo sulle colline tra le più vocate della provincia di Verona, dove si trovano i vigneti e la cantina di proprietà e da cui nascono vini rossi intensi, come l'Amarone, il Ripasso, il Corvina e il Valpolicella Superiore, e bianchi delicati, come la Garganega e il Lugana. Vini, quelli a marchio La Collina dei Ciliegi, aderenti al terroir di appartenenza, sebbene declinati con cifra moderna, espressivi e ormai protagonisti del panorama enologico veneto.

Per celebrare il 160° anniversario della Maison, Ayala ha da poco messo in commercio la cuvée n. 7, da un blend di 7 Grand Cru della Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger) e della Montagne de Reims (Ay, Verzy), tutti dell'annata 2007. Il risultato è uno Champagne dalla delicata effervescenza che al naso propone prugne e albicocche mature, miele e cenni gessosi. In bocca, il sorso è cremoso e morbido ma anche incisivo e dalle belle note saline e mentolate. Maison attualmente fra le più dinamiche, Ayala sta riconquistando il posto che le spetta, benché lavori solo uve acquistate. Tra i nomi più importanti della Champagne fino al secolo scorso e poi quasi dimenticata, comincia a risorgere a seguito del suo passaggio a Bollinger nel 2005. Unico Champagne a non portare in etichetta un nome francese o tedesco ma spagnolo - il suo fondatore Edmond Ayala era di origine basca - si impose fin da subito nel 1865. La Maison fu però distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, ma, nel 1920, tornò ad essere uno dei più grandi produttori dell'area. Poco dopo, invece, l'azienda intraprese un percorso involutivo che la portò quasi all'oblio (a causa soprattutto di vari passaggi di proprietà: venduta alla Guinness Bank nel 1929, acquistata da René Chayoux nell'ultimo dopoguerra, ceduta al gruppo finanziario Frey nel 2001) fino alla recente rinascita.



CARPINETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Vigneto Sant'Ercolano

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

Dagli 85 ettari di vigneto posti a Montepulciano, l'azienda che ha fondato una significativa "roccaforte" enoica nei principali areali toscani, ha messo in campo un progetto "Vigna" per amplificare al massimo le virtù del sangiovese poliziano, all'interno di quello più vasto degli "Appodiati". Il Nobile di Montepulciano Vigneto Sant'Ercolano 2010, ottenuto dal vigneto omonimo di poco più di un ettaro, matura in legno piccolo per 12 mesi e poi in bottiglia per oltre 45 mesi. Al naso i profumi sono intensi e ricchi, con fruttato rigoglioso a base e accenti speziati ed affumicati a rifinitura. In bocca, la struttura è massiccia, rivelandosi avvolgente e succosa. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, forse il fulcro produttivo più significativo del gruppo anche per i riconoscimenti ottenuti, passando per Montalcino (Il Forteto del Drago), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo. Un percorso chiaro e ben leggibile che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico articolato nelle più importanti denominazioni regionali.

PASETTI

Doc Abruzzo Pecorino Superiore Collocivetta

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Pasetti](#)

Proprietà: famiglia Pasetti

Enologo: Davide Pasetti

L'occasione viene offerta dal Consorzio Vini Abruzzo: una piccola degustazione online di vini del territorio, piacevole didattica divenuta abitudine nei passati mesi di isolamento. 8 i Pecorino in assaggio, fra cui spicca per acutezza il Collocivetta 2018. Colore pieno e naso intenso nei profumi: dolce di canditi di frutta bianca; qualche nota tropicale e di melone; non mancano i fiori e il riconoscibile tocco di fieno, ma già si insinua l'anima minerale e spiccatamente acida che poi il palato conferma. Esordio citrino, sviluppo morbido e finale sapido, il sorso riempie la bocca di spigoli brillanti e procede diritto e sicuro verso l'ugola, con una complessità franca stupefacente. In pratica la fotografia di un vigneto, che sorge a Pescosansonesco a 550 metri s.l.m. ai piedi del Gran Sasso: paesaggio roccioso, terreno di tipologia discontinua con notevole presenza di scheletro, tanto vento ed forti escursioni termiche. Una buona base per grappoli sostanziosi, che poi vengono criomacerati, pigiati, fermentati in acciaio e lasciati 6 mesi sulle fecce nobili. Una scelta enologica che la famiglia Pasetti ha fatto per esaltare questo vitigno da poco riscoperto, che coltivano anche Capestrano insieme al Montepulciano (anche in versione rosata), Trebbiano, Passerina, Moscattello (per il passito) e Cabernet. 4 generazioni di viticoltura abruzzese montana che oggi conta su 75 ettari di vigna e 600.000 bottiglie prodotte.

ZOOM



ARMATORE CETARA, VENTRESCA DI TONNO ROSSO

VIA CAMPINOLA, 1 - CETARA (SA)

Tel: +39 081 960394

Sito Web: www.armatorecetara.it

La Ventresca di Tonno Rosso, prodotta da Armatore a Cetara, è la parte più tenera e pregiata del tonno, in quanto ne ricopre i fianchi e le cavità addominali. Si presenta al palato soffice e delicata ed è costituita da filetti pregiatissimi, conservati in olio d'oliva, dal gusto pieno, saporito e deciso. Il suo nome deriva proprio dalla sua origine, in quanto ottenuta dalla parte più nobile del tonno rosso: quella del ventre. Parliamo di un taglio molto particolare e difficile da reperire, proprio perché ricavabile da una piccola porzione dell'animale. L'azienda utilizza le migliori tecniche per far sì che il taglio avvenga nel migliore dei modi, fondamentale per ottenere una carne di altissima qualità. Lo speciale gusto della Ventresca di Tonno Rosso e la sua particolare morbidezza derivano dall'abbondanza di lipidi presenti all'interno della carne, ricca di Omega 3. Poiché rispettosi delle disposizioni sulle quote di pesca, i prodotti Armatore Cetara a base di Tonno rosso sono in quantità limitata.

RISTORANTE



AGRIRELAIS BAGLIO DI PIANETTO

VIA FRANCIA - SANTA CATERINA GELA (PA)

Tel: +39 091 8570148

Sito Web: agirelais.bagliodipianetto.it

Ospitalità e accoglienza all'insegna del buon cibo e del buon vino, immersi in un'oasi tra vigneti e oliveti a pochi chilometri da Palermo. Questo l'identikit del ristorante Agirelais della cantina siciliana Baglio di Pianetto, che dopo i mesi di lockdown ha riaperto le sue porte, a luglio, adeguandosi alla perfezione alle nuove norme di sicurezza, modellando percorsi studiati ad hoc per sfruttare gli spazi disponibili, sia nella attività ricettiva che nelle visite in cantina, valorizzando al massimo le aree esterne. Le creazioni sono dello chef Vito Priolo, che guardano alla cucina tradizionale dell'isola con mirati tocchi inventivi e sempre "pescando" le cose migliori dal grande giacimento gastronomico siciliano. Il ristorante interno, i saloni, la stanza di lettura, la veranda sul giardino, la piscina, sono invece i luoghi dove vivere la vita comune nell'Agirelais. Senza dimenticare, naturalmente, quello che rappresenta il cuore pulsante della tenuta: la visita in cantina con la degustazione dei vini più rappresentativi che proprio in questa cornice vengono prodotti.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO.
Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente
in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto,
il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Champagne Ayala

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