

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 114 - Dal 9 al 15 Agosto 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 9 AL 15 AGOSTO 2020

Podere Forte
Joseph Perrier
Alois Lageder
Casali del Barone
Maso Martis
Tenuta Capofaro
Scagliola
Il Palagione
Armand Rousseau
Carranco
Ruffino
Codice Vino
ColleMassari
Colterenzio

Zoom: Forno Tammetta, Panettone estivo
Ristorante: Luigi Pomata - Cagliari





PODERE FORTE

Doc Orcia Petrucci Melo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Società Agricola Podere Forte](#)

Proprietà: Pasquale Forte

Enologo: Cristian Cattaneo

Per una cantina che si trova nel cuore della Toscana, la sfida del Sangiovese è la sfida delle sfide. A Podere Forte hanno decisamente preso sul serio questo impegno, che può essere rubricato sotto l'etichetta "Petrucci", dapprima dando vita al "capostipite" Petrucci, Sangiovese in purezza nato nel 2001, simbolo ed espressione massima della declinazione aziendale del vitigno toscano per eccellenza. Con l'annata 2015, il Petrucci si è "sdoppiato" in Petrucci Anfiteatro e Petrucci Melo, dal nome delle due rispettive vigne, le cui uve per la prima volta non sono state assemblate, ma sono state invece vinificate separatamente. Petrucci Anfiteatro è la versione dal tono più aristocratico e austero. Petrucci Melo, invece, è un rosso più aperto e fine. La versione 2015 di quest'ultimo, affinato in barrique e poi in legno grande, per un totale di 18-20 mesi, profuma di frutti rossi, erbe aromatiche e cenni balsamici, con un tocco di liquirizia a rifinitura. In bocca, la struttura è incisiva e il sorso succoso teso e articolato. Infine il Petruccino, il "fratello" più piccolo, ottenuto dai vigneti più giovani e che nasce nel 2002. Il progetto enologico di Pasquale Forte, si trova al centro della Val d'Orcia, precisamente a Castiglione d'Orcia, ed è cominciato nel 1997. Attualmente conta su 300 ettari, totalmente condotti in biodinamica, di cui 15 a vigneto per una produzione di 12.000 bottiglie.



JOSEPH PERRIER

Aoc Champagne Brut Nature Cuvée Royale

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e

Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Champagne Joseph Perrier](#)

Proprietà: famiglia Fourmon

Enologo: Nathalie Laplaige

Anche nella Champagne è in forte crescita la tipologia Pas Dosé (non dosato), a sfidare il classicismo del "dosage". Il motivo è però molto forte: in questo modo è possibile cogliere fino in fondo i caratteri più intimi dei vari terroir. Ecco allora la nuova etichetta della Maison Joseph Perrier, lo Champagne Brut Nature Cuvée Royale. I suoi profumi sono di grande fragranza e passano da tocchi floreali a cenni fruttati con le sensazioni di crosta di pane a rifinire il tutto insieme a sensazioni pepate. In bocca, il vino dà forse il suo meglio. Il sorso è croccante e vivace mentre il suo sviluppo gode di una verticalità accentuata, che ne amplifica ritmo, sapore e contrasto. Fondata nel 1825 a Châlons en Champagne, la Joseph Perrier è fuor di dubbio tra quelle realtà dell'areale capace, per tutto questo tempo, di mantenere le redini dell'azienda nelle mani della famiglia fondatrice (fatto raro). L'azienda è infatti di proprietà della stessa famiglia da cinque generazioni e si caratterizza per essere una medio-piccola Maison (n media tra le 750.000 e le 800.000 bottiglie), capace con confortante continuità di declinare i tratti tipici dei grandi se non dei grandissimi Champagne. Nel 1980, ha assunto le redini della Maison Jean-Claude Fourmon, uno tra gli eredi di Joseph ed oggi è suo figlio Benjamin a gestire la proprietà che si compone di 21 ettari di vigna tra Verneuil e Cumières.



ALOIS LAGEDER

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Le La XVIII

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 281

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Alois Lageder Società Agricola](#)

Proprietà: Alois e Alois Clemens Lageder

Enologo: Paola Tenaglia, Georg Meissner,

Jo Pfisterer

Agosto: tempo di Comete. Non solo per chi sta a naso in su in cerca di stelle nel firmamento, ma anche per chi sta a naso in giù per scoprire nel bicchiere cosa si sono inventati da Lageder. 3 i percorsi astrali finiti quest'anno in bottiglia: due bianchi e un rosso. Vinificazioni a grappolo intero, blend di diverse annate, contatti prolungati sulle bucce, legno esausto, lieviti indigeni, assenza di filtrazioni...le sperimentazioni sono diverse, più o meno note ma non per questo meno rischiose. Il contenitore è Comete, progetto inventato proprio per dare un nido sicuro e aperto al confronto a quei tentativi, che ogni vignaiolo affronta nel convivere con i limiti e le opportunità che la natura offre, clima compreso. C'è il Bla Bla Bla, dall'innominabile Blatterle - uva ormai nota fra gli estimatori del progetto, cuvée di 3 annate diverse: una conferma di serbolezza sapida estiva, lateralmente aderente, quindi affatto inconsistente; c'è il Tik XVIII da Assyrtilo (uva greca con cui Alois Lageder e Rainer Zierock sperimentano da oltre 20 anni in Alto Adige - insieme ad altri vitigni - per trovare grappoli che maturino completamente senza perdere acidità), ugualmente sapido ma dall'anima accogliente e glicerica. Infine il Le La XVIII, un Lagrein che ha tutto quello che ti aspetti (frutto, acidità, note vegetali) e tutto quello che non ti aspetti: scende pericolosamente come acqua fresca. Servitelo ghiacciato e godetene.



CASALI DEL BARONE

Doc Piemonte Barbera 150+1

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera, Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 6,00

Azienda: [Casali del Barone](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Daniele Ressa

Schenk Italian Wineries è senz'altro da annoverarsi tra i giganti dell'Europa enoica, con più di 55 milioni di bottiglie prodotte in media annualmente. Il Gruppo a capitale svizzero, con alle spalle oltre un secolo di storia, rappresenta anche una delle più grandi realtà europee del vino in termini economici, con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere tali numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si concentra il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del colosso svizzero, oltre alle aziende Lunadoro in Toscana e Cantina di Ora in Alto Adige, a rappresentarne i fiori all'occhiello, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni Regione dove si produce vino di qualità: dal Prosecco (Bacio della Luna) alla Sicilia (Gergenti), dal Veneto (Amicone) alla Val d'Adige (Il Casato), dall'Abruzzo (Bocantino) alla Puglia (Maso Antico), per arrivare al Piemonte (Casali del Barone). Ed è proprio quest'ultimo marchio il protagonista del nostro assaggio. La Barbera 150+1 2019 si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Amarena e more mature aprono le sensazioni aromatiche, che poi si sviluppano con cenni di cuoio, tabacco, salvia e spezie. La bocca è morbida e golosa, gradevolmente sapida, fragrante e dai tannini leggeri e continui. Finale persistente e dai ritorni fruttati.



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Rosé de Noir Monsieur Martis

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 750

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Maso Martis Az. Agricola Biologica](#)

Proprietà: Antonio Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

Un'altra perla della spumantistica trentina, non c'è dubbio. Maso Martis, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte, 12 ettari di vigneto coltivati a biologico per un totale di 65.000 bottiglie annue, ha saputo conquistarsi giusto nello spazio di trenta vendemmie (la cantina è nata nel 1990) uno posto non secondario ai vertici della produzione delle bollicine di montagna d'Italia. Siamo a Martignano, a 450 metri d'altezza s.l.m., ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto di un territorio a dir poco suggestivo. Scelte che sono percepibili anche nella cifra stilistica delle etichette aziendali, ineccepibili sul piano realizzativo e connotate da equilibrio, finezza e personalità, nonché da una certa propensione alla sperimentazione, come nel caso del Monsieur Martis 2015, Rosé ottenuto da Pinot Meunier in purezza e vino "incaricato" di celebrare i trenta anni di attività della cantina. Queste bollicine (che affiancano come valore quelle della Riserva Madame Martis), hanno un colore rosa, con riflessi aranciati: al naso esprime note di frutti rossi, ribes, lamponi, ciliegia, insieme ad un originale tocco speziato, sensazioni che si ritrovano anche al palato, dove il perlage è molto persistente e fine.



TENUTA CAOPOFARO

Salina Igt Malvasia Vigna di Paola

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 1.000 Magnum

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Conte Tasca d'Almerita S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

Capofaro è nata per amore. Alberto e la moglie persero - comprensibilmente - la testa e vi costruirono un resort (che riaprirà nel 2021) delizioso e discreto, esteticamente confortante (con le sue curve dolci e i colori tenui), accogliente (coi suoi tempi lenti e sorridenti) e rispettoso (di chi arriva e di quel che resta, soprattutto). Le vigne di Malvasia sono la scusa per star bene. O il fine ultimo...sulle Eolie ci si confonde facilmente. Dev'essere per questo che Tasca l'anno scorso non si è tirata indietro quando Paola Lantieri ha cercato chi potesse prendersi cura delle sue piante su Vulcano. 4,5 ettari di vigna a Contrada Gelsu: un corpo unico in bocca al mare, fatto di vento, salsedine e sabbia rossastra. La resa è irrisoria: 45 quintali totali. Chi conosce Paola sa che vinificava ogni anno in un posto diverso e questa libertà si rifletteva nel bicchiere. Imprevedibilità che poteva risultare scomoda, ma pur sempre riconoscibile: una corolla gialla appagante e sapidissima. Capofaro ne ha colto l'eredità e sta cercando lentamente di rispettarla: una gestione più attenta in vigna (le mani sono le stesse di prima: Alessandro Accardi) e vinificazione separata, per svelarne il carattere diverso rispetto a Didyme e Val di Chiesa. Intanto nel sempre sapido Vigna di Paola 2019 ritroviamo anche il melone bianco, la pesca gialla, le erbe officinali delicate e il morbido mallo di noce. Manca il coraggio di fare un passo indietro in cantina, ma noi siamo fiduciosi.



SCAGLIOLA

Docg Moscato d'Asti Cannelli SiFaSol

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Moscato

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Scagliola Giacomo e Figlio](#)

Proprietà: Alessandro e Flavio Giacomo

Scagliola

Enologo: Flavio Giacomo Scagliola

Fondata da Giacomo Scagliola nel 1951, la cantina si trova a Santa Libera di Canelli, nella Cascina La Faia, da dove, agli inizi degli anni '60 del secolo scorso, cominciarono ad uscire le prime bottiglie per il mercato. Oggi, l'azienda, che intanto è andata incontro a sviluppi, ampliamenti e modernizzazioni, mantiene ben salde le radici originarie. Nel vigneto, su una superficie che complessivamente arriva a 15 ettari, è massimo il rispetto per l'ambiente, per la biodiversità e per l'ecosistema. In cantina, la materia prima è lavorata senza inutili forzature cercando sempre di esaltare le caratteristiche dell'anata e mantenendo una coerenza stilistica in accordo con il territorio d'origine. Con la quinta generazione della famiglia, Alessandro, Piera e i figli Flavio e Alessandra, oggi come sessanta anni fa, escono da questa realtà astigiana etichette ormai ben consolidate come il "Vecchio Biancospino" il Cortese, la Barbera d'Asti il Dolcetto, il Rosso del Monferrato, il Moscato d'Asti e il Metodo Classico. Il SiFaSol è un Moscato che si beve che è una bellezza e non dovrebbe mai mancare a fine pasto, per accompagnare i dolci. La versione 2019 possiede naso aromatico intenso e vinoso, dai rimandi fruttati che ricordano la pesca e l'albicocca, con cenni floreali di tiglio e biancospino. In bocca è tipico, dolce e fresco allo stesso tempo, conta su un sorso scorrevole, fragrante e continuo.



IL PALAGIONE

Docg Vernaccia di San Gimignano Lyra

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Il Palagione Società Agricola](#)

Proprietà: Monica Rota, Giorgio Comotti

Enologo: Valentino Ciarla

Ottenuta dopo un riposo di almeno 10 mesi sui lieviti e da una quota parte maturata in barrique, la Vernaccia di San Gimignano Lyra 2017 si presenta di un bel giallo paglierino brillante con riflessi leggermente dorati. I profumi hanno una base floreale e fruttata, con note di agrumi, erba di campo e spezie a completare il quadro aromatico. In bocca, lo sviluppo è dinamico e sapido, per un sorso piacevolmente fragrante, ritmato e dai ritorni fruttati. Il Palagione è l'azienda di Monica Rota e Giorgio Comotti che, esattamente a metà degli anni Novanta del secolo scorso, hanno deciso di trasferirsi in un quest'angolo di Toscana per costruire all'ombra delle torri di San Gimignano il loro progetto enologico, che oggi conta su 17 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva annua di 60.000 bottiglie. Una realtà dal taglio tipicamente artigianale e familiare, che produce anche olive e olio, ciliegie e noci, oltre ad offrire ospitalità agrituristica. Le etichette prodotte dalla cantina Il Palagione hanno uno stile ben centrato, sobriamente moderno e che guarda più all'equilibrio che all'opulenza. Sia in vigna che in cantina, le varie operazioni sono sempre rigorose ed essenziali, lasciando parlare il più forte possibile il carattere della Vernaccia e dei terreni dove è allevata, ma anche in fase di affinamento non si ricorre a forzature, con il legno dosato sempre con garbo.



ARMAND ROUSSEAU

Aoc Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 750,00

Azienda: [Domaine Armand Rousseau](#)

Proprietà: famiglia Rousseau

Enologo: Eric Rousseau



CARRANCO

Doc Etna Rosso Villa dei Baroni

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Palmento Carranco S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Farinetti, Francesco

Tornatore

Enologo: Vincenzo Bambina



RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Romitorio di Santadame

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi



CODICE VINO

Doc Abruzzo Passerina Superiore Coda d'Oro

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Passerina

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Codice Vino Azienda Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Cotarella

Col passare degli anni, il blasone di questa celebre e celebrata cantina non è solo rimasto elevato ma si è addirittura impennato. Vini ormai quasi introvabili, purtroppo, se non a prezzi da capogiro che quasi più nessuno tra i "comuni mortali" può permettersi. Fatto noto a queste latitudini e destino comune ad una manciata di Domaine che in Coté d'Or sono diventati semplicemente un miraggio. Domaine Armand Rousseau si trova nel comune di Gevrey-Chambertin, dove nel tempo ha acquisito i suoi tredici ettari a Pinot Nero, in alcune parcelle straordinarie tra cui nei Grand Cru Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Clos de La Roche, Mazy-Chambertin, Ruchottes-Chambertin. Per non dire dei vigneti Premier Cru, tra cui, appunto, lo Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques, 2 ettari da cui proviene il vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2008, che arriva da un'annata buona ma non buonissima e che ha premiato soprattutto le vendemmie tardive, è un vino integro, benché probabilmente da bersi subito. Forse non monumentale nella complessità aromatica, ha naso dal ricamo di lamponi e piccoli frutti rossi maturi, che torna anche nell'attacco al palato, proseguendo su cenni "indiani", con un succedersi di spezie e qualche cenno terroso. Trama leggiadra ma non ossuta, in bocca è forse un filo carica a centro sorso, ma di beva inarrestabile e golosa.

(Franco Pallini)

L'Etna Rosso Villa dei Baroni 2018 alla vista mostra un bel colore rosso rubino trasparente e brillante. Aromaticamente i profumi sono sfumati e alternano toni di ribes, rosa, ciliegia, erbe officinali, cenni sulfurei e leggeri tocchi di liquirizia. In bocca, il sorso è sospinto dalla spinta vivace del nerbo acido e da tannini reattivi e saporiti, terminando con ritorni fruttati e ricordi di anice e menta. Il progetto enologico che porta il nome Carranco è nato appena un paio di anni fa, arricchendo una zona che pare proprio diventata molta ambita, non solo dai più importanti produttori siciliani ma anche dalle migliori firme provenienti dal continente. Ecco allora Andrea Farinetti (Borgogno) e Francesco Tornatore (già sul vulcano con l'azienda che porta il suo nome) incrociare le loro esperienze nei terreni lavici etnei. Carranco, si trova a Verzella di Castiglione di Sicilia e conta su 8 ettari a vigneto con ceppi di 50-60 anni di età, posti a 500 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. Nel giro dei prossimi due anni arriverà la cantina e il progetto assumerà una fisionomia più definita, portando la produzione tra le 60.000 e le 80.000 bottiglie. Intanto lo stile aziendale è già chiaro e sembra aver imboccato la strada giusta. Cemento e legno grande garantiscono la piena espressività del Nerello e del Carricante, oltre a conservare l'originalità dei vini prodotti sul vulcano.

Nel 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una piccola cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze. Da allora le cose in questa realtà produttiva, che resta uno dei marchi più conosciuti del vino italiano, sono molto cambiate. Ma una è restata ancora la stessa. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina fiorentina continua a mantenere il suo baricentro fondamentale proprio tra le colline e tra i vini della Toscana. Una scelta che è ormai una garanzia e che, nonostante una produzione fatta di grandi tirature (550 ettari per una produzione di 18.000.000 di bottiglie), non di rado permette anche di raggiungere i vertici dell'eccellenza assoluta, soprattutto, con etichette quali la Riserva Ducale Oro e il Romitorio di Santadame, entrambe rivitalizzate tipologicamente dalla Gran Selezione made in Chianti Classico. E proprio il Chianti Classico Gran Selezione di Santadame è l'oggetto del nostro assaggio. La versione 2016, affinata per 24 mesi in legno grande e ottenuta dalle uve della sottozona di Castellina in Chianti, possiede profilo aromatico classicheggiante con note di ciliegia ed erbe aromatiche ad affiorare da una base affumicata e speziata. In bocca, il vino ha struttura rilevante dai tannini docili e saporiti con un ingresso morbido e dolce e uno sviluppo più serrato e avvolgente, che si conclude in un finale solido e intenso.

La Passerina Coda d'Oro 2018 di Codice Vino esce con un anno in più di affinamento sulle spalle rispetto alla maggioranza delle etichette di questa tipologia. Al naso, il vino propone aromi di frutti tropicali, ma anche pesca e qualche cenno agrumato e di frutta candita. In bocca, lo sviluppo è avvolgente e dinamico con la componente acida a dare un decisivo tocco di fragranza e ritmo. Ma che cos'è Codice Vino? Codice Vino è una diretta emanazione della ben più imponente, numericamente parlando, cantina sociale Codice Citra. Ideato da Valentino di Campi, presidente di Codice Citra, con Vincenzo Ercolino e Filippo D'Alleva, e con la parte tecnica affidata a Riccardo Cotarella e Attilio Scienza, questo progetto lavora su 100 ettari di vigneto sottoposto a zonazione e dove si pratica la viticoltura di precisione. In cantina, le tecniche sono all'avanguardia, con sistemi di cernita degli acini automatizzata e crio-macerazione delle masse, solo per fare un paio di esempi. Il progetto Citra, con sede principale a Ortona compie i suoi primi passi nel 1973 e raccoglie nove cantine sociali per 6.000 ettari a vigneto (tutti locati nella Provincia di Chieti) e 3.000 soci conferitori, rappresentando oggi la più importante realtà vitivinicola dell'Abruzzo. Il suo nome deriva dall'avverbio latino che significa "al di qua" ed è il nome di uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo.



COLLEMASSARI

Doc Montecucco Rosso Collemassari
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Ciliegiolo

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [ColleMassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa
Bertarelli

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

Maria Iris e Claudio Tipa sono i proprietari del castello posto al centro del territorio del Montecucco e che ha rappresentato il punto di partenza per la creazione di un vero e proprio gruppo di aziende vinicole di alta qualità, passando dall'acquisizione di Grattamacco a Bolgheri e Poggio di Sotto a Montalcino, accompagnata da un'immensità di altre serie di acquisti, soprattutto di vigneti, sia nel Montecucco che a Montalcino, forse non ancora terminata. Il loro impegno ha permesso ad una giovane e marginale denominazione maremmana di ritagliarsi uno spazio nel competitivo scenario enologico toscano, oltre a farsi conoscere anche all'estero. A Collemassari la conduzione del vigneto (di circa 120 ettari da cui producono 500.000 bottiglie l'anno) è a biologico, ma anche in cantina gli interventi sono poco invasivi. Lo stile dei vini ha il piglio dei rossi toscani di razza, con il Sangiovese protagonista assoluto, come del resto nel Montecucco Rosso Riserva, dove è affiancato dal Cabernet Sauvignon e dal Ciliegiolo, entrambi presenti al 10%. Dopo diciotto mesi in botti grandi e un anno in bottiglia, i profumi nella versione 2016 alternano note di timo e salvia a cenni di ciliegia e sprazzi floreali, con le spezie e una leggera vena balsamica a chiudere il cerchio. In bocca il vino è succoso, fragrante e saporito dalla struttura ben scandita e dalla chiusura ampia e vivace a chiamare un altro sorso.



COLTERENZIO

Doc Alto Adige Gewürztraminer

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 180.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Colterenzio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Martin Lemayr

300 ettari per una produzione media di 1.600.000 bottiglie sono i numeri della Cantina cooperativa di Colterenzio, fondata nel 1960, ed una tra le realtà più significative della crescita enologica altoatesina, specialmente ai suoi primordi, alla fine del secolo scorso. Oggi con circa trecento soci, Colterenzio è una delle realtà più rilevanti di tutta la Regione. Siamo a Cornaiano, piccola località vicino ad Appiano. Un luogo dove nulla viene lasciato al caso, dove l'energia elettrica viene prodotta in loco e dove il nuovo opificio aziendale è un esempio di sostenibilità per tutto il comparto vitivinicolo nazionale. Come ormai è una costante per questa parte del vigneto italiano, varietà locali e varietà internazionali crescono fianco a fianco, per cui nei vigneti si incontrano ceppi di Chardonnay e di Lagrein, di Merlot e di Schiava, di Gewürztraminer e di Cabernet Sauvignon, di Pinot Nero e di Moscato Giallo. Il Gewürztraminer 2019, assaggiato insieme alle nuove annate del territorio presentate dal Consorzio Vini Alto Adige, fa parte della linea classica riservata alle varietà tipiche altoatesine. Ottenuto dalle uve dei vigneti di Cornaiano è un bianco soprattutto seducente. Maturato in acciaio è di colore giallo dorato e al naso i suoi profumi richiamano le rose e gli agrumi, cenni di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca, il sorso è pieno, ricco e potente, caratterizzato da un lungo finale speziato.

ZOOM



FORNO TAMMETTA, PANETTONE ESTIVO

VIA DELLE FORNACI - FONDI (LT)

Tel: +39 0771 501018

Sito Web: www.fornotammetta.com

I mesi passati chiusi in casa hanno permesso a tanti di riscoprire la prossimità. Non solo con le persone ma anche col cibo. I negozi di paese ne hanno giovato e tanti hanno volentieri colto l'opportunità per veicolare messaggi positivi e simbolici. Ne è un esempio il forno Tammetta, celebre nel Lazio per i suoi dolci da forno lievitati come il panettone natalizio e la colomba pasquale. Fra pane, dolci, biscotti e delizie salate, per tutto il periodo di isolamento forzato il forno di Ferdinando - per fortuna del suo vicinato - non si è mai fermato e, non pago, ad agosto ha deciso di riproporre per la seconda volta il panettone estivo alla frutta. Le tipologie sono due (ananas e pesca) e prevedono l'uso di frutta fresca sulla base classica dell'impasto, insieme ad una lievitazione naturale e lenta. Le fasi di crescita sono quattro e l'ultimo impasto viene svolto a mano, per garantire un dolce morbido, fragrante e fresco: un sollievo goloso per il palato durante queste settimane piene di incertezza.

RISTORANTE



LUIGI POMATA

VIALE REGINA MARGHERITA, 18 - CAGLIARI

Tel: +39 070 672058

Sito Web: www.luigipomata.com

Lo Chef del Tonno con mille influenze dal Mediterraneo. Arredi minimal e un ambiente tranquillo caratterizzano il ristorante Luigi Pomata di Cagliari, tappa obbligatoria per chi vuole gustare una cucina radicata nel territorio, ma dai tratti eclettici. Il patron crede in una cucina di tradizione che varia in funzione delle stagioni, ma spesso rivisitata con tocchi cosmopoliti, influssi arabi e scorribande in Oriente. Certo nel suo menu il tonno di Carloforte è sempre protagonista, ma talvolta cede il passo ad altre forti personalità, così nella sua carta si può trovare una parte dedicata al crudo con una bella selezione di ostriche, per passare ai suoi indimenticabili spaghetti alla carbonara di mare e la zuppetta di pesce sfilettato con taboulé di cous cous e gamberi. Dopo aver girato l'Italia e il mondo Pomata è tornato nella sua Sardegna e in estate anima anche i locali stagionali della famiglia a Carloforte. A Cagliari ha aggiunto il Pomata Bistrot e spesso fornisce anche servizio di catering.



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: © [Domaine Armand Rousseau](#)

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

