

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 118 - Dal 6 al 12 Settembre 2020 - Tiratura: 16.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - ivini@winenews.it www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001













#### **ARGIOLAS**

Doc Vermentino di Sardegna Is Argiolas

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Vermentino Bottiglie prodotte: 120.000 Prezzo allo scaffale: € 13,00 Azienda: Società Argiolas

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Un grande classico, una delle etichette che meglio identifica la Sardegna enoica. Mediterraneo nella sua essenza, il Vermentino prodotto nell'isola dei Nuraghi è una tipologia in crescita, delle cui potenzialità forse ancora non sono stati decifrati tutti i suoi segreti. La declinazione di Argiolas, ovvero l'Is, è vinificato e maturato in acciaio. La versione 2018 profuma di frutta esotica, fiori di zagara, miele ed agrumi, In bocca, una bella nota salina ne accresce l'agilità di beva, con un sorso succoso e invitante, dal finale leggermente ammandorlato. Argiolas rappresenta un punto di riferimento per il vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi un prestigio internazionale, è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Ed oggi a guidare la cantina, la terza generazione. Valentina con il marito Elia Onnis. Francesca e Antonio. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa identità, svolgere un ruolo fondamentale per la Sardegna enoica, mettendo al primo posto l'obbiettivo della qualità. Difficile, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere o non aver provato una bottiglia a firma Argiolas. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata oltre ottanta anni fa. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media.

#### SAN LEONINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 6.000 Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: Bertani Domains Società Agricola Proprietà: Bertani Domains, Gruppo

Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

San Leonino come realtà produttiva ha una storia il cui inizio può essere collocato almeno una cinquantina di anni fa, con la prima bottiglia di Chianti Classico che troviamo in commercio datata 1973. Dono alterne vicende e vari cambi di proprietà, nel 1994 è stata acquistata della famiglia Angelini ed oggi, naturalmente, è confluita nel gruppo Bertani Domains, che comprende ancora in Toscana Val di Suga e Tre Rose, Fazi Battaglia nelle Marche, Puiatti in Friuli e Bertani in Veneto. Siamo nella sottozona di Castellina in Chianti e l'estensione a vigneto dell'azienda e di 52 ettari coltivati. Lo stile dei vini, evidentemente, guarda con grande attenzione all'interpretazione del Sangiovese, che viene declinato in chiave moderna ma senza perderne i tratti e le sfumature più intime e quindi tenendo ben presente anche la tradizione produttiva dell'areale. Il risultato è una gamma di vini dallo stile ben definito e dal buon carattere chiantigiano, che guarda più all'equilibrio e alla misura che alla potenza e all'estrazione. Ne è un buon esempio il Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe 2015, affinato per 30 mesi in legno grande. I suoi profumi sono sfumati e passano dai piccoli frutti rossi alle spezie, da cenni di erbe aromatiche al sottobosco, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso e vivace e la progressione tonica e ben scandita da tannini sapidi e incisivi.

## PIETRO CACIORGNA

Doc Etna Bianco Guardo il Vento

Vendemmia: 2019 Uvaggio: Carricante Bottiglie prodotte: 3.000 Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: Azienda Agricola Pietro Caciorgna

Proprietà: Pietro Caciorgna Enologo: Paolo Caciorgna

Toscano, enologo consulente, Paolo Caciorgna arriva sull'Etna nel 2006, quasi per caso, per incontrare l'amico Marco de Grazia. patron di Tenuta delle Terre Nere. Scatta la scintilla e il nostro prima acquista un piccolo vigneto - mezzo ettaro ad alberello di Nerello prefilloserico quasi centenario in Contrada Marchesa, vicino Passopisciaro - poi un altro vigneto situato in Contrada Bocca d'Orzo nel comprensorio di Randazzo, e da ultimo un altro appezzamento di più di un ettaro, in Contrada Santo Spirito nei pressi di Castiglione di Sicilia. Caciorgna ha riportato alla piena efficienza un gioiello, parlando dal punto di vista della viticoltura, composto praticamente da sole viti allevate ad alberello e quasi tutti pre-fillossera, che alimentano una piccola realtà dai vini decisamente intriganti. L'ultima novità è un vino bianco. tipologia che mancava. Si tratta dell'Etna Bianco Guardoilvento, ottenuto da uve Carricante del vigneto da cui arriva l'omonimo Etna Rosso più quelle provenienti dal vigneto in Contrada Bocca d'Orzo, di particolare vocazione bianchista. Ottenuto dopo una brevissima macerazione a bassa temperatura e con malolattica non svolta, la versione 2019 possiede profilo aromatico delicatamente floreale su cui si inseriscono tocchi di pietra focaia e grafite. In bocca, il sorso è leggiadro e saporito, dall'acidità vivace e incisiva, a donargli una solida e schietta bevibilità.

## **NERVI**

Docg Gattinara

Vendemmia: 2016 Uvaggio: Nebbiolo Bottiglie prodotte: 30.000 Prezzo allo scaffale: € 40,00 Azienda: Azienda Vitivinicola Nervi Proprietà: famiglia Conterno

Enologo: Enrico Fileppo, Roberto Conterno

Nello scenario della denominazione del Gattinara, Cantine Nervi è la realtà più antica, essendo stata fondata nel 1906. Oggi conta su 27 ettari a vigneto, per una produzione che si aggira sulle 120.000 bottiglie. Ma la novità più importante è la sua acquisizione da parte di Roberto Conterno, patron della blasonatissima cantina Giacomo Conterno di Monforte d'Alba, avvenuta nel 2018, a succedere alla precedente proprietà in mano alla famiglia norvegese Astrup dal 2011. Una mossa che ha scatenato non poche discussioni nel mondo enoico piemontese. Per adesso però, al di là di tutto, non sono previsti cambiamenti rilevanti a partire dalle etichette proposte, restando se mai molto chiaro l'obbiettivo fondamentale di questa operazione e cioè quello di realizzare, in vigna come in cantina, una filiera produttiva capace di valorizzare al massimo le notenzialità delle uve Nebbiolo allevate nel Nord Piemonte. Insomma, Cantine Nervi non perderanno il loro ruolo storico né, tanto meno, i suoi vini perderanno in coerenza o in cifra stilistica che, anzi, sarà sicuramente accresciuta e resa più leggibile. Il Gattinara 2016 si dimostra fin dal suo colore rubino trasparente e brillante un vino terso e raffinato. I suoi profumi comprendono piccoli frutti rossi, china, radici e cenni affumicati e di pietra focaia. In bocca, la struttura è agile e articolata e il sorso è leggiadro e ritmato, incisivo e succoso.

















## LA-VIS

Doc Trentino Nosiola

Vendemmia: 2019 Uvaggio: Nosiola Bottiglie prodotte: 45.000 Prezzo allo scaffale: € 9,00 Azienda: Società Cantina di La-Vis Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacoma

La Nosiola è un vitigno di antica coltivazione trentino, soprattutto allevato in Val di Cembra, di buona duttilità e la cantina La-Vis ne propone una versione in cui le caratteristiche varietali sono ben espresse. Ottenuto dai vigneti di La Vis, Sorni e Pressano ad un'altezza media di 400 metri sul livello del mare, il vino è successivamente sottoposto ad un affinamento di sei mesi sulle fecce fini, perché la fragranza sia aromatica che gustativa sia, naturalmente, protagonista assoluta. La versione 2019 propone profumi floreali, di frutta bianca e nocciola fresca. In bocca, la struttura è morbida e sottile, mossa da un sorso ben bilanciato non privo di sapidità, che termina in un finale dai ritorni fruttati. La-vis è una cantina cooperativa che conta su 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, rappresentando una delle realtà più importanti, non solo numericamente, del Trentino enoico. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Vasta, evidentemente, la gamma dei vini presenti nel portafoglio aziendale con una particolare attenzione riservata a quelli ottenuti da vitigni a bacca bianca coltivati in alta collina, senza dimenticare i tradizionali locali e i più noti internazionali.

## **VENTURINI BALDINI**

Spumante Brut Blanc de Blancs Cadelvento

Vendemmia: s. a. Uvaggio: Chardonnay Bottiglie prodotte: 6.000 Prezzo allo scaffale: € 12,00 Azienda: Società Agricola Venturini Baldini

Proprietà: Iulia e Giuseppe Prestia Enologo: Denny Bini, Carlo Ferrini

Non solo Lambrusco nel portafoglio etichette di Venturini Baldini. Ha da poco fatto il suo esordio sugli scaffali il Cadelvento Blanc de Blancs, da uve Chardonnay in purezza, come si intuisce dalla sua dicitura in etichetta e ottenuto con Metodo Charmat, Dal gusto immediatamente piacevole, verticale e fragrante e dal sorso sapido e vivace, possiede un perlage persistente e continuo. Al naso, i profumi evocano per lo più frutti a polpa bianca, con note di crosta di pane e lieviti a rifinitura. L'azienda con sede a Ouattro Castella in Provincia di Reggio Emilia, nasce nel 1976 e sorge sulla sommità della collina di Roncolo, dove conta su 35 ettari vitati in biologico, per una produzione media annua di 90.000 bottiglie, divise in un portafogli etichetta ben articolato. La proprietà, dal 2015, è di Julia e Giuseppe Prestia, che hanno pianificato il loro business a partire dalle potenzialità commerciali del territorio reggiano e del Lambrusco ma non solo. Una tipologia quella delle bollicine in genere dal grande margine di sviluppo che trova i mercati, anche quelli oltre confine, particolarmente sensibili. La produzione emiliana, in più, concede anche l'opzione degli spumanti da uve locali, un ulteriore punto a favore che la mette sicuramente su un percorso dai margini di crescita non secondari, accanto ad altre regioni dove la spumantizzazione è ormai una pratica riconosciuta e premiata.

## CACCIA AL PIANO

Toscana Igt Vermentino Grottaia

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Vermentino, Sauvignon Blanc Bottiglie prodotte: 7.500 Prezzo allo scaffale: € 14,00 Azienda: Caccia Al Piano 1868 S. Agricola

Proprietà: Società Guido Berlucchi & C. Enologo: Francesco Ziliani

Il Vermentino Grottaia 2018, affinato in acciaio per alcuni mesi, ha colore giallo paglierino brillante e al naso profuma di ananas, pesca, fiori di biancospino, con leggeri tocchi erbacei. In bocca, il vino è soprattutto morbido, fresco e sapido, dal sorso ben bilanciato e dal finale gradevolmente ancora sui frutti. Non solo bollicine, dunque, nel lungo percorso enologico di Berlucchi. È sul finire degli anni Novanta del secolo scorso che la Guido Berlucchi, "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di inizio anni Sessanta di Franco Ziliani, sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana dalle influenze mediterranee. Oggi, la tenuta Caccia al Piano, venti ettari nel cuore del Comune di Castagneto Carducci, suddivisi in tre appezzamenti distinti - "Caccia al Piano", nei pressi della cantina, "Le Grottine", nella via Bolgherese, e "San Biagio", sulla collina di Castiglioncello - sta procedendo spedita su un percorso qualitativo significativo in linea con la sua storia costellata da molteplici successi, in un territorio dove, evidentemente, la concorrenza è a dir poco alta. Qui si coltivano le varietà ormai "tradizionali", almeno in questo spicchio di Maremma, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon e Syrah sul fronte rossista e Sauvignon su quello bianchista, ma anche quelle locali, su tutte, il Vermentino.

## VIGNETI ZABÙ

Doc Sicilia Nero d'Avola Chiantari

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Nero d'Avola Bottiglie prodotte: 50.000 Prezzo allo scaffale: € 12,00 Azienda: Tenimenti Zabù Proprietà: Farnese Group

Enologo: Giuseppe Alfano Burruano.

Giovanni di Giovanna

Affinato per sei mesi in barrique il Nero d'Avola Chiantari 2018, dal colore rosso rubino quasi impenetrabile, possiede un naso ricco, caldo e intenso che sa di frutta rossa matura, spezie, cioccolato e vaniglia. In bocca, il sorso è potente ma ben scandito da una progressione densa e avvolgente, che si chiude su note persistenti ancora speziate e fruttate. Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti del Salento, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso Vini, Cantine Cellaro Caldora, Terre Natuzzi, Vigneti del Vulture. Sono questi i vari marchi e cantine che popolano l'esteso mosaico enoico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione e della commercializzazione di vino in Abruzzo ma non solo, evidentemente. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le regioni su cui poggia questo vero e proprio gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno, a rappresentare, quasi nella sua totalità, l'intera Italia nel bicchiere. Una realtà dai numeri stellari che è passata di mano recentemente, entrando nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma il cui "deus ex machina", Valentino Sciotti, rimane sia a fianco della nuova proprietà sia come presidente esecutivo del colosso abruzzese, che dal 1994, anno della sua nascita, ha avuto una crescita praticamente continua ed esponenziale.



















## **BISOL 1542**

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Guia Brut Relio

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Glera Bottiglie prodotte: 2.945 Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: Bisol 1542 Proprietà: famiglia Lunelli Enologo: Desiderio Bisol

Il Valdobbiadene Prosecco Relio Rive di Guia è un'etichetta dedicata a Aurelio Bisol, uomo chiave dell'azienda e responsabile della conduzione dei vigneti. La versione 2018, giallo paglierino dai riflessi verdognoli alla vista, possiede naso dai profumi fruttati e floreali. In bocca. È vivace, con sorso fresco e sapido, di continua persistenza fruttata. Bisol 1542 è probabilmente uno dei produttori più noti del Prosecco. L'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene, 55 ettari totali e una produzione di 4.500.000 bottiglie, possiede 20 diversi appezzamenti in alcune delle più significative aree della denominazione. Un territorio molto frazionato, tanto che la media dell'estensione di ogni singola proprietà è di poco più di un ettaro. Questa particolare morfologia, accanto alla "tentacolare" proprietà dei vigneti, permette alla famiglia Bisol, che cura in prima persona la gestione di questo patrimonio viticolo, di essere un punto di riferimento unanimemente riconosciuto in un territorio sempre più importante, ma anche inflazionato. L'azienda, dal 2014 entrata nell'orbita del Gruppo Lunelli, top player del panorama enoico nazionale, governa ogni singola fase della filiera produttiva, dall'allevamento della vite alla vendita, dall'acino al bicchiere, tanto che più che di acquisizione sarebbe quasi più corretto parlare di unione di due famiglie storiche della migliore tradizione spumantistica italiana.

## **RE MANFREDI**

Doc Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Aglianico Bottiglie prodotte: 35.000 Prezzo allo scaffale: € 12,00 Azienda: Re Manfredi

Proprietà: Gruppo Italiano Vini Enologo: Christian Scrinzi

L'Aglianico del Vulture Taglio del Tralcio, maturato in barrique per sei mesi, si pone alla base della gerarchia delle etichette aziendali. La versione 2017 è di colore rosso rubino brillante e al naso mette in fila profumi di frutta matura, cenni di viola e tocchi halsamici ed affumicati. In hocca. l'attacco è morbido e ricco, mentre lo sviluppo è caratterizzato da una trama tannica avvolgente e incisiva. Finale rotondo e cremoso. Il Gruppo Italiano Vini, che detiene la proprietà della cantina Re Manfredi, è un gigante vitivinicolo in confronto alle dimensioni aziendali a cui siamo abituati in Italia e possiede splendide aziende in quasi tutti i migliori areali del Bel Paese. Stiamo parlando di una realtà dai numeri non proprio confidenziali che, tuttavia, specie in alcune tenute, riesce spesso anche ad eccellere. Probabilmente. una delle più belle è proprio quella lucana situata a Venosa, dove il Gruppo veneto arriva nel 1998. Situata nell'altipiano del vulcano spento Vulture, è caratterizzata da terreni fortemente influenzati da questa antica presenza, ricchi di lava mischiata ad argilla, calcio, azoto e tufo. Sono 120 gli ettari vitati, ad altezza variabili tra i 400 e i 500 metri sul livello del mare, per una produzione di 300.000 bottiglie annue. La parte del leone è affidata all'Aglianico, ma non mancano varietà come Müller Thurgau e Traminer, davvero insolite a queste latitudini.

## VELENOSI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Prope

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Montepulciano Bottiglie prodotte: 30.000 Prezzo allo scaffale: € 14,00 Azienda: Società Velenosi Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi,

Paolo Garbini Enologo: Attilio Pagli

Un vino che rimanda al carattere particolarmente forte delle genti di Abruzzo, il Prope, nuova etichetta della casa marchigiana, è dedicato alle radici abruzzesi di Angela Velenosi, ed è ottenuto da uve coltivate nei terreni argillosi di Controguerra. La versione 2017 passa 12 mesi in legno grande e offre profilo aromatico che sa di ciliegia sotto spirito, more, polvere di caffè e liquirizia, su sottofondo di tabacco e terra bagnata. In bocca i tannini sono ben risolti e non manca una certa fragranza acida a mantenere il sorso succoso e persistente. L'azienda della famiglia Velenosi nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enoica come adesso, ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Una bella storia, dunque, che ha portato questa realtà ad occupare il Gotha dell'enologia nicena e non solo. Velenosi è infatti un brand di riferimento con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e spaziano tra le uve e i vari territori marchigiani (e più recentemente dell'Abruzzo), valorizzando le varietà locali e senza rinunciare agli esperimenti. Certo, lo stile prevalente dei vini è di impatto moderno, costruito per un'azienda "market oriented", ma, evidentemente, non mancano neppure etichette più ambiziose e in grado di raggiungere l'eccellenza assoluta.

## COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva

Vendemmia: 2013 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 15,500 Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: Col d'Orcia Società Agricola Proprietà: Francesco Marone Cinzano Enologo: Antonio Tranchida

Col d'Orcia, 142 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, è una realtà produttiva dimensionalmente piuttosto insolita per il comprensorio di Montalcino. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973. si trova al confine meridionale del Comune tra la frazione di Sant'Angelo in Colle e il fiume Orcia. È stata capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel vasto e competitivo scenario aziendale della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose. E il Brunello Poggio al Vento Riserva, oggetto del nostro assaggio, ne è una dimostrazione tangibile, anzi, forse un vero e proprio simbolo, mantenendo ben leggibile la sua cifra stilistica uguale a sé stessa nel tempo. Nato nel 1982 già come "single vineyard", una rarità per quei tempi e, a ben guardare, ancora oggi, rannresenta una delle espressioni più coerenti e classiche del Brunello di Montalcino. La versione 2013, affinata in legno grande per quasi quattro anni e figlia di un'annata particolarmente felice per i vini ilcinesi, è, tanto per non fare inutili giri di parole, di grande livello. Per giovinezza, complessità aromatica - timbri balsamici, speziati e fruttati a rincorrersi con cenni floreali e di grafite - e per una progressione gustativa a dir poco avvincente, sapida e articolata, dal sorso raffinato, continuo, profondo e succoso.









## ZOOM



#### **TEDESCHI**

Delle Venezie Igt Rosso Corasco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Refosco, Raboso Bottiglie prodotte: 15.000 Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: Società Agricola Fratelli Tedeschi

Proprietà: famiglia Tedeschi Enologo: Riccardo Tedeschi

Una buona digressione dal sentiero tutto all'insegna dei vini di Valpolicella questo Corasco, uvaggio a base di Corvina, Refosco e Raboso, pur mantenendo coerentemente il suo baricentro varietale, con l'utilizzo di alcuni vitigni di antica coltivazione del Nord Italia. Un vino che rimane però anche legato alla tradizione produttiva, tutta veronese, dell'appassimento, a ricordarci la cifra stilistica e la tradizione aziendale. La versione 2016 passa 18 mesi in legno grande e propone un ventaglio aromatico stratificato di spezie, sottobosco, frutta matura e in confettura. In bocca, il sorso è succoso e non privo di una vivace acidità, a renderlo ritmato e invitante. L'azienda con sede a San Pietro in Cariano fu avviata da Lorenzo Tedeschi, nei primi anni Sessanta. Vignaiolo dalle intuizioni pioneristiche come quella, per esempio, di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi", dando origine a uno dei primi Cru della Valpolicella. Oggi la cantina può contare su un patrimonio viticolo di 46 ettari e una produzione annua complessiva di 500.000 bottiglie ed è condotta da Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi. A caratterizzarla una cifra moderna eppure ancorata alla tradizione, che connota i vini attraverso una fattura ineccepibile, buone doti caratteriali e una compiutezza impeccabile. Doti che ne fanno una delle realtà di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile.

#### **ALTEMASI**

Doc Trento Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero Bottiglie prodotte: n. d. Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: Cantina Altemasi

Proprietà: consorzio di cooperative Enologo: Anselmo Martini, Paolo Turra, Andrea Faustini, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello

La storia di questa realtà cooperativa, fra le più importanti del Trentino e d'Italia, corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali per volontà di alcuni viticoltori, desiderosi di meglio sviluppare la loro produzione. Oggi Cavit è una delle realtà più importanti nel panorama enologico nazionale e rappresenta oltre 4,500 viticoltori associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 65% della produzione vinicola trentina (5.500 ettari coltivati a vigneto per un totale di 70.000.000 di bottiglie). Fiore all'occhiello della produzione Cavit, i Trento Doc a marchio Altemasi, che si collocano stabilmente tra le migliori interpretazioni spumantistiche della Regione, ormai il territorio di riferimento per le bollicine di montagna. Affinato sui lieviti fra i 18 e i 24 mesi a seconda delle caratteristiche delle annate, il Brut Rosé alla vista ha colore rosa tenue, tendente al ramato, con perlage fine e continuo. L'impatto olfattivo è fragrante e rimanda a profumi di susina, mela, ribes e melograno, con tocchi di lievito e pan-brioche a rifinitura. In bocca, il sorso è vivace, snello e sapido, dalla freschezza invitante e persistente.

## PISONI, LIQUORE AL MIRTILLO

VIA SAN SIRO,7/A - PERGOLESE (TN)

Tel: +39 0461 564106 Sito Web: www.pisoni.it

La distilleria Pisoni ha origini assai antiche che la collocano in attività già nella seconda metà dell'800. Dopo varie vicissitudini, l'azienda ha il suo rilancio definitivo negli anni '60 del secolo scorso, grazie al lavoro dei fratelli Gino, Arrigo e Vittorio Pisoni. All'inizio del Nuovo Millennio la distilleria Pisoni, che produce anche spumanti Trento Doc, ha assunto l'assetto attuale con Elio e Giuliano, figli di Arrigo, assieme ai due figli di Vittorio, Andrea e Francesco, a prendere in mano le redini dell'azienda. Nel 2004 viene inaugurata la nuova distilleria e, con l'occasione, si festeggiano i 150 anni dell'azienda. Il liquore al mirtillo di casa Pisoni è ottenuto da bacche di mirtillo, provenienti d'alta montagna, poste per svariati mesi in finissima Grappa Trentina Pisoni, molto fruttata, a macerare. Di qui nasce il liquore tradizionale delle Dolomiti e del Trentino, leggero, da gustare a temperatura ambiente o freddo, che si caratterizza per un gusto morbido, dolce e leggermente acidulo.

### RISTORANTE



#### LA TORRE DEL SARACINO

VIA TORRETTA, 9 - VICO EQUENSE (NA)

Tel: +39 081 8028555

Sito Web: www.torredelsaracino.it

Difficile resistere alle tentazioni offerte da La Torre del Saracino dello chef Gennarino Esposito, che potrebbe essere definito una specie di "tempio" del pesce e della mediterraneità vista Vesuvio. Una cucina fatta di contrasti, da una parte la stagionalità e il territorio, dall'altra la fantasia e la ricerca e poi il mare e la sua freschezza, la terra e la sua energia. Il menù è davvero vivace e invitante. Dalla triglia fritta, non fritta, alla minestra di pasta mista con pesci di scoglio e crostacei, passando per la rana pescatrice alla brace con erbe aromatiche e pesto di fagiolini, per esempio. Ma è solo una traccia, mentre si morde un pezzetto di pane della grande selezione come da tradizione campana. Un piatto però diventa obbligatorio: il "Gran Crudo di Gennarino", scampo, dentice, palamita, pezzogna, spigola, orata, rombo, sanpietro, tracina, pesce prete, pesce tordo, triglie, fragolino. Un crudo veramente unico, servito in due piatti, tanto è maestoso. Una vera e propria apoteosi.









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

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

Foto di copertina: © Argiolas

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 <u>www.winenews.it</u> alla pagina <u>privacy</u>. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo <u>ivini@winenews.it</u> con oggetto: Cancellami.

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it











