

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 119 - Dal 13 al 19 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

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 13 AL 19 SETTEMBRE 2020

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Hic et Nunc

De Angelis Corvi

Marisa Cuomo

Tenute Rubino

Leflaive

Vallepicciola

Caviro

Allegrini

Crealto

Planeta

Conti Bossi Fedrigotti

Bonacchi

Domäne Wachau

Zoom: FriulTrota, La Regina di San Daniele - Udine

Ristorante: La Loggia - Firenze



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [S. Ciacci Piccolomini d'Aragona](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

A condurre Ciacci Piccolomini d'Aragona sono i fratelli Lucia e Paolo Bianchini, proseguendo il lavoro avviato dal padre Giuseppe che, a metà degli anni '80, ereditò le proprietà della famiglia nobiliare omonima, cominciando ad imbottigliare in proprio. Siamo nel quadrante sud-orientale di Montalcino, praticamente a metà strada tra i borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. Una porzione dell'areale di Montalcino che brilla per essere uno dei migliori e dove i terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie, che danno Brunello di grande forza e temperamento. La tenuta si articola nelle parcelle di Ferraiolo, Egle, Contessa e Colombaio per una estensione complessiva di 40 ettari e una produzione annuale di 200.000 bottiglie, divisa tra tre Brunello e due Rosso di Montalcino. Il profilo stilistico aziendale ha piglio tradizionale e precisione d'esecuzione di impronta modernista, sempre però dall'espressività in linea con l'areale d'origine, con affinamenti in legno grande di varia misura, da 7,5 fino a 75 ettolitri, a seconda delle fasi di maturazione e delle tipologie. Il Rosso di Montalcino 2017 possiede naso intenso dal fruttato rigoglioso con cenni floreali a rifinitura. Un vino dallo sviluppo gustativo generoso e schietto, che è connotato da volume, morbidezza e carattere, accentuato da tannini vivaci e progressione sapida e contrastata.

HIC ET NUNC

Doc Piemonte Grignolino Altromondo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Hic et Nunc Società Agricola](#)

Proprietà: Massimo Rosolen

Enologo: Massimo Gigola

Il Grignolino Altromondo 2018, affinato per 8 mesi in acciaio, ricomponde quel legame tradizionale, tutto piemontese, che unisce il vino rosso alla sua immediata piacevolezza. Il Grignolino, vitigno locale per eccellenza allevato soprattutto tra Casale Monferrato e Asti, era il vino piemontese per antonomasia, fatto per il bere quotidiano, capace di rappresentarsi come il più rosso dei vini bianchi ed il più bianco dei vini rossi. Di colore rosso ciliegia scarico, questo semplice quanto non banale vino possiede profumi fruttati e speziati dalla freschezza da primato, ad introdurre una bocca garbata quanto sapida, succosa e dalla straordinaria bevibilità. L'azienda vitivinicola Hic et Nunc si trova a Vignale Monferrato, nel cuore del Basso Monferrato e nasce nel 2012 per opera della famiglia Rosolen, che acquista 100 ettari a Mongetto, dove, ad oggi, sorgono 20 ettari vitati e la cantina. L'azienda lavora i vitigni tradizionali dell'areale del Monferrato: dalla Barbera al Grignolino, dalla Freisa al Dolcetto, dal Cortese al Nebbiolo, declinati con stile moderno. Un'operazione che si inserisce in uno dei territori d'elezione del Piemonte enoico e che, in qualche misura, rinnova uno scenario poco affine alle novità. Il progetto trova poi un ulteriore accento nel Wine Resort Ca' dell'Ebbro, ad esaltare la filosofia di Hic et Nunc: il gusto del presente, il valore dell'esperienza e l'abitare i luoghi.

DE ANGELIS CORVI

Docg Montepulciano D'Abruzzo Colline
Teramane Fonte Raviliano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Az. Vitivinicola De Angelis Corvi](#)

Proprietà: Corrado De Angelis Corvi

Enologo: staff tecnico aziendale

Controguerra, precisamente Contrada Pignotto. Controtendenza, precisamente Corrado De Angelis Corvi. Ieratico, nobile nel portamento e nei modi, con le lunghe gambe magre mi scorta, tenendo il mio passo, alle vigne. Siamo tra il mare, la Maiella e il Gran Sasso, a ridosso della Val Vibrata: una vista incredibile. Nove ettari a cordone speronato, su terreni di medio impasto, argillosi, a 300 metri d'altitudine. Messer Corrado, pur venendo da una famiglia che produceva vino negli anni '60, fa altro, per poi tornare alla terra nel '02. Inizia d'accapo rivolgendosi a degli enologi, poi, da 5 anni a questa parte, "segue il suo istinto". Quest'uomo di una certa età, fuori dal tempo, pacato, riflessivo, che pur non conoscendolo ti viene voglia di abbracciare per la tenerezza e l'onestà intellettuale che ti ispira, sa bene quello che vuole per le sue amate vigne e per il suo vino. Certificato bio nel '12, certificato biodinamico nel '19, le sue scelte son ben meditate: fermentazioni spontanee, lieviti indigeni, nessuna chiarifica o filtrazione, legno solo per la riserva, mentre per il resto (Trebiano, Cerasuolo e il Colline Teramane Montepulciano Docg) cemento e acciaio. Il suo Colline Teramane Montepulciano Docg Fonte Raviliano '17 profuma di gelso, rosa canina, agrume: preciso e netto, ti cattura subito. Equilibrato, sostenuto da tannini fitti, è pervaso da una fresca tensione che chiede altri sorsi.

(Alessandra Piubello)

MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Piediroso, Aglianico

Bottiglie prodotte: 8.100

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Marisa Cuomo, Andrea Ferraioli

Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

La Costiera Amalfitana, almeno dal suo lato enoico, ha raggiunto la ribalta mondiale grazie a questa azienda. Siamo a Furore, sul golfo di Salerno, le vigne sono piantate nelle colline che degradano verso le scogliere sul mare, in piccoli terrazzamenti e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Era il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla futura sposa Marisa Cuomo piccole vigne, di età media di ottanta anni, tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nacque così la cantina Marisa Cuomo, oggi 18 ettari a vigneto per una produzione di 109.000 bottiglie. Allevando i vitigni tipici della zona (Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli altamente calcarei, la cantina amalfitana produce vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile. Se a decretarne il successo è stato soprattutto il Furore bianco, anche la versione ottenuta da uve a bacca rossa non è da meno. Ottenuta da un uvaggio paritario di Aglianico e Piediroso, affinato per dodici mesi in barrique, la versione Riserva 2015 è rosso capace di regalare una pura essenza mediterranea. Al naso si susseguono cenni floreali di rosa poi ribes e prugna matura, insieme a tocchi affumicati e speziati. In bocca, il vino si distende ampio su un sottofondo sapido continuo ed incisivo che ben contrasta la sua vena calda e avvolgente.



TENUTE RUBINO

Salento Igt Rosso Primitivo Punta Aquila

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Az. Agricola dott. Luigi Rubino](#)

Proprietà: Luigi Rubino

Enologo: Luca Petrelli

Maturato in acciaio e in legno grande, il Punta Aquila è Primitivo in purezza che gioca le carte del rosso salentino più apprezzato e cioè quelle dell'avvolgenza e della mediterraneità. La versione 2017 possiede un profilo aromatico da cui emergono profumi di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco e tocchi speziati. In bocca, il frutto è denso e maturo, i tannini sono sottili e morbidi e il finale particolarmente persistente. Tenute Rubino ha una storia trentennale, che coincide con la rinascita dell'enologia pugliese, unendo questa realtà alla sua terra d'origine, in un percorso significativo e non privo di successi. Fu Tommaso Rubino, convinto delle potenzialità del Salento enoico (che, siamo a metà degli anni '80 del secolo scorso, non erano certo quelle di oggi), a scommettere tutto sul vino. E dopo una lunga serie di acquisizioni, si ritrovò un'importante base produttiva, suddivisa su cinque tenute, che attualmente si estendono su 290 ettari coltivati a vigneto, per una produzione annua complessiva di 1.200.000 bottiglie. Il progetto con il tempo si è trasformato in una solida realtà aziendale a partire dal 1999, quando suo figlio Luigi, insieme alla moglie Romina Leopardi, ha creato il marchio Tenute Rubino, senza abbandonare i suoi caratteri primordiali fatti di scommesse, quasi sempre vinte, entusiasmo e incrocio tra tradizione e innovazione.



LEFLAIVE

Aoc Puligny-Montrachet Grand Cru Bâtard-Montrachet

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 320,00

Azienda: [Domaine Leflaive](#)

Proprietà: Brice de La Morandière

Enologo: Eric Rémy

Il Domaine Leflaive, fondato da Joseph Leflaive nel 1920, conta attualmente su 22 ettari di vigneto, comprensivi di 10 ettari a Premier Cru (Puligny-Montrachet Les Pulcelles, Puligny-Montrachet Les Folatières, Puligny-Montrachet Les Combettes, Puligny-Montrachet Le Clavoillon, Meursault sous le Dos d'Âne) e 5 a Grand Cru (Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenu-Bâtard-Montrachet). Un'azienda che non ha bisogno di presentazioni ulteriori, rappresentando uno dei Domaine più famosi (con relativi prezzi delle proprie etichette ormai quasi del tutto fuori controllo) e uno dei punti di riferimento della Borgogna bianchista, grazie soprattutto ad Anne-Claude Leflaive, che l'ha guidata, con scelte pionieristiche come l'introduzione in azienda della filosofia produttiva biodinamica nel 1989, dalla metà degli anni Novanta sino alla sua morte (2015), producendo, a nostro parere, tra i migliori bianchi della Côte de Beaune, non sempre altrettanto scintillanti nelle declinazioni di chi ha proseguito il suo lavoro. La nostra bottiglia di Bâtard-Montrachet 2009, brilla davvero di luce propria e fa soltanto intuire la classe di questi vini. Le note di nocciola, di iodio e di frutta matura sono ben scandite, anche se non manca qualche esuberanza alcolica, che, tuttavia, ci può stare. In bocca, il vino ci pare dia il suo meglio, con uno sviluppo teso, salino e di matura espressività.



VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Pinot Nero Rosato Lugherino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: Bruno Bolfo

Enologo: Riccardo Cotarella

Un investimento forte nel cuore del Chianti senese, gestito con autorevolezza e in dinamica espansione di progetti e di superfici (già a 105 ettari). Affidata, quest'ultima, a passione e scienza di un giovane agronomo fine studioso di suoli e loro attitudini, e orientato su un drive ampelografico di lunga gittata, fatto di elezione dei cru, sostenibilità, resilienza. In cantina (nuovissima anch'essa) la regia è stata affidata - a riprova delle ambizioni della casa - a una label del peso della premiata ditta Cotarella. La gamma, ampia e "supertuscanizzata" (con Merlot, i due Cabernet e Chardonnay, tradotto anche in Metodo Classico) si sta però focalizzando, nell'ambito del lavoro di cui sopra, su due vitigni a bacca rossa diversissimi per timbro e origine, ma con in comune il coefficiente di difficoltà per chi ambisca al top: la bandiera indigena Sangiovese (tradotto già in Chianti Classico di scorrevole bevibilità e un Gran Selezione, il Lapina, dal forte timbro) e la beatitudine o dannazione, secondo esito, di produttori ed enologi: cioè il Pinot Nero. E proprio di quest'ultimo Vallepiciola offre un'interpretazione deliziosamente light e riuscitissima: il rosé Lugherino, varietale ed elegante, florealità e piccoli frutti senza avarizia, sorso setoso e di nitida memoria gustativa. A riprova della fiducia guadagnata, è (insolitamente per il genere) proposto anche in magnum.

(Antonio Paolini)



CAVIRO

Doc Romagna Novebolle Spumante Rosato Extra Dry

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Caviro Società Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Pietro Cassani

Tutto sommato un percorso storico non così antico, cominciato a Faenza nel 1966, disegna l'attuale assetto della Caviro, il Gruppo cooperativo vitivinicolo più grande d'Italia noto per la produzione del Tavenello, ma non solo e che mette insieme la veneta Vignaioli Veneto Friulani, le emiliane e romagnole Agrintesa, Cantina Sociale di Faenza, Cantina Forlì Predappio, Cavim, Cantina Sociale di Masone, Cantina Sociale di Argelato, Cantina Sociale Centro, Cantina di Carpi e Sorbara, Emilia Wine, la toscana Cantine Leonardo da Vinci, le marchigiane Marchedoc, Cantina Sociale di Matelica e Cerreto d'Esi, le abruzzesi Cantina Sociale di Tollo, Cantina Frentana, Cantina Sociale San Giacomo, Cantina San Zefferino, Cantina Sociale Sannitica, Cantina Sociale Valle del Sangro, Cantina Colle More, Coltivatori Diretti Tollo, Madonna dei Miracoli, la siciliana Cantine Europa e le pugliesi Coop Produttori Agricoli, Cantina Sociale Sandonaci, Cantina di Lizzano, Cantina Coop Madonna delle Grazie di Torricella, per un totale di 36.000 ettari a vigneto, 12.400 viticoltori, oltre 200 milioni di bottiglie all'anno e ben 7 milioni di consumatori italiani. Dall'articolatissimo portafoglio etichette il Novebolle Spumante Rosé ha colore rosato brillante e luminoso, profumi di piccoli frutti rossi con qualche cenno di melograno e agrume e sviluppo gustativo morbido e bilanciato, per una beva fresca e rilassata.



ALLEGRINI

Docg Recioto della Valpolicella Classico
Giovanni Allegrini

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini

Enologo: Franco Allegrini

Dedicato al fondatore dell'azienda con sede a Fumane, Giovanni Allegrini che lo elesse come sua etichetta preferita, il Recioto 2015, affina per 14 mesi in barrique e propone profumi fruttati, floreali e speziati, con i cenni balsamici e ricordi di caffè e cioccolata a rifinire il quadro aromatico. In bocca, il vino è dolce, succoso, ma per nulla stucchevole, grazie ad una fresca nota acida che dona bevibilità e grande lunghezza. L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 150 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura veneta, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del Secolo scorso, Giovanni Allegrini divenne da subito protagonista e pioniere. Walter, il suo primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi, gli altri due figli, Franco e Marilisa Allegrini, continuando a percorrere la medesima strada di successo, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, espandendosi anche in Toscana: a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (San Polo). Un'espansione che, evidentemente, non significa dimenticare la Valpolicella, che resta saldamente il luogo privilegiato della famiglia Allegrini, che l'ha in pratica disegnata nella sua versione più moderna.

CREALTO

Docg Barbera d'Asti Agricola

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Crealto Azienda Vitivinicola & Agriturismo](#)

Proprietà: Luigi Armanino, Eleonora Costa

Enologo: Luigi Armanino

È stata una scelta davvero coraggiosa, quella praticata nel 2008 da Luigi Armanino ed Eleonora Costa, di origini genovesi e uniti nella vita e nel lavoro. Decisi a dare un taglio ai loro precedenti professionali, e innamoratisi di quest'azienda del Monferrato Casalese, l'hanno saputa far diventare non soltanto un riferimento enico del territorio ma anche un esempio di ospitalità amena, rilevante persino sotto l'aspetto gastronomico: sia per la produzione propria di olio, verdure e farine integrali, sia per la gestione dell'annesso agriturismo e le capacità culinarie di due loro amici come Andrea ed Elisa, all'epoca complici in quella fuga verso un'altra vita. Gli oltre cinque ettari di vigneto sono dislocati al di sotto della cantina, a trecentocinquanta metri d'altitudine, tutti compresi in un ambito dal colpo d'occhio d'immediata suggestione: la conduzione biologica e una sensibile attenzione alle varietà più radicate connotano poi le dinamiche produttive dei titolari, appassionati di Nebbiolo, Barbera e Grignolino, ma lodevoli anche per aver recuperato il Baratuciat, uva a bacca bianca pressoché scomparsa e che nei prossimi anni potrebbe risultare un altro dei loro fiori all'occhiello. L'Agricola non ha particolarmente risentito dell'annata siccitosa, da brava Barbera d'Asti: fresca, fruttata e di beva, si propone parimenti con struttura solida, polpata ed elegante.

(Fabio Turchetti)

PLANETA

Doc Noto Rosso Santa Cecilia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 28.700

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Uscito per la prima volta con l'annata 1997, il Santa Cecilia rappresenta uno dei rossi più importanti prodotti dall'azienda con sede a Menfi. Prima di tutto perché si tratta di un Nero d'Avola in purezza, vitigno, notoriamente, simbolo della Sicilia enoica e poi perché la declinazione offerta da Planeta è ottenuta a partire dalle uve coltivate nella Valle di Noto, una delle zone più vocate all'allevamento di questa varietà. La versione 2016 matura per 12 mesi in barrique, per un terzo nuove e per il resto di secondo o terzo passaggio. I suoi profumi spaziano dai piccoli frutti di bosco, alle erbe aromatiche, su sottofondo speziato e balsamico. In bocca, il sorso è avvolgente e contrastato, con il frutto a tornare ben presente sul finale. Planeta, oggi gestita da Alessio, Francesca e Santi, rappresenta un vero e proprio viaggio enico in Sicilia, che spazia tra luoghi, persone ed emozioni diverse, da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia, ritrovando nel vino il minimo comune denominatore. Tutte le proprietà aziendali sono capaci di una cifra stilistica pulita e precisa, che certamente mira all'interpretazione dei diversi terroir, ma non perdendo mai di vista l'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Planeta è ormai una realtà decisamente consolidata e conta su 395 ettari a vigneto per una produzione di 3.500.000 bottiglie.

CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

Doc Trento Brut Conte Federico Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantine Conti Bossi Fedrigotti](#)

Proprietà: Conti Bossi Fedrigotti,

Masi Agricola

Enologo: gruppo tecnico Masi

Dedicato al personaggio forse più significativo dal punto di vista enologico della storica famiglia Bossi Fedrigotti, lo spumante Riserva 2015, oggetto del nostro assaggio, ha colore giallo dorato con perlage persistente e spuma cremosa. Al naso profuma di miele, mela matura, nocciola, tocchi di lievito e pan-brioche. In bocca, il sorso è ampio, pieno e tendenzialmente raffinato. La famiglia Bossi Fedrigotti vive in Trentino da oltre 5 secoli e da più di 3 si occupa di vino. Venendo ad anni più recenti, questa realtà trentina dalle antichissime radici compie nel 1961 una scelta pionieristica che avrà un futuro di successo rilevante: proprio Federico Bossi Fedrigotti crea, infatti, il primo uvaggio bordolese in Italia, nel Cru di Fojaneghe. La storia ancora più recente, siamo nel 2007, porta la cantina con sede a Rovereto nell'orbita di Masi Agricola - top player dell'enologia veneta e non solo - grazie alla quale i vini a marchio Bossi Fedrigotti trovano un nuovo slancio, mettendo l'accento sulle caratteristiche più tradizionali dell'enologia trentina, a partire dagli spumanti di montagna, in tendenziale crescita in questa fase di forti mutamenti nel mondo vitivinicolo, anche internazionale. L'azienda oggi produce complessivamente 120.000 bottiglie ed è costituita da 40 ettari di vigneto divisi in tre tenute sui due lati dell'Adige: Maso San Giorgio, Sant'Antonio e Fojaneghe.



BONACCHI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Bonacchi](#)

Proprietà: [Andrea Bonacchi](#)

Enologo: [Ivan Misuri](#)

Il Chianti Classico 2018 di Bonacchi, affinato in legno grande per un anno, propone una declinazione ben centrata di uno dei rossi più importanti di Toscana. Al naso, sono chiare le note speziate e di frutta rossa, che si mantengono fragranti e continue, grazie ad un'annata fresca e ben in sintonia con il Sangiovese. Anche in bocca, ritroviamo gli stilemi classici della tipologia con una progressione gustativa vivace e contrastata, dal tannino nervoso e dalla spina acida incisiva, che ne amplifica piacevolezza e agilità di beva. Situata nel cuore della sottozona del Chianti di Montalbano, Cantina Bonacchi svolge attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 3 generazioni, dal fondatore Enrico Bonacchi, passando da Pio, per arrivare a Giovanni e al figlio Andrea, attuale patron dell'azienda situata a Quarrata, in Provincia di Pistoia. Come molti imbottiglieri toscani, specie nel recente passato, il core business aziendale si è progressivamente spostato dall'acquisto di vini e dalla loro commercializzazione anche alla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. Cantina Bonacchi conta su tre aziende agricole: una, Tenuta di Montemagno, la sede storica con 40 ettari a Chianti Montalbano, la seconda, Fattoria Casalino, a Castelnuovo Berardenga, con 23 ettari a Chianti Classico e la terza a Montalcino, il Molino della Suga, con 11 ettari a Brunello.

DOMÄNE WACHAU

QbA Wachau Grüner Veltliner Terrassen Smaragd

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grüner Veltliner

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Domäne Wachau](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: [Heinz Frischengruber](#)

È il particolare microclima dovuto al Danubio che funge da regolatore termico soprattutto in estate a far sì che i vini della Wachau vengano considerati tra i migliori bianchi al mondo. Anche ai suoli hanno un ruolo determinante, si va dal tipico Löss delle zone basse, fatto di sabbia, argilla e ghiaia, ai terreni alluvionali, sabbiosi, del vecchio corso del Danubio, mentre in alto lo strato di terra utile si assottiglia per lasciare spazio alla roccia sottostante e il fondo diventa scistoso e sassoso. Nei terreni più ricchi ai piedi delle colline alligna perfettamente il grüner Veltliner, il vitigno più diffuso in Austria. Il Domäne Wachau è una cooperativa che da sola detiene un terzo dell'intera superficie vitata della Wachau. La cantina sino al 1790 di proprietà dei monaci benedettini dell'Abbazia di Dürnstein, nel 1938 è stata acquisita dalla neonata cooperativa. Il Domäne possiede vigne nei cru più famosi della Wachau come Achleiten, Kollmitz, Loibenberg o Tausend-Eimer-Berg e i suoi vini sono tra i più conosciuti ed apprezzati dell'intera regione. Come il Grüner Veltliner Terrassen Smaragd '19 ottenuto dalle uve migliori dei terrazzamenti a Loiben e Spitz. Vino di bella struttura dinamizzata da una freschissima vena acida, profuma di frutta esotica, agrumi e spezie, mentre il sorso sapido e ricco di frutto si allunga bene anche per tutto il lunghissimo e persistente finale.

(Massimo Lanza)

ZOOM



FRIULTROTA, LA REGINA DI SAN DANIELE

VIA AONEDIS, 10 - SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

Tel: +39 0432 956560

Sito Web: www.friultrota.com

Una storia lunga 40 anni, iniziata per gioco e diventata mestiere per passione, quella dell'azienda friulana FriulTrota di Giuseppe Pighin, allevamento ittico di qualità. Tra le diverse linee prodotte (dagli affumicati a caldo o a freddo ai cotti al vapore, dai marinati alle specialità in vasetto e un'ampia gamma di pesci lavorati), resta protagonista la trota del Tagliamento, dalla quale si ottiene la Regina di San Daniele, con un sapiente tocco di fumo delicato in grado di esaltare le fragranze tipiche della trota salmonata, rinomata per le sue carni magre e compatte. Questa specialità viene prodotta con trote allevate, rispettando sia l'ambiente che i tempi naturali di crescita. Per mantenere integre le caratteristiche nutrizionali delle trote e preservarne il contenuto naturale in Omega 3, vengono lavorate appena pescate, seguendo metodi tradizionali e utilizzando solo ingredienti naturali. L'affumicatura avviene secondo procedimenti artigianali con farine di legno, bacche ed erbe aromatiche.

RISTORANTE



LA LOGGIA

PIAZZALE MICHELANGELO, 1 - FIRENZE

Tel: +39 055 2342832

Sito Web: ristorantelaloggia.it

Il Ristorante La Loggia è quello che si dice un locale fortunato. Già perché stiamo parlando di un ristorante che si trova senz'altro in uno dei luoghi più belli del mondo. Siamo nel bel mezzo del Piazzale Michelangelo da cui si può ammirare "ai propri piedi" una veduta di Firenze a dir poco mozzafiato. La coppia degli Chef Rocco e Valerio propone una cucina ben disegnata, che offre sia carne che pesce con le dovute digressioni internazionali ad arricchire l'offerta gastronomica locale. Materie prime di buona qualità e attenzione all'estetica dei piatti (che non può essere da meno rispetto al panorama) fanno il resto. Si può partire con i fiori di zucca ripieni di gamberi su scamorza alla piastra, con riduzione di datterino e pesto di basilico o con il petto di anatra femmina marinata, con julienne di zucchine alla Scapeco, per proseguire con le tagliatelle con ragù di seppie e il suo nero, con brunoise di ricciola, pistacchi e bottarga di muggine o con i picci al ragù di anatra, per continuare con razza, seppie fritte e zucchine con la sua crema al Pernod o la classica bistecca alla fiorentina.



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: © WineNews

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