

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 120 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 SETTEMBRE 2020

Masottina
Caravaglio
Poggio Cagnano
Michele Chiarlo
Farina
Barone Pizzini
Tenuta Tamburnin
Librandi
Assuli
Di Majo Norante
Burlotto
Gianfranco Fino
Famiglia Cotarella
San Marcello

Zoom: Io Pietro d'Agostino, Liquore Mediterraneo - Taormina

Ristorante: La Trattoria di Enrico Bartolini - Castiglion della Pescaia



MASOTTINA

Docg Colli di Conegliano Rosso Montesco

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Marzemino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Masottina](#)

Proprietà: famiglia Dal Bianco

Enologo: Adriano Dal Bianco

La famiglia Dal Bianco, che conduce la Masottina dal 1946, non ha mai perso di vista la vocazione storica di Conegliano per la produzione di vini anche al di fuori del fortissimo ambito delle bollicine. La cantina ha quindi continuato a stare con i piedi ben piantati per terra, verrebbe da dire, gestendo con grande cura il proprio invidiabile parco vigneti, che si estende su 230 ettari per volume complessivo in bottiglie annue di 1.000.000 di pezzi. Una produzione in cui c'è in prevalenza, evidentemente, anche lo spumante più noto d'Italia, ma dove si esprimono anche altre tipologie non meno interessanti. Ecco allora, con rara eccezionalità a queste latitudini, che La Masottina mantiene anche una piccola ma significativa proposta di vini fermi, sia rossi che bianchi, capaci di interpretare al meglio il territorio di Conegliano. Ne fa parte a pieno titolo il Montesco, oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da un articolato blend a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Marzemino, è maturato in barrique nuove e di secondo passaggio per 24 mesi. Il profilo aromatico della versione 2010 mette in fila profumi di frutta rossa matura, confettura di frutti di bosco, ciliegia sotto spirito, vaniglia, cioccolato e tabacco. In bocca, il sorso è posente e al contempo morbido, evidenziando una struttura solida e articolata, che termina in finale profondo e altrettanto ricco.



CARAVAGLIO

Salina Igp Chianu Cruci

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia delle Lipari e bianchi autoctoni

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Caravaglio Vini](#)

Proprietà: famiglia Caravaglio

Enologo: Antonino Caravaglio

Il vecchio nome dell'isola di Salina, nell'arcipelago delle Eolie, era Dydimè, ovvero gemelli, facendo riferimento ai doppi colli vulcanici che oggi costituiscono i monti Porro e Fossa delle Felci. In mezzo c'è una valle, Valdichiesa dedicata quasi esclusivamente all'agricoltura e in particolare alle vigne di Malvasia delle Lipari. Una terra benedetta da suoli anticamente vulcanici - e quindi molto fertili - da una continua ventilazione (e quindi zero ristagni e nessun pericolo di marciume). Qui Antonio Caravaglio, dell'omonima azienda dell'isola, coltiva parte delle sue uve che attendono la giusta maturazione. Qui nasce il Chianu Cruci, un'interpretazione macerata della Malvasia (più un 20% di altri vitigni bianchi autoctoni), lasciata a contatto sulle bucce per una decina di giorni, anche se non esiste un protocollo rigido che anzi Nino ama cambiare a seconda dell'annata. In seguito, il vino viene separato dalle bucce e viene lasciato ad affinare in contenitori d'acciaio fino alla primavera successiva. Per alcuni è un azzardo, ma a Caravaglio le sfide piacciono e della Malvasia ha sempre regalato diverse letture. Questa è gustosa, ricca di quella delicatezza tipica dell'uva, ma anche carica di quella salinità che circonda le vigne. Dei macerati ha la struttura, il corpo di un vino che è ben presente in bocca, di Salina ha la gentilezza di una beva fresca e mediterranea.

(Francesca Ciancio)



POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Altaripa

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Poggio Cagnano](#)

Proprietà: famiglia Gobbetti

Enologo: Francesco Petacco

Poggio Cagnano è una piccola cantina condotta da Alessandro Gobbetti, un trascorso a Londra nell'industria cinematografica, che nel 2006 arriva insieme al padre Pietro nella tranquillità delle colline di Manciano, ad un passo dal Monte Amiata e dal mare della costa dell'Argentario, per piantare un vigneto, recuperando un vecchio podere. Limitata l'estensione vitata per questa realtà, attualmente poco più di 2 ettari a 450 metri sul livello del mare, che nel futuro prossimo diventeranno 8 complessivi. Produzione, naturalmente dai numeri confidenziali, ad oggi intorno alle 10.000 bottiglie, destinata comunque a restare quantitativamente nel range delle aziende di piccolo cabotaggio. Viticoltura biologica, scelta raffinata dei legni d'affinamento (soprattutto piccoli), vitigni locali e internazionali (Sangiovese, Ciliegoglio, Ansonica, Vermentino, Cabernet Sauvignon, Grenache, Petit Manseng e Merlot), insomma gli ingredienti per fare vini interessanti ci sono tutti, restando saldamente nel filone delle boutique winery toscane. L'Altaripa 2017, Sangiovese in purezza, interpreta con buona definizione un'annata complicata per le etichette maremmane. I profumi si concentrano su sensazioni di frutta matura e spezie, con qualche cenno di grafite e tabacco. In bocca, il vino ha struttura compatta e serrata, che si svolge tra dolcezza e incisività tanica, fino ad un finale che torna sul frutto.



MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Tortoniano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Società Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

Il Barolo Tortoniano, che nel suo nome rimanda direttamente alla scala dei tempi geologici in cui il Tortoniano è il quinto sui sei piani in cui è suddiviso il Miocene, affina per 24 mesi in legno grande. I profumi della versione 2016 spaziano da note di frutta rossa rosa, ginepro, terra e spezie. In bocca, il vino è bilanciato e articolato, con tannini solidi e ben amalgamati, donando al sorso abbondantemente fragrante, tensione e dinamismo. L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, resta saldamente un punto di riferimento per la vitivinicoltura piemontese. Tre strutture aziendali, 11 vigneti tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, 150 ettari coltivati, per 1.100.000 bottiglie annue, nel portafoglio etichette Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti e altre più generaliste, abbracciando così pressoché l'intero panorama del Piemonte enoico. I Chiarlo, Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale, si sono sempre distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Molti i prodotti nel carnet della casa, riservando un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore.



FARINA

Doc Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

Il Valpolicella Classico Superiore 2018, gio-
vandosi di un'annata abbondante che ha
permesso di selezionare le uve migliori dal
punto di vista della sanità e dell'omogenei-
tà, si presenta di un bel rosso rubino vivo. Al
naso, a prevalere sono i profumi fruttati sia
maturi che più freschi, ben accompagnati
da cenni affumicati, tostati e speziati, pro-
venienti dal rovere di affinamento. In bocca,
il vino si sviluppa con buona articolazione
tra tannini risolti e ritorni fruttati, condotti
da un sorso morbido e dolce non privo di
fraganza e sapidità. I vini a marchio Farina
sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di pro-
prietà, sparsi in varie zone della Valpolicella
(di particolare rilievo i vigneti Montefante e
Montecorna, quest'ultimo situato sul monte
Masua) e dal contributo di altri 35 ettari con-
dotti da viticoltori-conferitori storici, ormai
un tutt'uno con la cantina di Pedemonte,
per una produzione media di 800.000 bot-
tiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma
è nel recente passato che si è imposta tra
le realtà emergenti del veronese enoico. La
guida aziendale resta squisitamente fami-
liare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a
perseguire il lavoro iniziato oltre quaranta-
cinque anni fa, appunto, in famiglia. I vini of-
frono un mix tra tradizione e modernità, nel
solco di quel percorso che ha decretato il
successo della Valpolicella, con etichette, in
generale, di confortante solidità qualitativa.



BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Extra Brut Animante

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Barone Pizzini Franciacorta 1870](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Leonardo Valenti

È l'espressione di tante anime custodite in
una sola bottiglia. Da qui anche il nome:
Animante. Per Barone Pizzini, è il Francia-
corta che meglio rappresenta la sua "phy-
sis", la natura viva e vitale dell'azienda e di
tutti i suoi vigneti. Nel 1998 ci fu la svolta
biologica: Barone Pizzini vanta la prima
bottiglia biologica di Franciacorta con certi-
ficazione europea. Mai alcun ripensamento
in questi anni. Anzi. Animante è il risultato
della raccolta dell'uva Chardonnay, Pinot
Nero e Pinot Bianco in 25 appezzamenti
nei comuni di Provaglio D'Iseo, Passirano,
Cortefranca e Adro. Vigne protette dalle
montagne della Valcamonica e accarezzate
dal vento del Lago d'Iseo. "È nato - dicono
dall'azienda - per coronare il nostro lungo
e pionieristico percorso di rinnovamento in
vigna e in cantina nell'esperienza biologica
in Franciacorta". È un Extra Brut con meno
di 0,5 grammi/litro di zucchero residuo. Ri-
posa fino a 30 mesi sui lieviti. L'esito è una
bollicina elegante ed equilibrata con note
fruttate e una sensazione di piccola pastic-
ceria. Il giallo paglierino e i profumi di albi-
cocca matura e di nocchie tostate arrivano
subito al naso. Segue qualche nota floreale,
di agrumi, di miele. Al palato è cremoso,
ma insieme si esprime con una buona fre-
schezza e vivaci sentori minerali. Provato
con ravanelli rossi bagnati nell'olio prodot-
to da Solive sul Lago d'Iseo e Parmigiano
Reggiano Vacche Rosse 40 mesi riserva.

(Fiammetta Mussio)



TENUTA TAMBURNIN

Doc Albugnano Superiore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Tamburnin Società Agricola](#)

Proprietà: Elena, Valeria e Claudia Gaidano

Enologo: Giampiero Gerbi

Tenuta Tamburnin è situata a Castelnuovo
Don Bosco, nel Basso Monferrato Astigiano.
20 gli ettari complessivi, di cui 9 di vigneto,
in unico corpo posto a 300 metri sul livello
del mare, coltivato a biologico. Il nome della
cantina è ispirato ai tamburi che rullavano
durante le avanzate del regio esercito dei
Savoia per incitare le truppe della fanteria in
fase di attacco ai nemici. Dal 2004 è di pro-
prietà delle sorelle Elena, Valeria e Claudia
Gaidano. Le varietà coltivate sono in preva-
lenza quelle locali (Freisa, Malvasia, Bonar-
da, Barbera e Nebbiolo), con l'immane-
cabile integrazione di alcuni vitigni internazio-
nali (Chardonnay, Sauvignon Blanc e Merlot).
Articolatissimo il portafoglio etichette azien-
dale (che comprende anche due Vermut), da
cui abbiamo scelto l'Albugnano (da uve Neb-
biolo), piccola denominazione del Monfer-
rato (44 ettari iscritti), istituita nel 1997 e che
insiste sui comuni di Albugnano, Castelnuovo
Don Bosco, Passerano Marmorito e Pino
d'Asti. La versione 2017 è affinata per 12
mesi in legno grande e si presenta di un bel
colore rosso rubino profondo ad anticipare
un profilo olfattivo altrettanto compatto,
che alterna ciliegia matura, spezie, richiami
ferrosi e cenni di cuoio e tabacco. In bocca,
il vino possiede sviluppo tendenzialmente
morbido in cui i tannini a tratti emergono
incisivi e saporiti, dando carattere ad un
sorso bilanciato e non privo di profondità.



LIBRANDI

Val di Neto Igt Rosso Gravello

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [S. Librandi Antonio e Nicodemo](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Probabilmente l'etichetta che ha imposto
definitivamente il marchio calabrese sul-
la ribalta enoica del Bel Paese, il Gravello,
maturato per 12 mesi in barrique, è vino
solido e generoso. La versione 2017 possie-
de aromi segnati da un rigoglioso fruttato
maturo, con accenti speziati. In bocca, il
vino è potente, caldo e morbido, di grande
persistenza e lunghezza. Librandi oggi con-
ta su 232 ettari di vigneto coltivati a biolo-
gico e le bottiglie in media ogni anno sono
2.200.000. Numeri importanti che segna-
lano il peso di questa realtà, sottolineando
un salto quantitativo per nulla disarmoni-
co con la qualità delle etichette aziendali,
saldamente fra le migliori della Calabria e
non solo. Già perché Librandi è senz'altro il
marchio che ha maggiormente influito sulla
crescita enoica di questo lembo estremo
del sud Italia, riportandolo, per così dire,
proprio ai fasti della sua storia antica. Un'o-
perazione che comincia nel 1993, quando
furono scelte le prime selezioni massali di
Gaglioppo, messe a dimora nel 2000. Un
lavoro lungo e difficile che ha dato i suoi
primi frutti importanti nel 2016, insieme al
consolidamento commerciale dell'azien-
da. Questo tanto per inquadrare il valore
e l'impegno della cantina con sede a Cirò
Marina, che, con la seconda generazione,
Nicodemo Librandi e suo figlio Paolo, man-
tiene intatta la sua centralità e il suo ruolo
di modello per molti produttori calabresi.



ASSULI

Doc Sicilia Perricone Furioso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società Baglio Assuli](#)

Proprietà: Roberto Caruso

Enologo: Lorenzo Landi

Assuli è una realtà abbastanza recente emersa nel panorama variegato della Sicilia enoica da una decina di anni. Attualmente, 110 sono gli ettari vitati da cui si ottengono 100.000 bottiglie. La Cantina sorge in contrada Carcitella, non lontano da Mazzara del Vallo, circondata da 40 ettari di vigneto, mentre altri appezzamenti si trovano a Besi nei pressi di Castelvetro (17 ettari), a Fontanabianca vicino a Salemi, (56 ettari), a Conca di Segesta (2 ettari) e, ultima acquisizione, 20 ettari nel Bosco Scorce, a Buseto Palizzolo, ad un'altitudine di 600 metri. A guidare quest'azienda la famiglia Caruso, che ha fatto fortuna con il marmo estratto da Monte Cofano, creando nel 1948 il Perlato di Sicilia e successivamente fondando la Sicilmarmi. Protagonisti assoluti delle etichette aziendali i vitigni di antica coltivazione dell'isola (Assuli coltiva anche un vigneto sperimentale con varietà "reliquia" quali l'Alzano, il Vitarolo, la Cutrera, e la Rucignola), Insolia, Grillo, Zibibbo, Nero d'Avola e Perricone. Da quest'ultimo si ricava la materia prima per il Furioso, oggetto del nostro assaggio. Affinata in legno grande, la versione 2016 propone profumi di viola, piccoli frutti rossi maturi e una bella nota di grafite a rifinitura. In bocca, l'attacco è dolce e caldo, poi lo sviluppo si vivacizza evidenziando sapidità e fragranza, fino ad un finale croccante ancora su toni fruttati.

(Franco Pallini)



DI MAJO NORANTE

Doc Molise Greco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

Una declinazione "made in Molise", quella del Greco a marchio Di Majo Norante, che declina uno dei vitigni più antichi del panorama bianchista italiano, diffuso capillarmente nel centro sud dello Stivale regioni tra Campania, Lazio, Sardegna, Abruzzo, Umbria, Toscana, Liguria e Puglia. La versione 2018 ha colore giallo paglierino brillante ed è condotta al naso da aromi che alternano fruttato a polpa bianca fresco a cenni di frutta secca. In bocca, il sorso è morbido e bilanciato, di buona consistenza e dal finale fragrante. Di Majo Norante resta senz'altro la cantina simbolo del Molise enoico, benché anche in questa piccola Regione non manchi un crescente sviluppo vitienologico. Condotta da Alessio, che continua l'attività pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, là dove un tempo sorgeva il feudo dei Marchesi di Santa Cristina, e in cui i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 125 ettari di vigneto di proprietà, coltivati a biologico, che permettono all'azienda una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Il ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, coerente con la vocazione di questa cantina al commercio internazionale, privilegia però da sempre le varietà locali, che del resto forniscono una materia prima capace di distinguere le etichette Di Majo Norante in modo significativo.



BURLOTTO

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Commendator G. B. Burlotto](#)

Proprietà: Marina Burlotto

Enologo: Fabio e Giuseppe Alessandria

Barolo Monvigliero di Burlotto è un tuffo nei sapori del Barolo della vecchia scuola ma con una narrativa contemporanea. Già da una semplice passeggiata nel piccolo borgo di Verduno, il Comune più a nord della denominazione, si respira quel dolce sentimento langarolo delle cose buone della periferia della campagna italiana, di quella descritta da Mario Soldati per intendersi. Il tempo immobile - scandito da qualche rintocco di campana, dal profumo di ravioli del pin e dall'insegna ottocentesca dalla Cantina - si può quasi intuire nel carattere del vino che andremo ad assaggiare. Da sempre, prima di chiunque altro, questa etichetta è un faro sicuro di stile per il grand-cru di Monvigliero. E non so se sia la vinificazione con raspo e grappolo (100%) intero o per la vicinanza con l'inusuale pepatissimo, erbaceo e croccantissimo vitigno aromatico Pelaverga, ma questo Barolo mostra inequivocabilmente delle pennellate di siffatti tratti. Con il 2016 Fabio Alessandria sembra aver superato sé stesso, unendo insieme a questi aspetti che rendono il vino dolce e vibrante, anche un tocco più elegante e profondo del solito. Un po' come se, alla consueta complessità di un frutto delineato perfettamente, ai toni balsamici e di arancia rossa, ai sentori di erbe officinali ed al tatto vellutato e succoso, si fosse aggiunto una dimensione di potenza in più, appena sussurrata, ma che regalerà tante soddisfazioni anche tra molti anni.

(Filippo Bartolotta)



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Negroamaro Jo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

Gianfranco Fino e sua moglie Simona nel 2004 hanno cominciato la loro avventura vitivinicola e, in uno spazio di tempo assai breve, sono diventati una delle coppie del mondo del vino italiano più apprezzate. Certo le scelte sono state radicali, come radicali sono le etichette aziendali, ma la scalata compiuta è comunque stupefacente e contraddistinta da una costanza qualitativa per certi aspetti inimmaginabile, almeno a queste latitudini. Oggi questa dinamica realtà enoica pugliese conta su 21 ettari di vigneto, in affitto e di proprietà (erano meno di uno all'inizio) per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie all'anno. Dalla cantina di Sava arrivano etichette decisamente dal minimo comune denominatore chiaro e definito a partire dalla varietà utilizzata per la maggior parte dei vini e cioè il Primitivo, ma a completare la coppia dei vitigni rossi più importanti del Salento c'è anche lo Jo, Negroamaro in purezza, oggetto del nostro assaggio. La versione 2017, ottenuta da uve leggermente appassite in pianta ed affinata in barrique nuove e di primo passaggio per un anno senza chiarifiche e filtrazioni, possiede profilo olfattivo generoso dai profumi di frutta rossa matura e in confettura, tocchi di mirto e timo su una base di spezie dolci. In bocca, il sorso è ampio ed attacca morbido per poi farsi più vivace incontrando tannini serrati e una fragranza acida di buona presenza.



FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igt Bianco Ferenlano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Roschetto

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: **Società Famiglia Cotarella**

Proprietà: Riccardo Cotarella,

Pier Paolo Chiasso

Ottenuto dal vitigno di antica coltivazione laziale Roschetto (probabilmente imparentato con il Greco) il Ferenlano viene fermentato in barrique, dove prosegue l'affinamento per 4 mesi. La versione 2016 possiede profilo aromatico sul frutto bianco, banana soprattutto, con tocchi di frutti esotici, ananas, e rifinitura di spezie dolci. In bocca, il sorso è pieno, ricco e morbido, di bella persistenza, a caratterizzare anche un finale che ritorna fruttato. Il passaggio dal marchio Falesco a quello di Famiglia Cotarella non ha certo cambiato il percorso aziendale di questa realtà produttiva con sede a Montefiascone ma, se mai, ne ha accresciuto la dimensione familiare, che oggi parla un linguaggio più diretto ed immediato, a rimandare alle solide radici di una delle famiglie del vino italiano tra le più capaci di imporsi nel recente passato. La storia comincia negli anni '60 del secolo scorso, quando Antonio e Domenico Cotarella crearono la prima cantina, per produrre in proprio. Nel 1979 sono stati Riccardo e Renzo Cotarella a fondare la Falesco ed oggi, la terza generazione, rappresentata da Dominga, Enrica e Marta, guida una realtà che nel tempo ha raggiunto i 330 ettari a vigneto, per una produzione di 3.650.000 bottiglie, a cui si è aggiunta la significativa acquisizione, avvenuta nel 2017, de Le Macioche a Montalcino, a sottolineare un dinamismo aziendale proiettato nel futuro.



SAN MARCELLO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Buca della Marcona

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: **Tenuta San Marcello**

Proprietà: Massimo Palmieri

Enologo: Massimo Palmieri

Il Verdicchio Buca della Marcona proviene da un piccolo vigneto di 1,5 ettari a circa 220 m s.l.m., nell'entroterra di Senigallia, l'area più storica della doc Castelli di Jesi e che si fregia, quindi, della menzione "classico". Massimo Palmieri conduce l'azienda con rigore: vinifica solo uve proprie da vigneti con sesto di impianto piuttosto fitto e produzioni molto basse. Negli ultimi anni l'attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale si è spinta più in là per arrivare a quella che Massimo definisce "biodinamica-integrata": riduzione di rame e zolfo e uso di microrganismi, estratti di alghe e tisane di piante officinali nella difesa del vigneto, facilitata dal vento che viene dal mare. Un percorso che prosegue nella vinificazione, con vendemmia e pigiatura ravvicinate, poca solforosa e tecniche enologiche innovative che consentono di valorizzare vitigni, territorio e mano del vignaiolo. Quattro le etichette aziendali: due di Verdicchio e altrettante di Lacrima di Morro d'Alba (distribuite da Originalitalia). Colore giallo dorato (macera sulle bucce per 36 ore) e naso di fiori bianchi, Buca della Marcona deve le particolari note minerali al terreno argilloso con presenza di calcare e sedimenti marini della riva sinistra dell'Esino dove si trova il vigneto. La vinificazione tesa a "togliere il meno possibile" dà spessore e lunghezza in bocca, dove risulta sapido, fresco, equilibrato con finale ammandorlato.

(Clementina Palese)

ZOOM



IO PIETRO D'AGOSTINO, LIQUORE MEDITERRANEO

VIA SANTA MARIA DE' GRECI, 2 - TAORMINA (ME)

Tel: +39 338 1588013

Sito Web: www.pietrodagostino.it

Un liquore che profuma di fiori di zagara, gelsomino, rosa, lavanda e scorza di limone. Un liquore dal gusto generoso e travolgente, rotondo e morbido, delicato ed elegante che si rivela intenso, armonico ed equilibrato, con una piacevole sensazione di freschezza, a regalare sensazioni davvero mediterranee. È questo il nuovo liquore ideato dallo Chef Pietro d'Agostino e realizzato in esclusiva dal liquorificio siciliano Giardini d'Amor - Liquori. Un'essenza mediterranea che si aggiunge alla linea di prodotti ideati e selezionati da Pietro d'Agostino (che governa i fornelli de La Capinera, una stella Michelin e del Kistè - easy gourmet di Taormina) e racchiusi sotto il marchio Io Pietro D'Agostino. La storia di Giardini d'Amor - Liquori nasce nel 2011 a partire da un vecchio opificio di Roccalumera, vicino a Taormina, di proprietà un anziano artigiano locale, che ha tramandato generosamente tecniche e ricette alla nuova proprietà, con l'obiettivo di dare una nuova identità alla tradizione italiana dei liquori artigianali.

RISTORANTE



LA TRATTORIA DI ENRICO BARTOLINI

LOCALITÀ BADIOLA - CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)

Tel: +39 0564 944322

Sito Web: www.enricobartolini.net

Le vetrine che danno sulla macchia mediterranea e sui vigneti, la cucina a vista e un forno a legna preannunciano un menù che coglie i migliori suggerimenti culinari della tradizione toscana. Questa, in immagini, la sintesi di quello che è la Trattoria di Enrico Bartolini di Castiglione della Pescaia, che si trova accanto alla Tenuta La Badiola della famiglia Moretti. La Trattoria fonda su solidi principi culinari la propria forza: autenticità, semplicità e stagionalità. Le tradizioni e i prodotti toscani vengono cucinati - in molti casi - secondo le ricette suggerite dalle cucine casalinghe del posto. È dall'incontro con questa realtà locale che Enrico Bartolini crea piatti in cui ritrovare sia i sapori decisi della terra, che quelli delicati e sapidi del mare. Nel cuore della campagna maremmana, la genuinità dei prodotti locali è reinterpretata nel rigoroso rispetto della cucina Toscana tipica: esigente e, al tempo stesso, semplice e autentica, anche grazie all'utilizzo di prodotti coltivati negli orti della Tenuta.



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: © Consorzio per la tutela del Franciacorta

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticolum