N. 122

DAL 4 AL 10 OTTOBRE 2020

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 122 - Dal 4 al 10 Ottobre 2020 - Tiratura: 15.000 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 4 AL 10 OTTOBRE 2020

Romeo del Castello
Ca' del Bosco
San Leonardo
Le Mortelle
Fontanafredda
La Spinetta
Leone de Castris
Fontuccia
Comte de Montaigne
Podernovo
Sella & Mosca
Sartori
Cioti
Nino Franco

Zoom: Frantoio Muraglia, MUMA Gin - Trinitapoli (BT)
Ristorante: Andreina di Errico Recanati - Loreto (AN)

I VINI DI WINENEWS

ROMEO DEL CASTELLO

Doc Etna Rosato Vigorosa

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Fattorie Romeo del Castello
Proprietà: Chiara Vigo
Enologo: Chiara Vigo

Romeo del Castello, da secoli possedimento di famiglia, è un'azienda viticola oggi in mano a Rosanna Romeo del Castello e alla figlia Chiara Vigo. Situata alla confluenza di tre parchi naturali, il Parco dell'Etna, il Parco dei Nebrodi e il Parco Fluviale dell'Alcantara, questa realtà produttiva etnea non è lontana da Randazzo, estremità nord della denominazione, con terreni che si trovano a circa settecento metri di altitudine. Colpita dall'eruzione del vulcano del 1981, l'attuale proprietà si estende per oltre trenta ettari, destinati a vigna, pereto, oliveto e bosco di querce e castagni: di questi, 13 sono coltivati a vigneto, con una parcella di tre ettari di vigna centenaria e il resto impiantato nel 2004. La produzione, intorno alle 20.000 bottiglie annue, viene venduta per la maggior parte all'estero, tra Stati Uniti, Francia, Canada e Giappone. I 3 vini aziendali, l'Etna Rosso Allegracore, l'Etna Rosso Vigo, e l'Etna Rosato Vigorosa, oggetto del nostro assaggio, sono realizzate dall'artista genovese Luca Vitone, che ne ha dosato lo stile tra futurismo e arte contemporanea. Il Vigorosa 2018, possiede colore rosato carico ad anticipare un naso tendenzialmente complesso che profuma di ciliegia, anice, cannella, sottobosco e spezie. In bocca, il vino ha sorso fine e decisamente vivace, in cui spicca fragranza e croccantezza, ad assicurare una beva agile e immediatamente piacevole.

CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Edizione 42

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 30,50
Azienda: Società Agricola Ca' del Bosco
Proprietà: Gruppo Santa Margherita e famiglia Zanella
Enologo: Stefano Capelli

È un *divertissement* facile confrontare un'etichetta declinata nelle sue diverse annate. Praticamente la norma per i vini fermi, mentre alle bollicine ci pensano i millesimi (di non antichissima invenzione). Non è altrettanto scontato per le cuvée, che per questo vengono - erroneamente - giudicati meno pregiati. Le grandi maison francesi hanno trovato una soluzione per le cuvée più preziose: numerare le edizioni. Ca' del Bosco, con lo stesso spirito, ha voluto rivestire di panni e di attenzione nuova la sua Cuvée Prestige, ritenendola la miglior interpretazione delle loro diverse vigne in Franciacorta e delle 4 annate scelte via via a comporla: 139 vini che l'enologo Capelli soppesa con enorme attenzione, dandogli un carattere comunque riconoscibile a partire dalla vendemmia base (che contribuisce per un 70%). Negli anni si sono poi accorti del potenziale di invecchiamento della bottiglia e hanno deciso di mettere sul mercato le vecchie annate dopo 10 anni sui lieviti, sboccandole poco prima. Un occhiolino ai collezionisti, che da Novembre potranno accedere ad una box di prime 5 annate di Cuvée Prestige RS ("Recentemente Sboccato"), dalla 30 alla 34. L'edizione del 2020, la N. 42, porta con sé tutta la dolcezza di una vendemmia 2017 di bassa resa e uva matura: il naso floreale e vanigliato svela un sorso minerale e dal fresco binario vegetale, che si chiude tornando dolce di pasticceria, camomilla, mele e more.

SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt Carmenère

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Carmenère
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 64,00
Azienda: S. Agricola Tenuta San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

Il Franc "sbagliato". Per un po', e non per colpa sua, il Carmenère ha goduto la non gratificante fama di quello che viene scambiato per uno più famoso di lui (e sulla carta più importante). Poi, restituito alla sua identità e all'indipendenza da ogni preconcetto (nato all'epoca in cui la familiarità con certe varietà e l'oculatezza dei vivaisti non erano certo paragonabili alle attuali) eccolo qua, in passerella, orgoglioso portatore della griffe di San Leonardo, una delle più nobili (e non solo perché chi lo produce si chiama Gonzaga) nel mondo del vino italiano, protagonista della rimonta d'Enotria da tempi non sospetti, custode arguta del territorio in cui opera e autrice di uno dei migliori rossi (quello eponimo, istoriato col nome dell'azienda) d'Italia per costanza, classe, capacità evolutiva. Il Carmenère è lo zio, per età d'impianto, di altre varietà presenti qui. Coccolato finalmente come una bandiera, vinificato in cemento con fermentazione spontanea e 15-18 giorni di processo, poi in barrique di vari passaggi per due anni, riposa in vetro a lungo prima di sbarcare sul mercato. Il 2015 è varietale, intenso senza marcature squilibranti tra le note di peperone (classiche) e speziate, il fruttato (ribes) che le avvicenda e il contrappunto mediterraneo delle erbe officinali. Solido, tattilmente completo, è giovane ancora e, pur godibile, ha davanti strada lunga e gloriosa.

(Antonio Paolini)

LE MORTELLE

Doc Maremma Toscana Bianco Vivia

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vermentino, Ansonica
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Fattoria Le Mortelle
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Georgia Dimitriou

Ci ha lavorato molto la famiglia Antinori su questa tenuta maremmana, situata non lontano da Castiglione della Pescaia, 170 ettari a vigneto, corredandola di una cantina ipogea che utilizza la termoregolazione delle rocce presenti in profondità e costituita da una struttura di forma cilindrica disposta su tre livelli, per permettere alle varie operazioni di essere compiute esclusivamente per "caduta": dal ricevimento delle uve, alla vinificazione, allo stoccaggio fino all'invecchiamento in barrique nel piano più profondo. I vigneti sono prevalentemente coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc con una piccola quota di Carménère per quanto riguarda le uve a bacca rossa, mentre i vitigni a bacca bianca comprendono Vermentino, Ansonica e Viognier. Oltre che nell'areale della Doc Maremma, Antinori top player assoluto, ricordiamolo, è l'unica azienda che possiede cantine in ogni denominazione toscana (manca solo San Gimignano): da Montalcino a Bolgheri, dalle colline fiorentine a quelle di Sovana, da Montepulciano al Chianti Classico, da Cortona alla recente acquisizione in Val di Cornia. Tornando all'etichetta protagonista del nostro assaggio, il Vivia 2018, blend di Ansonica, Vermentino e Viognier, affinato per tre mesi in acciaio, è bianco che profuma di pesca matura, cedro, con qualche rimando agli agrumi canditi. In bocca, il vino attacca morbido, per poi svilupparsi sapido e contrastato.

I VINI DI WINENEWS

FONTANAFREDDA

Docg Barolo Proprietà in Fontanafredda

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Società Casa E. Mirafiore & Fontanafredda
Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo
Enologo: Giorgio Lavagna

Affinato per 24 mesi sia in tonneau che in legno grande e ottenuto dalle uve di varie parcelle situate a Serralunga d'Alba, il Barolo Proprietà in Fontanafredda 2015 possiede colore rosso rubino brillante con leggere sfumature granate. Al naso, propone richiami di rosa fresca e leggermente appassita, insieme a cenni di sottobosco e rimandi speziati. In bocca, il sorso è denso e appena morbido per poi farsi più incisivo e fragrante, fino ad un finale avvolgente e solido, dai ritorni fruttati. La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, una decina di anni fa, da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio storico Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 8.500.000 bottiglie.

LA SPINETTA

Doc Colli Tortonesi Timorasso Piccolo Derthona

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola La Spinetta
Proprietà: Bruno, Carlo e Giorgio Rivetti
Enologo: Giorgio Rivetti

100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie sono i numeri dell'azienda con sede a Castagnole delle Lanze ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico, che caratterizzò il Piemonte enoico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. Anche oggi, in un'epoca in cui quel tipo di approccio sembra ormai aver perso la sua spinta propulsiva, Giorgio Rivetti continua, con apprezzabile caparbietà, a perseverare nella sua idea di come fare un vino di Langa, tra roto-maceratori e barrique, partendo, ed è questo l'elemento più meritorio, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti dell'areale, dal Barolo al Barbaresco, dal Moscato di Asti alla Barbera. Recentemente, l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile rinoceronte è sbarcata sui Colli Tortonesi, attirata da un vitigno di antica coltivazione, il Timorasso, senz'altro intrigante, ma anche, cercando un'espansione nella sua produzione bianchista. Il Piccolo Derthona 2019 è interpretato alla maniera de La Spinetta: intenso e generoso, è bianco dai profumi agrumati e floreali netti e imperiosi, a cui si uniscono lievi cenni idrocarburici. In bocca, il sorso è denso, ampio e profondo e si sviluppa con sapidità e contrasto, fino ad un finale pieno e persistente, dai ritorni fruttati.

LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Rosato Five Roses
76° Anniversario

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Az. Vitivinicola Leone de Castris
Proprietà: Piernicola Leone de Castris
Enologo: Riccardo Cotarella, Matteo Esposito

Non c'è dubbio che il Five Roses è il vino icona della storica cantina pugliese Leone De Castris, che oggi conta su 300 ettari per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. La versione Anniversario, messa in commercio per la prima volta nel 1993, per ricordare i cinquant'anni dell'etichetta di questo storico vino uscita negli anni bui del secondo conflitto mondiale, ne rappresenta la versione più importante (accanto alla versione "base" e insieme ai Metodo Classico anch'essi declinati in versione "base" e Anniversario). Blend di uve Negramaro e Malvasia Nera prodotte da vigne allevate ad alberello, che hanno un'età media di 50 anni, è senz'altro uno dei vini più significativi della puglia enoica che, anzi, proprio, grazie a questa etichetta ha cominciato il suo percorso virtuoso nel mondo del vino anche internazionale. La sua storia è nota. Primo rosato ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia, il Five Roses deve il suo nome al sito di provenienza delle uve (contrada Cinque Rose) e al "capriccio" del generale alleato Charles Poletti che, sul finire della Seconda Guerra Mondiale, ottenne una grossa fornitura di questo rosato che volle, però, con un nome in lingua inglese. La versione 2019, affinata in solo acciaio, si propone con la sua consueta deliziosa semplicità, fatta di profumi di ribes, lampone e rosa, ad anticipare un gusto fragrante e delicatamente sapido.

FONTUCCIA

Costa Toscana Igt Ansonica Senti Oh!
Caperrosso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Ansonica
Bottiglie prodotte: 2.800
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Fontuccia
Proprietà: Giovanni e Simone Rossi
Enologo: Valentino Ciarla

Simone e Giovanni Rossi ormai hanno sulle spalle oltre dieci anni di attività. E sull'isola del Giglio è un traguardo che vale doppio, verrebbe da dire, visto che qui la viticoltura è a dir poco eroica. Del tutto priva di meccanizzazione, è ricca di vigneti quasi irraggiungibili se non con gambe da scalatore e coltivabili soltanto a mano. Una visita è consigliabile, per rendersi conto di quello che le parole non possono spiegare fino in fondo. I loro ormai quasi cinque ettari a vigneto, una superficie da "grande azienda" per le dimensioni dell'isola toscana, sono coltivati a biologico. E se vogliamo parlare veramente di "vins de garage" quelli di Fontuccia lo sono in senso letterale, visto che la cantina è ricavata in un paio di ex rimesse. Lo stile dei vini ormai sembra aver raggiunto un livello di maturità solido e ben definito. Sono vini puri e dalla spiccata personalità, di ottima precisione esecutiva e dal carattere salino. Ad esemplificare al meglio questi elementi il Cru Caperrosso, vino ottenuto nell'omonima punta del Giglio, che guarda a Sud verso Giannutri. Un luogo quasi selvaggio, dove la vite, più che crescere, sopravvive. La versione 2019 del Caperrosso Senti Oh!, Ansonica in purezza, possiede profumi di iodio, eucalipto e pietra focaia, ad anticipare uno sviluppo gustativo strepitoso per ritmo e sapore, con chiusura segnata da una nota salmastra di grande personalità.

(Franco Pallini)

I VINI DI WINENEWS

COMTE DE MONTAIGNE

Aoc Champagne Brut Cuvée Spéciale

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: S. Agricola Comte de Montaigne
Proprietà: Stéphane Revol
Enologo: Philippe Narcy

Chi pensa che i vigneti della Champagne si limitino alle sole zone comprese nelle celeberrime Cotê des Blancs e Montaigne de Reims si sbaglia. C'è anche la Côte des Bar nel dipartimento dell'Aube, estremo Sud della Champagne, quasi a tendere la mano alla vicina Borgogna. I vigneron della zona, esclusi nel 1908 dai limiti geografici che definivano la denominazione Champagne, combatterono una battaglia lunga ed aspra per la riammissione, organizzando una protesta in forma di marcia da Bar sur Aube verso nord in direzione di Troyes nel 1911, sfociato con l'intervento dell'esercito. Nel 1927, dopo anni di duri confronti, arriva l'inclusione nell'Aoc, ottenuta anche perché si tratta di una realtà vitivinicola fondamentale per le grandi maison del Nord, che, ancora oggi, prendono il 20% del loro fabbisogno di Pinot Noir da questi luoghi. Comte de Montaigne, Maison che ha fatto dell'autenticità della Côte des Bar nell'Aube il suo tratto distintivo e che è guidata da Stéphane Revol, incarna quell'antico spirito, producendo Champagne di carattere. Ecco allora il Brut Cuvée Spéciale, all'apice delle etichette aziendali e ottenuto da Pinot Noir in purezza, che invecchia per cinque anni di cui uno in legno. Al naso spiccano profumi di piccoli frutti rossi, sottobosco, crosta di pane e spezie. In bocca, il vino è dinamico, incisivo e molto fresco, anche sotto l'influsso di bollicine fini e continue.

PODERNOVO

Costa Toscana Igt Sangiovese Solenida

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Solenida
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenute Lunelli
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Luca D'Attoma

Quando Mauro, Gino e Franco volsero il loro sguardo oltre i confini delle bollicine Ferrari, furono spinti dalla voglia di produrre e godere personalmente di vino fermo. Partirono con lo Chardonnay e il Pinot Nero, naturalmente: erano le uve che meglio conoscevano. Pare si fossero divertiti, al punto tale da trasmettere questa voglia di evasione anche a Marcello, oggi alla guida del marchio insieme ai cugini Matteo, Camilla ed Alessandro. Abituato ad un connubio uva-territorio strettissimo, scelse proprio questo come *Leitmotiv* del suo girovagare: quindi Toscana, poi Umbria. Podernovo la scoprì vent'anni fa; la sistemò e preparò. Insieme poi scelsero Dal Piaz come direttore: compagno di banco di uno degli zii Lunelli, è radicato in Toscana da 30 anni, grande conoscitore di viti internazionali rosse e, ovviamente, di Sangiovese. Terza scelta, la conduzione biologica, già saldamente sperimentata nelle proprietà trentine, qui quasi un gioco da ragazzi, grazie al caldo e alla brezza marina, mitigata dalle colline che li separa dal mare. Infine, la quarta scelta: Luca d'Attoma, praticamente loro "vicino di casa", che con questo Solenida si è concesso una lettura sottile e appuntita del vitigno: croccantissima ciliegia e note di spezie dolci ad accompagnare la freschezza; in bocca ha uno sviluppo lineare, partendo di vena acida, profumando il palato di frutto e violetta, e chiudendo con una piacevole sapidità suggellante.

SELLA&MOSCA

Doc Vermentino di Sardegna Ambat

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Tenute Sella&Mosca
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Giovanni Pinna

Maturato parte in acciaio e parte in barrique, il Vermentino Ambat 2017 possiede accenti olfattivi floreali e di frutta a polpa bianca, con rifinitura che sa di mandorla e di anice. In bocca, il vino è ricco e consistente, pur restando bilanciato e scorrevole, grazie ad una decisa sapidità che ne vivacizza il sorso. Sella & Mosca è senza dubbio una delle aziende più importanti e storiche della Sardegna, vanto del made in Italy in bottiglia. Entrata a far parte del Gruppo Terra Moretti (che raccoglie Bellavista, Contadi Castaldi, La Badiola, Petra e Teruzzi), ha un peso specifico significativo nelle strategie aziendali complessive, vale tanto e ha un potenziale ancora inespresso non marginale, che i disegni della proprietà hanno ben chiari, senza però dimenticare le radici importanti di questa realtà. Tutto inizia nella Sardegna di fine Ottocento quando, per permettere lo sviluppo della vite, si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. Un lavoro giustamente definito ciclopico che ha permesso lo sviluppo dei vigneti e la loro coesistenza con aree naturali di pregio. L'opera dei pionieri, i piemontesi Sella e Mosca, rispettivamente ingegnere e avvocato, regala ancora un impressionante spettacolo di 540 ettari vitati (che producono oggi quasi 6.700.000 bottiglie), integrati con viali alberati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti. Il tripudio della macchia mediterranea, insomma.

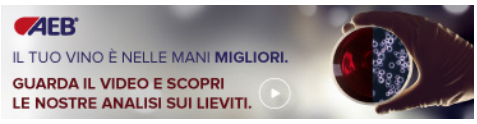
SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Reius

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori
Proprietà: fam. Sartori e C. Soc. Colognola
Enologo: Marco dell'Eva, Franco Bernabei

L'Amarone Classico Reius 2013 possiede i classici aromi degli Amarone più tradizionali: sensazioni di frutta matura, anche in confettura, cenni di erbe officinali, note di tabacco, liquirizia e rifiniture dai ricordi affumicati a chiudere il cerchio. In bocca, il sorso è immediatamente dolce e denso, dallo sviluppo avvolgente e dal finale intenso ancora su ritorni fruttati. Negli anni Novanta, c'è stato l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, che ha coinciso con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori, autori del consolidamento dell'impresa. Nel 2003 arriva l'accordo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese. Ma tutto è cominciato negli anni Sessanta del Novecento, periodo in cui sono state gettate le basi di questo marchio dimensionalmente tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori a cui si deve la base imprescindibile del successo attuale. Un mosaico di etichette articolato quello dell'azienda con sede a Negrar, con numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie prodotte annualmente, ottenute dai vigneti di proprietà aziendale (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave) e dal lavoro di viticoltori selezionati, che forniscono le uve per una produzione solida e attuale.

I VINI DI WINENEWS



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

CIOTI

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Pathernus

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Cioti
Proprietà: famiglia Cioti
Enologo: Cioti Filiberto, Cioti Vincenzo

Ci arrampichiamo su per un piccolo borgo antico apparentemente disabitato (in realtà con 80 anime), dalle case secolari, e ci sentiamo improvvisamente catapultati in altro periodo storico. Le strade sono strette, non è facile arrivare al centro del paesello di Paterno, nella casa di famiglia dei Cioti d'inizio '700. "E' rimasta l'unica cantina – ci spiega Filiberto Cioti – ma un tempo qui tutto era legato al vino, lungo le vie del paese scorreva il mosto; infatti, insieme a Mosciano, producevamo più vino di tutta la provincia di Teramo". Con Vincenzo, venticinquenne fresco di laurea in enologia, sono alla quarta generazione. Iniziano ad imbottigliare a partire dal 2000. Dietro l'essenziale cantina, lo splendore delle vigne, a un'altitudine di 400 metri, su un terreno argilloso e sabbioso per circa 4 ettari e mezzo di proprietà (gli altri 2,5 sono in affitto nel giro di 1 km) e gli imponenti Monti Gemelli, avamposto del Parco Gran Sasso Monti della Laga, sullo sfondo. Alcune vigne sono a piede franco, la media d'età è sui 40 anni. Dagli anni '80 i Cioti hanno iniziato un processo di recupero di antichi cloni locali e si sono certificati biologici 12 anni fa. La passione genuina e autentica che caratterizza padre e figlio si trasferisce anche nel vino. Pathernus '12, riserva di Montepulciano d'Abruzzo, colpisce per l'eleganza, la gentilezza dei tannini pur sfoderando una vivida tempra caratteriale.

(Alessandra Piubello)

NINO FRANCO

Spumante Brut Grave di Stecca

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Società Nino Franco Spumanti
Proprietà: famiglia Franco
Enologo: Primo Franco, Giulio Cassol

Il Grave di Stecca 2014 è un Metodo Charmat da sole uve Glera, provenienti dall'omonimo vigneto impiantato a pochi passi dal centro di Valdobbiadene. Il suo bagaglio aromatico profuma di frutta bianca fresca, con i ricordi di mela in primo piano, erbe aromatiche e pietra focaia, con qualche tocco affumicato a rifinitura. In bocca, si distende cremoso, con buon apporto della carbonica che lo rende fragrante e contrastato, fino ad un finale persistente e dai cenni di mandorla tostata. La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda cresce, e si consolida. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella zona di Cartizze), mantenendo comunque una fornitura da alcuni viticoltori fornitori della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina, relais aziendale acquistato nel 2004, e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali di una realtà vinicola che sforna in media oltre 1.000.000 di bottiglie.

ZOOM

FRANTOIO MURAGLIA, MUMA GIN

VIA PISACANE, 2-3-4 - TRINITAPOLI (BT)
Email: info@mumagin.com
Sito Web: www.mumagin.com

Muma Gin nasce da un mix di 6 botaniche - camomilla, ireos, cannella, limone, arancia, e ginepro, più l'acqua purificata del Mar Mediterraneo che ne è l'ingrediente in più, quel quid che ne ribadisce l'originalità. Specchio della Puglia, dei suoi profumi, dei colori e dello spirito Mediterraneo è perfetto per il Gin Tonic, grazie alla sua freschezza. Molto profumato, fa emergere le note agrumate, la dolcezza dell'ireos e camomilla e lo speziato della cannella. Muma prende vita dall'incontro di varie eccellenze pugliesi: Frantoio Muraglia e Birrificio Matà. Savino Muraglia è produttore di extravergine di oliva ad Andria e prosegue la tradizione della famiglia che da cinque generazioni produce, raccoglie e frange olive per produrre olii di qualità. Il Birrificio Matà di Cerignola, fondato dai fratelli Marinaro, produce birre artigianali ad alta fermentazione e non pastorizzate in Puglia. A completare il quadro, Stefania Urso, professionista del marketing e della comunicazione nel settore food.

RISTORANTE

ANDREINA DI ERRICO RECANATI

VIA BUFFOLARECCIA, 14 - LORETO (AN)
Tel: +39 071 970124
Sito Web: www.ristoranteandreina.it

La grande passione per la materia prima, in costante crescita gastronomica negli anni in virtù di una cucina che rivede una tradizione quasi esclusivamente di carne: Andreina è veramente un luogo del cuore. Cucina e prodotti di qualità assoluta, finezza ricercata nella preparazione e sapori autentici escono dalle mani sapienti dello chef Errico Recanati, in cima alla gastronomia dell'unica regione al plurale d'Italia, le Marche, ergendosi a vera e propria istituzione locale. Nel ristorante di famiglia, oggi il grande spiedo rapisce ancora lo sguardo all'ingresso e continua a restare protagonista, ma certo con le dovute e volute modernizzazioni, fatte di tecniche affinate e altre abilità. Ne è prova un menu brace che si articola dal pane e burro arrostito all'ostrica di brace, dal latte di baccalà agli sgombri ai carboni, cipolla e lamponi, dal risotto ciauscolo e patata cotta sotto la cenere alla zuppa affumicata di castagne, polpette e caccia per arrivare al dolce finocchio nella terra affumicata e mandarino.

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: © Fontuccia

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura