

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 124 - Dal 18 al 24 Ottobre 2020 - Tiratura: 15.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 18 AL 24 OTTOBRE 2020

*Mastrojanni*

*Cocchi*

*Franz Haas*

*Malavasi*

*Vecchia Cantina*

*Guerrieri Rizzardi*

*Château Changyu Moser XV*

*Orietta Perotto*

*La Leccia*

*Baglio del Cristo di Campobello*

*Isolabella della Croce*

*Villa Sandi*

*Stommenano*

*Duchessa Lia*

*Zoom: Salumificio Mannori - Mortadella di Prato Igp*

*Ristorante: Pizzaman - Firenze*





## MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 58.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Mastrojanni](#)

Proprietà: Gruppo Illy

Enologo: Maurizio Castelli,

Andrea Marchetti

Ottenuto da un'annata tendenzialmente calda, anche se con buone escursioni termiche, il Brunello di Montalcino 2015 affina in legno medio e grande. Al naso, i profumi sono quelli della prugna e dei frutti di bosco maturi, con cenni di cedro, tabacco e spezie a fare da rifinitura. In bocca, il sorso possiede profilo tannico risolto, potente struttura e finezza acida. Quando Mastrojanni venne fondata, dall'avvocato Gabriele Mastrojanni che rilevò le tenute di San Pio e Loreto, nel 1975, Montalcino non era il borgo che conosciamo oggi e il Brunello doveva ancora diventare il rosso che "tira la volata" ai vini premium made in Italy. Eppure, l'azienda posta nella sottozona di Castelnuovo dell'Abate è riuscita a scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, grazie ad una qualità delle proprie etichette riconosciuta da subito sopra la media e che ha trovato nei Brunello Schiena d'Asino e Loreto le sue indiscusse punte di diamante. Dal 2008 appartiene alla famiglia Illy, che ha lasciato intatto il fascino delle etichette di Mastrojanni, valorizzando questa bella realtà, oggi ben salda sui suoi 33 ettari a vigneto, che svettano tra i 180 e i 440 metri sul livello del mare, nel quadrante sud-est dell'areale, per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie. Ecco allora dei Sangiovese austeri e scolpiti senza rinunciare a dolcezza e a sapore, con legno di varia grandezza dosato sempre con sobrietà.

## COCCHI

Doc Piemonte Pinot Nero Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Giulio Cocchi Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava

Il Pinot Nero Brut Rosé di Cocchi è uno spumante prodotto con metodo Martinotti. Al naso, è soprattutto fruttato, in cui si riconoscono note di piccoli frutti rossi, cenni agrumati e lievi speziature. In bocca, il sorso è delicato e bilanciato, con un attacco leggermente dolce che si sviluppa con buon contrasto, facendo emergere sapidità e fragranza, sempre ben accompagnati da una carbonica mai invasiva. Finale ancora su ricordi agrumati. Proprietaria anche del marchio Cocchi da oltre un quarantennio, la famiglia Bava sta nel mondo del vino piemontese dai primi anni del secolo scorso. Una lunga storia che trova la sua genesi enoica a Cocconato, tra le colline del Monferrato astigiano, per poi estendersi gradualmente con vigne e cantine nelle tenute di Agliano e Castiglione Falletto, in Langa. Oggi, l'azienda conta su 55 ettari vitati, per una produzione di 490.000 bottiglie, ad abbracciare le principali denominazioni astigiane e albesi, in un articolato e versatile portafoglio etichette, capace di valorizzare oltre a Nebbiolo, Barbera e Moscato, anche tipologie e varietà meno conosciute come i vini a base di Ruché, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e l'Albarossa, per fare alcuni esempi. I vini possiedono uno stile solido e convincente, che guarda alla tradizione con un occhio moderno, ma senza inutili forzature, proponendo una gamma di prodotti dalla costanza qualitativa riconosciuta.

## FRANZ HAAS

Doc Alto Adige Pinot Nero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Franz Haas](#)

Proprietà: Franziskus Haas, Maria Luisa

Manna

Enologo: Franziskus Haas

Per chi ancora non conoscesse Franz Haas questa bottiglia di Pinot Nero 2018 è la stretta di mano perfetta per entrare in contatto, non solo con una delle migliori cantine per gli amanti di questo vitigno, ma con il concetto di vini altoatesini in generale. Profumi freschissimi di lamponi e fragole di bosco con un accenno lieve di cannella e hibiscus ed una bocca altrettanto leggiadra, ricca di questi frutti rossi, cui si aggiunge una sferzata croccantissima: dell'acidità del pompelmo e della dolcezza del mandarino. L'Alto Adige è l'immagine dei vini bianchi dal disegno di un frutto perfetto ma anche di rossi che, come questa bottiglia, sono eseguiti con una precisione ammirevole. Un vino da collocarsi tra i finti semplici per quanto facilmente si riescono a bere ma che dietro questa energia, nascondono profumi e complessità inaspettate. Del resto la sensibilità e il DNA vitivinicolo di quest'azienda vanno indietro di sette generazioni, riuscendo oggi ad interpretare con determinazione e delicatezza uno dei terroir più estremi e affascinanti d'Italia. Dai terreni dolomitici della provincia più a nord d'Italia, queste uve di Pinot Nero (selezione da vigneti a bassa produzione tra i 350 e i 900 metri di altitudine) esprimono il lato più riflessivo ed elegante che i vini di montagna riescono ad offrire. PS: non fatevi trarre in inganno dal tappo a vite perché è un sigillo dell'attenzione alla qualità di Franz Haas!

(Filippo Bartolotta)

## MALAVASI

Doc Lugana Camilla

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Agricola Malavasi](#)

Proprietà: Daniele Malavasi

Enologo: Franco e Matteo Bernabei

L'azienda di Daniele Malavasi è una classica realtà a conduzione familiare che conta su 10 ettari a vigneto situati nei pressi di Pozzolengo a sud del lago di Garda, nella parte dello specchio d'acqua che insiste sulla provincia di Brescia. Nell'articolato portafoglio etichette, che comprende rossi (Nero del Lago, Petit Verdot in purezza, Ciocapiat a base di Lambrusco Salamino, Ruberti e Ancellotta e Mulinero, ancora un Petit Verdot ma affinato in barrique), il Rosé Rosa del Lago, anch'esso da uve Petit Verdot, il Bianco del Lago da uve Trebbiano di Lugana e Sauvignon, e i due Lugana, il San Giacomo e il Camilla, quest'ultimi, evidentemente, recitano il ruolo di protagonisti. La Doc Lugana, specie nel recente passato, ha infatti dimostrato di possedere caratteristiche qualitative particolarmente interessanti, in una fase in cui, in generale, tutti i bianchi a denominazione del lombardo-veneto dimostrano con buona continuità di accendere sempre maggiore interesse tra i consumatori anche d'oltreconfine. Il Lugana Camilla 2019, Trebbiano di Lugana in purezza, possiede un profilo olfattivo piacevolmente fruttato in cui si riconoscono note di melone, mela verde e qualche nota agrumata e mentolata a completarne il quadro aromatico. In bocca, il sorso è immediatamente dolce per poi svelare anche fragranza e sapidità, che ne fanno un vino dalla beva assolutamente godibile e di buona versatilità.



## VECCHIA CANTINA

Toscana Igt Rosso Orbaio Cantina del Redi Rosso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Cooperativa Agricola](#)

[Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Umberto Trombelli

L'Orbaio della linea "Cantina del Redi", al vertice della piramide qualitativa della Vecchia Cantina di Montepulciano è un classico Supertuscan a prevalenza Sangiovese, affinato per 12 mesi in barrique. La versione 2016 ha naso intenso di frutta rossa su base di liquirizia e vaniglia. In bocca, il sorso è ampio, tendenzialmente morbido e accompagna una struttura possente e articolata fino ad un finale altrettanto opulento dai ritorni fruttati. La cantina sociale Vecchia Cantina di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, essendo stata fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano quasi 1.000 ettari di vigneti. L'attuale presidente è Andrea Rossi, ex sindaco di Montepulciano e di recente nominato anche Presidente del Consorzio del Nobile. Il che la dice lunga sul peso di questa realtà produttiva. La composizione territoriale del bacino vigneti è assai composita, abbracciando due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia. Le vigne dei soci sono collocate a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita, Sinalunga, Foiano, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono anche i vigneti umbrati di Città della Pieve e Castiglion del Lago. Il vitigno principale è il Sangiovese, ma non mancano Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e, per i vini bianchi, Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia, ad alimentare portafoglio etichette molto vario.

## GUERRIERI RIZZARDI

Doc Bardolino Chiaretto Classico KEYA

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese,

Merlot

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [Azienda Agricola Guerrieri Rizzardi](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Gian Maria Ciman

Il Bardolino Chiaretto Keya, è un rosato a base di Corvina, Rondinella, Sangiovese e Merlot, maturato per 9 mesi in acciaio e cemento. I profumi della versione 2019 sono freschi e ben scanditi e mettono in evidenza note di piccoli frutti rossi, con qualche cenno agrumato. In bocca, il sorso è agile e fragrante, di buona sapidità e dalla beva incalzante ed immediatamente piacevole. La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già dal nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece si trovavano Negrar, dove, nel XVII secolo, costruirono la cantina di Pojega. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, grazie all'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. Completa il poliedrico quadro delle realtà aziendali la piccola tenuta di Dolcè, in Valdadige. Un'azienda, oggi in mano alla famiglia Rizzardi, che ha ormai decisamente impresso alla propria produzione il passo dell'eccellenza, diventando uno dei punti di riferimento dell'intero territorio vitivinicolo veronese. Focalizzando certo l'attenzione sulla Valpolicella, la tenuta principale si trova ancora a Negrar, ma sviluppando un articolato progetto enologico che lega assieme anche Bardolino e Soave, per un totale di 100 ettari a vigneto e una produzione di 700.000 bottiglie annue.

## CHÂTEAU CHANGYU MOSER XV

Ningxia Rosso Purple Air Comes From The East

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Château Changyu Moser XV](#)

Proprietà: Changyu Pioneer Company,

Laurenz Maria Moser

Enologo: Lenz M. Moser V

Il nome del vino iconico di Château Changyu Moser XV, distribuito in Italia dal Gruppo Meregalli con altre tre etichette, la dice lunga. Purple Air Comes From The East annuncia "aria nuova che arriva da Est" e mantiene la promessa di reggere il confronto con i migliori Cabernet Sauvignon del mondo, non imitandoli, ma giocando su uno stile proprio. Château Changyu Moser XV fa parte del Gruppo Changyu, primo produttore della Cina, ed è nato da una joint venture con l'enologo Lenz Maria Moser - XV generazione dell'illustre famiglia di produttori europea-austriaca e artefice dei vini - con l'obiettivo di fare i prodotti migliori del Paese del Dragone. La Ningxia è la regione cinese più vocata alla viticoltura e i vigneti dello Château, su un altipiano a 1.100 metri di altitudine, godono di più di 3.000 ore di sole all'anno e di notevoli escursioni termiche. Purple Air Comes From The East proviene dalle uve di un clone con acini particolarmente piccoli che, grazie all'elevato rapporto buccia/polpa, consentono un 10% in più di estrazione di sostanze coloranti e aromatiche. Il colore rosso rubino scuro è fitto, al naso - intenso - fiori rossi e frutti scuri sono integrati perfettamente con i sentori di tabacco e vaniglia regalati dal legno (24 mesi di barrique nuove di cinque essenze). L'ingresso in bocca è delicato e potente al tempo stesso. Vellutato, ha un tannino di grande morbidezza, elegante e armonioso, pronto. Chiama il sorso successivo.

(Clementina Palese)

## ORietta PEROTTO

Doc Albugnano Superiore Oltre 500

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 933

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Azienda Agricola Orietta Perotto](#)

Proprietà: famiglia Perotto

Enologo: Giampiero Gerbi

L'azienda agricola Orietta Perotto è assai giovane, essendo nata nel 2015, ed ha subito abbracciato il progetto di produrre vini a denominazione Albugnano (piccola denominazione del Monferrato di 44 ettari iscritti, istituita nel 1997 e che insiste sui comuni di Albugnano, Castelnuovo Don Bosco, Passerano Marmorito e Pino d'Asti). Vino protagonista assoluta della produzione di questa realtà che si trova nel borgo di Albugnano è l'Oltre 500, Nebbiolo in purezza affinato in tonneau per 18 mesi. La versione 2017 ha profilo aromatico definito in cui ad un fruttato maturo si aggiungono cenni di liquirizia, spezie e tocchi di erba officinale. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido per poi farsi più incisivo e vivace, scandito da tannini fitti e buona verve acida, fino ad un finale ampio ancora su toni fruttati. L'azienda di Orietta Perotto fa parte dell'associazione "Albugnano 549" (549 sono i metri di altitudine del borgo omonimo), nata nel 2017 e che riunisce 13 produttori della zona, impegnati nel consolidare e promuovere l'identità enologica, storica e ambientale di questo piccolo territorio. In particolare, valorizzando l'immagine del vino Albugnano Doc, attraverso una strategia che contribuisca allo sviluppo locale, tutelando la cultura del luogo, il territorio e l'ambiente, migliorando l'attrattiva di questo territorio e la conoscenza della cultura enoica del Basso Monferrato.



## LA LECCIA

Toscana Igt Trebbiano Cantagrillo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 14,90

Azienda: [Fattoria La Leccia Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bagnoli

Enologo: Gabriele Gadenz

Potremmo definirla una boutique winery La Leccia di Montespertoli, azienda di vino piccola e di qualità. È così fin dagli anni '70 del secolo scorso, da quando la famiglia Bagnoli, imprenditori di successo con il marchio dei gelati Sammontana, se ne occupa. Il certificato biologico è arrivato nel 2019 sui colli della Val di Botte, una bellissima zona del territorio del Chianti, dove la famiglia Bagnoli coltiva 20 ettari a Sangiovese e Trebbiano, ma anche Merlot e Syrah, filari completamente circondati da un fitto bosco - 40 ettari - che garantisce un'importante elemento di biodiversità per fauna e flora. Non a caso ha per simbolo un albero, il leccio che, in questo caso, diventa femminile, per sottolineare la componente "rosa" che contraddistingue l'azienda. Tipicamente toscano è anche il Trebbiano, inteso come un vino non banale. Così è il Cantagrillo, piacevole adesso, ma consapevole di poter giocare la partita della longevità. Il metodo vendemmiale è infatti quello friulano con l'uva fatta maturare e in parte appassire in campo con tecniche come il taglio del tralcio e la pinzatura del peduncolo. Il risultato è una beva cremosa eppur acida, armonica e di corpo, un bianco da piatti di pesce come di carne, un'etichetta a tutto pasto che lascia una bocca assai profumata.

(Francesca Ciancio)

## BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Terre Siciliane Igt Rosso C'D'C'

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 120.120

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

Il C'd'C' 2018 è un vino di spiccata aromaticità, capace di raggianti profumi che spaziano dai frutti rossi maturi alle erbe aromatiche, passando per cenni speziati. Anche la bocca è su questo registro e alterna buone sensazioni dolci ad altre più rinfrescanti, risultando appagante. Un rosso tutto da bere, di solida caratura. Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, si trova in una porzione di Sicilia di grande fascino. Anche l'obiettivo di questo progetto enologico è altrettanto affascinante e, specie negli ultimi anni, ben colto. Si tratta di affermare il primato del territorio sul vitigno, che poi è la scommessa di chi vuol produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine ed esprimere quel quid in più che definisce la grandezza di un vino. Trenta ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, nell'agrigentino, ad appena 8 chilometri dal mare, che non manca di inviare i suoi influssi benefici ai vigneti piantati su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. Lo stile dei vini aziendali, ottenuti da varietà locali e alloctone, è sobriamente moderno e accattivante e dall'impatto complessivo convincente. La produzione si divide equamente tra rossi e bianchi e quest'ultimi trovano il loro punto di massima espressione, anche nel confronto con le varietà a bacca bianca internazionali.

## ISOLABELLA DELLA CROCE

Doc Piemonte Sauvignon Blanc

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Borgosolabella Società Agricola](#)

Proprietà: Lodovico, Luigi e Francesco

Isolabella della Croce

Enologo: Andrea Eligir, Claudio Dacasto

Fa strano trovare un Sauvignon Blanc piantato a 550 metri su una collina di Loazzolo, un piccolo borgo astigiano che ha dato il nome alla più piccola doc d'Italia. Siamo nell'Alta Langa Astigiana, una terra affascinante e selvaggia. Pochi abitanti, tanti boschi belli abitati da animali e masche (le streghe piemontesi), filari ripidi che si arrampicano su per i pendii. Di tanta bellezza, si sono innamorati nel 2001 Maria Teresa e Lodovico Isolabella della Croce, avvocato milanese e nipote di Egidio l'inventore dell'Amaro 18 Isolabella. Insieme hanno creato il Borgo Isolabella della Croce, un'azienda vitivinicola che oggi sono 15 ettari di vigneto. La moglie è scomparsa da pochi anni. Lodovico compirà 90 anni il 31 dicembre, ma ama ancora camminare le vigne insieme ai figli Luigi e Francesco. Prima il Sauvignon finiva in un Monferrato bianco; dal 2010 viene vinificato in purezza. Oggi viene prodotto con il sistema Vinooxygen, brevettato dal giovane enologo di Isolabella, Andrea Eligir. Insieme al fratello Luca, ingegnere, hanno inventato una vinificazione per produrre vino di alta qualità senza travasi. «Così non perde i profumi floreali e piacevoli - dice Andrea - e riusciamo ad avere oltre il 30% degli aromi in più». Un Sauvignon con bouquet più ampio: dai fiori di sambuco alla papaya. Non bisogna aver fretta: è un vino che si apre con grande lentezza. Bisogna berlo con calma. Da provare con pane, burro e acciughe.

(Fiammetta Mussio)

## VILLA SANDI

Spumante Brut Opere Trevigiane Amalia Moretti Riserva

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 61,00

Azienda: [Società Villa Sandi](#)

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Stefano Gava

Metodo Classico a base di Pinot Nero e Chardonnay, sui lieviti per almeno 7 anni, il Brut Opere Trevigiane Amalia Moretti Riserva possiede colore giallo quasi dorato e perlage fine e continuo. Al naso, la successione aromatica passa dai cenni di crosta di pane a quelli di erbe aromatiche su una base fruttata e floreale di bella fragranza. In bocca, il vino è incisivo ma al contempo docile, con uno sviluppo continuo ed avvolgente che termina con un finale leggermente ammandorlato. In un tempo, tutto sommato, breve, la famiglia Moretti Polegato è stata capace di costruire qualcosa d'importante nel mondo del vino tricolore, a partire dal recupero e dalla valorizzazione in chiave moderna di una realtà storica importantissima, simboleggiata dalla splendida villa che ne rappresenta l'emblema, identificando un marchio ormai celebre. La Villa, dunque, un significativo edificio seicentesco in stile palladiano, nel bel mezzo della Marca Trevigiana, come cuore pulsante di una realtà articolata e di peso specifico non secondario, oltre 560 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie (con le etichette di Prosecco e Conegliano Valdobbiadene, protagoniste assolute, ma in compagnia anche delle etichette Docg Asolo e di vini a Metodo Classico), in costante ascesa quali-quantitativa e tra i riferimenti assoluti per chi ama le bollicine venete.



## STOMMENANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Azienda Agricola Stommenano](#)

Proprietà: Matteo Lupi Grassi

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

Il Borgo di Stommenano, oltre ad essere un elegante resort, è quella che potremmo definire come la "dependance" chiantigiana di Lungarotti, marchio storico dell'Umbria enoica. Già perché qui si fa anche vino (Chianti Classico, Chianti Classico Riserva). Siamo non lontani dalle mura di Montepulciano, nella propaggine più a nord della sottozona di Castelnuovo Berardenga, al confine con il Comune di Siena. La tenuta, 25 ettari a vigneto, di proprietà del senese Matteo Lupi Grassi (consorte di Chiara Lungarotti) privilegia l'utilizzo dei vitigni locali, soprattutto Sangiovese e Colorino, che vengono affinati sia in barrique che legno grande. Lo stile dei vini è già ben centrato, privilegiando bevibilità ed equilibrio e cogliendo una buona consonanza con il territorio d'origine. Una scelta ben azzeccata che pone questa realtà produttiva nel filone delle cantine che stanno contribuendo a ridare nuova forza alla denominazione del Gallo Nero. Le prime bottiglie sono arrivate sugli scaffali recentemente, nel 2015, ma già hanno dimostrato buona affidabilità. Come ribadisce il Chianti Classico 2018, oggetto del nostro assaggio. Un buon Chianti Classico dal profilo olfattivo con la frutta rossa in primo piano, accompagnata da cenni speziati e qualche tono affumicato. In bocca, il vino ha impatto dolce e morbido, che nel suo sviluppo trova anche una certa energia acida, diventando più bilanciato e saporito.



## DUCHESSA LIA

Docg Asti Secco

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Società Duchessa Lia](#)

Proprietà: famiglia Capetta

Enologo: Germanio Bosio, Paolo Bussi

La piemontese Cantina Capetta vinifica, imbottiglia e distribuisce vini dalle maggiori denominazioni piemontesi e Duchessa Lia è il suo premium brand. Questa realtà è "incaricata" di lavorare i vini provenienti dalle zone più nobili dal Barolo al Barbaresco, dal Grignolino alla Freisa, dall'Asti alla Barbera e al Dolcetto, dal Brachetto d'Aqui al Gavi. A condurre questa azienda la stessa famiglia Capetta, fondata da Francesco nel 1953 (che nel 1960 avviò anche l'attività di vendita di sfuso) ed oggi condotta dalla terza generazione della famiglia. Le dimensioni non sono confidenziali, Capetta Vini mette in commercio complessivamente 16.000.000 di bottiglie all'anno, che raggiungono in prevalenza i mercati esteri. Per arginare la crisi dell'Asti, nel 2017 è arrivato l'Asti Secco, che ha dato, tra l'altro, l'opportunità alla denominazione, unica al mondo, di produrre bollicine sia dolci che secche. L'Asti secco è un prodotto diverso sia dall'Asti dolce sia dal Moscato d'Asti e strizza l'occhio alle giovani generazioni. Tra i primi marchi che hanno creduto in questo nuovo vino c'è Capetta che con il suo Duchessa imbottigliò 250.000 di Asti Secco già nel 2017. L'Asti Secco Duchessa Lia possiede profuma di fiori di glicine ed acacia ad anticipare una progressione gustativa fresca ed immediatamente piacevole, dal sorso sapido e docile, perfettamente adatto ad accompagnare ogni portata in tavola.

## ZOOM



### SALUMIFICIO MANNORI, MORTADELLA DI PRATO IGP

VIA VERGAIO, 18/20 - VERGAIO (PO)

Tel: +39 0574 811537

Sito Web: [www.salumificiomannori.it](http://www.salumificiomannori.it)

Il salumificio Mannori di Prato ha alle sue spalle 60 anni di attività e una bella storia fatta di una forte connotazione familiare, che ha portato nel tempo una piccola macelleria a diventare un vero e proprio opificio. Il cavallo di battaglia dell'azienda è senz'altro la Mortadella di Prato Igp, prodotto unico nel suo genere, fatto solo a Prato e dintorni. Presidio Slow Food nel 2000, il suo disciplinare di produzione prevede l'utilizzo esclusivo di carne suina: spalla, rifilatura di prosciutto, capocollo, guanciale, lardone e pancetta. Le carni vengono macinate e impastate insieme a lardelli di grasso e quindi mischiate a spezie. Il segreto di questo salume sta nella concia: sale, pepe nero in grani, polpa di aglio pestato e cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano. Ma l'ingrediente più originale è l'Alkermes che contribuisce a dare un sapore e una colorazione molto particolare al prodotto. L'impasto insaccato in un budello viene poi cotto in forno a vapore e poi raffreddato per essere venduto a fette oppure in confezioni sottovuoto.

## RISTORANTE



### PIZZAMAN

VIA ROCCA TEDALDA - FIRENZE

Tel: +39 055 691756

Sito Web: [www.pizzaman.it](http://www.pizzaman.it)

Lo storico Pizzaman di via Rocca Tedalda a Firenze è una delle migliori mete fiorentine per mangiare non solo una grande pizza, ma anche ottimo pesce a prezzi ragionevoli. Come per la pizza anche per il menù di mare valgono le stesse regole ferree di Pizzaman: materie prime freschissime e cucina semplice ma a regola d'arte. Quello in via Rocca Tedalda è uno dei locali storici di Pizzaman, più che una catena, una serie di luoghi dove le cose si fanno per bene e non solo nel forno a legna. A selezionare la materia prima è Gino (gestore e socio insieme a Cristian) che ogni mattina seleziona al mercato il "pesce del giorno". La regola di base della cucina è rispettare al massimo ciò che arriva dal mercato attraverso una cucina semplice, perché c'è il pesce fresco, c'è poco altro da aggiungere. Fra le specialità di Gino ci sono le linguine, rigorosamente fatte in casa, al granchio, all'astice o ai frutti di mare, i paccheri con pomodorini e gamberi, le immancabili grigliate di mare e la frittura, in fine il tonno in tartare o come tagliata alla griglia.



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.it](mailto:nicole.schubert@winenews.it)

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto: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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.**  
**VALORE**  
**AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticolum*