

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 125 - Dal 25 al 31 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

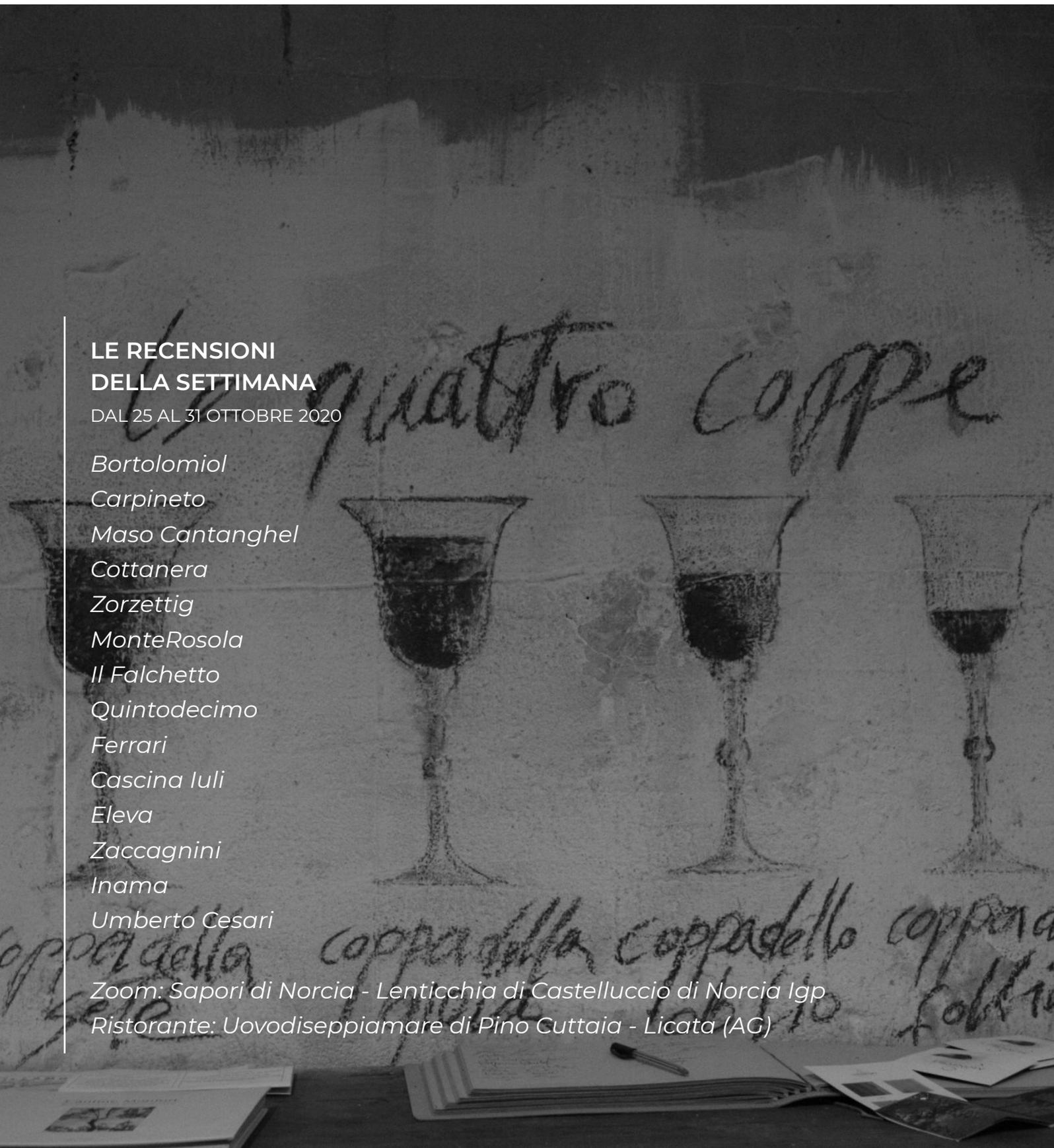
## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

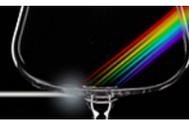
DAL 25 AL 31 OTTOBRE 2020

*Bortolomiol*  
*Carpineto*  
*Maso Cantanghel*  
*Cottanera*  
*Zorzettig*  
*MonteRosola*  
*Il Falchetto*  
*Quintodecimo*  
*Ferrari*  
*Cascina Iuli*  
*Eleva*  
*Zaccagnini*  
*Inama*  
*Umberto Cesari*

Zoom: Sapori di Norcia - Lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp

Ristorante: Uovodiseppiamare di Pino Cuttaia - Licata (AG)





## BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Nature Rive di S. Stefano 70th Anniversary

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Bortolomiol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin

Per l'anniversario della fondazione della cantina (1949), Bortolomiol ha messo in commercio il Valdobbiadene Prosecco Rive 70th Anniversary: uno spumante in edizione limitata, prodotto in sole 8.000 bottiglie e simbolo di un percorso lungo e denso di successi. Ottenuto, dalle uve provenienti da un unico vigneto a Santo Stefano di Valdobbiadene, affina sui lieviti per tre mesi. La versione 2017 possiede profilo aromatico lieve che indugia su toni fruttati di mela e cenni di fiori di biancospino, con tocchi leggermente speziati. In bocca, il sorso è sapido e ritmato, dall'attacco dolce e gradevolmente incisivo, la struttura leggiadra e il finale ancora dai piacevoli e fragranti ritorni fruttati. Bortolomiol è azienda che, che dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. La cantina è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomiol - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare l'opera pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile innovatore. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori fidelizzati nel tempo e che adottano il protocollo di produzione del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua di 1.800.000 bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale.

## CARPINETO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet

Buona coerenza espressiva di un'annata solida e tendenzialmente calda per il Brunello di Montalcino 2015, affinato per tre anni in legno grande. Dal colore rosso rubino trasparente con qualche riflesso granato, possiede profilo aromatico classico, in cui una base fruttata matura e rigogliosa incrocia cenni di spezie, tabacco e terra. In bocca, il vino ha struttura tendenzialmente possente e articolata, che è ben sostenuta da solida fragranza acida e ritorni fruttati a segnarne il sorso intenso. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano (forse il fulcro produttivo più significativo del gruppo per potenziale produttivo e per i riconoscimenti ottenuti), passando, proprio, per Montalcino (Il Forteto del Drago, in località Rogarelli), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo, costituita da 10 ettari di vigneto. Un percorso chiaro e ben leggibile che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico articolato nelle più importanti denominazioni regionali, sul cui ponte di comando troviamo Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet.

## MASO CANTANGHEL

Vigneti delle Dolomiti Igt Pinot Grigio Maso Papa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agricola Maso Cantanghel](#)

Proprietà: Federico Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

Altezza media, 460 metri. Parola d'ordine: piantare, coltivare, raccogliere. Teatro, vigna per vigna, alcune delle zone più celebri e celebrate nella lunga storia enoica del Trentino: la qualitativa Val di Cembra, il tetto di Valsugana, la Valle dell'Adige. È il gioco messo su a suo tempo dall'azienda di Franco Simoni, serissimo e articolato sulla base di vocazione e sottosuoli. Il calcare rosso di Vigna Cantanghel (alta Valsugana) destinato a Pinot Nero, Pinot Bianco e Sauvignon. L'ex vulcano, terreno venato a media profondità di prezioso porfido rosso, l'ambiente in cui - Val di Cembra, a un passo dal torrente Avisio - prospera Vigna Caselle e ha casa il Gewürztraminer, e con lui lo Chardonnay. E infine (but not least, direbbero gli anglofoni) l'accumulo magmatico di detriti alluvionali della valle che prende il nome (e stimate climatiche) dal grande fiume per il sire dei luoghi: il Pinot Grigio. Fermentato ed elevato in acciaio (80%) e in legno (il restante 20%), sempre con fecce in sospensione finché non si passa a massa e bottiglia, è tipico e determinato, con i suoi distinti aromi fruttati (pera, il marker più appropriato) e sfumature, di volta in volta e secondo scala di temperature nel calice, finemente erbacee e speziate. Vino eclettico, da piacere puro e gastronomia, con versatilità a tavola decisamente superiore alla valutazione potenziale da primissimo impatto. (Antonio Paolini)

## COTTANERA

Doc Etna Rosso Zottorinoto Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Agricola Cottanera](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

L'Etna Rosso Zottorinoto Riserva è il protagonista del progetto Cru Cottanera. Ottenuo da una vigna di oltre 60 anni, la versione 2015, ha naso giovanile con qualche lieve chiusura che via via si apre su una base di piccoli frutti rossi, lampone ma anche melograno, e cenni di cenere e spezie. In bocca, lo sviluppo è ritmato, fragrante, dolce e sapido al medesimo tempo, con finale dai tocchi affumicati a ricordarci i due anni di affinamento in legno grande. Al centro dello sviluppo produttivo etneo dell'azienda Cottanera - 65 ettari a vigneto per una produzione media di 350.000 bottiglie - si concentra, attualmente, la realizzazione di vini ottenuti da singole parcelle che porteranno progressivamente tutte le etichette aziendali ad essere imbottigliati con il nome della Contrada di provenienza (già presenti in portafoglio i rossi delle contrade Diciassettesalme e Feudo di Mezzo e il bianco di Calderara). Ma le vicende di questa cantina, condotta dalla famiglia Cambria, cominciano a partire dagli anni '60 del secolo scorso, arrivando ad un assetto imprenditoriale più definito nel 1999, quando Francesco Cambria l'ha portata definitivamente fra quelle realtà protagoniste del rilancio della Sicilia enoica. Una scommessa portata avanti dai suoi figli Guglielmo ed Enzo che hanno coinvolto nella conduzione aziendale anche la terza generazione, rappresentata da Mariangela, Francesco ed Emanuele.



## ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Friulano Myò  
Vigneti di Spessa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Zorzettig di Zorzettig Cav. Giuseppe](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Fabio Coser

Fermentato e affinato in acciaio, dove sosta fino alla primavera successiva alla vendemmia, il Friulano Myò è bianco che fa parte della linea omonima, l'espressione più alta del legame con il proprio territorio di appartenenza delle etichette a marchio Zorzettig. La versione 2018 ha colore giallo paglierino con qualche riflesso dorato. Al naso si susseguono cenni agrumati e di frutti tropicali, note di pietra focaia e tocchi speziati. In bocca, il sorso attacca morbido, facendosi subito avvolgente, mentre lo sviluppo è più sapido e incisivo, fino ad un finale dai ritorni agrumati. A condurre l'azienda di famiglia, fondata da Giuseppe Zorzettig nel 1986, ci sono oggi i figli: Annalisa, classico esempio dell'imprenditorialità femminile di successo, e suo fratello Giuseppe. La cantina con sede sulle colline di Spessa a ridosso di Cividale del Friuli conta su 115 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie. Vigneti ben condotti e cantina modernamente attrezzata garantiscono vini di fattura inappuntabile. La cifra stilistica coniuga modernità e tradizione, attraverso un ricco ed articolato portafoglio prodotti, che mette insieme un po' ogni angolazione enologica possibile del Friuli Venezia Giulia. La qualità è diffusa e costante su tutte le tipologie, ma non di rado è possibile trovare i vini Zorzettig anche in vetta all'eccellenza assoluta regionale, soprattutto bianchista.

## MONTEROSOLA

Toscana Igp Rosso Crescendo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Tenuta MonteRosola](#)

Proprietà: famiglia Thomaeus

Enologo: Alberto Antonini

Che la Toscana piaccia agli stranieri è cosa risaputa da tempo. Non solo turisti ma anche investitori e persone alla ricerca di uno stile di vita diverso. Il vino, senz'altro, è sempre stato un richiamo fortissimo per chi ha voglia di dedicarsi alla terra non tralasciando l'idea di un business proficuo. Deve essere andata così per i Thomaeus, famiglia svedese appassionata di vacanze toscane, che nel 2013, alla ricerca di una tenuta da acquistare, si è imbattuta in MonteRosola, un'azienda che ha come sfondo prestigioso la fortezza di Volterra. Un progetto davvero all'avanguardia che non ha posto limiti al meglio della tecnologia in cantina e alle tecniche agronomiche più rigorose. Il paesaggio fa il resto: una collina di oltre 400 metri, circondata da boschi secolari e 25 ettari di vigneto in conduzione biologica. Uve autoctone e internazionali. Una gamma di etichetta ampia ma coerente nella linea, data dall'enologo Alberto Antonini. Noi abbiamo scelto il rosso Igp Crescendo, un Sangiovese 100% che matura in barrique nuove e di secondo passaggio per oltre un anno. Il legno dà potenza alla beva, ma non copre i frutti ben netti della beva, a cominciare dall'amarena che spicca in modo nitido. Si aggiunge poi il bergamotto e le note di arancia che caratterizzano il Sangiovese. La chiusura lascia una bocca profumata e tesa grazie a un'acidità che fa vibrare il sorso. Un vino degno di tanti Supertuscan.

(Francesca Ciancio)

## IL FALCHETTO

Docg Moscato d'Asti Canelli Tenuta del Fant

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [S. Agricola Tenute Il Falchetto](#)

Proprietà: fratelli Forno

Enologo: Gianfranco Cordero, Adriano

Forno

La Tenuta Il Falchetto, guidata dai fratelli Giorgio, Fabrizio e Adriano Forno, in realtà raccoglie tre Tenute nella provincia di Cuneo nei comuni di Santo Stefano Belbo (con gli appezzamenti coltivati a vigneto de Il Falchetto e Marini) e Castiglione Tinella, e tre in provincia di Asti nei comuni di Agliano Terme (con i vigneti di Bricco Paradiso, Lovetta Lurei, Pian Scorrone e Vigna del Ciabot) e Calosso (Vigneto del Fant), dove vengono allevate in prevalenza le varietà Moscato, Arneis, Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero in un'estensione complessiva di 50 ettari, da cui si ottengono 280.000 bottiglie. Un bel caleidoscopio di vigneti, dunque, soprattutto vocati per la coltivazione del Moscato e della Barbera, ma che, evidentemente, danno buone garanzie anche alla riuscita dei vini ottenuti dalle altre varietà. Le etichette della Tenuta Il Falchetto, infatti, non solo formano un ricco portafoglio prodotti, ma danno anche prove qualitative di confortante costanza, non di rado raggiungendo l'eccellenza assoluta. Ne è una chiara dimostrazione il Moscato d'Asti Canelli Tenuta del Fant 2019, che propone un bagaglio aromatico fine e giocato su timbriche di limone e pesca, con qualche cenno di erbe officinali. Un naso che fa da preludio ad una progressione gustativa affusolata e contrastata in cui il gioco tra i diversi frutti torna ancora protagonista.

## QUINTODECIMO

Docg Fiano di Avellino Exultet

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: 34,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

Ottenuto dalle uve di un unico vigneto in località Lapiro, unanimemente riconosciuta come la zona dove il Fiano dà il suo meglio, l'Exultet matura in piccola parte in barrique nuove. La versione 2018 ha colore giallo paglierino acceso e al naso, le note di tiglio, acacia e timo escono con grande intensità, rifinite da tocchi di pietra focaia e leggere nuance speziati. In bocca, lo sviluppo è a tratti carnoso e a tratti più incisivo, con richiami di frutta esotica, agrumi canditi e miele e mantiene solida persistenza anche nel suo finale fragrante. Il suo nome è un omaggio all'Exultet di Mirabella Eclano, rotolo liturgico medioevale, formato da fogli di pergamena sui quali è trascritta la Benedictio Cerei. L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è l'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio, e si trova a Mirabella Eclano, in Irpinia, areale decisamente di grande vocazionalità e suggestione. Gli ettari vitati sono 16 per una produzione media di 50.000 bottiglie. Lo stile delle etichette è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile, con posizionamento di prezzo ambizioso. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania enoica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati sotto le relative denominazioni.



## FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari  
Collezione Riserva

Vendemmia: 2001  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 2001  
Prezzo allo scaffale: € 450,00  
Azienda: [Cantine Ferrari](#)  
Proprietà: Gruppo Lunelli  
Enologo: Ruben Larentis

L'azienda Giulio Ferrari, nata nel 1902, è il centro della tradizione spumantistica italiana, riuscendo però a proiettarsi decisamente anche in una dimensione altra, al fianco delle più prestigiose maison dello Champagne. Questo, soprattutto, per merito della famiglia Lunelli, che a Trento dispone oggi di 120 ettari di vigneto per una produzione di 5.500.000 di bottiglie ed assommando a sé anche realtà enologiche fuori dai confini trentini: la toscana Tenuta Podernuovo, l'umbra Tenuta Castelbuono e la veneta Bisol. Tutto cominciò però in Trentino nel 1952, quando i Lunelli rilevarono il marchio e la cantina Giulio Ferrari, accrescendone prestigio e vocazione internazionale, anche grazie al loro vino bandiera il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, prima annata 1972. Di questo grande spumante ne esiste una versione "estrema" il Giulio Ferrari Collezione, oggetto del nostro assaggio che, per adesso, è uscito soltanto con le annate 1995, 1997 e 2001, dopo almeno 18 anni di affinamento sui lieviti. L'ultima annata appena uscita, la 2001 appunto, sorprende e appaga, nella sua classe ineccepibile. Al naso si spazia dal cedro al caffè d'orzo, dalla pesca all'ananas, fino a tocchi di cioccolato bianco, e forse anche un pizzico di spezie. In bocca, è cremoso, si avvertono note di miele, di acacia e di fieno, oltre che di agrumi e di fiori bianchi. È ricco, intenso, con un finale incredibilmente persistente di grande eleganza.

## CASCINA IULI

Vino Rosso Natalin

Vendemmia: 2018  
Uvaggio: Grignolino  
Bottiglie prodotte: 11.000  
Prezzo allo scaffale: € 16,00  
Azienda: [Azienda Agricola Cascina Iuli](#)  
Proprietà: Fabrizio Iuli  
Enologo: staff tecnico aziendale

C'è sempre un perché: quando in un determinato territorio nasce l'uomo giusto, quello capace di farlo tornare a nuova vita e al contempo colui che proprio in quell'ambiente riscopre quanto intimamente sta cercando, significa che le rotelle di chissà quale meccanismo a noi sconosciuto - o comunque difficile da comprendere appieno, che sia cosmico, religioso, scientifico, fortunoso, astrologico o misteriosamente casuale - si sono messe in moto alla perfezione, arrivando felicemente a dama. Fabrizio Iuli è stato l'uomo della Provvidenza per la Val Cerrina: zona vocatissima, bianca e calcarea ma abbandonata a partire dagli anni Cinquanta per via della tanta fatica, delle grandinate inclementi e del miraggio di un lavoro cittadino in fabbrica. Il Nostro, invece, nato in queste lande, ha voluto fungere da esempio per la rinascita dell'enologia locale e lo ha fatto con altruismo e passione verso natura e colleghi, puntando alla più profonda tradizione locale fatta di vitigni autoctoni (qualcuno davvero dimenticato, come slarina e baratuciat), di un'enologia divisa fra legno e cemento e di vini dalla beva immediata, spontanea, umanissima. Questo Natalin è esemplare, in tal senso, per la giovialità, la spontaneità e la succosità che è capace di svelare sorso dopo sorso. Fermentato e affinato in cemento, com'usava qui un tempo, è un vino che abbraccia pienamente dalla testa ai piedi.

(Fabio Turchetti)

## ELEVA

Docg Recioto della Valpolicella Classico  
Tomo XIV

Vendemmia: 2015  
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta e uve non aromatiche autorizzate  
Bottiglie prodotte: 250  
Prezzo allo scaffale: € 50,00  
Azienda: [Società Agricola Eleva](#)  
Proprietà: Raffaella Veroli, Davide Gaeta  
Enologo: Raffaella Veroli

Il Recioto Tomo XIV è ottenuto a partire da uve appassite per 120 giorni nei fruttai, affinandosi poi in tonneau. La versione 2015 possiede profilo olfattivo mette in evidenza profumi di frutta rossa matura e in confettura, vaniglia, noce, cannella e tabacco. Al gusto il sorso è immediatamente morbido e invitante per poi allargarsi al palato diventando avvolgente, ampio e intenso. Eleva si trova in posizione "alta", a quasi 300 metri sul livello del mare, ed "elevare" è termine che in enologia significa affinare, in particolare in legno, una pratica utilizzata sui vini più importanti. I vigneti della Tenuta Piovesole, in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella, sono sei in un corpo unico. Le vigne, biologiche (e il 2018 è la prima annata a battezzarne la conversione), sono allevate a Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Teroldego, Oseleta e Merlot. L'età media dei vigneti va dagli 8 anni (per il Merlot e il Teroldego) ai 15 anni. Il progetto prende il via grazie a Franca Maculan, co-fondatrice dell'associazione Le Donne del Vino, che, purtroppo, dopo aver acquistato la tenuta, scopre di essere gravemente malata, comprendendo di non poterne vedere i frutti. Intesta allora la proprietà ad un ente benefico, dove lavorava l'enologa Raffaella Veroli, che insieme al docente universitario Davide Gaeta, s'incarica di realizzare il sogno di Franca: Eleva, appunto.

## ZACCAGNINI

Doc Abruzzo Pecorino Chronicon

Vendemmia: 2019  
Uvaggio: Pecorino  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Prezzo allo scaffale: € 10,00  
Azienda: [Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini](#)  
Proprietà: Marcello Zaccagnini  
Enologo: Concezio Marulli

Il Pecorino Chronicon 2019, affinato in acciaio, si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso, dominano fragranza ed intensità nei riconoscimenti agrumati dove spicca il pompelmo. In bocca, il sorso è immediatamente piacevole, sapido e quasi croccante, condotto da una vivace spina acida che ne amplifica la freschezza e la bevibilità. Nata nel 1978 per volontà di Ciccio Zaccagnini e oggi condotta dal figlio Marcello, con l'ausilio tecnico del cugino Concezio Marulli, è una di quelle realtà abruzzesi che ha visto una crescita rapida quanto continua, raggiungendo attualmente i 300 ettari di vigneto per una produzione di 1.500.000 bottiglie e risultando una delle realtà più significative dell'Abruzzo enoico. Siamo in contrada Pozzo, nel territorio del Comune di Bolognana, in provincia di Pescara, paese che funge da cerniera tra le prime propaggini della Majella e l'Adriatico. È qui che nascono alcuni dei più interessanti Montepulciano di tutta la denominazione, capaci di essere contemporanei nello stile senza però mai perdere di vista la tradizione di questi luoghi. Ad affiancarli Zaccagnini propone un portafoglio etichette che privilegia i vitigni locali, ma non mancano le principali varietà vitate internazionali, passando da quelle bottiglie caratterizzate dal "tralchetto", simbolo di continuità tra il vino nel bicchiere e la pianta da cui deriva.



## INAMA

Doc Soave Classico Vigneto Du Lot

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola eredi di Inama Giuseppe](#)

Proprietà: famiglia Inama

Enologo: Alessandro Sterchele

Una classica storia familiare come succede in tante imprese italiane, che inizia nel 1948 quando Giuseppe Inama, il padre dell'attuale proprietario Stefano, inizia a lavorare come enologo. Sono anni difficili, quelli della ricostruzione, ma l'importante è avere obiettivi ed idee precise, oltre alla capacità e l'intraprendenza: sono doti che non mancano al fondatore, che nel 1965 acquista così il primo vigneto sul Monte Foscarino. La zona del Soave è quella dove si sviluppa il primo plesso aziendale e si crea la fama della fattoria. L'arrivo di Stefano, nel 1991 permette la creazione di nuovi prodotti come il Sauvignon Fumé, ma nel 1996 dà un nuovo impulso all'attività con lo sviluppo della produzione di vini rossi, acquistando terreni nei Colli Berici. Il territorio è particolarmente adatto per un vitigno come il Carmènere che fornisce infatti ottimi risultati. Oggi le nuove generazioni fanno già parte del progetto aziendale, con Matteo il primogenito che ha iniziato il lavoro nel 2010, seguito dai fratelli Alessio e Luca nel 2017. Il Vigneto du Lot 2017 si presenta di un bel color paglierino carico, con note gradevoli di miele alle quali si abbina un floreale di giglio e camomilla, completato da un fruttato di pesca bianca. L'ingresso in bocca lo trova di buona consistenza, avvolgente, quasi cremoso, dalla nota rinfrescante agrumata, in un finale persistente, teso, in bella continuità.

(Leonardo Romanelli)



## UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Bianco Liano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Società Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

Blend a base di Chardonnay e Sauvignon, affinato in tonneau per tre mesi, potrebbe definirsi "l'altra faccia" del Liano Rosso, blend di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, conservandone lo stile solido e preciso. La versione 2018 ha colore giallo paglierino brillante ad anticipare un profilo aromatico sfaccettato, che mette insieme ricordi di albicocca, pera, banana pesca, gelsomino, rosa e menta. Deciso il sorso, dalla buona consistenza e condotto da fragranza acida e sapidità, fino ad un finale ancora fruttato e floreale. Quella di Umberto Cesari è fuori di dubbio una delle firme più conosciute e apprezzate della viti-enologia emiliana, vanta una storia che comincia nel 1965 e una capacità di interpretare i mercati come pochi altri, anche grazie a idee e strategie decisamente originali. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione, da quei circa venti ettari di allora che sono diventati più di cento oggi (per una produzione complessiva di 4.000.000 di bottiglie), tutti sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini importanti che vanno dai 200 ai quasi 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento, acquisiti nel tempo dalla famiglia, alimentata da un'appassionata fiducia nelle potenzialità della zona, che sta trovando una fisionomia sempre più leggibile, specie in tempi recenti.

## ZOOM



### SAPORI DI NORCIA LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP

VIA DEL LAVORO - NORCIA (PG)

Tel: +39 0743 817073

Sito Web: [saporidinorcia.com](http://saporidinorcia.com)

La Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia riunisce gli agricoltori impegnati nella coltivazione del prodotto che caratterizza l'altopiano di Castelluccio: la lenticchia. Unica per le sue dimensioni decisamente ridotte e per il suo inconfondibile sapore, la lenticchia di Castelluccio nasce ad un'altitudine di 1500 metri sul livello del mare, nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, a cavallo tra Umbria e Marche. Nel 1997 è arrivata anche l'Indicazione Geografica Protetta, da un lato a garantirne la provenienza e dall'altro a sottolinearne la specificità. Considerate un tempo la carne dei poveri, le lenticchie di Castelluccio di Norcia costituiscono un alimento a basso contenuto di grassi e di sodio. Ottima fonte di fibre, diventano ideali per piatti sani ed equilibrati. Il loro sapore si accompagna alla facilità di cottura: un mix che le rende senz'altro adatte per piatti dal carattere originale, rustico, intenso ed appetitoso.

## RISTORANTE



### UOVODISEPPIAMARE DI PINO CUTTAIA

LIDO MIRAMARE - LICATA (AG)

Tel: +39 0922 771443

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

Proprio in quest'anno infausto, lo chef Pino Cuttaia ha sfidato tutto e tutti, non solo continuando ad animare il ristorante La Madia e la bottega-laboratorio uovodiseppia, ormai consolidate tappe dagli itinerari dei gourmet, ma aprendo un nuovo spazio: uovodiseppiamare sulla spiaggia di Licata. Un paesaggio marino dal quale nascono anche molti suoi piatti che portano in sé non solo il sapore, ma i luoghi stessi; piatti con ingredienti di mare, ma non solo, perché nella cucina di Cuttaia si ritrova il mare anche in piatti in cui non vi è traccia del pesce. Uovodiseppiamare esprime la filosofia dello chef tra gli storici piatti de la Madia e quelli di "mare e fuoco" che portano avanti il tema della cucina domestica di alta qualità, ma allo stesso tempo fatta di ingredienti semplici, talvolta considerati poveri, ai quali Cuttaia ha saputo dare valore e dignità. Uovodiseppiamare diventa insomma uno altro spazio dove imparare che la cucina è cultura e che può essere vissuta anche con elegante semplicità, godendosi in riva al mare gli ultimi raggi di sole tiepidi di questo difficile 2020.



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

**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: © Maso Cantanghel

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*