

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 126 - Dal 1 al 7 Novembre 2020 - Tiratura: 14.000 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 1 AL 7 NOVEMBRE 2020

Ceci

Vignalta

Di Meo

Castello di Pomino

Cantina Valle Isarco

Il Poggio di Gavi

FeudiStudi

Tenuta di Biserno

Zýmē

Fontodi

Cantina di Santadi

La Chiusa

Sansonina

Dei

Zoom: Cooperativa Sociale Osiride, Olio Evo Nata Terra

Ristorante: Locanda La Raia - Gavi (AL)



CECI

Emilia Igt Malvasia Brut Otello 1813

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia di Candia

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

Netta la florealità della Malvasia Brut Otello Edizione 1813 (fresca di veste nuova, insieme a tutta la Linea Otello), che rimanda ai fiori di campo e a quelli di taglio. A questa base aromatica, si aggiungono note di frutti tropicali, pesca e agrumi ad anticipare un gusto tra il morbido e il sapido, fragrante e saporito, dal finale tendenzialmente ammandorlato. Era il 1938 quando Otello Ceci, oste della bassa parmense, si accorse che nella sua trattoria gli avventori apprezzavano molto il Lambrusco che produceva, acquistando l'uva dai contadini della zona. Da allora, il vino è diventato la principale attività della famiglia Ceci. Oggi, questa realtà, ancora squisitamente familiare, si è consolidata e sviluppata accendendo i riflettori sui vini tipici di quel territorio con un'impostazione originale e un'offerta ampia in termini di bottiglie. Un lavoro che si è tradotto anche in una diffusione capillare dei prodotti aziendali non solo entro i confini nazionali. I vini a marchio Ceci hanno uno stile immediato, ma non per questo banale, e sono capaci di rimettere in gioco un'idea di vino universale e tutta giocata sulla piacevolezza. Un'idea forte che fa il paio con quella di mantenere saldo il legame con le radici storiche, prima di tutto familiari della cantina con sede a Torrile, in provincia di Parma, oggi espressa sempre con il medesimo orgoglio dai titolari Alessandro, Chiara, Elisa, Maria Paola e Maria Teresa Ceci.

VIGNALTA

Doc Colli Euganei Merlot Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Vignalta](#)

Proprietà: Lucio Gomiero, Mario Guzzo

Cristiano Salvagnin

Enologo: Lucio Gomiero

Appena uscito e già fa incetta di premi - tra cui i suoi primi Tre Bicchieri del Gambero Rosso - per il Merlot Riserva dell'azienda Vignalta che allunga la gamma delle etichette puntando sempre in qualità sulla versione euganea delle uve bordolesi. Famoso infatti è il loro Cabernet Sauvignon ed è anche una delle poche aziende che lavora con il Cabernet Franc in purezza. Siamo ad Arquà Petrarca che, come suggerisce il nome, lega il suo racconto a quello del grande scrittore aretino che qui visse gli ultimi anni della sua vita. I Colli Euganei sono legati a doppio filo con la poesia e la letteratura romantiche del XIX secolo e sono in effetti posti di grande bellezza paesaggistica e artistica. Poi c'è la peculiarità dei suoli: vulcani inesplosi che hanno offerto alle colture terreni speciali. Tra queste le vite che cresce sui pendii delle oltre 110 colline del parco regionale. Quella di Baone, dove nasce questo Merlot, è tra le più vocate. 14 giorni di fermentazione e macerazione e poi due anni in tonneau. Un vino che porta con sé la vena minerale dei posti, il clima mediterraneo della zona, un'alcolicità importante che non si traduce tuttavia in pesantezza ma in struttura e potenza. Grande eleganza nel bicchiere e sorso appagante in fatto di materia e tannini. Eppure mantiene una sua sobrietà senza stancare presto. La via italiana al Merlot non gioca più sul tutto frutto e in Veneto sempre più si trovano ottimi esempi.

(Francesca Ciancio)

DI MEO

Dogc Greco di Tufo Vittorio

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: fratelli Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

"Sono un fianista" si definisce Roberto, anche per spiegare la passione per la capacità di invecchiamento dei vini bianchi. Contemporaneo, già negli anni '90, la famiglia Di Meo metteva a listino due annate, spinti anche dalla tradizione casalinga di consumarli con qualche anno sulle spalle, perché altrimenti troppo acidamente spigolosi da apprezzarsi appieno. Il tempo ingentilisce: è galantuomo anche con il vino, ma non solo. Anche con chi insiste caparbio a voler diffondere una cultura che superi il canone del "bianco da consumare giovane". E così sono riusciti gradualmente a convincere ristoratori, enoteche, distributori, (e guide) che si può fare: che nel 2020 si può apprezzare anche un Fiano del 2003, come L'Erminia. Esattamente come un Greco, in questo caso il Vittorio 2007, entrambi risultati da lunghissimi affinamenti in acciaio (esatto, niente legno, per oltre un lustro), e qualche anno di riposo in bottiglia. "Rispetto al Fiano, il Greco è più schietto ed immediato - sostiene Roberto - e il suo carattere minerale ricorda molto il Riesling". Ed è vero: il naso del Vittorio 2007 (da una vigna a 750 metri s.l.m. e un'annata calda e arida) è ampio e tridimensionale, come il suo colore; c'è frutta gialla matura, cedro, alloro, idrocarburi; il sorso è dolce, appena morbido, spiccatamente minerale; poi torna il dolce e poi la parte sapida. Si muove a lungo in bocca, finendo caldo e rilassante. Come il sole d'autunno sugli occhi chiusi, avete presente?

CASTELLO DI POMINO

Doc Pomino Bianco Benefizio Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Frescobaldi](#)

Proprietà: Marchesi Frescobaldi

Enologo: Niccolò d'Afflitto, Francesca

Pratesi

Frescobaldi è oggi marchio di chiara fama e tra i maggiori top player dello scenario enologico del Bel Paese, che ha costruito la sua solidità imprenditoriale su un articolato mosaico enoico, grazie a realtà produttive di rilevanza acclarata, soprattutto toscane. Si va dalla Tenuta di Castiglioni a Montespertoli a quella di Rèmore a Sieci, da quella di Castelgiocondo a Montalcino a quella di Perano a Gaiole in Chianti, dalla maremmana Tenuta Ammiraglia all'insediamento produttivo dell'isola di Gorgona, dalla friulana Tenuta di Attems, unico "sconfinamento" fuori dal Granducato, alle prestigiose dipendenze bolgherresi di Ornellaia e Masse-to, fino al Castello di Nipozzano nella Rufina e al Castello di Pomino nell'omonimo areale a ridosso dell'Appennino, che rappresentano le radici storiche plurisecolari della famiglia Frescobaldi. Qui, nel 1855, solo per fare un esempio, vennero infatti introdotte varietà sconosciute all'assetto della viticoltura toscana di quei tempi, come il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Pinot Nero e lo Chardonnay. Ottenuto da quest'ultimo vitigno, il Pomino Benefizio Riserva è affinato per 10 mesi in barrique. La versione 2017 possiede profuma di frutta bianca matura, agrumi e cenni speziati e burrosi a rifinitura. In bocca, il sorso è pieno e intenso, dallo sviluppo tendenzialmente avvolgente e fragrante, che si congela con un finale dai ritorni fruttati e dai tocchi di vaniglia.



CANTINA VALLE ISARCO

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 17,50

Azienda: [Cantina Valle Isarco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hannes Munter

IL POGGIO DI GAVI

Docg Gavi del Comune di Gavi Rovereto
Sole sul Poggio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Poggio](#)

Proprietà: Francesca Poggio

Enologo: Gaspare Buscemi

FEUDISTUDI

Docg Taurasi Rosamila

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch

TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosato Sof

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc, Syrah

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: 25,00

Azienda: [Tenuta di Biserno Società Agricola](#)

Proprietà: Marchese Lodovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Incrocio tra Schiava e Riesling creato in Germania, il Kerner è un vitigno a bacca bianca resistente al gelo e per questo è coltivato soprattutto negli areali altoatesini della Valle Venosta e della Valle d'Isarco. L'interpretazione fornita dalla Cantina Valle Isarco ne mette in evidenza il carattere citrino e affilato (anche nella deliziosa versione passita). L'Aristos 2018, affinato in acciaio per 7 mesi, ha un profilo aromatico intenso e vivace, diviso tra frutti tropicali e agrumi, con sferzate erbacee rinfrescanti. In bocca, il sorso è sapido, ma non manca una certa rotondità a mitigarne il carattere deciso. Solida realtà cooperativa, assetto aziendale molto diffuso nella Regione e dagli esiti produttivi ormai acclarati, la Cantina Produttori Valle Isarco è, evidentemente, una delle protagoniste più significative di questa sottozona, anche se i vigneti dei soci sono posti anche in altri areali dalle porte di Bolzano fino a Novacella. Gli ettari a vigneto sono 150, per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie, di qualità diffusa e di esecuzione tecnica inappuntabile, altro carattere ormai distintivo dell'enologia altoatesina. Quasi ad anticipare i sessanta anni di attività (che arriveranno nel 2021) di questa importante cooperativa altoatesina, il recente ingresso nella cantina sociale con sede a Chiusa di Riccardo Cotarella, enologo consulente che certo non ha bisogno di presentazioni.

«Se lo facciamo invecchiare qualche anno, può darci belle sorprese». All'enologo Gaspare Buscemi, alchimista di Cormons, brillano gli occhi quando Francesca gli dice queste parole. Anche lui ama e crede nei vini, bianchi o rossi che siano, invecchiati. Nasce così il Sole sul Poggio, un Gavi del Comune di Gavi sulla collina di Rovereto, di cui porta menzione, riconosciuta come la terra migliore dove coltivare i grappoli di Cortese. Siamo a oltre 330 metri d'altezza, in quel Piemonte che già sente l'odore del mar Ligure ma è protetto dall'Appennino. Il Sole sul Poggio svolge la malolattica che gli toglie le punte spigolose di acidità; poi viene affinato per dodici mesi in tonneau di acacia. Un legno che esalta l'eleganza di profumi e, insieme, non copre la delicatezza del Gavi. Le prime bottiglie uscirono nel 2010. Poche come lo sono ancora oggi. Farne poco è una scelta di Francesca. Non bisogna aver fretta. È un vino bianco che ha bisogno di tempo: dopo l'affinamento in legno, necessita anche di un periodo di riposo in bottiglia. È uscita ora la 2016, ma consigliamo di bere ora la 2015 o la 2014. Si conserva almeno 10 anni. Nel bicchiere, i fiori bianchi del Gavi evolvono in note aromatiche più complesse: burro, fieno, pane. Provato con i dumpling ripieni di gamberi e i gozys con carne di vitello insaporita al saké. In genere si abbina bene con tutta la cucina orientale, anche leggermente piccante.

(Fiammetta Mussio)

I tempi sono maturi. Maturi per raccontare una territorio molto frammentato (con una lunga storia vitivinicola credibile alle spalle), e superare la frustrazione della semplificazione che il mercato spesso richiede (perché frettoloso o lontano). 10 anni fa, Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch, decidono di intraprendere la strada della complessità, per esporre passo passo - materiale alla mano - le potenzialità dell'Irpinia, anche "solo" a scopo educativo (dimostrando anche il coraggio della responsabilità nell'avviare un lavoro accademico, che forse altre istituzioni avrebbero potuto e dovuto assumersi). Prende così forma Feudistudi, un progetto che dimostra quanto abbia senso parlare di cru e zonazione in Irpinia. Uno studio (in più volumi) che sistematizza un mosaico composto da tante piccole vigne, anche pre-filosseriche, con esposizioni/suoli/altitudini diverse, grandi escursioni termiche, clima continentale e vitigni a lunga maturazione, che si sono adattati in modo perfetto e unico alla situazione pedoclimatica del luogo. Fiano, Greco ed Aglianico, i vitigni al momento coinvolti. In degustazione il Taurasi Rosamila, rispetto al cugino Candriano, è più elegante e arioso: da vigna di 50 anni, fra le più alte a Castelfranci, produce uve molto fragranti e croccanti. Il 2016 (che uscirà nel 2021) regala profumi intensi di lampone e fiori e un sorso centralissimo e fresco, che finisce mentolato e dolce.

Sof è il vino ideato da Sophia Antinori, figlia di Lodovico Antinori e già in azienda da qualche anno. Un rosato che incarna perfettamente il ritrovato interesse verso questa tipologia che, peraltro, è in qualche misura parte della storia enoica del bolgherese. Prodotto con uve Cabernet Franc e Syrah ottenute nel vigneto di San Giovanni, sulle colline di Bibbona, Sof è l'etichetta che per certi aspetti "vira" verso un'altra idea di vino, meno complessa ma altrettanto raffinata, rispetto a quella che caratterizza il portafoglio etichette della Tenuta di Biserno, ultima scommessa di Lodovico Antinori, dopo, ricordiamolo, aver creato dal nulla alcuni miti dell'enologia come Masseto e Ornellaia. La versione 2019 si caratterizza per aromi floreali e fruttati delicati e ben scanditi. La struttura del vino sorprende in bocca, con un leggero tannino, che accompagna il sorso per tutta la sua lunghezza, e una discreta morbidezza in ingresso, che a quel sorso riesce a dare volume e a renderlo accattivante, pur mantenendo fragranza e agilità. La Tenuta di Biserno conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie e rappresenta la visione dei fratelli Piero e Lodovico Antinori, che hanno scommesso sul terroir di Bibbona, che fino al loro progetto enologico, restava ai margini del ben più noto e attiguo areale di Bolgheri, di cui respira, peraltro, i tratti enologici.



ZYMÉ

Docg Valpolicella Classico Superiore Val

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymé](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Ottenuto dalla rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone (avvicinandolo quindi ad un Ripasso) e maturato per 36 mesi in legno grande, il Valpolicella Classico Val 2016 è rosso intenso e suadente, che ben rappresenta lo stile di Zymé, che predilige vini concentrati, potenti e ricchi. I suoi profumi mettono in fila ricordi di ciliegia matura, prugna, confettura di frutti di bosco e spezie. Il sorso ha un attacco piacevolmente generoso a svelare una progressione gustativa dai tannini risolti e dalla avvolgente ricchezza, con finale morbido e accattivante. Zymé è la creatura enoica di Celestino Gaspari, enologo consulente, che, nel volgere di un trentennio, passando da una serie di esperienze molto significative in aziende molto importanti della Valpolicella, alla fine, è giunto ad uno sbocco quasi necessario: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina con sede a San Pietro in Cariano (il cui nome proviene dalla parola greca che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enoologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione), in attività dal 1999, oggi ha una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, tra bianchi, spumanti, tagli bordolesi e, naturalmente, vini della Valpolicella.

FONTODI

Doc Vin Santo del Chianti Classico

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)

Proprietà: Giovanni Manetti

Enologo: Giovanni Manetti, Franco

Bernabei

Lentissimo gira nel calice quasi come fosse un video in slow-motion. Nel frattempo i profumi di caramello bruciato, di miele di castagno, di datteri mescolati al cacao amaro e allo zucchero filato riempiono tutta la stanza! Non importa aver esperienza con l'olfatto per gioire dell'intensità di questo vino che ricorda dolcezza straripante di uno sciroppo per la tosse. Poi, dopo pochi secondi, una rinfrescante tempesta di acidità succosa arriva ad irrorare tutta la bocca di quell'energia sapida propria dei più grandi vini da dessert del mondo. La lentezza con cui questo vino rotea nel calice è solo l'indizio dell'enorme quantità di zucchero e glicerolo che si manifestano in un velluto dolce ammaliante; ma i sottili fili d'oro/ramato brillanti che si riflettono nel calice ci avvertono anche della sua acidità portentosa: del resto il dolce senza acidità stanca e stucca. Un Vin Santo dal blend inusuale: 50% Sangiovese e 50% Malvasia. Dal primo trae forza, struttura e l'asringenza elegante da tè oolong; dall'altro quelli più eterei, dolci e profumati. Gli 8 anni di invecchiamento in piccoli caratelli di rovere, ciliegio, gelso e castagno aumentano la complessità e aggiungo un lato ossidativo/sapido trascinante oltretutto necessario, riteniamo, per questa tipologia. Prodotto in edizioni sempre limitatissime, qui Fontodi dimostra che un grande terroir, come quello del Chianti Classico, può sveltare anche con i vini dolci!

(Filippo Bartolotta)

CANTINA DI SANTADI

Spumante Brut Grand Cuvée Solais

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Cantina Santadi Società](#)

Proprietà: [Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Metodo Classico, maturato sui lieviti per 24 mesi ed ottenuto da Vermentino in purezza, il Solais ha perlage fine e continuo, ad anticipare un naso dal fruttato bianco intenso e rigoglioso, con cenni floreali e di crosta di pane a rifinitura. In bocca, il frutto è ancora protagonista, unendosi ad una decisa sapidità che ne rende il sorso fragrante e vivace. La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo. Una storia che nasce ormai sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio coraggioso di un gruppo di vignaioli pionieri. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo, visto che il presidente era già Antonello Pilloni (ancora in carica) e che il gruppo dirigente di allora chiamò un certo Giacomo Tachis. Questi gli albori, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari a vigneto. Certo la stella del firmamento Santadi resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, proiettando questa cantina sociale tra i marchi imprescindibili della Sardegna enoica e non solo.

LA CHIUSA

Terre Siciliane Igt Catarratto Pietra Gialla

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società agricola La Chiusa](#)

Proprietà: Stefano Lentile

Enologo: Stefano Lentile

È perenne il vento che sferza l'altipiano di Montevago. Corre veloce tra i filari. Dà voce alle pietre tufacee che abbagliano durante il giorno e accendono la campagna al crepuscolo. Qui, a 400 metri s.l.m., Stefano Lentile sta scrivendo la sua storia. Nel fondo centenario di famiglia dal 2014 rivendica la grande vocazione viticola di questo piccolo angolo del Belice sotto il vessillo raffigurante la pompa eolica, dagli anni '50 custode delle vigne. Inizia a sporcarsi le mani con il Catarratto e il Grecanico, i signori di casa da sempre. E grazie a questi maestri individua subito la rotta da percorrere: fare vini più umani, schierarsi sempre e comunque dalla parte del territorio. "Il vino insegna a credere - sostiene - completa l'uomo, è parte di esso, per la sua componente spirituale, quasi magica. È radici e quindi Cultura. È sogno di libertà.". Il suo è un lavoro sul campo e proprio la materia terra lo sta incoraggiando a vinificare anche in anfora. Tutto il senso di La Chiusa è racchiuso nel Pietra Gialla. L'incipit, il Catarratto che lo ha traghettato dagli studi di Architettura alle vigne. Inspirato alla cromatura del terreno calcarenitico che fu il fondo del mare fino all'ultima glaciazione. Meno fruttato e zuccherino rispetto ai fratelli siciliani ma molto salino, minerale, dalla spiccata acidità e il cui grado alcolico non supera i 10,5 C. Nettamente identitario. Un Catarratto inconfutabilmente montevaghese.

(Manuela Laiacona)



SANSONINA

Doc Lugana Fermentazione Spontanea

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola La Sansonina](#)

Proprietà: Carla Prospero Zenato

Enologo: Nadia Zenato

Il Lugana Fermentazione Spontanea 2018 profuma di fiori di acacia, di frutta tropicale con leggeri tocchi di mandorla fresca e gesso. In bocca, il sorso è fragrante e ritmato, garantendo una bevibilità da primato, che poggia anche su uno sviluppo pieno e ben articolato, fino ad un finale che ritorna sul frutto con qualche cenno ammandorlato. Il nucleo storico dei vigneti della famiglia Zenato (13 ettari) si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda. E questo la dice lunga sulla sua vocazione primordiale, in una fase storica, per di più, in cui i bianchi stanno vivendo una "seconda giovinezza", anche se, probabilmente, questa realtà enologica del veronese deve molto del suo successo alla produzione rossista, proveniente dalla terra dell'Amarone. Sul Garda è tuttavia sorta la prima cantina mentre, in Valpolicella, Zenato possiede un altro nucleo produttivo, in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella, per un totale di 95 ettari a vigneto e 2.000.000 di bottiglie. L'azienda, fondata agli inizi degli anni Sessanta, resta a conduzione squisitamente familiare. A guidarla oggi i figli del suo fondatore Sergio Zenato, Alberto e Nadia. Un'atmosfera che ha segnato e segna profondamente la filosofia aziendale, a partire dalla concezione delle etichette, contraddistinte da versatilità, completezza e qualità e che l'ha condotta nel Gotha delle imprese vitivinicole del Veneto.

DEI

Toscana Igt Rosato Rosa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Maria Caterina Dei](#)

Proprietà: Maria Caterina Dei

Enologo: Jacopo Felici, Paolo Caciorgna

Il Rosa 2018 è ottenuto da Sangiovese in purezza ed ha un affinamento rapido di tre mesi in acciaio. Alla vista il suo colore rosa è pallido alla maniera provenzale. I profumi alternano cenni floreali e ricordi di piccoli frutti rossi, con qualche tocco di pietra focaia a rifinitura. In bocca, il sorso è delicato ma goloso, con la fragranza acida protagonista a dar man forte ad una buona acidità. La storia della cantina poliziana con sede a Martiena comincia nel 1964, quando Alibrando Dei acquista i primi terreni a Bossona, passando poi all'acquisizione, negli anni Settanta, della proprietà di Martiena e della villa annessa. L'esordio commerciale arriva però nel 1985, con le prime bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano. Oggi, a guidare questa realtà viticola c'è Caterina, che ha portato i vini a marchio Dei tra i protagonisti della denominazione poliziana. La cifra stilistica è sontuosa, con prodotti in grado di sfidare, come pochi altri, il tempo. La materia prima arriva dai vigneti delle sottozone di Martiena, Bossona, La Ciarliana e La Piaggia, ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, che occupano una superficie di 60 ettari, per una produzione media annua di 230.000 bottiglie. I vini della casa possiedono profumi avvolgenti, strutture robuste e articolate, accentuate da un uso generoso dei legni di affinamento, non rinunciando tuttavia a carattere e finezza.

ZOOM



COOPERATIVA SOCIALE OSIRIDE, OLIO EVO NATA TERRA

LOCALITÀ VALLE DEL GARIGLIANO - CELLOLE (CE)

Email: coop.osiride@yahoo.it

Sito Web: www.nataterra.it

Dai terreni confiscati alla camorra, sulle colline sessane nel casertano, nasce l'olio Evo Nata Terra buono e solido. Un percorso di recupero non solo di ulivi ma anche di persone. Ad animarlo la cooperativa sociale Osiride che, con i finanziamenti di Fondazione Con il Sud e Fondazione Peppino Vismara, ha rimesso in produzione 3.000 piante di ulivo. Ma non solo. I produttori sono persone diversamente abili o con storie difficili o immigrati. Insomma, un progetto che in un colpo solo produce occupazione e rigenera terre incolte ed abbandonate. Un modo per portare avanti un'agricoltura che restituisca non solo prodotti di qualità, ma anche dignità e ruoli sociali, rispettando i tempi della natura e di chi lavora la terra. Un olio di qualità simbolo di sé stesso come dell'impegno civile. Il frantoio, appena inaugurato, si trova in località Valle del Garigliano, nei pressi di Cellole nel casertano, ed è possibile prenotare il proprio quantitativo di olio sul sito dedicato.

RISTORANTE



LOCANDA LA RAIA

LOCALITÀ LOMELLINO, 26 - GAVI (AL)

Tel: +39 0143642860

Sito Web: www.la-raia.it

La Locanda la Raia a Gavi, un tempo stazione di posta per i viaggiatori, è una grande casa circondata dai vigneti, i pascoli e i boschi dell'azienda omonima. Alla guida della cucina del ristorante c'è Tommaso Arrigoni che prende ispirazione ed ingredienti dalla produzione dell'orto della tenuta La Raia, ma che seleziona anche i produttori locali, scegliendo la carne delle mucche Fassona che pascolano libere alla Raia. Per questo autunno, oltre a quelli che ormai sono i classici della Locanda come il risotto al Castelmagno con le erbe del giardino aromatico, il vitello tonnato al punto rosa o il baccalà mantecato brand de cujan, arrivano altre intriganti proposte come la mescià (la zuppa di granaglie di tradizione ligure), il petto di galletto con funghi porcini, protagonisti anche di strepitosi tajarin fatti in casa, e di un'insalata servita con zuppa di pane. Tutto a costruire un menù che si fa percorso tra la tradizione gastronomica piemontese e quella ligure, che, a loro volta, suggeriscono la cucina del Gavi.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO.
Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente
in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto,
il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © WineNews

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

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum