

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 132 - Dal 13 al 19 Dicembre 2020 - Tiratura: 13.000 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 13 AL 19 DICEMBRE 2020

Argentiera

Moët et Chandon

Ca' di Rajo

Torre Mora

Fenocchio

Ca' del Bosco

Masso Antico

Cantine Astroni

Produttori di Clavesana

Varvaglione

Borgoluce

La Contea

Borgogno

Mezzacorona

Zoom: Nonino, Grappa Riserva Aged 24 Years Sherry Cask

Ristorante: Roscioli Salumeria e Cucina - Roma





ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Argentiera

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 68,00

Azienda: [Tenuta Argentiera](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara, Stephane Derenoncourt

Il Bolgheri Superiore Argentiera è senz'altro il vino simbolo di Tenuta Argentiera ed una delle etichette di riferimento del bolgherese. Incrocio, classico per l'areale, tra Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, affina 18 mesi in barrique. La versione 2017 possiede impatto aromatico caldo ed intenso con il fruttato rigoglioso a confondersi per poi riemergere su un tappeto speziato dai lampi di macchia mediterranea. In bocca, il sorso è potente e voluminoso, dalla struttura serrata e dal finale lungo e dai toni scuri. La Tenuta Argentiera, il cui nome rimanda alle miniere d'argento che si trovavano in questa parte dell'Alta Maremma, è una delle aziende più belle e importanti di Bolgheri. La cantina, che conta su una superficie vitata di 76 ettari, per 450.000 bottiglie di produzione complessiva, è di proprietà dell'industriale austriaco Stanislaus Turnauer, accanto a cui troviamo l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme e il general manager Leonardo Raspini, e si trova al confine meridionale della denominazione, in località Donoratico. Da sempre ha puntato alla valorizzazione di questo areale, con vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere che comprendono l'entry level Poggio ai Ginepri (declinato anche in bianco e rosato), il "second vin" Villa Donoratico, i Cru Giorgio Bartholomäus, Opheiah Maria e Lavinia Maria, e l'Igt Ventaglio.

MOËT ET CHANDON

Aoc Champagne Brut Dom Pérignon Vintage

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Moët et Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Vincent Chaperon

Chiamatela pure la prova del 10. Scomponibile in otto più due. Perché queste cifre? Beh, perché in Champagne sono quelle delle annate top d'avvio di secolo. Per cui si sono spesi commenti tipo: 2002, il classico ideale; 2008, un hit per forza ed equilibrio. Ben altro invece il profilo della 10. Vendemmia ardua, ingrata. E complicata in casa Dom dalla successione (affettuosissima, ma fresca e importante) tra Richard Geoffroy e Vincent Chaperon. Dunque, doppia sfida: restare ai livelli del brand, e salvare sin dove possibile la linea produttiva (il Dom si fa sempre, e con tirature un di impensate) varata da Geoffroy. Lavorando su un'annata partita fresca e rimasta tale fino a estate inoltrata, ma per annegare, da Ferragosto, sotto vere bombe d'acqua. Il seguito è stato guerra: anticipando il grosso della vendemmia e portando a casa in primis lo Chardonnay, visto che il Pinot "eleggibile" era già scarsino. In compenso, la somma tra anticipo e fresco pre diluvi ha dato un'uva bianca tirata in acidità e ampiezza, e precursori d'aromi non bruciati. Il risultato? In divenire, ma già centrato sui fondamentali: erbe officinali, frutta bianca e tropicale, lieve tostato al naso; impatto deciso d'agrumi, tattilità e salinità al gusto, con finale di buccia d'arancia e papaya. Un vino a suo modo bipolare, tosto ed elastico insieme, e dal futuro che si prospetta nettamente superiore alle prime attese.

(Antonio Paolini)

CA' DI RAJO

Docg Malanotte del Piave Notte di Luna Piena

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Raboso del Piave

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Ca' di Rajo](#)

Proprietà: Bortolo Cecchetto

Enologo: Simone Cecchetto, Paolo Brugnera

La Malanotte del Piave è una Docg di recente istituzione (2011), che si estende lungo l'asse del fiume Piave, tra le province di Treviso e Venezia, trovando come suo protagonista assoluto il vitigno di antica coltivazione Raboso (che esiste in due distinti individui, il Raboso Piave, tipico del Trevigiano e il Raboso veronese coltivato nell'area del Polesine), dal temperamento notoriamente scorbutico e che solo con le più moderne tecniche di vinificazione è approdato ad una nuova vita. E quello prodotto dall'azienda Ca' di Rajo, Notte di Luna Piena, ne rappresenta il vino bandiera. La 2013, ottenuta da un mix di uve surmaturate in pianta ed appassite in fruttajo e affinata parte in legno grande per 36 mesi e parte in barrique per 24 mesi, è un rosso intenso e sontuoso. Il suo profilo olfattivo è intenso e caldo, quasi prepotente, con la frutta rossa e nera matura che si sovrappone a note di fiori macerati, cannella, tabacco e vaniglia. In bocca, il sorso è estremamente denso e cremoso, avvolgente e dalla struttura poderosa, con un tocco di sapidità che ne allunga il finale pieno e ancora dai ritorni fruttati. La cantina Ca' di Rajo, con sede a San Polo di Piave in provincia di Treviso, è una giovane (nata nel 2005) realtà familiare di proprietà dei fratelli Cecchetto in bilico tra Veneto e Friuli, con 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva di un paio di milioni di bottiglie.

TORRE MORA

Doc Etna Bianco Scalunera

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Tenute Piccini](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Alessandro Barabesi

L'Etna Bianco Scalunera 2019 appare di colore paglierino intensa e brillante. Accenti floreali aprono le sensazioni olfattive che poi virano su cenni agrumati, frutti bianchi maturi ed erbe aromatiche, con tocchi di pietra focaia a rifinitura. In bocca, il vino possiede sapore e fragranza in bella evidenza, che donano al sorso contrasto, vivacità e una beva fresca e rilassata. Piccini, storico imbottigliatore toscano, possiede in Sicilia la tenuta Torre Mora, che conta su 12 ettari di vigneti, in parte a Rovitello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Alla tenuta etnea il brand toscano, oggi moderna realtà commerciale e produttiva, capace di coniugare quantità e qualità, affianca la chiantigiana Valiano, 70 ettari a vigneto, la maremmana Moraia, 60 ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano, a cui è unito un ulteriore e significativo tassello toscano con il Chianti Geografico, a formare un mosaico articolato dalla massa critica non da poco, espressa da 400 ettari di vigne e 16.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, con il recente coinvolgimento di Riccardo Cotarella come consulente aziendale.



FENOCCHIO

Docg Barolo Castellero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Az. Agricola Giacomo Fenocchio](#)

Proprietà: Claudio Fenocchio

Enologo: Claudio Fenocchio

Tutto è cominciato nel 1864, l'anno di fondazione dell'azienda che dopo 4 generazioni è ora nelle mani di Claudio: a lui, che fin da piccolo aiutava il padre nel lavoro in vigna ed in cantina, il compito di gestire dal 1989 ad oggi le nuove acquisizioni, la conversione al biologico anche se non certificato, ma riducendo a zero l'uso di diserbanti e concimi chimici, un patrimonio non solo materiale che comunque poggia su 14 ettari vitati di proprietà. La tradizione, nel senso meno vetusto e polveroso del termine, passa attraverso le etichette dei rossi più tipici del territorio, mentre la voglia di sperimentazione e modernità di esprime in un Arneis arancio. La cantina è stata completamente costruita nel 1997 ed ospita, accanto alle vasche d'acciaio, botti grandi di rovere. Il Barolo Castellero 2016 si presenta alla vista di un colore rubino con riflessi granati, limpido, gradevole alla vista. Al naso conquistano i sentori di prugna e ciliegia, netti, poi lievi sentori floreali di viola. Note di erbe aromatiche a completare, come timo e alloro, quindi cenni speziati tenui di liquirizia e chiodi di garofano. Piacevole l'ingresso in bocca, dimostra sostanza, con tannini fini, bilanciati alla parte alcolica, giusta nota acida a rinfrescare. Nella lunga persistenza si scopre un bel retrogusto di confettura ingentilito da note speziate.

(Leonardo Romanelli)

CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Extra Brut
Cuvée Prestige R.S. Edizione 32

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco,

Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Ca' del Bosco](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita e famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

Questa Cuvée Prestige fa parte del nuovo percorso che Ca' del Bosco ha ideato per la sua etichetta di Franciacorta storica e non millesimata, per onorarne la capacità di invecchiamento che ha dimostrato negli anni (ma anche il difficile - ma pieno di soddisfazioni - processo che l'enologo Stefano Capelli ogni anno affronta per creare un assemblamento armonico fra i diversi vigneti e le diverse annate): niente millesimo, quindi, ma una "edizione", che permette di identificare (e quindi confrontare) ogni nuova uscita. In particolare, le bottiglie siglate con R.S. - Recentemente Sboccate entrano a far parte a tutti gli effetti di un viaggio nel tempo: un cofanetto che ogni anno verrà messo in commercio contenente 3 vecchie annate. A novembre 2020, a dire il vero, ha esordito come primo mattoncino una versione ampliata di 9 bottiglie (500 pezzi a € 700,00, già esauriti), divise fra l'Edizione 34, la n. 33, la n. 32, la n. 31, per finire con la 30, la prima Cuvée Prestige svelata al mercato nel 2007. Alla presentazione del progetto, avvenuta lo scorso settembre, la possibilità di assaggiarle insieme ha evidenziato come l'Edizione 32 sia la più composta e riservata delle 5. Con base vendemmia 2007, offre sentori delicati di frutta tropicale e di dolci di pasticceria, armonicamente legati e stuzzicati da bollicine cremose; il sorso si sviluppa ad anfora: largo e succoso in entrata, via via più sottile e profumato in chiusura.

MASSO ANTICO

Doc Primitivo del Salento

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Schenk Italian Wineries](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Daniele Ressa

Il Gruppo a capitale svizzero rappresenta oggi una delle più grandi e articolate realtà europee del vino con più di 55 milioni di bottiglie prodotte in media annualmente e con un fatturato di 600 milioni di euro. Una storia lunga oltre un secolo ha alimentato la crescita e lo sviluppo di questo gigante che, come il nome suggerisce, trova in Italia la componente decisiva per sostenere tali numeri stellari. Il ricco e vasto portafoglio etichette aziendale di Schenk Italian Wineries poggia, oltre che sulle aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, su una miriade di marchi, che spaziano praticamente in ogni zona enologica più rilevante dello Stivale, dal Prosecco fino alla Puglia. Ed è proprio da questa Regione che proviene il Primitivo del Salento Masso Antico 2015, un vino capace di evocare con buona puntualità i sapori e i profumi di una terra enoica antica e ancora di grandi potenzialità, che mescola la tradizione dei metodi di vinificazione pugliesi, a partire, per esempio, dall'appassimento delle uve in pianta, con un clima particolarmente favorevole alla produzione di vino. Un connubio solido e unico tra terra e ambiente, che è ben sintetizzato in questo rosso generoso e dal carattere squisitamente mediterraneo, che mette assieme profumi caldi e intensi, dal frutto rigoglioso e speziato, e gusto morbido, avvolgente, accattivante ed immediatamente piacevole.

CANTINE ASTRONI

Dop Falanghina Campi Flegrei Vigna Astroni

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: 18,00

Azienda: [Società Cantine degli Astroni](#)

Proprietà: famiglia Varchetta

Enologo: Gerardo Vernazzano

Le aziende viticole a ridosso delle città hanno sempre un certo fascino, perché si occupano di oasi verdi nel caos di una metropoli. È il caso di Cantine Astroni, a pochi chilometri dalla città di Napoli. L'oasi è quella della Riserva Naturale del WWF, un polmone verde di origine vulcanica ben piantato nel capoluogo campano. L'area è quella dei Campi Flegrei, suoli attivi e in continuo movimento. E vibranti e in perpetuo divenire sono anche i vini dell'azienda dei Varchetta, nata nel 1999 e che anno dopo anno ha dato lustro agli autoctoni della regione, Falanghina e Piediroso, in alcuni casi ancora a piede franco. Il lavoro in vigna si è concentrato sui cru e il vino di cui parliamo nasce da uno di questi, Vigna Astroni, alle pendici del cratere omonimo. Due ettari di vigneto a forte prevalenza di Falanghina sistemata su terrazzamenti. I suoli presenti hanno origine vulcanica e forma piroclastica, certamente legata alle ultime eruzioni flegree comprese tra 5000 e 3500 anni fa. Una condizione ottimale per vini che vogliono essere longevi. Questa 2017 ne è la prova, con il suo giallo intenso, con una materia cremosa e dalle note fumé. Il naso richiama torba e humus, in bocca la salinità è protagonista, così come una persistenza di tutto rispetto. Una beva stuzzicante grazie alla freschezza ma anche alla complessità del sorso. Un vino che assomiglia tantissimo al luogo in cui nasce, "i campi ardenti", ancora vivi e in movimento.

(Francesca Ciancio)



PRODUTTORI IN CLAVESANA

Docg Dogliani Terra Bio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Cantina Clavesana Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Damiano Sicca, Gianfranco

Cordero

«Sono tempi di grandi cambiamenti: vogliamo dare il nostro contributo a cambiare in meglio». Lo presentano così il nuovo Dogliani biologico, una scommessa dei Produttori in Clavesana, storica cooperativa del Cuneese che riunisce 200 soci viticoltori. La sfida è dei soci più giovani che credono in nuovi metodi di coltivazione della vite in Langa. La riconversione dei vigneti alla viticoltura biologica è un lavoro durato anni, ma è solo l'inizio di un nuovo percorso dell'agricoltura in questa Langa più selvaggia, dove i vigneti sveltano tra i 300 e i 500 metri di quota. Colline che hanno saputo custodire una ricca biodiversità di fiori, fauna e alberi. Da sempre, qui, l'uva più coltivata è il Dolcetto e la cooperativa di Clavesana è la maggior produttrice. Un tempo era la merce di scambio con la Liguria: dal mare ci si riforniva di olio, sale e acciughe (ingredienti della bagna cauda) in cambio di dolcetto. È il vino quotidiano per eccellenza. Oggi porta il nome del comune piemontese, dove si coltiva da secoli. Sull'etichetta un vecchio "tirabusson", cavatappi, indica questa sua propensione ad accompagnare bene i piatti di tutti i giorni. È un vino schietto: rosso rubino intenso con un sentore di frutti di bosco, mora e lampone, un piacevole retrogusto amarognolo e una lieve speziatura. Provato con i tajarin (piccole tagliatelle di Langa) ai funghi. Variante di pesce: baccalà al vapore su crema di verza.

(Fiammetta Mussio)

VARVAGLIONE

Salento Igp Negroamaro 12 e mezzo Christmas Edition

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Società Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: Cosimo Varvaglione

Enologo: Cosimo Varvaglione

Dalla pugliese Varvaglione un vino pensato per il Natale, questa speciale linea di 12 e mezzo, la cui etichetta è come una piccola lavagna dove chi dona o chi riceve può scrivere con un gessetto in dotazione una parola o una frase. Il Negroamaro 2019 matura per sei mesi in legno piccolo ed è caratterizzata da un impatto olfattivo intenso, che vede protagonista un rigoglioso fruttato rosso maturo con qualche cenno speziato e mentolato. Probabilmente il suo punto di forza sta nella progressione gustativa che si muove densa, cremosa, e dolce, fino ad un finale bilanciato e non privo di fragranza. Varvaglione, con sede a Leporano in provincia di Taranto, è cantina dai numeri non confidenziali: 4.000.000 le bottiglie prodotte, che sono ottenute sia dalle uve di vigneti di proprietà che in affitto, sia da quelli di viticoltori partner ultra trentennali, facendo levitare l'estensione coltivata ad oltre 1.500 ettari, quasi interamente coltivata con varietà locali come Primitivo, Negroamaro, Malvasia, Aglianico, Verdeca, Falanghina, Malvasia e Fiano, con l'eccezione internazionale dello Chardonnay. L'azienda ha carattere ancora familiare e, dal 1921 anno della sua fondazione, si sono succedute tre generazioni sul suo ponte di comando, prima lavorando prevalentemente vino sfuso e, da vent'anni a questa parte, mettendo al centro del proprio core business l'imbottigliato con un ricco e variegato portafoglio etichette.

BORGOLUCE

Docg Valdobbadiene Prosecco Gaiante

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Borgoluce Società Agricola](#)

Proprietà: Lodovico Giustiniani

Enologo: staff tecnico aziendale

L'elenco sarà necessario, e comunque non noioso. Perché alla fin fine, più di tanti commenti comunque soggettivi e opinabili, sono i dati certi a contare. Ecco perché raccontare di Borgoluce significa in primis parlare di un paradiso terrestre: fatto di boschi, frutteti, semine, pascoli, suini, ovini, bovini, vigneti, rivoli d'acqua, strade bianche ed erbe e fiori d'ogni tipo. Un contesto da fiaba, dove ovviamente non mancherà ospitalità adeguata, che supera i mille duecento ettari e che, nonostante i numeri e l'articolazione del progetto, ruota attorno all'ecosostenibilità ambientale e alla conduzione biologica: anche per quanto concerne il vino, ovviamente, che di recente ha visto la conversione alla biodinamica di diciassette ettari persino negli impianti più pianeggianti, quindi in condizioni viticole bisognose di maggior attenzione. A rendere ulteriormente l'idea basterà ancora citare l'autonomia di molta parte della tenuta e della cantina, basata su impianti fotovoltaici e a biomassa. Onore al merito, quindi a Lodovico Giustiniani - e a tutti coloro che operano con lui -, che oltre ad alcuni vitigni internazionali punta logicamente sulla Glera. Sempre divertentissimo, al riguardo, questo Gaiante: "col fondo", com'usa dire, per la presenza in bottiglia dei sedimenti naturali dovuti alla rifermentazione, è floreale e fruttato, con ricordi lievitati e di crosta di pane.

(Fabio Turchetti)

LA CONTEA

Terre Siciliane Igt Rosso Classe 39

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola La Contea](#)

Proprietà: famiglia Turrisi-Capizzi

Enologo: Pietro Di Giovanni

Il panorama aziendale sulle falde dell'Etna sta progressivamente crescendo in quantità. Un fatto che sottolinea da un lato l'appello sempre più forte che esercita la viticoltura vulcanica (qui, evidentemente, in senso davvero letterale) e, dall'altro, la realtà da vero e proprio terroir a sé stante, che l'Etna sta sempre più mostrando. Il fenomeno Etna, insomma, è probabilmente tra le cose più interessanti che la Sicilia enoica ha prodotto nel recente passato e dal potenziale ancora decisamente non del tutto svelato. Ecco allora La Contea, giovane cantina di proprietà della famiglia Capizzi. Una realtà che si trova a Mascali a 400 metri sul livello del mare, nel versante orientale del Vulcano, con i suoi 16 ettari coltivati prevalentemente a vigneto da cui, per adesso, escono un bianco, un rosato e un rosso. Quest'ultimo, ci ha convinti maggiormente. Il Classe 39 è un classico blend di uve locali a base di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, affinato in legno piccolo per 18 mesi. La versione 2018, interpretando con accenti non privi di personalità il millesimo, appare di un bel rosso granato trasparente e brillante, ad introdurre un profilo aromatico che alterna frutti rossi e tocchi floreali su sottofondo di grafite e pietra focaia. In bocca, il sorso è denso ma non sovrabbondante, con verve acida fragrante e tannino ben a fuoco. Il finale è avvolgente, con ritorni speziati e fruttati.



BORGOGNO

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Società Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: Andrea Farinetti

Enologo: Giuseppe Caviola

Che il Piemonte sia areale soprattutto rosa è un fatto piuttosto incontrovertibile. Che vi si producano bianchi significativi è altrettanto vero, ma, probabilmente, sul versante bianchista la sfida più avvincente, peraltro intrapresa anche da altri brand langaroli di punta, è quella che ha per protagonista il Timorasso, vitigno di antica coltivazione caratterizzato anche da una non secondaria longevità. Quello declinato da Borgogno sembra proprio cogliere nel segno. I profumi della versione 2018 mettono in evidenza note idrocarburiche, di miele e di pietra focaia a sovrastare tocchi floreali e fruttati. In bocca, il sorso è morbido, fragrante e intenso. Borgogno rappresenta uno dei marchi storici della denominazione del Barolo: cantina fondata nel 1761, ha decisamente segnato questo areale di prestigio. Oggi Borgogno conta su 16 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie ed ha certamente tratto giovamento dal suo passaggio di proprietà, datato 2008, alla famiglia Farinetti (Eataly, Fico, etc.) che guida la cantina attraverso il figlio di Oscar, Andrea, senza intaccare l'impianto stilistico di stampo tradizionale dell'azienda con sede a Barolo. E i cambiamenti produttivi, che pure ci sono stati, dal ritorno alla fermentazione in cemento alla certificazione biologica, solo per fare due esempi, hanno peraltro nel complesso amplificato la cifra stilistica aziendale.

MEZZACORONA

Doc Teroldego Rotaliano Nos Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Mezzacorona](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il Trentino enoico non esisterebbe senza il suo vitigno principe, il Teroldego. Una varietà a bacca rossa che riunisce nel suo DNA parentele con Schiava, Lagrein e Marzemino ma con anche con la Dureza, a sua volta imparentata con il Syrah. Mezzacorona coltiva il suo Teroldego nella Piana Rotaliana, l'areale più vocato per queste uve, nelle zone di Fron, Rauti, Catorzi e Sottodossi. Il Nos Riserva 2013, affinato in barriques selezionate e un ulteriore anno in grandi botti di rovere pregiato, evidenzia aromi di viola, rosa, lamponi e mirtillo, con spezie e cenni affumicati a rifinitura. In bocca, il vino è pieno, dai tannini fitti ma ben risolti, che donano al sorso morbidezza bene sostenuta da una vivace fragranza acida, che si spegne solo nel finale ancora fruttato e più concentrato. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia non solo in virtù dei numeri (2.800 ettari a vigneto per 48.000.000 di produzione complessiva) e di marchi come Rotari, per restare in Regione, e Feudo Arancio in Sicilia, ma anche per la capacità di offrire una qualità costante e diffusa su tutto il proprio portafoglio etichette, con vini non di rado riconosciuti come protagonisti assoluti del panorama italiano. Il tutto realizzato attraverso una politica gestionale moderna ed efficiente, che coinvolge migliaia di soci conferitori, all'insegna di tecniche sempre più green sia in vigna che in cantina.

ZOOM



NONINO, GRAPPA RISERVA 24 YEARS SHERRY CASK

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

La famiglia Nonino non ha bisogno di presentazioni, rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy e una delle eccellenze più solide nel suo comparto. Una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte. Dal ricco portafoglio dell'azienda con base a Percoto in provincia di Udine, segnaliamo per le feste questa Grappa Aged 24 Years Sherry Cask Sotto Sigillo, invecchiata in Sherry cask dal 1994 (botti ex-Sherry n° 354 e ex-Sherry n° 364) sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane, prodotta in sole 1135 bottiglie, rara, intensa e preziosa. Distillata artigianalmente in alambicco discontinuo a vapore in rame, è ricca e complessa nel suo bagaglio aromatico che profuma di crema, miele, frutta tropicale, arancia, tabacco e cioccolato, trovando al palato una particolare finezza, dove resta in bocca interminabile fino ad un finale che vira su cenni leggermente mentolati, poi affumicati e di sotto bosco.

RISTORANTE



ROSCIOLI SALUMERIA E CUCINA

VIA DEI GIUBBONARI, 21 - ROMA

Tel: +39 06 6875287

Sito Web: www.rimessaroscioli.com

Roscioli a Roma, è sicuramente un punto di riferimento per i gourmet sia per storia che per qualità dei suoi prodotti, selezionati con grande attenzione. Anche in tempo di Covid. La sua Salumeria con Cucina è aperta tutti i giorni ed in più fornisce il servizio da asporto o a domicilio. Nel menu "delivery" si può scegliere, per esempio, tra il bis di Mariozzo (maritzotto romano con robiola di Roccaverano, porchetta e alici del Cantabrico), il maialino del Chianti (a lenta cottura con profumi mediterranei, olive, capperi, su pane carasau e verdure miste), il tonno rosso stagionato sott'olio (tonno cotto al vapore con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borettane al balsamico), il gratin di penne rigate (con coda alla vaccinara e ricotta al forno), la crema di cicchie (capesante scottate al profumo di santoreggia e pioppini fritti) e da ultimo il frangipane di noci pecan (con gelato al miele, arancio caramellato e semi di sesamo) o la chantilly all'italiana (con banane al rum e cialda al cacao).



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: © Pietro Arditì, [Cantine Valpane](#)

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