

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 134 - Dal 27 Dicembre 2020 al 2 Gennaio 2021 - 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 27 DICEMBRE 2020 AL 2 GENNAIO 2021

Firriato

Cascina Castlèt

Tedeschi

Collemassari

Santa Margherita

Damilano

Cantina Sannas

Paternoster

Carpenè Malvolti

Poderi Colla

Castello di Montepò

Monteleone

Tinazzi

Amerio Rocco

Zoom: Gianluca Fusto, Panettone Classico Fusto - Milano

Ristorante: Guido, Villaggio Fontanafredda - Serralunga d'Alba





FIRRIATO

Doc Sicilia Perricone Ribeca

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 38.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Firriato](#)

Proprietà: Salvatore di Gaetano

Enologo: Giuseppe Pellegrino, Giovanni Manzo

Il Ribeca 2015, da uve Perricone in purezza, è un classico esempio della generosità dei rossi siciliani. La varietà da cui è ottenuto, probabilmente un po' meno nota del Nero d'Avola o del Nerello, per fare gli esempi più eclatanti, sa essere però altrettanto espressiva. Ecco allora un vino, maturato per 10 mesi in barrique, dai profumi intensi di mora, prugna e marasca, con tocchi di pepe, liquirizia, chiodi di garofano, zenzero e bacche di ginepro. Tannini ben risolti, contraddistinguono una progressione gustativa calda e sontuosa, dal frutto in primo piano e da una verva acida leggera, che dà al sorso dolcezza, cremosità e morbidezza. Sono 6.000.000 le bottiglie prodotte annualmente dall'azienda con sede a Paceco in provincia di Trapani, che arrivano dai 470 ettari coltivati a biologico, situati nell'isola di Favignana, nell'agro trapanese e sull'Etna. Numeri importanti che non fanno altro che ribadire il ruolo assolutamente significativo dell'azienda guidata da Salvatore e Vinzia Di Gaetano, oggi coadiuvati dalla figlia Irene e dal marito Federico Lombardo Di Monte. Una cantina ormai tra le firme più importanti del panorama enico siciliano, che ha costruito un articolato mosaico enico fatto di contrasti nello spirito della sicilianità più autentica, contribuendo in modo decisivo al rilancio enologico dell'isola, insieme ad un ristretto novero di altre realtà produttive siciliane.

CASCINA CASTLÈT

Docg Barbera d'Asti Superiore Litina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cascina Castlèt](#)

Proprietà: Mariuccia Borio

Enologo: Giorgio Gozzelino, Roberto Austa

Una Barbera che custodisce una storia di donne lunga un secolo: si chiama Litina in omaggio al nome di una prozia che, a inizio 900, portò in dote questo vigneto del Castelletto, la collina di Costigliole d'Asti, dove lo sguardo sconfinava dal Monferrato al Monte Rosa. Zia Litina amava le rose rosse e la nipote Mariuccia Borio, produttrice che ha ereditato questi filari, a ogni capo filare ne ha piantata una. Le uve Barbera provengono da questo vigneto amato e baciato dal sole, che ha vecchie viti di oltre trent'anni. Qui Mariuccia contribuisce a mantenere un ambiente naturale favorevole non solo alle viti, ma anche agli animali: le siepi non tagliate sono riparo per ricci, lepri e altri piccoli animali; decine di nidi tra i filari favoriscono la nidificazione di numerose specie di uccelli; le cavità di un filare di vecchi gelsi sono diventate il riparo per picchi, gufi e scoiattoli rossi. Un equilibrio che si ritrova nel bicchiere assaggiando Litina, una Barbera elegante con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza. Bisogna pazientare qualche anno prima di berla: ora è pronta la 2016. Una spezia leggera di vaniglia volteggiava tra frutti di bosco e melograno maturo. In bocca la sensazione è di un piacevole e avvolgente calore. È il vino ideale per una serata d'inverno. Provata con piccole tagliatelle all'uovo con ragù di fegatini. Si adatta bene anche con formaggi di media stagionatura, tome e pecorini.

(Fiammetta Mussio)

TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Ansari

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvinone, Corvina, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 6.300

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: fratelli Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

L'Amarone della Valpolicella Ansari 2016 ottenuto classicamente da un uvaggio a base di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, raccolto in tre differenti vigneti e posto in appassimento per 4 mesi, trascorre un'epoca di 30 mesi di maturazione in legno grande. Si tratta di un rosso fedele alle tradizioni locali e profondamente legato al suo territorio d'origine. Dal colore rubino intenso con qualche lampo di tonalità ruggine, possiede un profilo olfattivo ampio e sfaccettato, che comprende rimandi al ribes, al mirtillo, alla ciliegia, alla prugna e al fico, con qualche cenno di frutta rossa in confettura su una base di caffè e pepe. Corposo e strutturato in bocca, dove il sorso trova una persistenza notevole, ha uno sviluppo continuo, denso e cremoso, fino ad un finale largo, caldo e profondo. La produzione della cantina in mano alla famiglia Tedeschi fin dagli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, rimane senz'altro radicata fortemente nelle tipologie storiche della Valpolicella, definendone, anzi, i tratti più significativi almeno con le esecuzioni del recente passato, attraverso vini dalla cifra stilistica sempre coerente, in cui trionfano ricchezza aromatica e solidità del sorso. Oggi l'azienda con sede a Pedemonte può contare su un patrimonio viticolo di 46 ettari e una produzione annua complessiva di 500.000 bottiglie ed è condotta da Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi.

COLLEMASSARI

Doc Montecucco Rosso Rigoletto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Ciliegolo, Montepulciano

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agricola Collemaassari](#)

Proprietà: Maria Iris Tipa Bertarelli, Claudio Tipa

Enologo: Maurizio Castelli

Solo apparentemente semplice, il Rigoletto è vino che colpisce per beva e per vocazione gastronomica. La versione 2018 brilla per fragranza e sapore, con un giusto rapporto qualità/prezzo che, di questi tempi, è un elemento centrale. Affinato in acciaio per cinque mesi più altri cinque in legno piccolo di secondo e terzo passaggio, ha naso fruttato e speziato, con cenni balsamici ad aumentarne la fragranza. In bocca, il sorso è vivace e rotondo, caratterizzato da tannini croccanti e da una spigliata acidità, che ne rende la beva incalzante. Maria Iris e Claudio Tipa sono i proprietari della cantina di Collemaassari, posta al centro del territorio del Montecucco, punto di partenza per la creazione di un vero e proprio gruppo vitivinicolo, che comprende Grattamacco a Bolgheri e Poggio di Sotto a Montalcino, accompagnato da un'ulteriore serie di acquisizioni, soprattutto di vigneti, sia nel Montecucco che a Montalcino. Il loro impegno ha permesso ad una giovane e marginale denominazione maremmana di ritagliarsi uno spazio nel competitivo scenario enico toscano, oltre a farsi conoscere all'estero. A Collemaassari la conduzione del vigneto (di 110 ettari da cui producono 500.000 bottiglie l'anno) è a biologico, ma anche in cantina gli interventi sono all'insegna di un sobrio modernismo e poco invasivi. Lo stile dei vini ha il piglio dei rossi toscani di razza, con il Sangiovese protagonista assoluto.



SANTA MARGHERITA

Doc Alto Adige Bianco Luna dei Feldi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Müller Thurgau,

Gewürztraminer, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Santa Margherita Gruppo Vinicolo](#)

Proprietà: famiglia Marzotto

Enologo: Loris Vazzoler

Il Luna dei Feldi è tra i pochi bianchi, nella gamma delle etichette a marchio Santa Margherita, a distaccarsi dalla filosofia produttiva di valorizzazione del monoviteigno iniziata con il Pinot Grigio. Le quattro varietà che lo compongono - Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e Pinot Bianco - possiede piacevole spalla acida e chiusura di decisa persistenza. Il Gruppo vinicolo Santa Margherita, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è oggi uno dei punti di riferimento del panorama enoico del Bel Paese. Cresciuto sino a diventare un vero e proprio "mosaico enologico" è presente con cantine e vigneti in alcune delle più significative zone produttive italiane: nel Veneto Orientale, nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene, in Alto Adige, in Franciacorta, in Toscana nella zona del Chianti Classico e in Maremma, in Sicilia e, da ultimo, anche in Sardegna. Attraverso i brand Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Sassoregale, Terrelade, Cà Maiol e Mesa, rappresenta uno dei poli numericamente più importanti dell'enoologia italiana, con 13 milioni di bottiglie vendute ogni anno in 90 Paesi del mondo.

DAMILANO

Doc Dolcetto d'Alba

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 13.600

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

Il Dolcetto coglie a pieno l'anima più immediata dei vini di Langa, ponendosi tra le più schiette e più antiche espressioni di quei prodotti che non si vergognano mai di rivendicare la loro natura semplice ma non banale. E la versione 2018 eseguita da Damilano non tradisce questa caratteristica. Il suo colore è un classico rubino brillante con lampi quasi purpurei, ad anticipare un bagaglio aromatico di assoluta fragranza dove il fruttato rosso la fa veramente da padrone. In bocca, il sorso è agile, continuo e dalla netta alternanza tra dolcezza e freschezza acida che lo rende goloso. La famiglia Damilano è antica, così come la sua produzione di vini di Langa. Oggi è la quarta generazione a condurre la cantina, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento dei vini, ma non solo. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti, per una produzione che raggiunge le 350.000 bottiglie annue. E se certamente la parte da leone è giocata, inevitabilmente, dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei celeberrimi Cru Cannubi, Brunate, Cerequio e Liste, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba), anche il resto della gamma delle etichette aziendali possiede costanza qualitativa e stile ben definito.

CANTINA SANNAS

Doc Cannonau di Sardegna Bobotti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 3.333

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: Società Agricola Sannas

Proprietà: Giomaria, Marisa e

Piero Graziano Sanna

Enologo: Piero Graziano Sanna

La Sardegna è una terra magica, che si esprime con uno strano connubio di durezza ed accoglienza. Qualche anno fa Piergraziano Sanna - un paio di bottiglie in una mano ed un coltello a serramanico nell'altra - ha aperto il suo Cannonau in una piccola enoteca di Orosei, guardandomi fisso negli occhi e usando il coltello come cavatappi. Temo il peggio: dover dare un feedback ad un produttore verace ed orgoglioso che presenta un vino cotto, con volatili a duemila ed un'alcolicità esacerbata dalle temperature desertiche. Il Bobotti (l'uomo cattivo nella cultura nuorese) è rosso rubino intenso, trasparente e luccicante; una brillantezza che è quantomeno indice di freschezza e di un vino non estrattivo e seduto. La mia tensione si allenta. Sento arrivare i profumi di amarene e frutti di bosco mescolati a rimandi di erbe aromatiche essiccate, di bacche di ginepro appena raccolte, di elicriso e di qualche sentore di humus. La bocca è dolce e sapidissima assieme: straripante energia che non può lasciare indifferenti; un succo dissetante, così ricco che scioglie anche qualche traccia di rusticità nel tannino che ogni tanto si presenta. Bobotti viene da una terra straordinaria, punteggiata da vigne ad alberello, mai trattate. Le uve vengono pigiate con i piedi ed alcuni raspi, per avviare la fermentazione spontanea e poi lasciare andare il mosto seguendo solo con alcune follature manuali. E una voglia matta di fare ogni volta un prodigio.

(Filippo Bartolotta)

PATERNOSTER

Doc Aglianico del Vulture Rotondo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: 29,00

Azienda: [Azienda Vinicola Paternoster](#)

Proprietà: Tommasi Family Estates

Enologo: Fabio Mecca, Giancarlo Tommasi

È dall'omonima contrada, non lontano da Barile, che nasce l'Aglianico del Vulture Rotondo, un rosso avvolgente lasciato maturare in barrique per 14 mesi. Di colore rosso rubino con riflessi purpurei, la versione 2017 al naso mette in evidenza profumi fruttati e speziati con un tocco di liquirizia che ne accentua la trama aromatica. Al palato, il sorso è succoso e concentrato, piacevolmente caratterizzato da ritorni di lampone in confettura, che segnano anche il finale morbido e persistente. Fu Anselmo Paternoster che nel 1925 puntò sull'Aglianico del Vulture. Una scelta lungimirante che ha condotto questa realtà produttiva - dapprima provvedendo alla sola commercializzazione poi producendo direttamente i propri vini - a diventare la guida di quella che può essere considerata una vera e propria rinascita dell'areale del Vulture e dei suoi vini alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso. Recentemente acquisita da Tommasi Family Estate, la cantina di Barile della famiglia Paternoster, che continua a lavorare in azienda, è un brand fondamentale per il Vulture enoico. Gli ettari a vigneto, condotti a biologico, sono 20 per una produzione annua complessiva di 150.000 bottiglie. La cifra stilistica delle etichette dell'azienda, che attinge le sue uve principalmente dalle "sottozone" di Barile e Macarico, è ormai consolidata e costituisce un modello e un punto di riferimento per tutto un territorio.



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Prosecco Superiore Brut
1924 Prosecco

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera ed altri vitigni storici del territorio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Il "1924 Prosecco" è una speciale Cuvée dedicata al peso storico del celeberrimo marchio fondato da Antonio Carpenè, a cui si ascrive lo studio e la sperimentazione del metodo di spumantizzazione del Prosecco, in pratica la sua paternità. La riproduzione della prima etichetta di Prosecco commercializzata dalla Cantina già nel 1924, mette in evidenza il legame indissolubile tra Prosecco e le colline di Conegliano, e fu progettata grazie all'intuizione del figlio di Antonio, Etilio. Un'intuizione che, vista con gli occhi contemporanei, sembra una vera e propria profezia, una specie di viatico per un successo straordinario oggi concreto più che mai. I suoi profumi alternano distinte note di mela e pera che si alternano come in un piacevole e fragrante gioco di specchi. In bocca, il sorso è delicatamente cremoso e di freschezza continua, con finale agile dai tocchi floreali. Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presentazioni, ormai assurda a simbolo del Prosecco. Attiva da oltre un secolo e mezzo non solo ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della spumantistica del Veneto enoico, ma ha saputo anche ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama enologico nazionale, producendo oggi oltre 5 milioni di bottiglie. Numeri importanti che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano.

PODERI COLLA

Docg Barolo Bussia Dardi Le Rose

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 24.400

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Poderi Colla Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Colla

Enologo: Pietro Colla

30 anni sembrano un soffio nella storia del Barolo e del Barbaresco, ma la vicenda enologica della famiglia Colla, che ufficialmente inizia nel 1994, ha radici ben più profonde, con documenti che risalgono al 1703 e che testimoniano un legame imprescindibile con le Langhe. Sono ben tre le tenute che formano l'"universo Colla": Cascine Drago a San Rocco Seno d'Elvio, Tenuta Roncaglie a Barbaresco e l'azienda Dardi Le Rose di Bussia, per un totale di 25 ettari e per non più di 150 mila bottiglie in tutto. Il Nebbiolo ovviamente è l'uva su cui tutto si concentra, ma non manca qualche incursione nelle realtà internazionali. Tutt'intorno ai vigneti aumenta, anno dopo anno, il parco alberi dell'azienda. Una decisione presa anni fa dalle due colonne del marchio, Beppe e Tino (il primo scomparso nel 2019) che hanno voluto fare del luogo dove vivono e lavorano un ambiente realmente sostenibile e dunque non solo votato alla monocultura della vigna. Tant'è che dal 1995 Poderi Colla partecipa al programma agroambientale della regione Piemonte, con un protocollo interno molto restrittivo di lotta integrata e di sostenibilità ambientale. Questo Barolo del cru di Bussia rappresenta al meglio queste scelte. Perché è gentile, non ruvido, figlio di un'ottima annata. Tutto è in asse: fiori, frutti, spezie, finale di tenue grafite e sottobosco. Insomma è l'equilibrio a colpire, proprio come avviene in un ambiente salubre.

(Francesca Ciancio)

CASTELLO DI MONTEPÒ

Toscana Igt Rosso Bracciale

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società JBS](#)

Proprietà: Jacopo Biondi Santi

Enologo: Jacopo Biondi Santi, Donato Lanati

Il Bracciale 2017, blend a base di Sangiovese e Merlot è affinato per 12 mesi in acciaio, conservando fragranza ed espressività aromatica dei due vitigni in modo paradigmatico. I suoi profumi uniscono l'ammaliante fruttato del Merlot e i toni floreali del Sangiovese, con qualche tocco speziato a rifinitura, ad anticipare una bocca succosa, dai tannini levigati e dalla progressione vivace ed accattivante. La Tenuta di Montepò, dominata dal castello di epoca trecentesca, conta su 600 ettari complessivi di cui 50 dedicati alla coltivazione della vite e si trova nel cuore della Maremma. Si tratta della proprietà di Jacopo Biondi Santi che l'ha acquistata all'inizio del Nuovo Millennio. A caratterizzare in modo del tutto particolare questo progetto enologico è il Sangiovese BBS11, clone omologato e di proprietà esclusiva della famiglia Biondi Santi, che occupa il 70% dei suoli vitati di Montepò, mentre nel restante 30% si coltivano solo due varietà, anch'esse a bacca rossa: gli internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot. Le etichette aziendali privilegiano la tipologia ad Igt: Sassoalloro (Sangiovese in purezza), Morione (Merlot in purezza), Schidione (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), Schidione Millennio (che potremmo definire una Riserva speciale ottenuta da soli millesimi importanti) con il Rosato JeT e il Morellino di Scansano, invece, a tenere alta la bandiera del Sangiovese.

MONTELEONE

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 3.800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Monteleone](#)

Proprietà: Enrico e Giulia Monteleone

Enologo: Benedetto Alessandro

C'era una volta nell'assolato Regno delle Due Sicilie una brava giornalista, Giulia Monteleone, colta, preparata, ironica, che si occupava, con successo, di vino. Tra un assaggio, un giro per cantine, una fiera a Giulia comincia ad frullare nella testolina, invero sempre coperta da deliziosi quanto eleganti cappellini retrò, un pensiero: fare vino. A volte la vita prende strade diverse da quelle che ci si prefigge, nel caso di Giulia invece tutto sembra convergere verso il suo progetto, tra un'intervista e l'altra, come nelle favole, si innamora, ricambiata, di un bel giovane, aitante, rosso di capelli, che di mestiere fa, molto bene peraltro, l'enologo, e vissero felici e contenti, direte voi. No certo che no! Perché i due decidono insieme di mettere su una cantina sull'Etna dove nel frattempo hanno trovato un paio di vecchie vigne ad alberello sul versante nord del vulcano. Insomma un bel progetto di lavoro e vita, se nel frattempo non arrivasse l'infuato 2020, il matrimonio viene rinviato e a Giulia e Benedetto tocca peraltro lavorare il doppio sia in campagna che per vendere il vino, si perché nel frattempo sono già alla seconda vendemmia. E il lieto fine? Assaggiare il loro Etna bianco 2019, un Carricante di adamantina pulizia e territorialità, dai profumi iodati, di frutta gialla ed agrumi, cristallino il sorso, sapido, vibrante, lungo e di grande armonia e persistenza aromatica.

(Massimo Lanza)



ZOOM



GIANLUCA FUSTO, PANETTONE CLASSICO FUSTO

VIA PONCHIELLI, 3 - MILANO

Email: contact@gianlucafusto.com

Sito Web: gianlucafusto.com

Creativo e rigoroso, Gianluca Fusto è come la sua pasticceria: sensibile alle evoluzioni contemporanee e, al contempo, attento al rispetto della tradizione. Dal suo laboratorio di Pasticceria Artigiana Contemporanea di Milano arriva per il Natale 2020 il suo primo Panettone Classico "Fusto". Non un Panettone qualunque, ma una specie di inno al dolce tipico milanese per le feste di fine anno. Nato da un'attenta selezione delle migliori materie prime per creare l'equilibrio perfetto nei contrasti: la farina Panettone di Molino Pasini, il burro della Normandia di Elle&Vire, i canditi fatti solo con agrumi siciliani e infine il connubio di tre vaniglie provenienti da Madagascar, India e Nuova Guinea. Per garantire il massimo della qualità, il Pastry chef ha deciso di produrre il Panettone Classico nel suo formato migliore, quello da un chilo, in una limited edition di 200 pezzi. Insieme al panettone artigianale è possibile acquistare le creme per la farcitura: lo "Zabaione, come una volta" oppure la "Illegale al cioccolato".

TINAZZI

Doc Primitivo di Manduria Feudo Croce Imperio LXXIV

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 207.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Tinazzi](#)

Proprietà: Gian Andrea Tinazzi

Enologo: Giuseppe Gallo

Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enoico del Veneto sul fronte dell'imbottigliato e dal 1984 ha cominciato ad esportare le proprie etichette fuori dai confini nazionali, acquisendo, nel 1986, la Tenuta Valleselle a Bardolino. Nel 2002, invece, allarga il suo campo d'azione alla Puglia acquistando Feudo Croce. Nel Nuovo Millennio vengono effettuate anche altre operazioni: l'acquisizione di Cantine San Giorgio a San Giorgio a Faggiano nell'alto Salento (2011), quella di Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella (2014) e di Cascina Montelupo (2017), per un totale di oltre 70 ettari a vigneto. Ricco, evidentemente, il portafoglio prodotti dell'azienda con sede a Lazise, dallo stile moderno e incentrato al suo apice su Amarone, Lugana e Primitivo di Manduria. Appartiene a quest'ultima tipologia il vino oggetto del nostro assaggio. Il Primitivo di Manduria Feudo Croce Imperio LXXIV 2018, il cui numero romano indica l'anno (1974) di fondazione della Doc Manduria, matura per 8/12 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata, in legno medio-grande, e si propone con il classico piglio caldo e mediterraneo dei rossi di questo areale. I suoi profumi sono contraddistinti da un rigoglioso fruttato e da una intensa speziatura dolce, ad introdurre una progressione gustativa avvolgente, intensa e succosa, solidamente continua e dal finale sul frutto rosso e la liquirizia.

AMERIO ROCCO

Docg Asti Extra Dry Segreto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Amerio Rocco Società Agricola](#)

Proprietà: Mario Luciano e Pietro Cirio,

Scaglione Gianluca

Enologo: Scaglione Gianluca

I fratelli Mario e Pietro Cirio e l'enologo Gianluca Scaglione gestiscono questa realtà dedicata all'imbottigliamento e alla commercializzazione situata a Canelli. La produzione è molto ampia e comprende praticamente la quasi totalità delle tipologie prodotte nelle migliori zone del Piemonte enoico: i bianchi Roero Arneis, Gavi di Gavi, oltre alle bollicine dello "Cherie" Spumante Brut e Moscato; tra i rossi, spiccano Barbera d'Asti, Piemonte Barbera, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barolo, Brachetto, Dolcetto d'Alba e Grignolino d'Asti, tra le selezioni Pianbello di Loazzolo, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, "Pianbè" Altalanga Metodo Classico e Loazzolo Doc vendemmia tardiva, "Bricula" Cortese Alto Monferrato, Moscato d'Asti e "Nuvole" Piemonte Chardonnay. A queste viene ad aggiungersi anche l'Asti Extra Brut Dry Segreto versione non dolce dell'Asti, su cui si punta molto per un rilancio della denominazione (che in questo modo è l'unica al mondo a produrre bollicine sia dolci che secche) e che ha visto riconoscersi la Docg nel 2017, proprio nell'annata del vino oggetto del nostro assaggio. Giallo paglierino brillante alla vista, con spuma cremosa, propone un profilo aromatico fragrante dai toni agrumati ad accompagnare cenni più maturi ed intensi di fiori e frutti bianchi. In bocca, il vino è immediatamente piacevole, morbido e saporito, con finale dai ritorni agrumati.

RISTORANTE



GUIDO RISTORANTE DI UGO ALCIATI

VILLAGGIO DI FONTANAFREDDA, VIA ALBA 15 - SERRALUNGA D'ALBA (CN)

Tel: +39 0173 626162

Sito Web: www.guidoristorante.it

All'interno del Villaggio Fontanafredda, il marchio storico del Barolo (oggi nell'orbita del mosaico enogastronomico di Oscar Farinetti) che ha una storia a dir poco significativa, è possibile la visita delle cantine, una passeggiata nel Bosco dei Pensieri, per immergersi tra alberi secolari, noccioli e vigneti, dormire nella "Foresteria delle Vigne", degustare vini e pranzare all'Osteria Disguido, o coccolarsi con una cena raffinata presso il Ristorante Guido, all'interno della Villa Reale. Qui lo chef Ugo Alciati propone piatti che lo hanno reso celebre in tutta la Langa, legati alla tradizione, alla memoria e alla stagionalità. Dal classico vitello tonnato o l'uovo in camicia (con crema di patate, fondata di parmigiano e tartufo bianco) o, ancora la lingua di vitello (con "bagnet" tradizionale), per cominciare, agli agnolotti in tre assaggi (dalla sfoglia sottile nel tovagliolo, i quadrati al ragu, la ricetta di Lidia al sugo d'arrosto) e alla guancia di vitello (brasata con polenta tartufata).



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: © Castello di Montepò - JBS

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