

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 136 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 GENNAIO 2021

*Frescobaldi*  
*Torre Rosazza*  
*Serra dei Fiori*  
*Bortolomiol*  
*Möet et Chandon*  
*Carpineto*  
*Lunae Bosoni*  
*Cantina di Santadi*  
*Argiano*  
*Canti*  
*Serego Alghieri*  
*Famille Perrin*  
*Pizzolato*  
*Apollonio*

*Zoom: Cantine del Notaio, Panettone Tradizionale*

*Ristorante: Iyo Experience - Milano*





## FRESCOBALDI

Docg Chianti Rufina Vigna Montesodi  
Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi](#)

Società Agricola

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Nicolò D'Afflitto

Affinato in legno grande per 18 mesi, il Chianti Rufina Vigna Montesodi Riserva 2017, prodotto fin dal 1974 ma come Igt e proprio con l'annata 2017 ritornato sotto la denominazione Chianti Rufina, possiede profilo aromatico maturo e ampio di frutti rossi e spezie dolci, che anticipano una progressione gustativa cremosa, persistente e non priva di sapidità. Frescobaldi, firma del vino soprattutto toscano ma non solo, ha bisogno di poche presentazioni ed oggi è marchio di chiara fama e tra i maggiori top player dello scenario enologico del Bel Paese. La sua solidità imprenditoriale è costruita a partire da un articolato mosaico enico, grazie a realtà produttive di rilevanza acclarata, soprattutto situate in Toscana. Si va dalla Tenuta di Castiglioni a Montespertoli a quella di Rèmoles a Sieci, da quella di Castelgocondo 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 dependance bolgherese di Ornellaia e Masseto, 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 e più profonde della famiglia Frescobaldi, attualmente in possesso di quasi mille ettari a vigneto per una produzione di 7.500.000 bottiglie.

## TORRE ROSAZZA

Doc Friuli Colli Orientali Friulano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Torre Rosazza](#)

Proprietà: Genagricola

Enologo: Giovanni Casati

Genagricola fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni, concentrando un'attività agricola dai numeri a dir poco importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania, che occupano quasi 400 dipendenti per un fatturato annuo che si aggira sui 50 milioni di euro. Nel comparto viticolo Genagricola sforna all'anno mediamente oltre 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con sette aziende che vinificano in Italia (con i marchi Borgo Magredo, Bricco dei Guazi, Costa Arénte, Gregorina, Poggiobello, Solonio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+) e una in Romania (Dorvena). Un mosaico enico dalla dislocazione geografica molto articolata che va dal Friuli al Piemonte, dal Veneto all'Emilia Romagna, comprendendo anche il Lazio, per arrivare, appunto, fino in Romania, a declinare molte tipologie di vini e altrettante peculiari caratteristiche. In Friuli, la realtà di Torre Rosazza, di proprietà del gruppo dal 1974, conta su 90 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie, ed è probabilmente l'azienda che più ha dato a questo progetto. Il Friulano 2019 si presenta agli occhi giallo paglierino carico, mentre al naso i profumi sono intensi e richiamano la mandorla, i fiori gialli e qualche cenno agrumato. In bocca è bianco cremoso e pieno, seducente nel suo attacco dolce e nella sua progressione fragrante.

## SERRA DEI FIORI

Doc Langhe Nascetta La Regina

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nascetta

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Serra dei Fiori Società Agricola](#)

Proprietà: Raffaella e Giuseppe Bologna,

Renzo e Valerio Giacosa

Enologo: Giuseppe Bologna, Beppe Zatti

Si scrive Nascetta, ma in Langa si pronuncia "Nas-cèta" staccando la "s" dalla "c" e con "e" semi-muta. È più facile degustarlo che pronunciarlo questo vitigno autoctono di cui si parla già nell'800 tra Alba e Mondovì, poi quasi scomparso e ancora oggi una rarità essendo coltivato in meno di 50 ettari in tutto il Piemonte. La Regina nasce in vigneti piantati nel 1990 nella Tenuta Serra dei Fiori, una collina dove tira sempre il vento di mare - il "marin" - a Trezzo Tinella, in provincia di Cuneo. Siamo nella Langa più aspra tra ripide colline e boschi, a 450 metri d'altezza, ma a due passi dalla città di Alba e dalle vigne di Barbaresco. È l'azienda dove i fratelli Raffaella e Giuseppe Bologna, più noti per la produzione di Barbera dell'azienda Braida di Rocchetta Tanaro, insieme ai fratelli Renzo e Valerio Giacosa di Neive, coltivano le uve per i loro vini bianchi. Fu Roberto Macaluso, tecnico agrario di lunga esperienza, a consigliare di impiantare un vitigno autoctono raro qual era la Nascetta trent'anni fa. Una scelta lungimirante. È un'uva semi aromatica che si esprime al naso con note di agrumi, mela, pera, fiori di acacia, fieno e frutta esotica. In bocca ha una bella nota minerale, simile ai vitigni che crescono nelle zone fredde. Provato in abbinamento con una pizza integrale ai frutti di mare. In generale la Nascetta accompagna bene il pesce crudo e tutti i piatti a base di pesce.

(Fiammetta Mussio)

## BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Brut Prior

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 360.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Bortolomiol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin

Il nome Prior, che sta nell'etichetta del Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019 oggetto del nostro assaggio, rimanda allo spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol, convinto sostenitore del Prosecco in tempi non sospetti. Dai profumi delicati di mela verde accompagnati da tocchi agrumati e leggermente erbacei, possiede bocca fragrante e setosa, di immediata piacevolezza. Bortolomiol, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso nello scacchiere produttivo di Conegliano Valdobbiadene, oggi zona di successo esponenziale. L'azienda è guidata 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 2.100.000 bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene, impegnata anche nella valorizzazione dei vigneti del Parco della Filadelfia, tra quelle di riferimento dell'areale. Come a completare un progetto enologico squisitamente veneto, una nuova avventura, ma fuori dai confini regionali. Nei pressi di Montalcino, infatti, ha preso forma il sogno toscano del fondatore Giuliano.



## MÖET ET CHANDON

Aoc Champagne Dom Pérignon Brut Rosé

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Möet et Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Vincent Chaperon

## CARPINETO

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Carpineto](#)

Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

## LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Cantine Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

## CANTINA DI SANTADI

Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carignano, Bovaletto

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: 45,00

Azienda: [Cantina Santadi Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Se Dom Pérignon spinge i propri limiti ad ogni annata, il Rosé lo fa ancora di più, perché è ispirazione, trasgressione, una dichiarazione di libertà, pur rimanendo fedele a sé stesso. Una sfida permanente, dove il ruolo del Pinot Noir si fa centrale e anche la componente di vino rosso fermo entra nell'equazione. L'annata 2006 è stata complessivamente calda, seppure caratterizzata da contrasti, tra il luglio afoso, l'agosto insolitamente fresco e umido e l'atmosfera ancora quasi estiva di settembre. Al naso il Dom Pérignon Rosé 2006 possiede bouquet affascinante, maturo e profondo. Ben presto la prima ondata, un connubio scuro di spezie e cacao, lascia spazio alle note fruttate, che si affermano in tutta la loro maestosità: fico e albicocca passiti, arancia candita. Sull'insieme aleggiano accenti affumicati. In bocca, l'ampiezza del vino si diffonde immediatamente. L'intensità e la succulenza persistono a lungo, giocando tra il soffice e il croccante. La consistenza setosa si fonde in una trama fitta, vigorosa, dalla leggerezza vegetale e linfatica. La vinosità si fa iodata, salina. Dom Pérignon è l'apice produttivo di Moët & Chandon (unitosi alla Hennessy Cognac nel 1971 e a Louis Vuitton nel 1987, diventando così parte del gruppo LVMH - Louis-Vuitton-Moët-Hennessy, il polo del lusso più grande al mondo), che conta su 1.150 ettari di vigneto per 24.000.000 di bottiglie di produzione media.

Il Chianti Classico Gran Selezione 2016 di Carpineto, coglie i tratti salienti di un'annata da incornciare per la denominazione a cavallo tra Siena e Firenze. Affinato per 18 mesi in legno piccolo, si esprime aromaticamente con vigore e intensità, mettendo in fila profumi di piccoli frutti rossi, cenni mentolati e spezie dolci. In bocca, il sorso è deciso e serrato, con una struttura articolata che si declina tra ritorni fruttati e speziati, incisive incursioni tanniche e fragranti lampi acidi. 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 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.

È probabilmente l'etichetta più significativa, a compendiare il lavoro sul Vermentino di Lunae Bosoni, il Numero Chiuso. Un vino tutto all'insegna dell'essenza aromatica e organolettica di questa varietà di antica coltivazione ma anche e, soprattutto, della sua propensione ad affrontare il tempo che passa. Prodotto per la prima volta con l'annata 2008, affina per 18 mesi in legno. La versione 2017 ha profumi pieni di fiori di tiglio, macchia mediterranea e iodio, ad anticipare un sorso dalla caratteristica e persistente nota sapido-salina. Cantine Lunae si trova a Ortonovo in provincia di La Spezia, in un territorio, i Colli di Luni, che comprende Liguria e Toscana settentrionale. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta su 80 ettari a vigneto e su una rete di oltre 100 piccoli conferitori di provata fiducia, per una produzione di 550.000 bottiglie. Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella dei Bosoni, con l'obiettivo di valorizzare una zona che, benché abbia una storia lunga di viticoltura, solo nel recente passato ne ha dimostrato le potenzialità, giovandosi, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se vengono utilizzati altri vitigni di antica coltivazione come l'Albarola, il Vermentino Nero e la Pollera, sempre lavorati senza forzature.

"Il vino come sintesi dell'umore della terra e della luce che viene dal cielo", spesso il grande Giacomo Tachis amava ripetere questa frase attribuita a Galileo, e questo gli sarà tornato in mente quando dagli assolati terreni del Sulcis e da due vitigni all'epoca - erano gli anni Ottanta - noti solo in Sardegna, tirò fuori il Terre Brune. Un vino che ancor oggi è uno dei simboli della Sardegna enoica. Da uve Carignano e un tocco di Bovaletto il Terre Brune 2016 appare alla vista di un bel rubino granato intenso, dai riflessi più scuri e brillanti. Al naso, profuma di macchia mediterranea, sottobosco, frutti neri e rossi ben maturi ma che non virano mai, neanche dopo una lunga sosta nel bicchiere, verso la confettura, per poi lasciar spazio a sentori balsamici e speziati, pepe nero in particolare. Austera, calda e ben giocata tra frutto, acidità e tannini, la bocca; ampia, persistente e dal lungo e seducente finale all'insegna di frutti e spezie. La storia di Santadi comincia 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. 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.



## ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Suolo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.440

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Argiano Società Agricola](#)

Proprietà: André Esteves

Enologo: Bernardino Sani

Argiano è una tenuta che si trova nel quadrante sud-orientale di Montalcino. Firma storica del Brunello, capace di imporre le sue etichette nel novero dell'eccellenza assoluta dell'areale quando era in mano prima ad Alberto Marone Cinzano (giunto a Montalcino nel 1973) e poi a sua figlia Noemi Marone Cinzano (oggi impegnata nell'avventura enoica argentina di Bodega Noemia de Patagonia); dal 2013 è passata nelle disponibilità dell'imprenditore brasiliano André Santos Esteves, nella "rich list" di Forbes, con la sua Leblon Investments, seguendo il destino di molte realtà vitivinicole della Toscana enoica. Con 55 gli ettari a vigneto per una produzione di 330.000 bottiglie, soprattutto nel recente passato, grazie ad una massiccia ristrutturazione aziendale incentrata su un team di giovani professionisti, molto vicina ad una vera e propria rivoluzione, sembra rinverdire i fasti di un tempo, proponendo vini dall'impronta stilistica centrata e per certi versi mediterranea. Ne è una buona dimostrazione il Brunello Vigna del Suolo 2015, ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto di 50 anni d'età e affinato per 30 mesi in legno grande. Il suo impatto aromatico è intenso e s'impone a partire da un fruttato rigoglioso, con cenni agrumati e bei rimandi speziati. In bocca, il vino è potente ma capace di restare bilanciato e coerente, tra tannini serrati e incisivi e sorso continuo, profondo e dinamico.

## CANTI

Docg Moscato d'Asti

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Moscato

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 6,00

Azienda: [Società Fratelli Martini](#)

Proprietà: famiglia Martini

Enologo: Massimo Masasso

Era il 1947 quando Secondo decise con il fratello Luigi di fondare la Fratelli Martini Secondo Luigi spa di Cossano Belbo, in provincia di Cuneo. Gianni, attuale presidente, che cresce respirando l'atmosfera e la strategia aziendale ogni giorno, si ritrova negli anni 70 a guidare la cantina nella sua svolta più importante: la conquista dei mercati esteri. Oggi, La Fratelli Martini Secondo Luigi è nota in Italia con il brand Casa Sant'Orsola e nel mondo con il marchio Canti (ma fanno parte del portafoglio etichette anche i marchi 35 Parallelo, Collezione Marchesini e Il Cortigiano), rappresentando una tra le più grandi aziende vinicole italiane a conduzione familiare (la materia prima, che serve per mettere sul mercato gli oltre 80.000.000 di bottiglie di produzione complessiva di questa realtà, arriva dal lavoro di 1.200 viticoltori, dislocati in tutto il basso Piemonte). Sul ponte di comando, intanto, si affaccia la terza generazione della famiglia con Eleonora, figlia di Gianni, la prima donna ai vertici della Fratelli Martini, proveniente dal mondo del fashion milanese e tornata in azienda per accrescere l'immagine del brand Canti. E proprio da quest'ultima linea arriva il vino oggetto del nostro assaggio. Il Moscato d'Asti 2019 profuma di fiori e frutti bianchi, con qualche tocco agrumato, ad anticipare una bocca, dominata da una dolcezza fragrante, immediatamente piacevole.

## SEREGO ALIGHIERI

Doc Valpolicella Classico Superiore Monte Piazzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: Andrea dal Cin

Il Valpolicella Monte Piazzo 2017 possiede aromi di frutti di bosco, marasca, vaniglia e cannella che ritornano anche nel sorso di questo rosso caldo e avvolgente, dai tratti dolci e dalla progressione cremosa. Nel suo classico uvaggio anche la Molinara, clone Serego Alighieri, a rimarcare una storia enoica profonda. Stiamo parlando dei Serego Alighieri, discendenti di Dante, che con Pieralvise di Serego Alighieri è alla guida di una delle cantine più antiche d'Italia, a Gargagnano a Sant'Amrogio di Valpolicella, in viticoltura fin dal Cinquecento. I Serego, originari della Marca Trevigiana, trasferitisi a Verona al seguito degli Scaligeri, erano grossi proprietari terrieri come gli Alighieri e l'unione delle due famiglie dette vita ad una grande proprietà in Valpolicella, che divenne l'attività principale dei Serego Alighieri. Oggi gli ettari vitati della tenuta sono 45 per una produzione di 800.000 bottiglie distribuite da Masi, che collabora con i Serego Alighieri, dagli inizi del Nuovo Millennio, anche in Toscana a Cinigiano, nell'areale del Montecucco, producendo vini nei Poderi del Bello Ovile, come Dante nella Divina Commedia chiamò la sua terra natia che non avrebbe rivisto. Masi è una delle realtà più significative della Valpolicella e non solo e conta su 670 ettari a vigneto, collabora con i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino e produce vini anche in Argentina con Masi Tupungato.

## FAMILLE PERRIN

Aoc Côtes du Rhône Blanc Réserve

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grenache Blanc, Marsanne,

Roussanne, Viognier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Famille Perrin](#)

Proprietà: famiglia Perrin

Enologo: Pierre Perrin

La famiglia Perrin - quinta generazione alla guida del mitico Chateau de Beaucastel nella valle del Rodano produttori tra i più iconici di Châteauneuf-du-Pape, e proprietari di un'altra mezza dozzina di cantine in Francia, tra cui Clos de Tourelles a Gigondas e di Miraval in Provenza - ha acquisito sul finire degli anni Novanta nella zona meridionale della Valle del Rodano una tenuta con oltre 100 ettari di vigneto. Come tutte le altre aziende di famiglia anche questa è per intero condotta con i metodi dell'agricoltura biodinamica. Jacques Perrin infatti è stato tra i precursori in Francia di un approccio ecologico all'agricoltura, convertendosi almeno venti, se non trenta, anni prima di molti altri produttori al biologico e quindi alla biodinamica. Per Jacques «Un grande vino è emozione e civiltà, una leggenda che dura oltre il tempo.» e per fare un grande vino, per non snaturarlo, non poteva esserci mediazione alcuna tra varietà e terroir. Straordinario il rapporto prezzo qualità di questo Côtes du Rhône Réserve Blanc '19, blend di quattro dei più tipici vitigni del sud del Rodano. Il naso, fitto e profondo, si apre su volumi di frutti e fiori gialli, erbe mediterranee a cui segue una elegante vena minerale, il sorso invece è ben bilanciato tra una vivace acidità, un bel frutto croccante e una leggera spina salina che ne bilancia la dolcezza, lungo e ricco di note agrumate il finale.

(Massimo Lanza)



## PIZZOLATO

Spumante Extra Dry Rosé M-Use

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Raboso, Glera

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società La Cantina Pizzolato](#)

Proprietà: famiglia Pizzolato

Enologo: Walter Ceccato

Lo Spumate rosato M-Use, il cui nome evoca il termine musa ma anche Multi-Use, perché questa bottiglia nasce per non essere buttata ma riutilizzata come oggetto di design, ha colore rosa tenue con riflessi brillanti ad anticipare un naso dal bel fruttato con tocchi delicati di fiori a rifinitura. In bocca, il sorso attacca dolce, continuando con buon contrasto e fragranza. Un vino dagli abbinamenti svariati, ma che può trovare il suo spozializio perfetto con tante classiche zuppe di verdure che popolano l'Italia dei mille campanili. L'azienda Pizzolato, con sede a Villorba, produce vino dal 1981 ed è condotta da Settimo Pizzolato, che ha introdotto pionieristicamente una conduzione biologica a tutto tondo e, da ultimo, la coltivazione dei cosiddetti vitigni "Pivi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzwiderstandfähig, che significa resistente ai funghi). Una filosofia non solo produttiva ma un vero e proprio approccio ambientalista che si ritrova perfino nei materiali utilizzati per la struttura della cantina. Legno di faggio locale (certificato Pefc, e proveniente dalla Foresta controllata del Consiglio), che, ossidandosi con il tempo, contribuirà ad integrarla nel paesaggio della campagna trevigiana. Una sede aziendale, inaugurata nel 2016, che ingloba quella passata e si fonde col paesaggio circostante, nel rispetto dell'ambiente e ad impatto zero sulla comunità circostante.



## APOLLONIO

Salento Igp Negroamaro Il 150

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Apollonio Casa Vinicola](#)

Proprietà: Marcello e Massimiliano

Apollonio

Enologo: Massimiliano Apollonio

Affinato semplicemente in acciaio per tre mesi, il Negroamaro Il 150 2019 di Apollonio, esprime tutte le caratteristiche di uno dei vitigni principe del Salento enoico, restituendo un vino di bella energia e dalla espressività aromatica generosa, con un'interpretazione schietta e coerente. Alla vista si presenta con un colore rosso cangiante tra il rubino e il violaceo. I suoi profumi spaziano da cenni di fragola e rosa a tocchi di pepe e liquirizia. In bocca, il sorso è tendenzialmente fragrante, con tannini saporiti e compatti a rivelare una struttura robusta non priva di vivacità e ritmo, che ne amplifica la piacevolezza di beva. La storia della casa vinicola Apollonio è la storia di un'azienda che ha meritato il titolo di "Impresa Storica d'Italia", a sancire un ruolo fondamentale nello scenario enologico pugliese. Una storia riempita da quattro generazioni di vignaioli, aperta da Noè Apollonio nel 1870, che contribuì allo sviluppo del vino salentino, nei primi decenni del '900 considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia. Ma è negli anni '70 del secolo scorso, che Apollonio compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio. Oggi è il turno di Massimiliano e Marcello Apollonio che guidano una realtà ormai solida e significativa: circa 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva intorno ad 1.500.000 bottiglie.

## ZOOM



### CANTINE DEL NOTAIO, PANETTONE TRADIZIONALE

VIA ROMA, 159 - RIONERO DEL VULTURE (PZ)

Tel: +39 0972 723689

Sito Web: [shop.cantinedelnotaio.it](http://shop.cantinedelnotaio.it)

Last but not least, a conclusione del nostro viaggio nell'articolato e goloso scenario dei migliori panettoni made in Italy, ecco il Panettone Tradizionale firmato da una delle aziende più importanti della Basilicata, Cantine del Notaio. Si tratta di un panettone classico, rigorosamente di territorio e artigianale, realizzato dalla pasticceria Calciano di Tricarico, in provincia di Matera, ottenuto da materie prime selezionatissime come il lievito madre, la farina macinata a pietra, il burro vaccino di Normandia, il tuorlo d'uova fresche, la scorza di limone di Sorrento, i baccelli di vaniglia del Madagascar e l'uvetta jumbo cilena, macerata nel vino passito L'Autentica prodotto dall'azienda con sede a Rionero in Vulture, ed anche miscelato in parte nell'impasto, a costituirne il piacevole link enoico. Un dolce di estrema fragranza, amplificata anche dal fatto che non vengono utilizzati conservanti (la scadenza è infatti a 45 giorni) e che viene quindi sfornato di frequente per avere sempre un prodotto fresco.

## RISTORANTE



### IYO EXPERIENCE

VIA PIERO DELLA FRANCESCA, 74 - MILANO

Tel: +39 02 45476898

Sito Web: [www.iyo-experience.com](http://www.iyo-experience.com)

Dal 2007, Iyo Experience di Milano, fondato da Claudio Liu, è il ristorante di sushi e cucina giapponese contemporanea probabilmente più significativo in Italia (l'unico a meritarsi la stella Michelin) per quanto riguarda questo tipo di approccio culinario. Ogni particolare viene curato nei minimi dettagli dallo chef Masashi Suzuki e dal maître e sommelier Danilo Tacconi: dalla celebrazione delle materie prime, alla carta dei vini e dei sake. Non una semplice cucina "fusion", evidentemente, ma un vero e proprio incontro tra due culture dalla forte identità, con rivisitazioni che tengono conto dei gusti e delle contaminazioni delle due cucine per originare qualcosa di nuovo ed unico, capace di soddisfare i palati più curiosi e restare impresso nella memoria gustativa di ognuno. Una cucina che riesce a coniugare con originalità le basi giapponesi provenienti dal bancone del sushi e le suggestioni italiane, lasciando anche una finestra aperta su ingredienti selezionati dalle più disparate parti del globo..



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: © Moët et Chandon

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*