

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 137 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 GENNAIO 2021

*Zorzettig*

*Ao Yun*

*Cottanera*

*Cafaggio*

*Sella&Mosca*

*Contratto*

*Cavicchioli*

*Bertani*

*Banfi*

*Terredora di Paolo*

*Valdo*

*Leone de Castris*

*Cavit*

*Cuvage*

*Zoom: Verrigni, Fusilloro VV - Abruzzo*

*Ristorante: Amocù - Catania*



## ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Myò Fiori di Leonie

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco, Tocai Friulano, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

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

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Fabio Coser, Saverio Di Giacomo

L'azienda con sede a Cividale del Friuli, animata da Annalisa e Alessandro Zorzettig, rappresenta un classico esempio dell'abilità e della solidità imprenditoriale del Friuli enoico. Da un lato Annalisa con la sua intraprendenza e il suo dinamismo, dall'altro Alessandro a guidare con competenza e rigore i vigneti aziendali. Oggi questa realtà produttiva, protagonista della denominazione Friuli Colli Orientali, lavora 120 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie. Se nel portafoglio etichette è possibile reperire vini dall'imbattibile rapporto qualità/prezzo, pensati per un consumo immediatamente piacevole, non mancano, evidentemente, anche prodotti più ambiziosi, come quelli della linea Myò, il fiore all'occhiello della cantina Zorzettig. Questa linea incarna il saldo legame con il territorio d'origine e raccoglie sia bianchi che rossi: dal Friulano al Pinot Bianco, dal Sauvignon alla Ribolla Gialla, dalla Malvasia al Pignolo, dallo Schioppettino al Refosco, con il Myò Fiori di Leonie, oggetto del nostro assaggio, a rappresentare la punta di diamante bianchista. La versione 2018, affinata per 6 mesi in legno piccolo, è un blend a base di Pinot Bianco, Sauvignon e Friulano che profuma di mela e pesca mature, con tocchi agrumati e floreali ad accompagnare qualche accento speziato. In bocca, il sorso è ampio, spesso e cremoso, decisamente sapido e dal finale intenso.

## AO YUN

Shangri-La Cabernet

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc, Syrah, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Domaine Ao Yun](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Maxence Dulou

Chi meglio dei francesi, maestri nel fare vini dovunque, potrebbe riuscire a realizzare un grande vino anche in una zona remota della Cina? Ai piedi dell'Himalaya, Moët Hennessy (protagonista della galassia del lusso Lvmh) ha creato la cantina vicino a Shangri-Là, "piazando" nell'alta Valle del Mekong tra i 2.200 e i 2.600 metri sul livello del mare i propri vigneti, 28 ettari, piantati nel 2008 a Cabernet Sauvignon, Franc, Syrah, Merlot e Petit Verdot. A condurre questa esperienza enoica, a dir poco particolare, l'enologo Maxence Dulou, bordolese doc, che utilizza tecniche ad hoc per produrre vini di alto livello, è proprio il caso di dirlo, in questo terroir estremo: come, per esempio, una fermentazione malolattica della durata di 3 mesi in botti e vasi di argilla, per compensare la mancanza di ossigeno in altura, a cui segue un affinamento effettuato per 14 mesi sia in legno nuovo che di secondo passaggio. Il risultato di Ao Yun nel 2016, è un blend a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot. Al naso ci sono aromi affumicati e balsamici, legno di cedro, frutta gialla esotica che si mescola ai frutti rossi, ribes nero e mirtillo. Al palato, trionfano tannini morbidi e densi, per una progressione continua e compatta, dal lungo finale sapido. Di certo un rosso che fa "volare sopra le nuvole", come indica il significato del suo nome, e che fa decisamente viaggiare con la fantasia.

## COTTANERA

Doc Etna Spumante Brut

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.556

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

La cantina fondata da Guglielmo Cambria è stata tra le protagoniste assolute della rinascita di un territorio di grande suggestione ma anche dalle enormi potenzialità come quello dell'Etna. Abbandonate dopo qualche anno le suggestioni internazionali all'epoca di moda - non senza averci regalato prima un grandissimo vino, unico sia per bontà che per originalità, L'Ardenza, forse l'unica Mondeuse in purezza italiana in produzione - i Cambria sono tornati al primo amore: il Nerello Mascalese e il Carricante, che nella loro tenuta si coltivavano ben prima che nascesse l'azienda agricola. Adesso i vigneti ammontano ad una sessantina di ettari, quasi tutte a Nerello e Carricante, mentre la gamma produttiva si è concentrata sulla doc Etna e sulle sue contrade, le menzioni geografiche aggiuntive. Non poteva mancare una bollicina, e a chi possa pensare che sia strano che sull'Etna si producano anche spumanti, vorrei solo ricordare che già nel 1862 il barone Spitaleri produceva uno "Champagne dell'Etna", peraltro premiato in vari concorsi internazionali dell'epoca. Da Nerello Mascalese in purezza coltivato a 750 metri d'altitudine il Brut di Cottanera '14 sosta quattro anni sui lieviti prima di essere sboccato. Elegantissimo il naso tra rimandi a fiori d'agrumi, frutta bianca e iodate note minerali, fitto e fine il perlage che esalta la freschezza del sorso ricco di frutto, sapido e dal bel finale agrumato.

(Massimo Lanza)

## CAFAGGIO

Docg Chianti Classico Basilica San Martino Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 26,50

Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Giuseppe Caviola

Il Chianti Classico Basilica San Martino Riserva 2016, affinato per 18 mesi in legno piccolo di primo, secondo e terzo passaggio, mette in fila le principali caratteristiche di uno dei rossi che hanno fatto la storia della Toscana enoica. I profumi sono caratterizzati da un'intensa base fruttata matura e calda, a cui si sommano tocchi speziati, balsamici ed affumicati. In bocca, la struttura tannica è fitta, ricca e serrata con la verve acida sempre in primo piano a donare al sorso ampiezza, sapore e profondità. Tutte caratteristiche che ben raccontano la sottozona chiantigiana di Panzano in Chianti, che certo non ha bisogno di presentazioni. Cafaggio è una realtà storica dell'areale, che può contare su 30 ettari a vigneto, la stragrande maggioranza dei quali coltivati a Sangiovese, nella cosiddetta "Conca d'Oro" di Panzano. Cafaggio è stata, specialmente nella fase di rinascita del vino toscano a metà degli anni Ottanta, un punto di riferimento conclamato, grazie alla famiglia Farkas. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e, dal 2016, è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento. Facile intuire che ancora i vini hanno da "accordarsi" completamente con il nuovo assetto aziendale, pur esprimendo già una pulizia d'esecuzione confortante, buona premessa per una prossima iniezione di un po' di personalità in più.



## SELLA&MOSCA

Docg Vermentino di Gallura Superiore  
Monteoro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenute Sella&Mosca S. Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

## CONTRATTO

Docg Alta Langa Blanc De Noir Pas Dosé  
For England

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Società Giuseppe Contratto](#)

Proprietà: famiglia Rivetti

Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

## CAVICCHIOLI

Doc Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cavicchioli](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Sandro Cavicchioli

## BERTANI

Verona Igt Secco Original Vintage Edition

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Sangiovese,

Cabernet Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: 23,00

Azienda: [Bertani Domains Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Andrea Lonardi

Il Vermentino di Gallura Superiore Monteoro 2019, è un bianco di territorio a cui è difficile resistere. Ottenuto dopo un riposo di 4 mesi sui lieviti, possiede aromi fruttati che sfumano su toni di erbe aromatiche, cenni di macchia e fiori gialli. In bocca, trionfa fragranza e morbidezza, che si declinano in un sorso sapido e continuo. Sella & Mosca è senza dubbio una delle aziende più importanti e storiche della Sardegna. Entrata a far parte del Gruppo Terra Moretti (che raccoglie Belavista, Contadi Castaldi, La Badiola, Petra e Teruzzi), ha un peso specifico significativo nelle strategie aziendali complessive, vale tanto e ha un potenziale ancora inespresso non marginale, che i disegni della proprietà hanno ben chiari, senza però dimenticare le radici importanti di questa realtà. Tutto inizia nella Sardegna di fine Ottocento quando, per permettere lo sviluppo della vite, si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. Un lavoro giustamente definito ciclopico che ha permesso lo sviluppo dei vigneti e la loro coesistenza con aree naturali di pregio. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato, regala ancora un impressionante spettacolo di 540 ettari vitati (che producono oggi 5.000.000 di bottiglie), integrati con viali alberati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti. Il tripudio della macchia mediterranea, insomma.

Il For England Pas Dosé 2016, ottenuto da Pinot Nero in purezza e lasciato sui lieviti per oltre 40 mesi, mette al primo posto l'incisività aromatica e gustativa solita delle bollicine d'Alta Langa. I suoi profumi passano da un leggero fondo di piccoli frutti rossi a note fragranti di agrumi, ad anticipare una progressione al palato netta e quasi verticale, capace di rivelare anche struttura densa e notevole persistenza. La cantina dei Contratto, senza tanti inutili giri di parole, è un vero e proprio luogo della storia enoica dell'astigiano. Ha sede a Canelli dal 1867 e qui è stato anche imbottigliato per la prima volta un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata (era la 1917). Ancora caratterizzata strutturalmente dallo stile liberty possiede nelle sue profondità un sistema di tunnel sotterranei, costruito fra il 1860 e il 1912 e capace di arrivare sino a trenta metri di profondità. Un monumento senza eguali - dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie - che dal 2011 è passato nella mani della famiglia Rivetti (proprietaria dell'azienda langarola La Spinetta), che ha intrapreso un lavoro di ristrutturazione complessivo a partire dall'abbandono dei vigneti dell'Oltrepò Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi, oltre che ad impiantare quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a 750 metri d'altezza sul livello del mare, con Chardonnay e Pinot Nero come varietà protagoniste.

Figlio del vigneto omonimo di 5 ettari, quasi sulla riva del fiume Secchia, il Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2019 finisce sempre per lasciare il segno, restando senz'altro tra i migliori. I suoi profumi sono ricchi, incrociando frutti e fiori con rara fragranza. In bocca, il sorso è agile, pieno e di gran sapore. Nel novero delle aziende del Gruppo Italiano Vini, anche il marchio che, dal 1928, è uno dei nomi di prestigio del Lambrusco. La storia delle Cantine Cavicchioli inizia con Umberto Cavicchioli, che trasformò il laboratorio dietro casa in cantina e lavorò le uve Lambrusco di Sorbara ricavandone un vino ancora oggi in produzione. Certo, le tecniche non sono più quelle di una volta, ma la qualità del Lambrusco è rimasta la stessa: quella genuina e frizzante delle origini ed oggi l'azienda conta su 90 ettari a vigneto per una produzione che supera i 7.000.000 milioni di bottiglie. Nel territorio di Sorbara, i tra il Secchia e il Panaro, si trovano vigne e strutture agricole. A San Prospero, accanto alla cantina, sorge l'azienda "Due Madonne". A pochi chilometri di distanza, a Staggia, opera la "Forcirola", che lavora Lambrusco Salamino e Grasparossa. Mentre a Bastiglia è situata l'azienda omonima, destinata alle vinificazioni in bianco. A queste si aggiungono "Castel Faglia" in Franciacorta, e la "Francesco Bellei" a Bomperto, entrambe specializzate in Metodo Classico.

Bertani è senza dubbio uno dei nomi che hanno fatto la storia della Valpolicella. Il Secco-Bertani, per esempio, primo vino prodotto dall'azienda nel 1870 sulle colline della Valpantena, ne rappresenta una delle espressioni più solide ed è ancora oggi un classico senza tempo, oltre che un modello di riferimento. Dal percorso indicato da questa pietra miliare del vino italiano, Bertani ha pensato di crearne una particolare declinazione, introducendo, con il millesimo 2009, la versione "Vintage". Si tratta di un vino ottenuto da una antica "ricetta" del 1888, recuperata fra i documenti della cantina, e che rappresenta una sorta di "variante" rispetto al Secco-Bertani consueto. Le uve sono raccolte nei vigneti di alta collina della Valpantena, dove è possibile effettuare una vendemmia tardiva a fine ottobre. La materia prima comprende, in prevalenza, uve Corvina, con aggiunte di Sangiovese, Syrah e Cabernet Sauvignon. La vinificazione avviene in tini di legno e il vino viene svinato con un residuo zuccherino, che termina di fermentare in botti grandi di castagno e ciliegio, dove resta per 18 mesi. Dal punto di vista organolettico, la Vintage Edition 2017 non ha bisogno di molte parole, tanto ci è sembrato valido e centrato questo vino: austero nei profumi, segno di insensibilità al passare del tempo, possiede uno sviluppo gustativo dinamico e di bel contrasto, fino ad un finale succoso e sapido.



## BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

Il Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2015 è un vino decisamente ben riuscito, dal bagaglio aromatico giocato tra un fruttato nitido, caldo e generoso e cenni speziati. In bocca, lo sviluppo è continuo e ben profilato, fino ad un finale largo, saporito ed appagante. La storia di quella che può considerarsi come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala (un anno dopo acquistava anche la casa vinicola piemontese Bruzzone). Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello, diffondendo sia nei mercati degli Stati Uniti che del mondo intero i vini di Montalcino. Oggi la tenuta si estende per ben 2.830 ettari complessivi, coltivati per circa un terzo a vigneto (850 ettari, da cui si originano 10.500.000 bottiglie) e per il resto occupati da oliveti e altre coltivazioni, per esempio la prugna e i cereali, che ne fanno un'impresa agricola a tutto tondo. Nella cantina di Sant'Angelo Scalo, che è diventata anche distributore di etichette importanti (per esempio dello Champagne Joseph Perrier), si producono anche vini di altre significative denominazioni toscane (l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti e 5 ettari a Bolgheri).

## TERREDORA DI PAOLO

Docg Fiano di Avellino CampoRe

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Terredora Di Paolo S. Agricola](#)

Proprietà: Walter, Daniela e

Paolo Mastroberardino

Enologo: Paolo Mastroberardino

Assaggiando il Fiano d'Avellino CampoRe ti vien da pensare che è un po' come George Clooney: meglio incontrarlo quando arriva quel tocco di brizzolato. Il 2016, in questo caso, l'annata in commercio. «Un vino che ha tanto da dire quando non è più giovane - conferma Daniela Mastroberardino - Tradizionalmente il Fiano veniva affinato per lunghi periodi e abbiamo cercato di recuperare questa storia. Dico sempre che è una specie di operazione archeologica». La prima vendemmia di questa "riserva" nel 1998. L'uva proviene da alcune parcelle selezionate del vigneto nella Tenuta di Lapiro, Campore, dove si respira l'irpinia più selvaggia. Qui i vigneti corrono su e giù per le colline tra 350 e 700 metri d'altezza, respirando l'aria del mare. Si vendemmia tardi, a fine ottobre, quando arriva il primo freddo. Oggi, dopo anni di sperimentazioni, l'enologo Paolo Mastroberardino ha scelto la via: fermenta in barrique e affina "sur lie" per sei mesi, poi riposa in bottiglia per almeno 24 mesi. E quel vento selvaggio e gentile che accarezza le vigne, accarezza anche i sensi quando si apre una bottiglia. Ha il bel colore pieno dei bianchi che conoscono il sole del Sud. Gli agrumi danzano con miele, vaniglia, una nota lieve di pietra focaia. In bocca, è gioia e complessità. È il vino con cui papà Walter brinderà alle sue 88 vendemmie tra pochi giorni, il 25 gennaio. Provato con spider nigiri ossia un roll di sushi con granchietto fritto e una punta di maionese di wasabi.

(Fiammetta Mussio)

## VALDO

Doc Prosecco Brut Rosé Oro Puro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 6,50

Azienda: [Società Valdo Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Bolla

Enologo: Gianfranco Zanon

È l'ultima novità in fatto di Prosecco la sua versione Rosé. E proprio a metà dell'anno scorso anche Valdo ne ha iniziato la commercializzazione. Si tratta di una declinazione che fa incontrare la Glera con il Pinot Nero e prende il nome di Oro Puro, realizzato con spumantizzazione in acciaio di almeno 60 giorni. Di colore rosa delicato con spuma persistente, possiede aromi di mela e tocchi di piccoli frutti rossi. In bocca, il vino si muove delicato con sorso scorrevole e vivace dai ritorni fruttati in un finale fragrante. La storia del Prosecco Valdo inizia nel 1926, quando un gruppo di imprenditori di Valdobbiadene decise di unirsi creando la Società Anonima Vini Superiori, dedita alla spumantizzazione del Prosecco e del Cartizze. Il salto di qualità avvenne all'inizio degli anni Trenta, quando l'azienda venne acquistata dalla famiglia Bolla, che ne cambierà il nome in Valdo Spumanti nel 1951. Fu Sergio Bolla, padre dell'attuale Presidente Pierluigi, che comprese l'importanza del superamento dei confini nazionali, concentrandosi non solo nella vendita interna ma anche sui mercati esteri, fissando nuovi obiettivi commerciali e produttivi. Oggi l'azienda con sede a Valdobbiadene rappresenta una delle realtà più importanti della zona e conta su 155 ettari a vigneto più una nutrita schiera di conferitori di fiducia che alimentano una produzione complessiva di 9.000.000 di bottiglie all'anno.

## LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Susumaniello Il Lemos

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 10000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Leone de Castris](#)

Proprietà: Piernicola Leone de Castris

Enologo: Riccardo Cotarella, Matteo

Esposito

Realtà senz'altro simbolo nel panorama enoico pugliese, la Leone de Castris coltiva i suoi vigneti in varie tenute, dislocate a Salice Salentino, Campi e Guagnano nel cuore del Salento. 300 gli ettari a vigneto allevati sia con varietà locali che internazionali, per una produzione di 2.500.000 bottiglie, declinate in un portafoglio etichette molto articolato, formato da oltre quaranta referenze. Sono vini, in generale, ben realizzati tecnicamente che giocano su un'impostazione moderna in grado di mettere in campo da un lato vini più immediati e ricchi di frutto e, dall'altro, prodotti più complessi e di buona longevità. Non poteva certo mancare dall'offerta della cantina con sede a Salice Salentino il Susumaniello. Vitigno sempre presente in questo areale, svolgeva però un ruolo minore, da complementare, anche a causa delle produzioni molto abbondanti. Oggi la moderna viticoltura e tecniche di vinificazione più raffinate lo hanno come liberato da questo ruolo secondario, tanto che, in purezza, sta sempre più diventando protagonista. È il caso de Il Lemos 2019, una versione semplice (affinata per 2 mesi in acciaio) ma in grado di rivelare il miglior carattere della varietà che lo costituisce. Al naso, frutta matura con bei ritorni di chiodi di garofano e liquirizia. In bocca, il sorso è scorrevole e fragrante, dal riuscito gioco tra spalla acida e tannini, con un finale avvolgente e pulito.



## CAVIT

Doc Trentino Nosiola Bottega Vinai

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nosiola

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: **Cavit**

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Anselmo Martini, Paolo Turra, Andrea Faustini, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello

Non poteva certo mancare nel portafoglio etichette di Cavit, in piena sintonia con la tradizione enoica trentina, un vino a base di Nosiola, un vitigno a bacca bianca di antica coltivazione della Regione dolomitica, soprattutto allevato in Val di Cembra. La versione 2019 della linea "Bottega Vinai", affinata in solo acciaio per 4 mesi, possiede profumi floreali con apporto fruttato che sa di albicocca e mela a rifinitura. In bocca, il sorso è preciso e fragrante, di buona vivacità e dal finale leggermente aromatico. La Cantina Viticoltori del Trentino è tecnicamente una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative e, in Trentino è come un'istituzione. 5.500 ettari a vigneto, 70.000.000 di bottiglie prodotte all'anno, fanno di questa cantina sociale un colosso enologico, capace al contempo di coinvolgere anche micro realtà viticole curate dai soci conferitori (oltre 5.000). Fanno parte di Cavit: Cantina di Toblino (Valle dei Laghi), Cantina Sociale Roverè della Luna (Valle dell'Adige), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo Rotaliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vivallis di Villagarina (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina D'Isera, Cantina Mori Colli Zugna e Cantina Sociale Viticoltori in Avio, sempre in Vallagarina.

## CUVAGE

Docg Brachetto D'Acqui Acquesi Valle delle Rose

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Brachetto

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: **Società Cuvage**

Proprietà: Società Mandedelvino

Enologo: Loris Gava

Il progetto Cuvage, che in una sola parola riunisce i termini "cuvée" e "perlage", incarna dal 2011 ad Acqui Terme l'anima spumantistica a Metodo Classico del gruppo Mondo Del Vino. Holding da oltre 100 milioni di euro di fatturato, con sede a Forlì, che comprende anche le cantine MGM a Priocca (Cuneo), Acquesi, specializzata in metodo Martinotti, Ricossa, azienda astigiana che nasce come distilleria e oggi produce un portafoglio etichette molto diversificato (Acqui, Nizza, Barolo e Barbaresco), Poderi dal Nespole, che si trova in Emilia Romagna, Barone Montalto in Sicilia e Codici Masserie in Puglia. La storia di questo gigante enoico del Bel Paese comincia nel 1991 grazie all'intuizione di Alfeo Martini con i due soci Roger Gabb e Christoph Mack, con la sostituzione di MGM (acronimo dei nomi dei tre fondatori) per produrre e commercializzare il vino italiano e che nel 2013 entra nel gruppo Mondo Del Vino Spa. La svolta nel 2017 con il cambio generazionale da Alfeo Martini al nuovo team. La governance prevede oggi un sistema composto da un consiglio di sorveglianza, in cui ai fondatori si aggiunge Giorgio Rubini, e da un consiglio di gestione con il compito di tracciare le strategie di medio e lungo periodo. Di colore rosso vivo e dalla spuma vivace, il Brachetto Acquesi Valle delle Rose 2019 profuma di agrumi e rosa. In bocca, il sorso è immediatamente dolce, morbido e ben bilanciato.

## ZOOM



### VERRIGNI, FUSILLORO VV

VIA SALARA, 9 - ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

Tel: +39 085 8993219

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

Il pastificio abruzzese Verrigni vede la luce nel 1898 e da allora preserva i modi ed i tempi di una sapiente lavorazione tradizionale. Unico pastificio al mondo a trafilare in oro alcuni formati di pasta, Verrigni propone con questa variante una nuova porosità, accanto ad una maggiore croccantezza, che amplificano i profumi della pasta, rendendola più intensa e fragrante e, al contempo, stabilendo una sua unicità del tutto originale. I formati trafalati in oro di Verrigni vedono la luce nel 2008 e tra questi è da segnalare senz'altro il Fusilloro VV, che nasce dal grano San Carlo dell'azienda Agricola di Francesco Paolo Valentini (celeberrima cantina che produce, probabilmente, i vini abruzzesi più apprezzati in assoluto) molito e pastificato in Italia, in Abruzzo, dall'antico Pastificio Rosetano. Inutile sottolineare la tenuta alla cottura, la bontà e la duttilità di questi Fusilloro, tra l'altro capaci anche di riportare in auge un formato non sempre apprezzato per quello che merita.

## RISTORANTE



### AMOCÙ

VIA VECCHIA OGNINA, 147B - CATANIA

Tel: +39 095 382988

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

A Catania c'è un punto di riferimento fondamentale per gli amanti della cucina fusion e non solo: Amocù. Fondato da Nunzio Di Bella e Fortunato Fasano, oltrepassa la cucina regionale e italiana, in favore di una visione internazionale, capace di mettere assieme un concept asiatico, una rivisitazione della cucina giapponese, per certi versi abusata, e alcuni rimandi al gusto Sud Americano. Un approccio stimolato anche dallo chef portoghese Rui Antunes, che porta con sé le contaminazioni della cucina nippo-brasiliana in quella di tradizione giapponese, dando vita ad una vera e propria "Asian mood cuisine", capace di muoversi tra raffinati tocchi esotici e contemporanei con piatti risultato di un mix intrigante tra consistenze e profumi, ingredienti e culture diverse, facendo convivere mondi lontani senza scivolare nell'autoreferenzialità. Un caleidoscopio di sapori che non ha cessato di esprimersi neppure durante questo periodo così duro per tutta la ristorazione, attraverso un puntuale servizio di ordinazione online e di asporto.



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: © Valdo

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

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.



*L'innovazione in viticolum*