N. 146

DAL 21 AL 27 MARZO 2021

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 146 - Dal 21 al 27 Marzo 2021 - Tiratura: 12.000 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 21 AL 27 MARZO 2021

Tenuta Luce
Brolo dei Giusti
Tenuta di Arceno
Croci
La Rasina
Cerulli Spinozzi
Massimago
Basilica Cafaggio
Caprili
Cieck
Castello di Meleto
Tenuta Sant'Antonio
Il Palagio 1530
Paul Mas

Zoom: Fiasconaro - Le Colombe della Collezione D&G
Ristorante: Don Juan - Milano

I VINI DI WINENEWS

TENUTA LUCE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Società Luce della Vite
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Alessandro Marini

Luce Brunello nasce come tributo alla terra di Montalcino e alla sua tradizione enologica. In particolare, sono le uve Sangiovese del vigneto Madonnino ad essere destinate alla produzione di Luce Brunello. L'azienda (nata nel 1993 dall'intuizione di Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi e oggi parte dei possedimenti della griffe fiorentina a Montalcino, insieme a Castelgiocondo) si trova nel quadrante sud-ovest della denominazione e si estende per 249 ettari con 88 ettari a vigneto, 11 dei quali iscritti all'albo del Brunello di Montalcino. Alla base della filosofia di Tenuta Luce vi è l'idea che il vino debba essere la più naturale espressione del luogo dove viene prodotto, oltre che delle caratteristiche specifiche delle uve da cui è ottenuto. Ogni intervento dell'uomo avviene in forma minimale e non invasiva, attraverso pratiche agronomiche sostenibili in vigna, insieme ad operazioni di cantine all'insegna della modernità ma, al contempo, tendenzialmente ridotte. Affinato in legno grande per 24 mesi, il Brunello di Montalcino 2016, figlio di un'annata che certamente rimarrà negli annali, possiede aromi di ciliegia sotto spirito e viola a cui fanno da contrappunto tocchi di tabacco, di sottobosco e di spezie. Al palato, il vino possiede struttura densa e ben presente, che si articola cremosa e continua con acidità puntuale e tannini rotondi, a donare al sorso lunghezza e persistenza.

BROLO DEI GIUSTI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Società Agricola Brolo dei Giusti
Proprietà: Cantina Valpantena
Enologo: Michele Peroni

Brolo dei Giusti è un unico vigneto nel cuore della Valpantena, la zona più orientale della denominazione della Valpolicella. In questo fazzoletto di terra nascono il Valpolicella Superiore e l'Amarone (rispettivamente ottenuti da tre appezzamenti distinti, di 13, 3 e 2,5 ettari, coltivati a Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, con impianti in parte a pergola e in parte a Guyot), i vini più importanti della storia vitivinicola dell'areale. Una tiratura limitata di bottiglie, tutte numerate, fatte per tramandare la tradizione. "Brolo", nella terminologia dialettale, è un campo coltivato protetto da siepi, alberi di ulivo e "marogne" (cioè muretti a secco), che, con la sua presenza, rende gli appezzamenti quasi dei veri e propri Clos, e che da sempre, in Valpolicella, definisce le proprietà terriere. Brolo dei Giusti è la punta di diamante della Cantina Valpantena, che conta su 250 soci per 780 ettari di vigneto totali per quasi 10 milioni di bottiglie. Dopo una maturazione in vasca di 12/24 e un invecchiamento in legno di 36, l'Amarone della Valpolicella 2011 arriva nel bicchiere ampio e concentrato nel suo profilo olfattivo, che rimanda alla confettura di ciliegia, alle spezie, al cacao e ai fiori secchi. In bocca, il sorso è grasso e pieno, dai lunghi e maturi i tannini che, insieme ad una spinta acida ben presente, contribuiscono ad accentuarne la sua bevibilità e la sua profonda articolazione.

TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Strada al Sasso

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.600
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Lawrence Cronin, Pierre Seillan

Nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della sottozona più meridionale della denominazione del Chianti Classico, si trova la Tenuta di Arceno (92 ettari a vigneto per un totale di 250.000 bottiglie), di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson) e con guida tecnica bordolese con qualche sfumatura californiana nelle mani di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima attivo a Saint-Emilion - e dell'italo americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette ben centrate e di inappuntabile fattura, dai Sangiovese chiantigiani declinati con stile sobriamente moderno e con l'obbiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordolese, realizzati con altrettanta misura e raffinatezza. Ottenuto dall'omonimo vigneto, impiantato nel 1998, il Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso matura in barrique per 12 mesi. La versione 2018 beneficia di un'annata tendenzialmente fresca che a Castelnuovo Berardenga, areale notoriamente tra i più caldi del Chianti Classico, si traduce quasi immediatamente in vini più fragranti e nervosi. Ecco allora gli aromi farsi nel bicchiere freschi tra toni fruttati scuri, tocchi di viola e spezie e caffè tostato a rifinitura. In bocca, il vino non perde la sua densità ma l'articolazione, grazie ad una buona spina acida e a tannini incisivi, risulta mossa e non priva di chiaro-scuri.

CROCI

Vino Rosso San Bartolomeo

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Barbera, Bonarda
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Croci Ermanno
Proprietà: famiglia Croci
Enologo: staff tecnico aziendale

Azienda fondata nel 1935, da allora sempre in mano alla stessa famiglia. A tessere oggi le fila ci sono Massimiliano e Giuseppe Croci, che con il papà Ermano tengono alto il vessillo della provincia piacentina - ancora troppo sottovalutata da molti, almeno rispetto ad alcune produzioni ormai costantemente di livello - occupandosi di molti vitigni dallo spiccato respiro territoriale quali Ortrugo, Bonarda, Barbera o Malvasia di Candia. Anche nello stile il richiamo alla tradizione è tangibilissimo, per via della passione per quelle classiche rifermentazioni in bottiglia che un tempo erano pratica corrente di ogni vignaiolo locale. Ovvio però, soprattutto con la sterzata verso la qualità che Massimiliano ha inteso e saputo dare, come non ci si trovi più dinanzi ai vini rustici e approssimativi d'un tempo ma a prodotti nitidi, che vedono poi ulteriore appendice in alcuni spumanti metodo classico così come in bianchi e rossi cosiddetti "tranquilli", di stoffa schietta e luminosa. Tutto ciò sul colle Monterosso, nei pressi del suggestivo borgo medievale di Castell'Arquato, procedendo in vigna con inerbimento, trattamenti privi di sostanze chimiche e vendemmia praticate a mano. Il San Bartolomeo arriva da Barbera e Bonarda, dopo qualche mese in cemento e trenta di legno: caldo, speziato e strutturato, con richiami al chiodo di garofano, ai frutti rossi in confettura e al tabacco.

(Fabio Turchetti)

I VINI DI WINENEWS

LA RASINA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Azienda Agricola La Rasina
Proprietà: Marco Mantengoli
Enologo: Paolo Caciorgna

La Rasina nasce negli anni Settanta ad opera di Santi Mantengoli, ma solo nella seconda metà degli anni Ottanta, con le redini aziendali passate a Vasco, il lavoro venne indirizzato compiutamente verso l'attività vitivinicola. Dal 1988, infatti, il comparto stava evolvendo rapidamente, pronto al balzo che l'ha condotto ai successi attuali. Dal 1997 la conduzione è passata a Marco Mantengoli, che affianca le la tecnologia moderna all'esperienza accumulata dai suoi predecessori. L'estensione complessiva dell'azienda è di 45 ettari di cui 11 a vigneto (età dei ceppi compresa tra i e i 25 anni), tutti situati sul versante nord-est del quadrante della denominazione. 6 le etichette prodotte, per un totale medio di 50.000 bottiglie, a partire da un Sangiovese ad Igt (dalle vigne più giovani), 2 Rosso di Montalcino (annata e selezione) e 3 Brunello (selezione, Riserva e "base"). L'impostazione stilistica è tendenzialmente classica, con gli affinamenti effettuati in legni di varia misura, che originano vini di buona definizione e di fattura ineccepibile, non privi anche di personalità e carattere. Come il Brunello di Montalcino 2016, dai profumi balsamici dell'alloro e quelli fruttati di ciliegia e chinotto, arricchiti da vaniglia e violetta; il sorso si muove piacevole, esordendo dolce e sapido, poi decisamente aderente lasciando quindi una bocca pulita, salina, leggermente amara e gustosa di ciliegia.

CERULLI SPINOZZI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Cortalto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Tenuta Cerulli Spinozzi
Proprietà: Vincenzo, Francesco ed Enrico Cerulli Irelli
Enologo: Nereo Ianni

Chiunque dovesse capitare sulle Colline Teramane, in Abruzzo, dovrebbe assaggiare il tacchino alla Canzanese: un piatto tipico della zona che si mangia freddo - nonostante sia tendenzialmente invernale. Si prepara cuocendo a lungo la carne e facendola poi raffreddare nel suo sugo, che diventa gelatina. Un piatto dolce e grasso, che Enrico Cerulli Irelli consiglia di accompagnare al Cerasuolo di Abruzzo. Il Cortalto 2019, in effetti si abbina perfettamente, con la sua delicatezza aromatica di violetta, rosa e frutta croccante, che in bocca si muove morbido, finendo sapido e pepato, leggermente amaro a ripulir la bocca. Intrigante anche nel colore intenso e vivo, che deriva sia dalla buccia come dalla polpa, che nel Montepulciano è rossa. La famiglia Spinozzi (poi Cerulli Irelli Spinozzi in virtù di diversi matrimoni, come spesso accadeva in Italia) è fortemente legata allo storico tessuto imprenditoriale attivo in Abruzzo fin dal 1600: qui infatti ebbe origine la piccola borghesia agraria, che disegnò il territorio traducendolo in una ricchezza di prodotti declinata nel tempo in una cucina elegante e articolata, capace di unire mare, montagna, pascoli e colline. L'azienda com'è strutturata ora nacque nel 2000, con la costruzione di una cantina capace di vinificare uve di proprietà di oltre 50 anni. Proprietà che comprende oggi 35 ettari vitati per l'80% a Montepulciano, per declinarne la sua grande versatilità.

MASSIMAGO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Società Agricola Massimago
Proprietà: Camilla Rossi Chauvenet
Enologo: Alberto Stella, Valentino Ciarla

Massimago, il cui nome evoca le parole latine "maximum" e "agium", cioè massimo benessere, si trova nella vallata di Mezzane, nel cuore della Valpolicella. Appartiene alla famiglia Cracco dal 1883, ma ha trovato la sua definizione attuale a partire dall'inizio del Nuovo Millennio, quando cantina e vigneti sono stati attualizzati e valorizzati, con l'aggiunta anche di un Wine Resort. In biologico dal 2008, i vigneti, 28 ettari complessivi, occupano un corpo unico con altezze sul livello del mare oscillanti tra gli 80 e i 350 metri, esposizione a sud-ovest e terreni caratterizzati da substrati argillo-calcarei. Sono state individuate 13 particelle diverse che, in fase di lavorazione, sono vinificate separatamente, mentre gli affinamenti vengono effettuati in legno di varia misura, con interventi minimali e un progetto per la riduzione della solforosa con l'apporto dell'Università di Milano e la Scuola enologica di Conegliano. Tre i rossi tradizionali prodotti in azienda: un Valpolicella, un Valpolicella Superiore e, naturalmente, un Amarone, che l'azienda considera la sua massima espressione. Quest'ultimo, nella versione 2015, possiede intensi profumi di ciliegia, di lampone e di rovi; coerente al primo impatto e decisamente austero per la tipologia, il sorso è limpido, semplice e diretto: dolce, poi sapido, sviluppa speziatura pepata in centro, finendo persistente con note di erba fresca ad arricchire quelle fruttate.

BASILICA CAFAGGIO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,50
Azienda: Società Agricola Basilica Cafaggio
Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo
Enologo: Giuseppe Caviola

La Tenuta di Cafaggio si estende su 30 ettari a vigneto, impiantati a Panzano frazione di Greve in Chianti, nella "Conca d'Oro", da secoli uno dei luoghi d'elezione enoici chiantigiani. Attualmente, l'azienda, dal 2016 gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, si è affidata ad una coppia di tecnici di tutto rispetto: Ruggero Mazzilli cura la parte agronomica, sviluppando il protocollo biologico e valorizzando le caratteristiche peculiari dei suoli di Panzano in Chianti, mentre la consulenza enologica è affidata a Giuseppe Caviola, produttore ed enologo di grande esperienza, sensibilità ed attenzione nella condivisione con il management dell'approccio stilistico aziendale, sempre focalizzato sulla valorizzazione del binomio vigna-terreno. Maturato per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni, il Chianti Classico Riserva 2017 supera di slancio un'annata critica e tendenzialmente calda, di impatto complicato per un areale che non lesina certo in irraggiamento solare e calore. Il suo profilo olfattivo mantiene una fragranza di fondo con i frutti rossi ben maturi ancora turgidi e vitali, accompagnati da toni speziati, cenni affumicati e rimandi di grafite. In bocca, il sorso è ben bilanciato con il frutto sempre in primo piano assecondato da una buona riserva acidica e da tannini vivaci, che ne rendono mosso il sorso.

I VINI DI WINENEWS

CAPRILI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Azienda Agricola Caprili
Proprietà: famiglia Bartolommei
Enologo: Giacomo Bartolommei

Caprili è una delle tante belle realtà produttive di Montalcino. Con 21 gli ettari vitati, disposti nel quadrante sud-ovest della denominazione, per un totale di 75.000 bottiglie annue, l'azienda è guidata fin dagli '60 dalla famiglia Bartolommei e oggi Giacomo continua a svolgere il lavoro nel solco di una produzione fedele al territorio e di impostazione tendenzialmente classica. L'impronta stilistica, che fa perno sulla maturazione separata in legno grande dei vini provenienti dalle varie parcelle, mette a disposizione un portafoglio prodotti, evidentemente all'insegna delle etichette a denominazione, dai toni solari e generosi che, tuttavia, non manca anche di articolazione e chiaro-scuri. Sono vini in generale ben centrati e che trovano nei tratti del Sangiovese più verace la loro chiave di lettura più importante. Un dato ben leggibile all'assaggio del Brunello 2016. Inutile dire che la declinazione di questa straordinaria annata, ha dato certamente una mano, ad una cantina che, come dovrebbe essere, è sensibile alla variabile qualità delle annate. Dopo 36 mesi di legno grande, il vino possiede ancora tratti aromatici fragranti e definiti nel gioco tra i frutti rossi, le spezie e qualche tocco affumicato e di sottobosco. In bocca, dove probabilmente dà il meglio di sé stesso, il vino è succoso ed incisivo, dall'articolazione tannica ben scandita e dalla dolcezza di ritorno sul finale.

CIECK

Vino Bianco Ingenuus

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Erbaluce
Bottiglie prodotte: 850
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Cieck
Proprietà: Lia Falconieri, Domenico Caretto, Remo Falconieri
Enologo: Gianpiero Gerbi

I Cieck lo definisco «un vino che si fa da solo». Un piccolo anarchico che nasce dalle uve Erbaluce nell'Alto Piemonte, in quelle colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea dove la vite è ancora coltivata a pergola e si alza verso il cielo. Remo Falconieri, un giovanotto di 88 anni, che arriva in cantina sempre per primo - come ammettono la figlia Lia e il socio Domenico Caretto, agronomo - è un pioniere della spumantizzazione dell'Erbaluce. Tanto che Carlin Petrini lo definì "l'Archimede delle bollicine". A Remo piace divertirsi e sperimentare. Così ha creato questo vino «fuori dalle regole», un giorno, dopo uno scherzoso battibecco con un'amica appassionata di vini naturali. È il vino che avrebbe fatto suo nonno: tre barriques, niente lieviti, niente tecnologia, niente filtri. Meno di mille bottiglie all'anno. Una nicchia per appassionati. L'uva fermenta naturalmente a contatto con le bucce, senza controllo della temperatura. Poi, affina 18 mesi in legno di terzo passaggio. Giallo dorato con accenni contrastanti di miele e pietra focaia. Un retrogusto di mandorla, piacevolmente tannico. Remo lo ama abbinato a un piatto della tradizione canavesana: la tufeja, ossia una zuppa densa di fagioli e cotiche, ma è perfetto con tutte le zuppe di cereali, legumi e verdure. Ingenuus, in latino, ha molti significati: naturale, schietto, ma anche libero per nascita. Una versione dell'Erbaluce divertente. Da provare.

(Fiammetta Mussio)

CASTELLO DI MELETO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Casi

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Castello di Meleto
Proprietà: Viticola Toscana Società Agricola
Enologo: Valentino Ciarla, Matteo Menicacci, Alberto Stella

"Forse non ti tutti sanno che", Castello di Meleto fu protagonista del primo crowdfunding italiano, che si attuò negli anni '60 ad opera della rivista Quattrosoldi. L'intento era di raccogliere fra i lettori almeno 150 milioni di lire per poter finanziare l'"Operazione Vigneti" ideata all'interno del Piano Verde del governo che doveva ridare slancio all'agricoltura italiana. Di soldi se ne raccolsero parecchi di più - mezzo miliardo, si costituì la Vinicola Toscana, e si acquistò Castello di Meleto. Oggi gli azionisti sono 1.600, gli ettari 1.000, suddivisi fa boschi (770 ha) e vigneti (142 ha), senza dimenticare gli ulivi, gli allevamenti di cinta senese, l'agriturismo e un progetto di apicoltura tramite l'adozione di arnie. Per festeggiare i 50 anni, nel 2008, si è intrapresa la conversione a bio, ma anche uno studio dettagliato delle vigne. Le 5 macro-aree del possedimento sono state, infatti, mappate per conoscere sempre meglio i terreni e le piante che li abitano, e poter così valorizzare al massimo i diversi appezzamenti e vitigni. Grazie a questo progetto, ad esempio, si è compreso il potenziale della Malvasia Nera di Camboi, come le diverse espressioni di Sangiovese fra Poggiarso e Casi: quest'ultimo - a differenza del vicino di vigna, più intenso e incisivo - rivela un'anima spiccatamente minerale e una notevole finezza di tannino, entrambi ben bilanciati da dolcezza speziata e da succosità fruttata.

TENUTA SANT'ANTONIO

Docg Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 82,00
Azienda: S. Agricola Tenuta Sant'Antonio
Proprietà: famiglia Castagnedi
Enologo: Paolo Castagnedi

La Tenuta Sant'Antonio, 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie, nasce alla metà degli anni Novanta grazie all'impegno dei fratelli Castagnedi. Oggi, le dimensioni ne fanno una realtà medio-grande nel vasto panorama della Valpolicella (l'azienda produce anche Soave), ma il focus sulla qualità non è mai venuto meno, con il cuore pulsante aziendale sempre nella collina di San Briccio, da cui tutto è partito. La gestione in vigna e cantina è sempre più attenta alla sostenibilità e, benché le etichette seguano l'esigenza di essere saldamente "market oriented", i vini, oltre che di esecuzione ineccepibile, non mancano di carattere e buona aderenza al loro territorio d'origine. Una prerogativa di più chiara leggibilità, evidentemente, rintracciabile nella produzione a denominazione, con l'Amarone, sul fronte rossista, a recitare il ruolo di protagonista assoluto. E l'Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2016, oggetto del nostro assaggio, ne è una buona evidenza. Proveniente dal vigneto più antico della tenuta e invecchiato per 36 mesi in tonneau, svela un profilo aromatico fortemente terziarizzato: terra, goudron, note affumicate, in seconda battuta rivelano la dolcezza della ciliegia, del lampone e della violetta; il sorso è ampio ed intenso, aderente al quadro olfattivo, dal carattere speziato e balsamico, quasi chinato, dal tannino deciso e dal finale lunghissimo.

I VINI DI WINENEWS

IL PALAGIO 1530

Toscana Igt Bianco Baci sulla Bocca

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenuta il Palagio 1530
Proprietà: Sting e Trudy Styler
Enologo: Riccardo Cotarella

Si chiama Baci sulla Bocca il nuovo vino, un bianco da uve Vermentino, targato Sting e Trudie Styler, prodotto nella Tenuta Il Palagio di Figline Valdarno, acquistata dalla coppia nel 1997. È stata Trudie Styler a chiedere la creazione di questo vino al loro winemaker Riccardo Cotarella, perché amante dei bianchi. E sempre Trudie ha creato l'etichetta, utilizzando una foto del fotografo Elliott Erwitt (si tratta di una fotografia del 1955 dal titolo "California Kiss": un'immagine riflessa nello specchietto di un'automobile di due amanti che si baciano). Anche il nome Baci sulla Bocca è un'idea della moglie di Sting, che, assaggiando il vino, ha sentito sulle labbra come un bacio dal sapore intenso e fruttato. In un momento in cui si deve rinunciare ad abbracci e baci a causa della pandemia, questo vino nasce anche con il desiderio di ritrovare un po' di speranza per il futuro, per tornare vicini il prima possibile. Il Baci sulla Bocca 2020, profuma di pesca, albicocca e gelsomino, ad introdurre un gusto delicato e beverino, fragrante e tendenzialmente saporito. Baci sulla Bocca fa da apripista ad un nuovo capitolo del brand: Il Palagio 1530, dove il numero indica l'anno in cui la tenuta cominciò a essere attiva dal punto di vista vitivinicolo. La coppia sta lavorando a un rosato, uno spumante probabilmente, che avrà il nome di una canzone di Sting, "Brand New Day", e ad alcuni nuovi vini rossi.

PAUL MAS

Pays D'Oc Igp Cabernet Sauvignon Merlot Vignes de Nicole

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Domaine Paul Mas
Proprietà: Jean Claude Mas
Enologo: Jean Claude Mas

Vent'anni fa, Jean-Claude Mas fondò la sua azienda con una missione: far ritrovare un nuovo smalto ai vini di Languedoc. Nel corso di questi due decenni, la crescita dell'azienda è stata esponenziale. Partendo da un appezzamento di 35 ettari ricevuto in eredità dal padre Paul, a cui è dedicato il nome dell'azienda, Les Domaines Paul Mas ha ampliato le sue dimensioni, arrivando agli attuali 850 ettari a vigneto di proprietà e 15 cantine, a cui si aggiungono altri 1500 ettari gestiti da 80 viticoltori conferitori, per una produzione di 22.000.000 di bottiglie. Nonostante la crescita esponenziale, l'azienda lavora mantenendo elevati standard qualitativi su tutta la gamma di prodotti, dalle linee entry level alle selezioni premium. Il nucleo storico di Château Paul Mas è composto da 2 Tenute: il Castello e un vigneto di 28 ettari a Pézenas, e la cantina e un vigneto di 80 ettari a Nicole, vicino a Montagnac. Qui si producono le cuvées più importanti, come Vigne de Nicole, oggetto del nostro assaggio, su cui è effigiato in etichetta "Vinus" l'airone davanti al castello di Conas. Il Vigne de Nicole Cabernet Sauvignon Merlot 2018, affina per 7 mesi in barrique francesi e americane, nuove e di secondo-terzo passaggio, al naso è immediato fruttato e piacevole, con accenti speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e accattivante con decisa presenza di tannini soffici e fragranti.

ZOOM

FIASCONARO - LE COLOMBE DELLA COLLEZIONE D&G

PIAZZA MARGHERITA, 10 - CASTELBUONO (PA)
Tel: +39 0921 671231
Sito Web: www.fiasconaro.com

La Pasticceria siciliana Fiasconaro, già nota per i panettoni firmati dalla griffe enoica Donnafugata, aggiunge alla sua collezione La Colomba by Dolce&Gabbana. Sono disponibili tre nuove proposte da forno, racchiuse in altrettante magnifiche confezioni firmate Dolce&Gabbana: la Colomba alle Mandorle di Sicilia, la Colomba con Cioccolato e Confettura di Fragoline di Bosco di Sicilia e la Colomba al Cioccolato di Sicilia. Una lievitazione naturale garantisce ai dolci leggerezza e fragranza, esaltando la genuinità degli ingredienti selezionati tra le eccellenze del territorio. Splendide scatole in latta, decorate appositamente dalle migliori maestranze artistiche siciliane con fregi ispirati alle maioliche bianche e azzurre dell'isola, preservano la bontà delle dolci creazioni e portando con sé l'intenso ricordo del blu Mediterraneo e della freschezza del mare. I prodotti sono in vendita al Martini Bar di Milano (corso Venezia 15) e in selezionati punti vendita gourmet in Italia e all'estero.

RISTORANTE

DON JUAN

VIA ALTAGUARDIA, 2 - MILANO
Tel: +39 02 58430805
Sito Web: www.ristorantedonjuan.com

In questi tempi così difficili per la ristorazione, il Don Juan di Milano, considerato unanimemente il migliore ristorante argentino in Italia, rilancia la sua offerta, dando una svolta a questa fase di lenta ripartenza, con una proposta di delivery inedita e sfiziosa. Oltre al menù alla carta con piatti e prodotti autentici della migliore gastronomia argentina, Don Juan ha ideato una special delivery del tutto nuova, a partire dai suoi punti forti già noti ai gourmet milanesi: la carne argentina alla brace, le popolari e sfiziose empanadas, il "dulce del leche" e la ricca cantina di vini. Tramite tutte le piattaforme di servizio delivery oppure telefonando direttamente al ristorante, è possibile sperimentare due nuovissimi menù: il "Combo del Campo" e il "Combo Aperitivo". Insieme ad ogni ordine, che comprende la consegna gratuita, anche un regalo esclusivo: ogni cliente può scegliere a suo piacimento fra una bottiglia di vino oppure un contorno, da ricevere in omaggio con l'ordine successivo.

INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

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

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

Foto di copertina: © WineNews

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

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura