N. 150

DAL 18 al 24 APRILE 2021

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 150 - Dal 18 al 24 Aprile 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 18 AL 24 APRILE 2021

Biondi Santi
Henri Giraud
Erste+Neue
Valentina Cubi
La Calcinara
Vallepicciola
Sella&Mosca
Fenech
Val di Suga
Costa Arènte
Les Cretes
Pievalta
Montecalvi
Masi

Zoom: La Bruna, Castelmagno dI Montagna Dop
Ristorante: Crash - Roma

I VINI DI WINENEWS





BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 169,00
Azienda: S. Agricola Greppo Biondi Santi
Proprietà: Gruppo Epi
Enologo: Federico Radi

Sono cambiate tante cose al Greppo, da quando il gruppo francese Epi della famiglia Descours ha preso in mano la storica azienda di Montalcino. Da neofita, lo staff ha per prima cosa iniziato a studiare. Studiare le piante, i terreni, esaminare le molteplici l'interazione pedo-climatiche dei diversi vigneti in possesso, per arrivare oggi a 15 parcellizzazioni, decise dati alla mano, e vinificate in piccoli tini. Per scoprire - ammettono sorridendo - ciò che Franco Biondi Santi aveva intuito con sensibilità: da quali filari fare la Riserva o da quali invece ottenere la croccantezza per il Rosso. Sono state nel frattempo espiantate alcune vigne (integrate con l'acquisizione di un appezzamento poco lontano, del tutto simile per esposizione e suolo) e stanno cercando di capire quali cloni - fra quelli presenti nella vigna sperimentale piantata negli anni '70 - possono integrare il celebre BBS11, anche in relazione ai cambiamenti climatici in atto. Non basta: botti nuove in cantina, spazi nuovi in progetto, l'esordio dei grandi formati, e, come ormai da qualche anno, l'uscita di un'annata storica in concomitanza con quelle nuove. Ma lo stile dei vini? Nessuna rivoluzione, solo più pronti. Il Brunello 2015, l'annata dei grappoli perfetti, profuma di mente piperita, addolcita dalla ciliegia e rallegrata dell'uva spina; in bocca è aderente a pieno palato, ma succoso di melograno e ravvivato da piccole increspature fresche che rinnovano gli aromi dolci e mentolati. Caleidoscopico.



HENRI GIRAUD

Aoc Champagne Brut Nature Esprit de Giraud

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Champagne Giraud
Proprietà: famiglia Giraud
Enologo: Sebastien Le Golvet

Henri Giraud produce Champagne ad Aÿ, village Grand Cru celeberrimo per i suoi Pinot Noir, affermandosi fin dall'inizio del secolo. Oggi, la Maison è guidata da Claude Giraud – insieme alla figlia Emmanuelle e al genero enologo Sebastien Legolvet – e produce attorno alle 260.000 bottiglie annue, che si distinguono per un particolare impiego del legno nelle diverse fasi della vinificazione. L'Esprit Nature, alla base della piramide qualitativa della Maison e vinificato in legno piccolo, già introduce alla nuova cifra dell'azienda, svelandosi uno Champagne tutto all'insegna della piacevolezza, della bevibilità e della versatilità, sacrificando qualcosa in termini di concentrazione e lasciando sullo sfondo i toni del precedente stile ossidativo adottato dalla Maison. Lanciato nel 2018 con un incremento rilevante della sua componente a base di Pinot Noir (80%), può vantare una certificazione (con tanto di analisi) di prodotto a "zero pesticidi residui" (oltre ad avere un basso tenore di solforosa) e il suo nome rimarca questo preciso aspetto e non il fatto che sia un "pas dosé". Giallo luminoso alla vista con perlage continuo e fine, propone uno spettro olfattivo incentrato su un frutto dai ricordi tropicali con cenni di erbe aromatiche e nocciole tostate a rifinitura. In bocca, il sorso è agile e fragrante, quasi croccante, con ritorni fruttati vivaci, grazie ad un contesto sempre teso e saporito.



ERSTE+NEUE

Doc Alto Adige Pinot Nero

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Erste+Neue Società Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Andrea Moser

Un piccolo terroir per grandi vini. Pensando all'Alto Adige, questa è tra le frasi che gli si confà di più. Perché davvero parliamo di poco più di 5000 ettari, ma di moltissime espressioni di vitigni, territori e stili aziendali. Un pezzo importante di questa storia dell'enologia italiana lo ricopre Erste+Neue, azienda nata nel 1986, che oggi è il risultato della fusione fra la Cantina Sociale di Caldaro "Erste" con la Nuova Cantina Sociale di Caldaro "Neue", entrambe realtà storiche del territorio, operative sin dai primi anni del '900. Un passato che però non è mai ingombrante. Anzi, le realtà altoatesine si distinguono spesso per volontà e capacità di innovazione. Erste+Neue è una di queste e ha scelto un restyling che racconta l'anima dei luoghi dove nasce - 230 ettari disposti fra il Lago di Caldaro e i piedi del Monte Mendola. Il nuovo logo infatti introduce le montagne come elemento figurativo e un nuovo claim, "Wines for your #PEAKMOMENTS". Un messaggio che ritroviamo nel vino scelto, il Pinot Nero della linea classica, fresco, sapido vibrante, fortemente varietale. Piacevole proprio perché semplice, con un frutto gustoso e un accenno di speziatura che rende la beva più intrigante. Ispirandoci alla montagna il consiglio è quello di berlo anche fresco e di assaggiarlo con più portate perché è davvero un'etichetta passepartout, dall'antipasto ai secondi sia di carne che di pesce.

(Francesca Ciancio)



VALENTINA CUBI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Morar

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Azienda Agricola Valentina Cubi
Proprietà: Valentina Cubi
Enologo: Alessandro Filippi

I vini di questa azienda (10 ettari a vigneto coltivati rigorosamente a biologico con le varietà classiche dell'areale - Corvina, Corvinone e Rondinella, allevate a Guyot - e sede a Fumane nel cuore della Valpolicella classica), non possono essere inclusi all'interno degli schemi più canonici della tipologia, perché, solo per fare l'esempio più immediato, vengono sottoposti ad invecchiamenti ben oltre quanto imposto dal disciplinare di produzione della denominazione. Valentina Cubi esce con il suo primo Amarone (annata 1997) nel 2004, annunciando, fin da subito, l'intenzione di percorrere una strada del tutto personale ma ben leggibile e per nulla banale. Lo stile dei vini aziendali, in generale, potrebbe essere definito ossidativo, ma non privo di sapore ed energia, caratteristiche che collocano i prodotti di Valentina Cubi fra quelli più adatti a palati già ben educati. L'Amarone Morar (il gelso in dialetto), è senz'altro il vino più significativo di questa piccola ma agguerrita realtà della Valpolicella. La versione 2011, affinata in barrique e legno grande per 36 mesi, non sembra davvero aver perso lo smalto dei primordi, pur non nascondendo il suo percorso evolutivo. Possiede profumi balsamici e di erba tagliata, che anticipano note di china, cioccolato e tabacco. In bocca, il vino è immediatamente ricco, articolato e via via sempre più morbido, fino ad un finale lungo e di grande persistenza.

I VINI DI WINENEWS



LA CALCINARA

Doc Rosso Conero Cacciatore di Sogni

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Vinicola La Calcinara
Proprietà: Eleonora e Paolo Berluti
Enologo: Eleonora e Paolo Berluti

I fratelli Berluti hanno riannodato i fili di una tradizione produttiva familiare che vide i vigneti piantati dal nonno Gualtiero tra i primi ad essere iscritti all'albo del Rosso Conero. La Calcinara esiste dal 1997, ma Paolo ed Eleonora, entrambi enologi, hanno iniziato la loro avventura enologica piantando i primi 4 ettari nel 2000. A cantina terminata, nel 2007, vinificano il loro primo vino ed oggi La Calcinara conta su 11,5 ettari a vigneto coltivati a biologico. Giovane l'azienda, dunque, giovani i proprietari (Paolo, classe '81 ed Eleonora, classe '87), ma decisamente non in debito di intraprendenza e di una giustificata ambizione, visto che le etichette che escono dalla cantina con sede a Candia, in provincia di Ancona, possiedono uno stile già ben leggibile e libero dalle caratteristiche più banali della produzione del Conero, mettendo al centro del bicchiere una ricerca dei tratti più coerenti del territorio, confrontandosi con un vitigno, il Montepulciano, che cresce sì a ridosso dell'Adriatico, ma radica in un territorio boschivo e scosceso. Anche puntando sulla versione rosata, di cui sono innamorati, perfetto compagno di mare. Il Rosso Conero Cacciatore di sogni 2018 è un vino inizialmente esitante che progressivamente svela calore, sottobosco e spezie gentili fino ad aprirsi alla dolcezza della frutta rossa croccante. In bocca è vivo ed energico, pieno di frutto succoso, buona aderenza e sapidità finale.



VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Lapina

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: Bruno Bolfo
Enologo: Alessandro Cellai, Erasmo Mazzone

Vallepicciola inizia la sua avventura chiantigiana nel 1999, quando l'imprenditore ligure Bruno Bolfo e sua sorella Giuseppina decisero di ristrutturare un antico convento abbandonato, per trasformarlo nell'attuale resort a cinque stelle. Ma accanto a questa iniziativa di imprenditoria turistica, fu anche inserito un progetto enologico che oggi conta su una moderna cantina (inaugurata nel 2016) e su 95 ettari a vigneto (in via di ampliamento), rappresentando uno dei più bei investimenti realizzati nel recente passato nella sottozona della denominazione del Gallo Nero di Castelnuovo Berardenga. Nei vigneti viene coltivato in maggior parte, evidentemente, il Sangiovese, ma ci sono anche molte tra le varietà internazionali più affermate come Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e il meno diffuso a queste latitudini, benché nobilissimo, Pinot Nero, a rappresentare un po' la sfida che caratterizza l'azienda. Il portafoglio etichette è ricco (e vede al suo interno anche una produzione spumantistica) ed è spalmato su 250.000 bottiglie annue. Affinato per due anni in un mix di legno piccolo, medio e grande, il Chianti Classico Gran Selezione Lapina 2017 ha tratti aromatici ricchi e intensi di frutti rossi maturi, grafite, spezie e cenni affumicati. In bocca, il sorso è denso, solido e avvolgente, dai tannini potenti e serrati e dal finale ampio e dai ritorni fruttati e speziati.



SELLA&MOSCA

Docg Vermentino di Gallura Superiore Monteoro

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Tenute Sella&Mosca Soc. Agricola
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Giovanni Pinna

Sella&Mosca è senza dubbio una delle realtà produttive più importanti e storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 di Terra Moretti (che raccoglie Bellavista, Contadi Castaldi, La Badiola, Petra e Teruzzi), ha un peso specifico significativo nelle strategie aziendali complessive del Gruppo, vale tanto e ha un potenziale ancora inespresso non marginale, che i disegni della proprietà hanno ben chiari, forti delle salde radici di questa realtà. Tutto inizia nella Sardegna di fine '800 quando, per permettere lo sviluppo della vite, si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato, regala ancora un impressionante spettacolo che ha come protagonista 560 ettari vitati, integrati con viali alberati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti. Il tripudio della macchia mediterranea, insomma. Fra le diverse espressioni di Vermentino sardo, quello di Gallura è il più intenso. Situata nella zona nord della Sardegna, la Docg si distingue per terreni graniti e poveri di argilla di cui godono anche i vigneti di Sella&Mosca, insieme alla brezza collinare veicolata dal Monte Limbara Il Monteoro 2020 proviene da qui, con le sue erbe aromatiche, fiori di campo e leggere spezie dolci: un naso largo e profondo, come il sorso, morbido e voluminoso, con note saline e leggermente ammandorlate a far da contraltare.



FENECH

Salina Igp Malvasia Maddalena

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Az. Agricola Francesco Fenech
Proprietà: Francesco Fenech
Enologo: Angelo Divittini, Francesco Fenech

Francesco Fenech vanta una certa tradizione nel mondo del vino: la sua famiglia, di origine maltese è sbarcata a Lipari nella seconda metà del XVIII secolo, e annovera addirittura un mastro bottaio. Si tratta del bisnonno di Francesco, vigneron autentico e appassionato, al timone di questa dinamica realtà, che ha cominciato ad imbottigliare i suoi vini nel 1996. Oggi la produzione raggiunge le 25.000 bottiglie complessive e gli ettari dedicati alla coltivazione della vigna sono 5, con conduzione a biologico. Un numero in assoluto piccolo, ma in relazione alla disponibilità dell'isola in fatto di zone coltivabili a vigneto, un patrimonio di tutto rispetto, che ospita, oltre alla Malvasia, Insolia, Corinto Nero e Nero d'Avola. Dici Salina e pensi alla Malvasia e alla tradizione dei vini dolci, che Fenech evidentemente prosegue con successo. Ma il Madallena, bianco secco, incuriosisce e coglie nel segno. Fiori di agrumi e lavanda aprono il bouquet di questa Malvasia in purezza coltivata sulle colline di Salina direttamente affacciate sul mare, per poi proseguire su note di pesca e nespola e tocchi marini: In bocca, il vino è succoso, ben sostenuto dall'acidità, che concede un sorso capace di conciliare dolcezza e sapidità, rimanendo sempre fragrante e saporito, intenso e persistente. Si adatta ad accompagnare antipasti e pietanze di mare, di cui ne esalta gli aromi e ne completa il gusto.

I VINI DI WINENEWS











VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Granchio

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Società Agricola Val di Suga
Proprietà: Gruppo Bertani Domains
Enologo: Andrea Lonardi e staff tecnico aziendale

Val di Suga, insieme a Trerose (Montepulciano) e San Leonino (Chianti Classico), costituisce la quota toscana delle aziende che appartengono all'articolato mosaico enoico di Bertani Domains (Gruppo Angelini), a cui si affiancano la storica azienda Bertani in Valpolicella, Puiatti nell'Isonzo e Fazi Battaglia nelle Marche. L'azienda di Montalcino conta su 52 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 270.000 bottiglie ed è probabilmente la cantina toscana dove si è svolto il lavoro più articolato sul vigneto. Una mappatura rigorosa dei suoi appezzamenti, infatti, ha portato Val di Suga a stabilire un vero e proprio "sistema", formato nel suo apice da tre Cru principali situati in diversi areali della denominazione: Vigna del Lago (settore nord-est), Vigna Spuntali (settore sud-ovest) e Poggio al Granchio (settore sud-est, in zona Abbazia di San'Antimo). Da quest'ultimo appezzamento - il cui vigneto si trova ad un'altezza tra i 400 e i 450 metri sul livello del mare ed è caratterizzato da suoli ricchi di galestro - è ottenuto il vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2016, che matura in tonneau e legno grande per 24 mesi, porta nel bicchiere profumi di frutta fresca, dalla ciliegia al mandarino, dal lampone al cedro, con note mentolate a contorno; il sorso è dolce e fresco allo stesso tempo, dove succosità e tannino giocano armoniosamente lasciando la bocca piacevolmente agrumata e leggermente sapida.



COSTA ARÈNTE

Docg Amarone della Valpolicella Valpantena

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Costa Arènte
Proprietà: Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

Genagricola, che fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni, concentra un'attività agricola dai numeri importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania, 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 Guazzi, Costa Arénte, Gregorina, Poggiobello, Solonio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+) e una in Romania (Dorvena). Un mosaico enoico 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 Veneto, la realtà di Costa Arente conta su 18 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 46.000 bottiglie, ed è probabilmente l'azienda che rappresenta la "boutique winery" del Gruppo, trovandosi oltre che sui declivi della Valpolicella classica anche in Valpantena, l'unica sottozona della denominazione. L'Amarone della Valpolicella Valpantena 2016 possiede un profilo aromatico contraddistinto da un rigoglioso fruttato e qualche cenno speziato, ad introdurre un sorso di continua sapidità, che conduce e dà ritmo alla beva.



LES CRÊTES

Doc Valle d'Aosta Petite Arvine

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Les Crêtes Società Agricola
Proprietà: famiglia Charrère
Enologo: Costantino Charrère, Raffaele Crotta

La brezza fresca sul viso si sente anche d'estate, qui, tra i filari scoscesi ai piedi del Monte Bianco. La conosce bene la famiglia Charrère. Su e giù, a piedi, a lavorare manualmente queste vigne ripide, strette, irregolari. È nell'asimmetria la loro bellezza, la loro armonia. Siamo nei vigneti di Champorrette e Bufferia di Aymavilles e Frissonniere di Saint Christophe, in valle d'Aosta, tra i 550 a 750 metri di quota. Qui si coltiva la Petite Arvine, un vitigno autoctono tradizionale. Una scommessa vinta di Costantino Charrère e della moglie Imelda, una vita dedicata alla salvaguardia e alla valorizzazione di tanti vitigni autoctoni valdostani, oggi portata avanti dalle figlie Elena ed Eleonora. La storia della Petite Arvine inizia nel 1992. In quell'anno Costantino comincia a vinificarlo in purezza. È un'uva bianca che matura tardi. Si vendemmia all'inizio di ottobre. Nel nome, c'è tutta la sua etimologia: la varietà, Arvine, e la piccola taglia dei suoi acini, Petite. È un vino di montagna con quella mineralità e salinità tipiche delle uve che maturano in altezza. Ha un bel naso di fiori e frutti. Agrumi, pompelmo, frutto della passione, una nota di mela verde. La spiccata salinità lo rende perfetto con gli antipasti e i piatti di pesce, le verdure, i formaggi freschi di capra. Sperimentato con un'orata (pescata) al forno con erbe aromatiche, pepe rosa, profumata all'arancio.

(Fiammetta Mussio)



PIEVALTA

Doc Verdicchio dei Castello di Jesi Classico Superiore Tre Ripe

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Verdicchio, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 56.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Pievalta Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Alessandro Fenino, Sergio Paolucci

Di proprietà della Barone Pizzini, stimata cantina franciacortina da sempre sensibile all'ambiente, che l'ha costituita nel 2002, Pievalta si trova in provincia di Ancona, a Maiolati Spontini, nel cuore del territorio dei Castelli di Jesi. L'azienda ha saputo distinguersi da subito per la produzione di Verdicchio autentici e personali, dalla cifra stilistica ben leggibile e coerente, capaci anche di dimostrare le spiccate doti di longevità del Verdicchio, sicuramente tra i vitigni a bacca bianca più significativi del ricco panorama varietale autoctono del Bel Paese. Nascono qui, infatti, alcuni dei vini più interessanti dell'areale e del panorama bianchista nazionale, sempre in grado di fornire un buon profilo qualitativo, dalla confortante costanza nel tempo. Pioniera, in zona, nella lavorazione con metodi agricoli biologici e biodinamici (dal 2005), Pievalta, in un ventennio di storia tra le colline marchigiane, ha messo insieme un patrimonio viticolo costituito da 34 ettari di vigneto per una produzione che si attesta sulle 70.000 bottiglie annue. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Tre Ripe 2019, ottenuto dalle uve provenienti dalle tre zone più importanti dell'azienda (Maiolati, Montecarotto, San Paolo) profuma di fiori di tiglio, agrumi, erbe aromatiche e cenni di pietra focaia. In bocca, il sorso è spigliato, tendenzialmente agile, succoso e dalla progressione ben ritmata.

I VINI DI WINENEWS







MONTECALVI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Montecalvi
Proprietà: James Drake
Enologo: Tim Manning

Montecalvi, antica tenuta che produce vino fin dal '400 e dagli anni Ottanta del secolo scorso di proprietà della famiglia Bolli, è oggi in mano a James Drake, co-proprietario della cantina australiana Collalto, che l'ha acquisita nel 2017. In azienda resta tuttavia il tocco dei precedenti proprietari, visto che Jacqueline Bolli continua ad occuparsi della commercializzazione dei vini. La cantina è situata nella sottozona di Greve in Chianti e conta su tre appezzamenti a vigneto: il Montecalvi ed il Le Terrazze dedicati soprattutto al Sangiovese, ed il San Piero che invece è allevato a Cabernet Sauvgnon, Merlot e Syrah, per un totale di 4 ettari, coltivati a biologico. Si tratta dunque di una piccola realtà dal caratteristico taglio artigianale, con la produzione che poggia sul Chianti Classico e due Igt: il San Piero e il VV Vieille Vigne, dal 2015 Vigna Vecchia (il primo un Cabernet Sauvignon in purezza e il secondo un Sangiovese in purezza). Il Chianti Classico 2018, oggetto del nostro assaggio, è un cento per cento Sangiovese, affinato per 18 mesi in tonneau di secondo passaggio. I suoi profumi sono fragranti e rimandano alla ciliegia e alla viola, con piccoli tocchi di erbe aromatiche, spezie e cenni affumicati. In bocca, il sorso è tendenzialmente lieve, con i tannini che escono nervosi e a tratti serrati e una bella verve acida, ad amplificare, sapore, freschezza e bevibilità.



MASI

Verona Igt Bianco Fresco di Masi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Masi Agricola
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: staff tecnico aziendale

Si può fare. Un po' invogliati dal mercato, un po' spinti dalle questioni ambientali che da tempo stanno a cuore all'azienda, Masi Mr Amarone ha deciso di lanciare una sua versione di vino agile, immediato e soprattutto fresco (come "appena raccolto"), dove tutto il processo punta alla sottrazione: niente fitosanitari - a parte rame e zolfo, niente lieviti selezionati, niente affinamento in legno, niente prodotti di origine animale, niente filtrazione. Anche la bottiglia è leggera e manca la capsula, per una soluzione 100% plastic free. Ad aiutare il progetto c'è quella ricercatezza enologica che ha permesso Masi di imbottigliare un vino integro, come la scelta di raccogliere i grappoli di primo mattino e di iperossigenare il mosto prima della fermentazione, per mantenere intatti gli aromi primari. Anche il grado alcolico è moderatamente basso, per mantenerne la bevibilità. Due sono le bottiglie presentate: un rosso da Corvina e Merlot, molto invitante per aromi di fragolina, lampone e violetta e dal sorso gioioso, ma impalpabile in chiusura; e un bianco, uvaggio da Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio provenienti da vigneti a Rivoli Veronese, su terreni basaltici vicini al fiume Adige (che vi fa confluire l'aria fresca delle vicine montagne). Come il fratello rosso, è intenso di frutta e fiori (glicine e camomilla, ananas e pera), ma in bocca concede morbida consistenza, buona freschezza e chiusura sapida.

ZOOM



LA BRUNA, CASTELMAGNO DI MONTAGNA DOP

BORGATA MAROBERT, 3 - MONTEROSSO GRANA (CN)
Tel: +39 0171 989169
Sito Web: www.caseificiolabruna.it

Il Castelmagno di Montagna Dop è notoriamente un formaggio regale e mai banale, una delle massime espressioni dell'arte casearia italiana, prodotto in uno spicchio ristretto del Piemonte, nella Val Grana, coincidente con i tre Comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. Quello proposto dal caseificio La Bruna di Monterosso Grana è prodotto lungo tutto l'arco dell'anno, dal latte crudo di montagna munto da vacche alimentate con fieni della zona di prima qualità, attraverso il tradizionale e laborioso processo di lavorazione rigorosamente a mano. I suoi tratti distintivi sono il colore bianco candido della sua pasta e la delicatezza delle sue note aromatiche lattiche e vegetali, accompagnate da una gradevole acidità capace di lasciare la bocca perfettamente pulita. La sua particolare consistenza granulosa e tenera e il suo equilibrio organolettico lo rendono versatile e apprezzato da ogni genere di palato. La stagionatura minima delle forme prodotte dal caseificio La Bruna dura non meno di 120 giorni.

RISTORANTE



CRASH

VIA SAN MARINO 47/B - ROMA
Tel: +39 347 9449129
Sito Web: www.crashroma.it

Una combinazione intrigante, quella offerta da questo locale romano, che si trova nel quartiere Trieste della capitale, a due passi dall'università Guido Carli Luiss: un'enoteca ma anche un club per sentire musica dal vivo. E, non a caso, si chiama "Crash", il nome di un piatto da batteria. Il proprietario Emiliano Locuratolo ha puntato su un inedito format anche guardando alla sua esperienza: vicepresidente dell'associazione sommelier della Basilicata ma anche musicista, nello specifico batterista. Ma oltre al vino di prima qualità, evidentemente, al Crash è possibile mangiare. Sapori decisi e invitanti combinazioni. Esaltazione della materia prima più pregiata e i migliori prodotti di stagione, sono protagonisti assoluti. Il tutto in un incontro tra gusto, tradizione e innovazione. Purtroppo anche il Crash ha dovuto fare i conti con la pandemia, rispondendo con un efficiente servizio di consegna a domicilio. Un delivery di qualità che consegna a temperatura vini introvabili nella grande distribuzione e cibi sempre all'altezza dell'offerta del locale.



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