

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 151 - Dal 25 Aprile al 1 Maggio 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 25 APRILE AL 1 MAGGIO 2021

Sesti

Hartmann Donà

Albino Armani

Piersanti

Lilliano

Château d'Esclans

Cleto Chiarli

Petra

Farina

Graci

Castello di Querceto

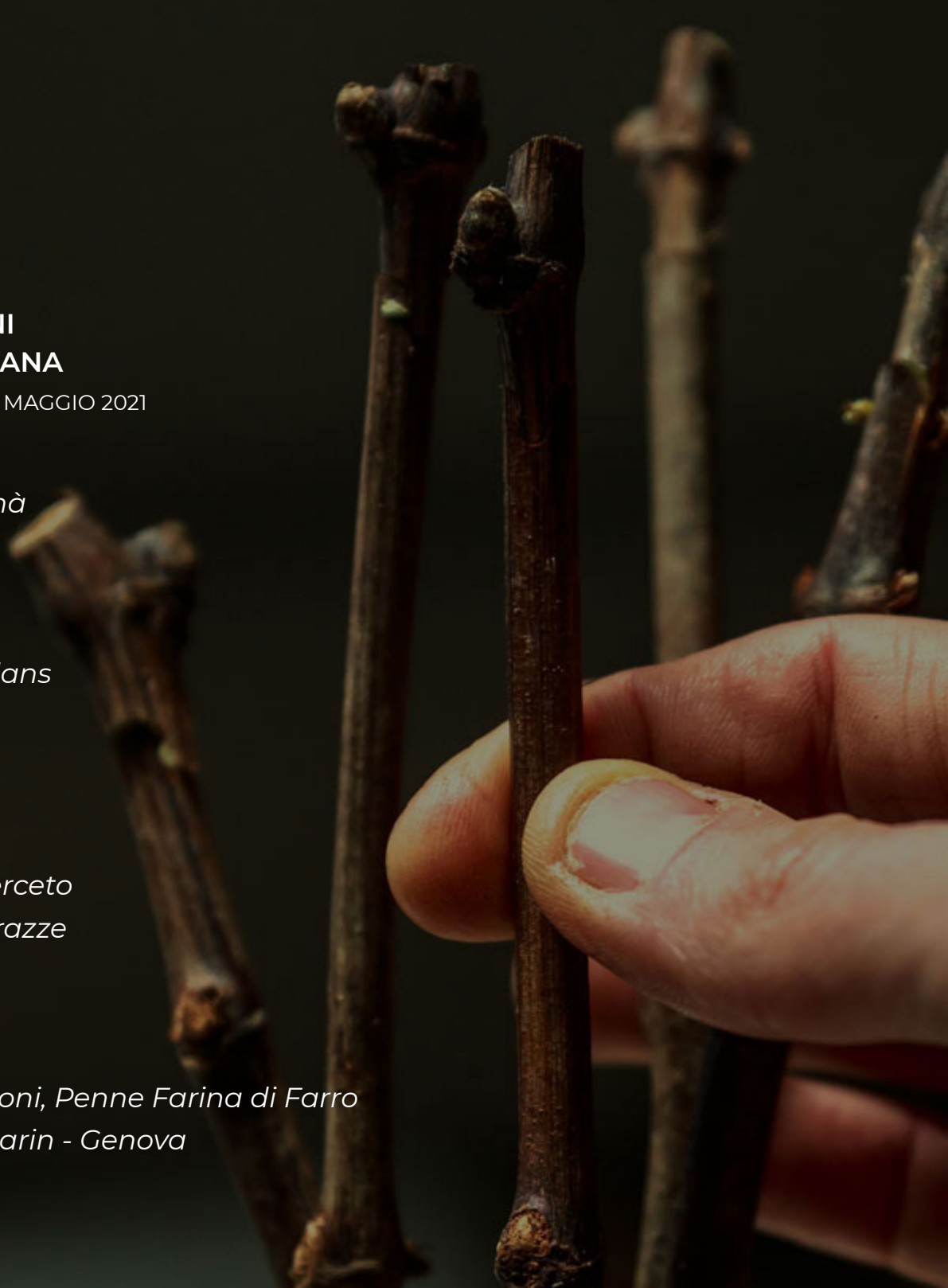
Fattoria Le Terrazze

Il Poggione

Bruno Rocca

Zoom: Girolomoni, Penne Farina di Farro

Ristorante: Il Marin - Genova





SESTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 17.600

Prezzo allo scaffale: € 68,00

Azienda: [Az. Agricola Castello di Argiano](#)

Proprietà: famiglia Sesti

Enologo: famiglia Sesti

Siamo nel quadrante sud-occidentale della denominazione del Brunello di Montalcino, in quella che potrebbe essere, a sua volta, circoscritta in una sottozona a sé stante e cioè quella di Argiano. Qui, la famiglia Sesti - che vi arriva nel 1974 iniziando con la ristrutturazione del Castello di Argiano, oggi un luogo che vale da solo una visita in azienda - coltiva 9 ettari a vigneto ad un'altezza di 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 61.000 bottiglie. Lo stile aziendale, fortemente legato ai cicli astrali di cui è profondamente appassionato il proprietario, prevede dei Sangiovese generosi e intensi, come del resto impone l'esaltazione di questa zona calda e mediterranea. La produzione, evidentemente, pone l'accento sulle etichette di Montalcino, dal Rosso al Brunello "annata", per arrivare al Brunello Phenomena Riserva, ma prevede un'articolazione piuttosto ampia del portafoglio passando anche dagli Igt Terra di Siena (Merlot e Cabernet Sauvignon l'unico vino aziendale affinato in barrique) Grangiovese e Monteleccio (entrambi Sangiovese in purezza), più un Rosato e un bianco da uve Sauvignon. Il Brunello di Montalcino 2016, affinato in legno medio e grande, ha una nota ematica accentuata, arricchita dalla dolcezza dell'arancia candita e dalla profondità della cioccolata fondente; il sorso è - tipicamente per Sesti - succoso, largo e piacevolmente sapido con ritorni agrumati nel finale dolce.



HARTMANN DONÀ

Mitterberg Igt Schiava Liquid Stone Granit

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Società Agricola Hartmann Donà](#)

Proprietà: Hartmann Donà

Enologo: Hartmann Donà

"Sono nato a Cornaiano, in mezzo alla Schiava. Da che io ricordi la mia vita è sempre stata nei vigneti, tra le uve, nelle cantine. I miei primi confronti sono stati con la Schiava Gschleier di Hartmut Spitaler. Dall'85 ad oggi la assaggio ogni anno, pur avendo bevuto anche annate più vecchie. Credo molto nel potenziale del vitigno". Sono le parole di Hartmann Donà, una laurea a Geisenheim, 7 anni come enologo alla cantina di Terlano. Donà è passato attraverso vari ruoli: socio e poi enologo di Terlano, dal 2000 piccolo produttore e poi consulente di aziende. Nel 2018 lancia un nuovo progetto, studiato a lungo, centrato sulla Schiava. D'altronde chi lo conosce sa bene che ogni dettaglio per lui è fondamentale, in vigna come in cantina. Lo chiama Liquid Stone, pietra liquida... nome evocativo. L'intento è di portare nel bicchiere le peculiarità della Schiava allevata in diversi suoli: granitici (Granit), dolomitici (Dolomit) e quarziferi (Phyllit). Sceglie con cura gli appezzamenti, vigne dai 35 anni in su. Le uve vengono vinificate tutte separatamente. Pressature soffici, nessuna chiarifica, 9 mesi in legno usato. Mi ha particolarmente colpito Granit, proveniente da una parcella a 500 metri d'altitudine, sopra Lana, verso la Val d'Ultimo. Vibrante, ma austero. Materia profonda, che lascia presagire il fuoco che divamperà, per energia e per dinamismo gustativo. Sorso verticale, fresco e lunghissimo.

(Alessandra Piubello)



ALBINO ARMANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Albino Armani

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Società Cantina Vini Armani](#)

Proprietà: Albino Armani

Enologo: Emanuele Tonolli, Alberto Massaro, Marco Campostrini

Albino Armani è noto soprattutto per essere stato tra i pionieri della Valdadige enoica, mantenendo la barra dritta nel suo progetto enologico in Vallagarina, con i terreni ai piedi del Montebaldo e della Lessinia. Anche di fronte all'invasione recente del Pinot Grigio nei vigneti di questa zona, compie una strada del tutto diversa, fatta dalla valorizzazione della denominazione, dalla riscoperta dei vitigni locali e da un'interpretazione sobria di quelli internazionali. Stiamo parlando comunque di una realtà assai articolata. I vigneti occupano infatti 220 ettari e si estendono tra le denominazioni più importanti del nord-est del Bel Paese, dalla vicina Valpolicella, alla Marca Trevigiana, alle Grave friulane, fino, insieme a Maurizio Donadi, al Piave. I numeri dell'imbottigliato sono quindi consequenziali ed arrivano a 900.000 bottiglie di produzione annua, distribuiti in un portafoglio etichette ricco e articolato, composto da vini sempre di ineccepibile fattura che trovano nella costanza qualitativa il loro punto di forza. In questa molteplicità vi è anche l'Amarone della Valpolicella Albino Armani 2016, maturato in tonneau per 36 mesi: dal colore scuro ma vivo, profuma inizialmente di arancia e spezie dolci, lasciando gradualmente spazio alla rosa e alla ciliegia croccante. Questa forma graziosa si ritrova poi in bocca, dove il sorso si sviluppa centrale ma vivace, dal finale sapido e floreale.



PIERSANTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore Bacareto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio e vitigni a bacca bianca

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Piersanti & C.](#)

Proprietà: Carlo, Giuliano, Ottavio e Silveria

Piersanti, Ricci Faustina

Enologo: Piersanti Ottavio

L'azienda nasce nel 1955 con Giovanni Piersanti e i due figli Carlo e Silveria in uno scantinato dove con passione e dedizione imbottigliavano spumante sia bianco che rosso (che in quel periodo era il prodotto più in voga). Negli anni Ottanta, con l'inserimento in azienda dei figli Giuliano ed Ottavio, l'azienda focalizza la produzione sul Verdicchio dei Castelli di Jesi, che in poco tempo diventerà il vino di riferimento aziendale. Controllata e diretta ancora oggi dalla famiglia, la cantina, che si divide tra la sede di San Paolo di Jesi e lo stabilimento enologico di Cupramontana, conta su 250 ettari di vigneto (di cui 40 di proprietà) per una produzione di 1.800.000 bottiglie, spalmata su un ricco portafoglio etichette, dal rapporto qualità/prezzo particolarmente favorevole, capace anche di stupire, e che comprende - oltre al Verdicchio dei Castelli di Jesi - le denominazioni Rosso Conero, Vernaccia di Serrapetrona e Lacrima di Morro d'Alba. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Bacareto è ottenuto da 3 vendemmie separate - una prima "normale", una tardiva (per l'80%) e una di uve muffate (per un 10%) - allo scopo di raccontare la poliedricità di questo vitigno. Ne risulta, per l'annata 2019, un vino glicerico, dolcemente profumato di lavanda e glicine, idrocarburi e miele d'acacia con l'immane mandorla fresca, mentre in bocca si concede consistente e iodato, sapido di cedro candito e melone maturo.



LILLIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot

Bottiglie prodotte: 115.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta di Lilliano](#)

Proprietà: Giulio e Pietro Ruspoli

Enologo: Lorenzo Landi

CHÂTEAU D'ESCLANS

Aoc Côtes de Provence Rosé Garrus

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Grenache, Vermentino

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Domaines Sacha Lichine](#)

Proprietà: Sacha Alexis Lichine e LVMH

Enologo: Bertrand Léon, Jean-Claude Neu

CLETO CHIARLI

Doc Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco
Lambrusco del Fondatore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cleto Chiarli Tenute Agricole](#)

Proprietà: famiglia Chiarli

Enologo: Michele Faccin

PETRA

Toscana Igt Syrah Colle al Fico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Petra Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: Beppe Caviola

Sa cogliere i tratti più avvincenti di un'anata fresca il Chianti Classico 2018 della Tenuta di Lilliano, che sfrutta queste caratteristiche al meglio, restituendo un vino dai profumi sfumati di piccoli frutti rossi, viola e leggeri contrasti speziati, ad introdurre una progressione gustativa agile, bilanciata e dal sorso pieno e succoso, articolato da una buona freschezza acida e da tannini leggiadri e saporiti. La cantina, oggi 35 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 135.000 bottiglie (a cui si unisce anche un agriturismo), rappresenta una delle migliori espressioni enologiche della sottozona di Castellina in Chianti. L'attività di imbottigliamento e commercializzazione dei vini iniziò nel 1958 dalla principessa Eleonora Ruspoli Berlingieri, la cui famiglia acquistò la tenuta nel 1920, mentre Giulio e Pietro Ruspoli sono gli attuali proprietari. Si tratta dunque di un'azienda che ha attraversato buona parte della storia del Chianti Classico, mantenendo nei suoi vini uno stile di tradizione, benché l'azienda abbia operato una rilettura contemporanea della propria produzione, passando, per esempio, anche all'utilizzo di legno piccolo per i suoi affinamenti. Un'operazione che non ha fatto altro che restituire etichette in cui è amplificata un'intatta classicità e dove le sfumature, insieme all'eleganza e alla finezza, sono sempre più protagoniste.

Aromi concentrati di agrumi, sentori di pera glassata e ananas caratterizzano il naso del Rosé Garrus 2019 di Château d'Esclans, ad anticipare un sorso cremoso, ricco e piano, costantemente raffinato e morbido. Dopo la recente acquisizione dell'icona dei gioielli Tiffany, il gruppo Lvmh (Louis Vuitton Moët Hennessy) allarga il suo già importante portafoglio vino, dove al fianco di Château d'Yquem, Château Cheval Blanc, Moët & Chandon, Dom Pérignon e Krug, è da poco arrivata anche la griffe provenzale Château d'Esclans. L'azienda si trova a La Motte-En-Provence, nel cuore del dipartimento del Varo, dove nasce la maggior parte dei Rosé de Provence. Lo Château si trova in una posizione strategica, ad un'ora di auto da Cannes e Saint-Tropez e vanta una storia molto antica e articolata. Nel 1201, Gérard de Villeneuve, ricco possidente marsigliese, prese possesso del castello. Secoli dopo, a diventarne proprietari furono Sauver Louis e François Alexandre Ranque, che nel 1875 vendettero il domaine a Joseph Toussaint Caussemille. Tra il 1955 e il 1994 la proprietà passa invece della famiglia Perraud e, in seguito, ad un fondo pensionistico svedese che produceva vino in piccole quantità, vendendo la rimanenza dell'uva ai viticoltori circostanti. Il dinamico imprenditore Sacha Lichine acquista infine Château d'Esclans nel 2006, tenuta che oggi si estende su 427 ettari, di cui 140 coltivati a vigneto.

La Cleto Chiarli Tenute Agricole nasce nel 2001, coronamento di una storia d'imprenditoria vinicola iniziata nel 1860 quando lo stesso Cleto Chiarli avvia per primo a Modena la produzione di Lambrusco: primo anche ad esportare oltre confine (da ricordare il boom del Lambrusco negli Stati Uniti degli anni '70, quando gli americani lo chiamavano "red cola"), oggi è un'azienda che, oltre a rappresentare un importante polo produttivo, è un luogo di ricerca, valorizzazione e promozione della migliore cultura vinicola emiliana: obiettivo, il giusto punto di equilibrio tra modernità e rispetto della tipicità della viticoltura del territorio. Attualmente l'azienda raccoglie 100 ettari divisi fra tre Tenute agricole di proprietà (Tenuta Cialdini, Tenuta Belvedere, Tenuta Sozzigalli) per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie. Al centro del progetto "troneggia", evidentemente, il Lambrusco, tanto che è impossibile prescindere da questa realtà per raccontare la storia del Lambrusco modenese. Scegliamo di parlarvi del Lambrusco del Fondatore, rifermentato in bottiglia e senza dosaggio, con cui Chiarli torna alla tradizione, quando l'autoclave ancora non esisteva. Ecco quindi un vino spigoloso, croccante e profumato, chiaro nel colore e al sorso, dove fragolina di bosco, mandarino, uva spina e melissa anticipano una bocca quasi acida, calmata dalla lieve sapidità e dal finale dolce di ciliegia.

Chi arriva a Petra per la prima volta non può che rimanere colpito dalla compattezza del progetto. La tenuta è immersa in un ecosistema particolarissimo che respira e parla, impregnato di calore e di una corrente sotterranea che, attraversando il suolo, arriva all'uomo attraverso il prodotto della terra: l'uva, ma non solo. Protagonista assoluta è la luce: generati da questa, infatti, sono i colori della natura, dal verde delle colline fino al blu del mar Tirreno, passando dal ruggine del terreno. La luce è un elemento - non solo formale - che distingue in generale l'architettura di Mario Botta, autore svizzero della cantina, ma anche Petra, dove ha un ruolo primario, completando i volumi e indirizzando lo sguardo verso la struttura tronco-conica di quest'opera architettonica. Siamo non lontano da Suvereto, in Val di Cornia, ed è qui che sorgono i 94 ettari a vigneto aziendali, per 350.000 bottiglie di produzione, a formare, insieme a Teruzzi a San Gimignano e a La Badiola a Castiglione della Pescaia, i possedimenti del gruppo Terra Moretti in Toscana, che, a sua volta, comprende, le franciacortine Bellavista e Contadi Castaldi e la sarda Sella & Mosca. Il Colle al Fico 2017, ha profumi che rimandano al sottobosco, ai frutti rossi maturi e si chiudono con una bella nota di pepe nero. In bocca, il vino possiede sorso succoso, con una sfumatura di vaniglia che ne sottolinea la bilanciata acidità e alcolicità.



FARINA

Docg Amaroni della Valpolicella Remo
Farina Montefante Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Dindarella

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

Ottenuto dal vigneto omonimo, l'Amarone Montefante Riserva viene affinato per 24 mesi in legno grande e barrique. La versione 2013 possiede profumi di marmellata di lamponi, more e prugne sotto spirito, con cenni di pepe e cannella a rifinitura. In bocca, il vino è avvolgente e rotondo dai tannini dolci e dall'abbondante persistenza. I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di proprietà, sparsi in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo i vigneti di Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua) e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà più convincenti e significative del veronese enoico. La guida aziendale resta squisitamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quarantacinque anni fa, appunto, in famiglia. I vini offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco dello stile prevalente in Valpolicella, con etichette, in generale, di confortante solidità qualitativa e di buona coerenza con il territorio d'origine, che trovano il loro baricentro fondamentale nella Valpolicella, spaziando con una mirata selezione anche sulle altre zone produttive della provincia veronese.

GRACI

Doc Etna Rosso Feudo di Mezzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello
Cappuccio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Graci Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Graci

Enologo: Emiliano Falsini

Il vulcano è lì che incombe maestoso. Siamo sul versante nord dell'Etna, in una zona tradizionalmente vocata per la viticoltura. Le vigne dell'azienda si estendono per poco meno di trenta ettari nel cuore della Valle dell'Alcantara, a un'altitudine compresa tra i 600 e i 1.000 mt sul livello del mare suddivise tra le contrade Arcuria, Feudo di Mezzo, Muganazzi, Santo Spirito e Barbabecchi. In esse sono coltivati, in regime biologico certificato, solo vitigni autoctoni: Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto. Alberto Aiello Graci, coadiuvato dalla sorella Elena, guida un'impresa tesa a valorizzare i frutti di questa forte natura, senza troppe interferenze. Il lavoro svolto è fatto per esaltare le differenze e le peculiarità delle vigne, in modo che ogni vino sia ben caratterizzato. La cantina è un vecchio palmento recuperato con dedizione, dove una parte è occupata dalla struttura produttiva, mentre un'altra sezione, con volte a crociera, ospita ancora le vecchie botti e gli strumenti per la vinificazione. Il Feudo di Mezzo 2017 ha un bel colore rubino, di bella limpidezza, con lievi sfumature granate. Il bagaglio aromatico è ampio, dapprima fruttato, di ribes e more, poi erbe aromatiche come rosmarino, alloro, note appena terrose, con tocco finale di ginepro. Piacevole l'impatto in bocca, fresco, dai tannini misurati e ben inseriti, gustoso, invitante, per un finale lungo e calibrato.

(Leonardo Romanelli)

CASTELLO DI QUERCETO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Il
Picchio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Castello di Querceto S. Agricola](#)

Proprietà: Alessandro François

Enologo: Alessandro François, Giovanni

Cappelli

60 ettari per una produzione di 600.000 bottiglie, rappresentano i numeri del Castello di Querceto, di proprietà della famiglia François dalla fine del XIX secolo, oggi con Alessandro e Maria Antonietta in primo piano, ben coadiuvati dai figli Lia e Simone. L'azienda si trova nella sottozona di Greve in Chianti nell'area collinare, tendenzialmente elevata, che guarda al confine con l'aretino e gode di significative escursioni termiche date da un clima quasi continentale. Qui si ottengono Chianti Classico dal profilo fresco e incisivo, che trovano nelle due Gran Selezione La Corte e il Picchio le più recenti interpretazioni di punta aziendali. Il primo, più territoriale a partire dalla maggiore presenza nel suo uvaggio di Sangiovese per arrivare alla sua maturazione in legno grande, e il secondo - oggetto del nostro assaggio - sobriamente moderno, con un'aggiunta di internazionali al blend e un affinamento in legno medio e piccolo. Il Chianti Classico Gran Selezione Il Picchio 2017, si giova di un'annata calda che nei vigneti aziendali è stata gestita senza affanno, grazie alla sua particolare condizione climatica. Possiede una trama fitta e avvolgente, con un fruttato rigoglioso a segnare gli aromi, che comprendono anche terra, grafite e spezie. In bocca frutto nero, sorso polposo con legno a sostegno presente ma non predominante, che passa in un finale serrato, di radice e liquirizia.

FATTORIA LE TERRAZZE

Doc Rosso Conero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Fattoria Le Terrazze](#)

Proprietà: Antonio e Georgina Terni

Enologo: Federico Curtaz, Alberto Volpini

L'azienda di Antonio Terni è uno dei punti di riferimento del Conero enoico. Con i suoi 16 ettari a vigneto, che producono 900.000 bottiglie all'anno, esprime non solo numericamente - attraverso una gamma ricca e articolata di etichette - ma anche qualitativamente, tutte le potenzialità di questo areale marchigiano. La Fattoria Le Terrazze, che si trova sulle colline di Numana e ha cominciato ad imbottigliare i suoi vini nel 1967, coltiva principalmente le varietà del territorio, con in testa il Montepulciano; non mancano però anche alcuni vitigni internazionali tra cui Chardonnay, Merlot e Syrah. Il Montepulciano è ovviamente il protagonista in diverse declinazioni, fra cui questo Rosso Conero 2018, croccante e succoso e lievemente mentolato, che sviluppa in bocca la dolcezza del mandarino e la sapidità del vicino mare, con lievi note ammandorlate e pepate. Lo stile dei vini ha una buona definizione riconoscibile e un approccio dalla timbrica moderna, con ricerca della piena maturità del frutto e affinamenti in legno piccolo. E oltretutto strizza l'occhio alla musica con riferimenti indiretti, come nel caso del Rosato che porta il nome di "Pinkfluid" o come nel Conero Riserva Vision of J (il cui nome è un rimando al pezzo di Bob Dylan "Vision of Johanna") e più espliciti come invece accadde per l'Igt Planet Waves (il cui nome è il titolo del disco del 1974 di Bob Dylan), firmato in retroetichetta dal cantautore americano.



IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Tenuta Il Poggione](#)

Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi

Enologo: Fabrizio Bindocci

Il Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva viene prodotto dal vigneto omonimo, il più vecchio (anno di primo impianto 1964) della Tenuta Il Poggione, di proprietà della famiglia Franceschi da quasi un secolo e mezzo. Maturata per 48 mesi in legno grande da 30 e 50 ettolitri, la versione 2015 alterna al naso frutta rossa matura, pepe e cannella, tocchi affumicati e di sottobosco con lievi cenni di grafite. In bocca, il sorso è pieno e caloroso, dalla progressione ampia e articolata, intensamente fruttato, fino ad un finale persistente dai rimandi speziati. 127 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie fanno de Il Poggione una delle realtà più significative del comprensorio di Montalcino sia dal punto di vista dei numeri che da quello della qualità, costante e ottenuta senza scorciatoie. L'azienda si trova a Sant'Angelo in Colle, quindi nel versante sud della denominazione: questa collocazione influenza in modo quasi paradigmatico le caratteristiche del Sangiovese, che qui esprime la sua forza e il suo temperamento più caldo e avvolgente, non esente da toni mediterranei. L'interpretazione che ne dà l'azienda condotta oggi da Fabrizio Bindocci è tradizionale e passa da lavorazioni di cantina che prevedono macerazioni medio-lunghe e maturazioni in legno grande. Il risultato sono Brunello di bella definizione stilistica e dalla costante e solida qualità nel tempo.



BRUNO ROCCA

Docg Barbaresco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Rabajà](#)

Proprietà: Bruno Rocca

Enologo: Bruno e Francesco Rocca

Sono 15 gli ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 70.000 bottiglie, a disposizione dell'azienda di Barbaresco, uno dei punti di riferimento della denominazione, ormai consolidato. Francesco Rocca la conduce con la stessa determinazione e il medesimo piglio del padre Bruno, che la fondò nel 1978. Oggi, lo stile dei vini continua a rilevarsi sempre ben centrato, a cambiare, invece, sono le attenzioni all'ambiente non solo tra i filari, ma anche in cantina dove la lotta per diminuire la solforosa è sempre più praticata e i legni di affinamento sono sempre più rigorosamente grandi e il più possibile neutri. Articolata la gamma dei vini che passa da un unico bianco a base Chardonnay, per poi svilupparsi a maggioranza sui rossi dal Dolcetto d'Alba al Langhe Nebbiolo, dalla Barbera d'Alba e d'Asti, ai, naturalmente, Barbaresco Rabajà e Currà, solo per citare i Cru più importanti. Non è un caso che l'azienda Bruno Rocca abbia scelto di mettere una piuma in tutte le sue etichette, i suoi vini come le piume sono sempre eleganti, leggiadri e al tempo stesso complessi, tanto da librarsi in volo, nel tempo, per tantissimi anni, come accadrà al Barbaresco 2018. Etereo nell'approccio olfattivo, fatto di piccoli frutti rossi e violetta, cioccolato e spezie, più esuberante nel sorso, ben sostenuto da un solido abbraccio tannico, che si articola con ritmo vivace tra acidità e frutto.

ZOOM



GIROLOMONI, PENNE FARINA DI FARRO

VIA STRADA DELLE VALLI, 21 - ISOLA DEL PIANO (PU)

Tel: +39 0721 720221

Sito Web: www.girolomoni.it

La Girolomoni è una cooperativa di agricoltori specializzata nella produzione di pasta biologica. È stata fondata da Gino Girolomoni, pioniere del biologico in Italia, che non si è fermato soltanto alla fase produttiva, ma ha stimolato anche un'attività di divulgazione rivolta a chi è sensibile a uno stile di vita sostenibile, a un modo consapevole di nutrirsi e farsi del bene. Trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature in tempi molto lunghi (circa 24 ore per la pasta lunga e circa 8 ore per la pasta corta), al fine di mantenere tutti i principi nutritivi ed organolettici del grano anche nella pasta: così sono prodotte le penne di farina di farro, altamente digeribili e ottenute solo farro triticum dicoccum, minuziosamente selezionato e coltivato sulle colline umbre e marchigiane, con metodo rigorosamente biologico. Il farro è un cereale antico, ricco di fibre, proteine e principi nutritivi che si ritrovano anche nel prodotto finito grazie all'utilizzo, come accennato, alla tipologia di essiccazione usata.

RISTORANTE



IL MARIN

C/O EATALY, EDIFICIO MILLO PORTO ANTICO - GENOVA

Tel: +39 010 8698722

Sito Web: www.ilmarin.it

Il Marin - Ristoro del Porto Antico è il ristorante gourmet di Eataly Genova completamente dedicato al mare. La parola d'ordine della cucina de Il Marin è semplicità, dove lo chef Marco Visciola realizza ogni piatto per esaltare al meglio le materie prime di alta qualità. A sussurrare è la Liguria con la sua identità enogastronomica, espressione di memoria, qualità, biodiversità. In ogni creazione trionfa una nobile cucina di prodotto, spumeggiante e fantasiosa, rivisitata in chiave sostenibile e venata di rigore e pulizia orientali. Il ristorante vanta un'esclusiva vetrata con vista panoramica sul mare firmata da Renzo Piano con un colpo d'occhio sul Porto Antico, sul Bigo e sul golfo. Il protagonista della cucina è senza dubbio il pesce: ogni giorno, sui tavoli de Il Marin è possibile assaporare piatti creativi e originali, realizzati nel rispetto del mare e per esaltarne il gusto. Anche nel triste periodo attuale, contraddistinto dai rigori della pandemia, il Marin sa appagare la voglia di mare dei suoi clienti, con un attento servizio di delivery.



Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque 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.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © Bruno Rocca

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



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticolum