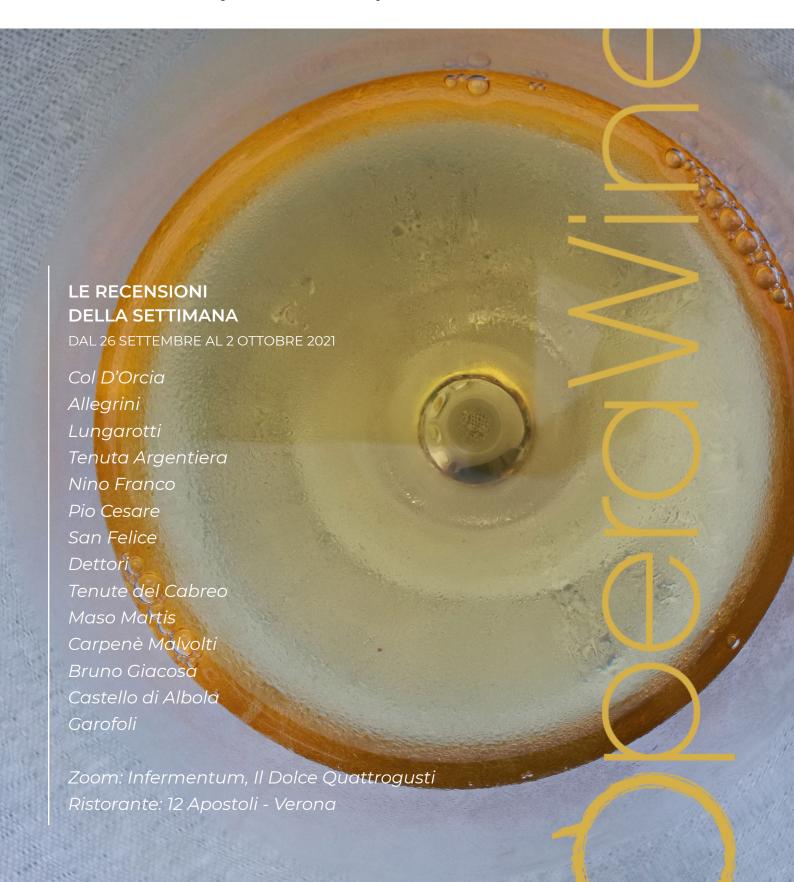


I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 173 - Dal 26 Settembre al 2 Ottobre 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













COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva

Vendemmia: 2001 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 24.600 Prezzo allo scaffale: € 110,00 Azienda: Col d'Orcia Società Agricola Proprietà: Francesco Marone Cinzano

Enologo: Antonio Tranchida

Nato nel 1982 già come "single vineyard", una rarità per quei tempi e forse ancora oggi, il Poggio al Vento Riserva rappresenta una delle espressioni più coerenti e classiche del Brunello di Montalcino. Diventando un vero e proprio simbolo, non solo della cantina di Sant'Angelo in Colle ma anche per quella sua capacità di mantenere ben leggibile la sua cifra stilistica, uguale a sé stessa nel tempo. La versione 2001, affinata in legno grande per quasi quattro anni e figlia di un'annata particolarmente significativa, rimane, tanto per non fare inutili giri di parole, di grande livello. Per giovinezza, complessità aromatica - timbri balsamici, speziati e fruttati a rincorrersi con cenni di fiori appassiti, note affumicate e di grafite - e per una progressione gustativa sapida e articolata. dal sorso raffinato, continuo e profondo. La Tenuta di Col d'Orcia 142 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, è una realtà produttiva dimensionalmente piuttosto insolita per il comprensorio di Montalcino. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973, si trova al confine meridionale del Comune tra la frazione di Sant'Angelo in Colle e il fiume Orcia ed è stata capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel vasto e competitivo scenario aziendale della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose.

ALLEGRINI

Veronese Igt Corvina La Poja

Vendemmia: 2011 Uvaggio: Corvina Bottiglie prodotte: 10.000 Prezzo allo scaffale: € 95,00 Azienda: Società Corte Giara Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini Enologo: Franco Allegrini

La Poja, prima annata 1983, sfatò il luogo comune che i grandi rossi da uve tradizionali veronesi, dovessero essere soltanto Amarone, cioè una tipologia in parte aiutata dall'appassimento. Con La Poja, Corvina in purezza, ottenuta dall'omonimo vigneto. poco più di due ettari e mezzo, nello storico podere La Grola (dove si produce anche l'omonimo rosso, "alter ego" de La Poja, a base di Corvina e Oseleta), Allegrini ottiene, un vino estremo ed esuberante, in grado di coniugare forza ed eleganza e di esaltare la ricchezza dei suoi profumi. È il caso della versione 2011: ricca sia aromaticamente che nel suo sviluppo gustativo, ma in grado di restare un vino incisivo e serrato. L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 150 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, ed è una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura italica, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso, Giovanni Allegrini divenne da subito un protagonista della storia enologica della sua terra. Walter, il suo primogenito, prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre valorizzò il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi, gli eredi, Franco e Marilisa e Silvia Allegrini, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici, espandendosi fuori dal Veneto: a Bolgheri con Poggio al Tesoro e a Montalcino con San Polo.

LUNGAROTTI

Doc Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva

Vendemmia: 1997
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 165,00
Azienda: Lungarotti Società Agricola
Proprietà: famiglia Lungarotti
Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe,
Christophe Ollivier

Il Rubesco Riserva Vigna Monticchio è il più importante dei vini prodotti da Lungarotti. realtà che ha bisogno di poche presentazioni e che oggi conta su 250 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Un rosso, prima annata in versione "Riserva" 1964, che ha fatto la storia non solo di una Regione, anticipando in tempi davvero pionieristici ciò che oggi è diventato la regola (peraltro ancora non proprio accettata da tutti alle nostre latitudini). Il vigneto da cui prende il nome si trova a Brufa, frazione di Torgiano ed è un appezzamento esteso poco più di 15 ettari, esposto ad ovest, compreso tra i 260 e i 290 metri sul livello del mare. I terreni alternano argille a lenti sabbiose frammiste a calcarei e depositi di limo. Giorgio Lungarotti, proprio a partire da quel vigneto già allora considerato come il niù vocato della zona, intuisce un percorso, che porta quel vino, a base Sangiovese con una piccola quota di Canaiolo, a rappresentare per molti anni l'Umbria nel mondo. Nel 1968 arriva la Doc (che porterà fino al 1990 guando diventa Torgiano Rosso Riserva Docg) e nel 1974 la decisione di affiancare al suo nome anche quello del vigneto di provenienza. Il Vigna Monticchio 1997, a dispetto di un'annata molto celebrata, con tutti i suoi pregi ma anche con i suoi difetti, propone un naso pepato e fruttato, ad introdurre un sorso denso e al contempo ritmato, sapido e profondo.

TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Argentiera

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: Argentiera Società Agricola

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara,

Stephane Derenoncourt

La Tenuta Argentiera, il cui nome rimanda alle miniere d'argento che si trovavano in questa porzione dell'Alta Maremma, si trova al confine meridionale della Doc Bolgheri, in località Donoratico, ed è una delle aziende più belle di guesta denominazione. La cantina, che conta su una superficie vitata di 76 ettari, per 450.000 bottiglie di produzione complessiva, è di proprietà dell'industriale austriaco Stanislaus Turnauer, accanto a cui troviamo l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme e il general manager Leonardo Raspini. Da sempre ha puntato sulla valorizzazione di questo areale, piccolo, ma dal grande potenziale, con vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere che comprendono l'entry level Poggio ai Ginepri (declinato anche in bianco e rosato), il "second vin" Villa Donoratico, i Cru Giorgio Bartholomäus, Opheliah Maria e Lavinia Maria, e l'Igt Ventaglio. Accanto a questi però il Bolgheri Superiore Argentiera è senz'altro il vino simbolo della Tenuta, guadagnandosi una posizione di riferimento tra le etichette bolgheresi. Incrocio, classico per l'areale, tra Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, affina 18 mesi in barrique. La versione 2015 possiede naso caldo ed intenso, con il fruttato a confondersi per poi riemergere su un tappeto speziato. In bocca, il sorso è potente e voluminoso, dalla struttura serrata e dal finale lungo dai toni scuri.

















NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Primo Franco

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 60.000 Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: Società Nino Franco Spumanti

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

Il Valdobbiadene Prosecco Primo Franco 2017 possiede un intenso profilo olfattivo che comprende ricordi di frutta esotica e richiami alla mela matura, con note di mandorla e scorza di limone candita a rifinitura. Al palato, il retrogusto rimanda immediatamente al frutto, con un sorso agile e bilanciato da una gradevole acidità, che dona a questo spumante dinamismo e una chiusura piacevolmente fresca. La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio, che ne apre una storia lunga quanto densa di successi. Col figlio Nino, l'azienda cresce, e si consolida. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella sottozona di Cartizze) che diventano i veri protagonisti della produzione aziendale, mantenendo comunque una fornitura da alcuni viticoltori di fiducia della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali di una realtà vinicola che sforna in media oltre 1.000.000 di bottiglie.

PIO CESARE

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2013 Uvaggio: Nebbiolo Bottiglie prodotte: 8.000 Prezzo allo scaffale: € 90,00 Azienda: <u>Società Agricola Pio Cesare</u>

Proprietà: Federica Boffa Pio
Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa

Pio

Il Barolo Ornato, realizzata per la prima volta nel 1985 per mettere in evidenza le caratteristiche straordinarie del Cru omonimo. posto nel terroir di Serralunga d'Alba, è un po' l'etichetta che ha segnato il nuovo corso di Pio Cesare, spostandone decisamente l'asticella della qualità produttiva verso l'alto. La versione 2013 possiede un'articolazione olfattiva ricca e ancora fragrante che rimanda ai piccoli frutti rossi, al sottobosco e alle spezie, con ulteriori cenni di fiori appassiti, polvere di caffè, liquirizia, cacao, e ricordi balsamici. In bocca, pur non mancando la potenza, i tannini sono fitti e al tempo stesso leggiadri, con il sorso continuo e succoso che si chiude su tocchi boisé. L'attuale centralità che riveste l'azienda con sede ad Alba è merito in massima parte di Pio Boffa, purtroppo prematuramente scomparso. Oggi a gestire questa importante realtà ci sono il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che possono contare su 75 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco (anche se la gamma delle etichette aziendali comprende Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato), che ormai si muovono su un confortante e consolidato spessore qualitativo e sono capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza.

SAN FELICE

Toscana Igt Rosso Vigorello

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 65.200

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: Società Agricola San Felice

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Vero e proprio antesignano della tipologia "Supertuscan", nascendo nel cuore del Chianti, il Vigorello di San Felice esce per la prima volta sul mercato con l'annata 1968 come Sangiovese in purezza, rappresentando, all'epoca, una vera e propria rottura. Era il primo rosso chiantigiano che si affrancava dalla pratica di assommare ai vitigni a bacca rossa anche i bianchi Trebbiano e Malvasia. Successivamente la sua composizione è cambiata: nel 1979, con l'aggiunta del Cabernet Sauvignon e poi, nel 2001, con quella del Merlot, via via escludendo il Sangiovese per poi passare nel 2007 all'introduzione del Petit Verdot e da ultimo, nel 2011, assumendo l'attuale uvaggio composto da Pugnitello, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. La versione 2001, affinata in barrique per 18 mesi, profuma di confettura di mirtillo, spezie e sottobosco. In bocca, il sorso è denso e solido, con finale profondo dai tocchi di vaniglia. San Felice, 185 ettari a vigneto per una produzione media di 1.200.000 bottiglie, è da oltre cinquanta anni tra i protagonisti della denominazione del Chianti Classico con etichette ben eseguite e coerenti con la propria sottozona di origine, Castelnuovo Berardenga. La proprietà, che fa capo al gruppo assicurativo Allianz, conta anche sulla tenuta di Campogiovanni a Montalcino e quella di Bell'Aja a Bolgheri, formando un mosaico produttivo nei migliori terroir della Toscana enoica.

DETTORI

Romangia Igt Rosso Dettori

Vendemmia: 2007 Uvaggio: Cannonau Bottiglie prodotte: 2.938 Prezzo allo scaffale: € 200,00 Azienda: <u>Tenute Dettori</u> Proprietà: famiglia Dettori Enologo: Alessandro Dettori

Nella Sardegna enoica, ancora terra tutta da scoprire nelle sue potenzialità più intime, c'è una cantina, e soprattutto un uomo. Alessandro Dettori, che, dal 1996, con il suo lavoro rigoroso quanto radicale non sembra rincorrere il nuovo quanto, invece, guardare verso orizzonti perduti. I suoi 29 ettari a vigneto, da cui vengono ricavate 95.000 bottiglie, si trovano a Sennori, in provincia di Sassari, in un triangolo di terra chiamato Romangia, zona geografica del Logudoro, "luogo dorato" in sardo, perché considerata la parte più fertile e ricca dell'isola e da sempre la culla del Cannonau. Ma il vitigno sardo per eccellenza (come, del resto, accade per il Vermentino, il Moscato, il Pascale e la Monica) nella Tenuta Dettori compie una parabola "sui generis", dagli approdi spesso sorprendenti. I vini di Dettori, infatti, non sono fatti per mettere tutti d'accordo. Sono vini che. anzi. difficilmente possono essere ricondotti ai dettami e le regole (anche quelle più banali) della moderna tecnica, eppure sono in grado di affascinare, mostrando vie, esperimenti, rotte, esiti e suggestioni fuori dal comune. Il Romangia Rosso 2007 ha colore rosso granato con unghia aranciata, preludio di profumi difficili da catalogare in confini troppo angusti: intensamente fruttati e vegetal-balsamici, speziati e erborinati. Palato altrettanto originale e, per certi versi, spiazzante, di sontuoso calore e forza.



















TENUTE DEL CABREO

Toscana Rosso Cabreo II Borgo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000 Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: <u>Ambrogio e Giovanni Folonari</u> <u>Tenute Società Agricola</u>

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari Enologo: R. Potentini, R. Orlandini

Il rosso Cabreo Il Borgo è prodotto nella Tenuta del Cabreo, che si sviluppa su due areali, nel comune di Greve in Chianti. Il primo, Zano, è costituito da 45 ettari di vigneti coltivati a Sangiovese e Cabernet Sauvignon, il secondo, costituito da 20 ettari coltivati a Chardonnay e Pinot Nero. Il Cabreo Il Borgo, prima annata 1982, è un Supertuscan ottenuto da Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, affinato in barrique nuove e di secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2017 ha profumi intensi ed avvolgenti, che alternato un fruttato rigoglioso a cenni speziati e tostati, ad anticipare un profilo gustativo largo e potente, dall'andamento serrato e dal finale voluttuoso. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta Nino Folonari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.000.000 bottiglie, ottenute non solo nell'area chiantigiana ma anche a Bolgheri (Campo al Mare), Montalcino (La Fuga) e in Maremma (Vigne a Porrona).

MASO MARTIS

Doc Trento Brut Madame Martis Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 300 Magnum Prezzo allo scaffale: n. d.

Prezzo allo scaπale: **n. α.** Azienda: Azienda Agricola Maso Martis

Proprietà: Antonio Stelzer Enologo: Matteo Ferrari

Il Metodo Classico Madame Martis Riserva nasce (prima annata 1999) come un progetto ardito ed ambizioso, fondando la sua particolarità su una permanenza sui lieviti lunghissima e sul privilegiare varietà, Pinot Nero e, soprattutto, Pinot Meunier, in quei tempi tendenzialmente "succubi" dello Chardonnay. La versione 2008 - uscita in 300 magnum, da uve Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay (quest'ultimo maturato in barrique fino alla rifermentazione in bottiglia), ha passato 9 anni sur lie. I suoi profumi mettono assieme ricordi di cedro candito, frutta gialla matura, crema pasticcera e fragranza di pane tostato. Un'acidità dolcissima scandisce un sorso pieno e succoso di bella continuità al palato, che si chiude su note saline e iodate. Maso Martis è senz'altro un'altra perla della spumantistica di montagna trentina che, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte - 12 ettari di vigneto coltivati a biologico per un totale di 65.000 bottiglie annue - ha saputo conquistarsi in poco più di trenta anni (la cantina è nata nel 1990) uno posto ai vertici nella produzione delle bollicine della Regione alpina, Siamo a Martignano, a 450 metri sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto del territorio.

CARPENÈ MALVOLTI

Docg Prosecco Superiore Brut 1924 Prosecco

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera, Bianchetta, Verdiso, Perera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: Società Carpenè Malvolti

Proprietà: famiglia Carpenè Enologo: Giorgio Panciera

BRUNO GIACOSA

Docg Barbaresco Asili Riserva

Vendemmia: 2014 Uvaggio: Nebbiolo Bottiglie prodotte: 9.600 Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: Bruno Giacosa Società Agricola

Proprietà: Bruna Giacosa Enologo: Dante Scaglione

Il "1924 Prosecco" è una speciale Cuvèe dedicata al peso storico del celeberrimo marchio fondato da Antonio Carpenè, a cui si ascrive lo studio e la sperimentazione del metodo di spumantizzazione del Prosecco. in pratica la sua paternità. La riproduzione della prima etichetta di Prosecco commercializzata dalla Cantina già nel 1924, mette in evidenza il legame indissolubile tra Prosecco e le colline di Conegliano, e fu progettata grazie all'intuizione del figlio di Antonio. Etile. Un'intuizione che, vista con gli occhi contemporanei, sembra una vera e propria profezia, una specie di viatico per un successo straordinario oggi concreto più che mai. I suoi profumi alternano distinte note di mela e pera che si alternano come in un piacevole e fragrante gioco di specchi. In bocca, il sorso è delicatamente cremoso e di freschezza continua, con finale agile dai tocchi floreali. Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presentazioni, ormai assurta fra i simboli del Prosecco. Attiva da oltre un secolo e mezzo non solo ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della spumantistica del Veneto enoico, ma ha saputo anche ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama enologico nazionale, producendo oggi oltre 5 milioni di bottiglie. Numeri importanti che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano.

Signori, giù il cappello. Siamo di fronte ad una delle realtà più affascinanti e nobili di Langa e, dunque, dell'intero panorama del vino italiano, dove la custodia della tradizione non è mai stata fine a sé stessa. Fondata nel 1900 da Carlo Giacosa, vede poi il figlio Mario prenderne le redini, coadiuvato, subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, dal figlio Bruno, che diventerà un personaggio a dir poco di riferimento in Langa e la condurrà fino alla sua morte (2018), decretandone il successo definitivo e lasciandola, a sua volta, nelle mani della figlia Bruna, in azienda dal 2004. Nel 1967 escono le prime due etichette simbolo della cantina con sede a Neive: Barbaresco Asili e Barolo Collina Rionda (poi Vigna Rionda). Inizialmente l'azienda della famiglia Giacosa vinificava uve acquistate da conferitori di provata capacità e soltanto nel 1982 con l'acquisto del vigneto Falletto a Serralunga, seguito, nel 1996, dalle acquisizioni di parte dei Cru Asili e Rabajà, Bruno Giacosa sposterà il baricentro produttivo di casa sui vigneti di proprietà (oggi l'azienda ne possiede 20 ettari per una produzione di 300.000 bottiglie). Il Barbaresco Asili Riserva 2014 è un classico di clamorosa modernità: lampone, petali di rosa, spezie e leggeri tocchi mentolati accompagnano cenni di pietra focaia. In bocca, il vino ha energia, grande sapidità, trama tannica leggiadra, lunghezza infinita.











CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina

Vendemmia: 2016 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 25.000 Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: Castello di Albola Società Agricola

Proprietà: famiglia Zonin Enologo: Alessandro Gallo

Il Gran Selezione Santa Caterina 2016, cogliendo le sfumature più intime di un'annata da incorniciare per i Chianti Classico di Radda, è maturato per 14 mesi in un mix composto da barrique e botte grande. Fragranti e articolati i profumi che richiamano i fiori, il sottobosco, il pepe e il tabacco, Al palato, il vino ha tannini decisi e ficcanti, sviluppo dinamico e saporito, con finale teso e vitale. Per il gruppo Zonin 1821, dalle molteplici tenute sparse in ogni angolo dell'Italia enoica, il Castello di Albola occupa una posizione primaria, per qualità e coerenza stilistica. Si tratta, a nostro avviso e non solo, della Tenuta più significativa del colosso veneto perché, semplicemente, è situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione del Chianti Classico, l'areale di Radda in Chianti. Da qui arrivano vini definiti e coerenti, forse i migliori dell'intera produzione della cantina con sede a Gambellara, capaci di restare in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del loro terroir. La produzione di 750.000 bottiglie è ottenuta da 125 ettari di vigneto a biologico, che crescono su terreni segnati dai classici substrati chiantigiani ad alberese e galestro, con gli appezzamenti più vocati - Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'llario, Acciaiolo - posti tra i 350 metri e i 550 metri sul livello del mare e con il Solatio, a svettare a 580 metri.

GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Vendemmia: 2010 Uvaggio: Verdicchio Bottiglie prodotte: 30.000 Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: Casa Vinicola Gioacchino Garofoli

Proprietà: famiglia Garofoli Enologo: Carlo Garofoli

Il Podium è il Verdicchio dei Castelli di Jesi che rappresenta la storia di Garofoli, azienda di riferimento delle Marche, fondata nel 1901 e arrivata a oggi lungo cinque generazioni. L'etichetta, nata dopo anni di studio, si colloca tra il Macrina, affinato solo in acciaio e il Serra Fiorese il Classico Riserva 12 mesi in barrique e impronta del legno. Il Podium, prima annata 1991, è una sintesi tra queste due interpretazioni, emblema del nuovo stile del Verdicchio. Punto di arrivo di un lungo lavoro sull'espressione aromatica di questa magnifica varietà e sull'acidità pensata per l'affinamento. Proviene dalla vigna storica di Cupo delle Lame nel comune di Montecarotto sulle colline dei Castelli di Jesi. Il terreno, a 350-400 metri slm, è qui caratterizzato da un medio impasto con zone a prevalenza sabbiosa. Le uve vengono vendemmiate a maturazione piena, selezionate e vinificate con delicatezza senarando le partite provenienti dalle diverse parcelle. I vini così ottenuti riposano in cemento e acciaio per 15 mesi e poi vengono assemblati coerentemente con il risultato ricercato per finezza, carattere e longevità. Segue l'affinamento in bottiglia. Il Podium 2010, giallo dorato nel calice, al naso è ampio con note di frutta, miele e erbe aromatiche mediterranee. Corposo - bassa è la produzione ad ettaro - e vellutato, ha una freschezza ancora viva e una salinità caratteristica.

(Clementina Palese)

ZOOM



INFERMENTUM, IL DOLCE QUATTROGUSTI

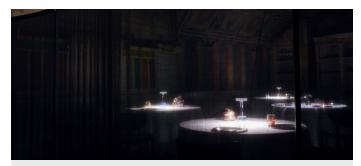
VIA COPERNICO, 38 - STALLAVENA (VR)

Tel: +39 338 7025550

Sito Web: www.infermentum.it

Infermentum è un nuovo progetto dolciario che vede protagonisti quattro amici provenienti da contesti molto diversi - tre ingegneri e una donna di marketing - entrati nel mondo della pasticceria in punta di piedi, quasi per gioco, con il desiderio di trasformare la voglia di condividere in un qualcosa di speciale e di lasciare il mondo migliore di come lo hanno trovato. Nel laboratorio artigianale veronese c'è sintonia con gli ingredienti e con prodotti leggermente diversi, da mantenere in un ambito di qualità elevata. Segreti? Ridotte all'osso le operazioni affidate alle macchine, materie prime di prima qualità, tempi di lavorazione che rispondono alle esigenze dei prodotti e non viceversa, lievito madre. Per gli esploratori del gusto e per chi ama cambiare, il Dolce Quattrogusti è una ricca sorpresa. Il suo impasto diviso in quarti lo rende davvero speciale: perle di cioccolato fondente, amarene, albicocche e marroni mettono d'accordo tutti coloro che amano i lievitati anche fuori dalle feste comandate

RISTORANTE



DODICI APOSTOLI

VICOLO CORTICELLA SAN MARCO, 3 - VERONA

Tel: +39 045 532666

Sito Web: www.12apostoli.com

Il Ristorante Dodici Apostoli, nel pieno centro di Verona e condotto dalla famiglia Gioco, alla quarta generazione alla guida del locale, è il regno dello chef Mauro Buffo, dalle prestigiose esperienze maturate all'estero e che oggi è tornato a casa per riprendere i fili di una cucina più legata alla propria esistenza, interpretata con apertura mentale e piglio autoriale. Ecco allora un menù che spazia dal pane, lardo, baccalà, salsa tandoori, alla seppia-spiedino e pomodoro al cren: dall'uovo, luccio, coriandolo, all'acqua, farina, lepre, spugnola: dal risottino al whisky, uvetta, buccia di limone, al manzo al pepe verde, fino alla pera, tartufo, nocciola. Tra le volte della cantina settecentesca, oltre ad una ricca offerta di vini anche le "penne che parlano", appartenute ad alcune tra le più note firme del giornalismo e della cultura che testimoniano di come i Dodici Apostoli sia anche un premio nato nel 1968 da un'idea di Indro Montanelli, Enzo Biagi, Giulio Nascimbeni, Cesare Marchi e Giuseppe Gioco, fondatore del locale.





INFORMAZIONI:



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 <u>www.winenews.it</u> alla pagina <u>privacy</u>. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo <u>ivini@winenews.it</u> con oggetto: Cancellami.

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

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

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it











