

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 175 - Dal 10 al 16 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

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 10 AL 16 OTTOBRE 2021

*Mastrojanni*

*Ferrari*

*Arnaldo Caprai*

*Mazzei*

*Bertani*

*Guado al Tasso*

*Kellerei Tramin*

*Leone de Castris*

*Braida*

*Altesino*

*Les Cretes*

*Librandi*

*Bisol 1542*

*Petrolo*

*Zoom: Gelateria Savoia, la Mattonella*

*Ristorante: Locanda 4 Cuochi - Verona*

Roberto Wine



## MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Azienda Agricola Mastrojanni](#)

Proprietà: Gruppo Illy

Enologo: Maurizio Castelli, Andrea Machetti

Ha profumi di frutta ancora fresca, spezie e liquirizia il Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino 2010, con cenni terrosi, di macchia mediterranea e ricordi di fiori leggermente appassiti a ricordarci il tempo che passa. La bocca è densa e via via sempre più sfumata, declinandosi in un sorso di buon ritmo e dominato dalla sapidità, fino ad un finale austero e pronto all'allungo. Quando Mastrojanni venne fondata, dall'avvocato Gabriele Mastrojanni che rilevò le tenute di San Pio e Loreto, nel 1975, Montalcino non era tutto ciò che è oggi. Eppure, l'azienda, posta nella sottozona di Castelnuovo dell'Abate, è riuscita a scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, grazie ad etichette, uscite per la prima volta agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, riconosciute da subito sopra la media, soprattutto i Brunello ottenuti dai vigneti Schiena d'Asino e Loreto, ancora oggi le punte di diamante. Dal 2008 appartiene alla famiglia Illy, che ha lasciato intatta la fisionomia aziendale, valorizzando questa realtà, oggi ben salda sui suoi 33 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie, sostanzialmente perseguendo una filosofia produttiva in continuità con il passato, benché, evidentemente, alcuni aggiustamenti ci siano pur stati. Ecco allora Sangiovese austeri e scolpiti senza rinunciare a dolcezza e a sapore, con legno di varia grandezza dosato sempre con sobrietà.

## FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Cantine Ferrari](#)

Proprietà: Ferrari f.lli Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

La Riserva del Fondatore 2008 (in commercio dal 2020 e quindi per oltre dieci anni a riposo sui lieviti) è spumante di notevole stoffa, per finezza ed equilibrio. Al naso, note floreali rincorrono leggere tostature, poi ricordi di agrumi si intrecciano a quelli di polvere di cacao. In bocca l'integrità (anche delle bollicine) resta convincente e il vino si espande ampio, fragrante e cremoso, fino ad un finale ancora agrumato e dai tocchi speziati. Ottenuto da sole uve Chardonnay, provenienti dal vigneto Pianizza, è uno dei primi Cru introdotti nella geografia enoica del Bel Paese ed è uscito per la prima volta con il millesimo annata 1972. L'azienda Giulio Ferrari, nata nel 1902, è il centro della tradizione spumantistica italiana, riuscendo però a proiettarsi decisamente anche in una dimensione altra, al fianco delle più prestigiose maison dello Champagne. Questo, soprattutto, per merito della famiglia Lunelli, che a Trento dispone oggi di 100 ettari di vigneto per una produzione di 5.800.000 di bottiglie ed assommando a sé anche realtà enologiche fuori dai confini trentini: la toscana Tenuta Podernuovo, l'ombra Tenuta Castelbuono e la veneta Bisol. Tutto cominciò però in Trentino nel 1952, quando i Lunelli rilevarono il marchio e la cantina Giulio Ferrari, accrescendo prestigio e vocazione internazionale, anche grazie proprio al loro vino bandiera, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

## ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino 25 anni

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Il 25 Anni è il capolavoro della cantina con sede a Montefalco, una super selezione di uve che incarna totalmente la filosofia della cantina, rappresentandone il paradigma e, al contempo, l'incarnazione più classica. Uscito per la prima volta con l'annata 1993, ad oggi con millesimi come il 1995 o il 1997, per fa un paio di esempi, testimonia, insieme a poche altre etichette della denominazione umbra, la vocazione del Sagrantino all'invecchiamento, probabilmente la sua caratteristica più saliente e ancora dalla potenzialità non del tutto disvelata. In questo senso il Montefalco Sagrantino 25 Anni 2010 comincia ad uscire alla grande dalla sua gioventù, fatta di profumi intensi al servizio di una progressione gustativa quasi arrogante. Ecco allora aromi più sfumati di frutti scuri che si incrociano con tocchi di sottobosco e lievi nuance floreali, sempre ben accompagnati da spezie e toni affumicati. Il sorso perde leggermente in potenza, ma acquista in vivacità e ritmo, con il grip tannico a farsi meno serrato e più saporito ed articolato. Marco Caprai, ormai da oltre un trentennio, è protagonista della valorizzazione di tutto un territorio e vincitore di innumerevoli sfide nella sua azienda, fondata dal padre Arnaldo nella prima metà degli anni '70 del secolo scorso, oggi forte di 136 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 bottiglie e saldamente protagonista dell'enologia italiana.

## MAZZEI

Toscana Igt Rosso Siepi

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Nella famiglia dei Supertuscan "che contano" merita senz'altro un posto da protagonista il Siepi. Blend paritario di Sangiovese e Merlot, nasce a Fonterutoli da una porzione limitata a sei ettari del vigneto omonimo, posto a circa 260 metri sul livello del mare, dal terreno prevalentemente ad Alberese ed esposto a Sud. La prima annata prodotta è la 1992 e da allora la "ricetta" per la sua realizzazione non è più cambiata. La versione 2013, affinata per 18 in barrique prevalentemente nuove, profuma di piccoli frutti rossi ancora croccanti a cui si aggiungono toni speziati ed affumicati. In bocca, il sorso è morbido sul frutto e solido nella tessitura tannica, con un finale ampio e definito. La storia dei Mazzei si intreccia fin dal Medioevo con le vicende del Chianti, ed oggi, prima con Lapo, che ne ha disegnato la fisionomia fondamentale, poi con i figli Filippo e Francesco che hanno definitivamente lanciato la cantina di famiglia sul palcoscenico internazionale, rappresenta un punto di riferimento del panorama enoico del Bel Paese, a partire dalla produzione di Chianti Classico. Oltre ai vigneti chiantigiani del Castello di Fonterutoli (117 ettari nelle sottozone di Castellina, Radda, e Castelnuovo Berardenga, per 800.000 bottiglie complessive), fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e quella di Zisola, situate rispettivamente in Maremma e nella Sicilia Sud Orientale.



## BERTANI

Docg Amaronone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella

Bottiglie prodotte: 103.157

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Bertani Domains Società Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains - Gruppo

Angelini

Enologo: Cristian Ridolfi

Pochi i dubbi sulla costante presenza nella storia dell'Amarone delle etichette a marchio Bertani, ma altrettanto certa la particolarità di questa presenza, sempre piena di personalità e di uno stile definito e raffinato che, davvero, garantisce ai vini di migliorare con il tempo. Una riprova di questo la fornisce il "giovane ventunenne" oggetto del nostro assaggio. Un rosso perfettamente giocato sull'alternanza aromatica tra terziarizzazioni e fragranza del frutto, che ci restituisce un vino al tempo stesso ben evoluto e giovanile, con una bocca di straordinaria freschezza, che lo accompagna ancora per molto tempo. L'Amarone è uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica antica come il parziale appassimento delle uve. Proprio per questo, però, anche soggetto a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite ed in debito di equilibrio sul fronte della piena godibilità, specialmente quando la caccia al vino più "palestrato" è il primo obiettivo. Rischi sempre lontani anni luce dallo stile assolutamente scintillante di Bertani, senz'altro uno dei gioielli più preziosi della Valpolicella, costantemente al riparo da facili derive modaiole e capace invece di emozionare ad ogni bottiglia del suo rosso di punta ed anzi pronta a rilanciare una cifra da vero classico dell'enologia del Bel Paese, alimentata da un caveau di vecchie annate con pochi esempi analoghi alle nostre latitudini.

## GUADO AL TASSO

Docg Bolgheri Superiore Guado al Tasso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 112.000

Prezzo allo scaffale: € 99,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Uscito per la prima volta con l'annata 1990, il Bolgheri Superiore Guado al Tasso rappresenta il primo vino che ha portato alla ribalta più importante la produzione a marchio Antinori del bolgherese, costituendone, di fatto, il vino bandiera. La versione 2016 si presenta di un rosso fitto e purpureo ad anticipare un profilo aromatico potente che mette in fila la prugna, la confettura di frutti di bosco, le spezie, tocchi di polvere di caffè e cenni mentolati. In bocca, il sorso è sontuoso e denso, con articolazione tannica morbida e fitta e finale ampio, solcato da lampi balsamici. La Tenuta Guado al Tasso appartiene alla famiglia Antinori dai primi anni Trenta del secolo scorso ed oggi occupa una superficie di circa mille ettari tra boschi e macchia mediterranea. Gli ettari vitati sono 320, per una produzione di 1.700.000 bottiglie e le varietà allevate sono prevalentemente quelle dell'areale bolgherese: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino. La gamma dei vini, oltre al Guado al Tasso, comprende altre etichette di alta gamma: dall'esclusivo San Walfredo (prodotto soltanto in annate speciali), ai vini ottenuti in purezza Matarocchio (Cabernet Franc) e Cont'Ugo (Merlot), mentre alla base del portafoglio prodotti ci sono il Bruciato, il Vermentino e lo Scalabrone, rosato erede della primissima produzione enoica della Tenuta.

## KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Troy Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Cantina Tramin Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

È il vino preferito di Willi Stürz, enologo della Cantina Sociale di Tramin, e la sua ultima sfida personale (per lo meno fino a quando non ne raccoglierà un'altra): produrre un Chardonnay di importante stampo territoriale per valorizzare le uve provenienti da una zona particolare, la località Sella, a 500 e i 650 metri di altitudine. Un "sentiero" di ricerca - questo il significato di Troy nell'antica lingua locale - che ha portato alla prima annata nel 2015, vinificando separatamente le uve di quattro piccole parcelle. Solo recentemente la produzione di questa vigna storica - piantata 30 anni fa su terreni di ghiaia calcarea mista ad argilla, dove le correnti fredde notturne provenienti dalle montagne creano forti escursioni termiche foriere di profumi - ha raggiunto il suo equilibrio e un livello qualitativo che consente di ottenere un vino di grande longevità. Troy conferma l'eccellenza della Cantina Tramin, 260 ettari e 300 soci radicati alla terra da generazioni, ma proiettati al futuro. Fermenta e affina in barrique dove rimane sui lieviti per 11 mesi a cui ne seguono 22 in acciaio, sempre sulle fecce fini, per maturare infine per altri 4 in bottiglia. Di colore dorato, al naso è intenso e ampio: sentori floreali e agrumati, pienezza di frutti tropicali e poi note vegetali dolci e fresche. Al sorso è esplosivo, colpiscono freschezza e salinità, chiude con note delicatamente tostate.

(Clementina Palese)

## LEONE DE CASTRIS

Doc Salice Salentino Rosso Donna Lisa Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

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

Proprietà: famiglia Leone de Castris

Enologo: Andrea Esposito, Riccardo

Cotarella

Il Salice Salentino Donna Lisa Riserva 2016, ottenuto da vitigni di settanta anni di età coltivati ad alberello, è dedicato a Maria Luisa (Donna Lisa) de Castris, moglie di Piero Leone Plantera (matrimonio avvenuto nel 1925, anno di nascita del marchio Leone de Castris) e discendente di Oronzo Arcangelo dei Conti di Lemos, che nel 1665 fondò la cantina. Rosso potente sin dai profumi, segnati da una grande espressività fruttata, non senza accenni di spezie e cioccolato, è maturato in barrique per 18 mesi e propone una progressione gustativa poderosa con articolazione tannica fitta e serrata, solido sviluppo gustativo e finale ampio e dai ritorni tostate. Realtà senz'altro di riferimento nel panorama enoico pugliese, sia per storia che per tradizione produttiva, la Leone de Castris coltiva i suoi vigneti in varie tenute, dislocate nelle province di Lecce, Brindisi, Bari e Taranto, a Salice Salentino, Campi e Guagnano nel cuore del Salento. 300 gli ettari a vigneto allevati con varietà locali e internazionali, per una produzione di 2.500.000 bottiglie, declinate in un portafoglio etichette molto articolato, formato da oltre quaranta referenze. Sono vini, in generale, ben realizzati tecnicamente e dal tratto stilistico mediterraneo, che giocano su un'impostazione moderna in grado di mettere in campo da un lato vini più immediati e, dall'altro, prodotti più complessi e di buona longevità.



## BRAIDA

Docg Barbera D'Asti Bricco dell'Uccellone

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Braida di Giacomo](#)

[Bologna](#)

Proprietà: Raffaella e Giuseppe Bologna

Enologo: Giuseppe Bologna, Paolo Chiola

Nessun'altra cantina si identifica con un vitigno come quella con sede a Rocchetta Tanaro. Da oltre mezzo secolo è saldamente tra le cantine piemontesi più amate, passando dal fondatore Giuseppe Bologna detto "Braida" al figlio Giacomo fino all'attuale guida dei nipoti Giuseppe e Raffaella, capaci di mantenere la nobiltà e la qualità della Barbera tanto ricercata dal loro padre. Il lavoro che Giacomo Bologna ha condotto su questo vitigno, infatti, ha aperto la strada a un'intera generazione di vignaioli che, dopo di lui, iniziarono a lavorare in modo convinto questa varietà precedentemente considerata un po' la "Cenerentola" dei vitigni piemontesi, schiacciata dal blasone del Nebbiolo. E invece Giacomo Bologna, con il "Bricco dell'Uccellone", dimostrò che la Barbera poteva stare accanto ai Barolo e ai Barbaresco anche in fatto di longevità. Studiando suoli ed esposizioni, lavorando sulle maturazioni e affinandone le vinificazioni, riuscì a trasformare in "Principessa" anche la Barbera. Oggi l'azienda, che può contare su 70 ettari a vigneto per una produzione di 700.000 bottiglie, rappresenta l'immagine fedele della filosofia di Giacomo, del suo modo d'intendere la vita, la terra e il vino. Il Bricco dell'Uccellone 2016 è rosso dai profumi di piccoli frutti rossi, menta, vaniglia e liquirizia. In bocca, il sorso è carnoso, morbido e generoso, dal finale pieno e dai ritorni fruttati.

## ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino Montosoli

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Altesino Società Agricola](#)

Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini

Enologo: Paolo Caciorgna

Nella storia recente del Brunello, Altesino occupa un posto d'obbligo, di certo nel cuore degli appassionati più accesi della denominazione. Bottiglie come Montosoli 1988 restano memorabili. E il tempo sembra davvero galantuomo con questo vino, visto che la versione 2011, pur non arrivando da un'annata memorabile, ci restituisce un rosso dai tratti aromatici sfumati che passano dalla terra ai fiori, da un leggero fruttato a lampi balsamici. In bocca, il sorso è tenace, lo sviluppo saporito e il finale austero. Altesino, di proprietà della famiglia Gnudi Angelini dal 2002, già in loco con la Tenuta Caparzo e nella sottozona di Vagliagli nel Chianti Classico con Borgo Scopeto. L'azienda introdusse negli anni '70 importanti innovazioni nella produzione di vino, affermandosi come realtà di spicco per tutto il territorio. Antesignana nella ricerca dell'eccellenza con l'introduzione, nel 1975, del concetto di vigneto e/o Cru (con il Brunello Montosoli, a fare da riferimento per la sottozona settentrionale), o con le prime sperimentazioni effettuate in barrique nel 1979, solo per fare gli esempi più eclatanti, oggi questa realtà produttiva - 49 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie - sembra aver ritrovato uno smalto nuovo, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio sobriamente contemporaneo, senza stravolgere il carattere tipico del Sangiovese di Montalcino.

## LES CRETES

Doc Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Les Cretes Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Charrère

Enologo: Raffaele Crotta

È il primo vino concepito da Costantino Charrère, carismatico viticoltore, punta di diamante della vitivinicoltura valdostana con Les Crêtes. Una etichetta storica, prima annata 1995 e 100% Chardonnay, che si identifica con l'azienda, anche se oggi in catalogo sono numerosi i vini da vitigni storici della Valle d'Aosta, tra cui la Premetta (Prié Rouge) - che in purezza dà un metodo classico - e il Fumin a bacca rossa, salvati dall'estinzione proprio da Costantino. Un legame con il territorio che si ritrova anche nell'espressione dell'internazionale Chardonnay, segnato dal microclima e dai suoli dei vigneti ai piedi del Monte Bianco. L'annata ha dato uve eccellenti per maturazione e aromi, ma la svolta è stata vinificare separatamente e far affinare in legno i 5 cru che compongono la Cuvée Bois (Saint Christophe, collina del Coteau, Saint Nicolas, vigna "Vigna" e i vigneti del comune di Pompiod) per scoprirne le "anime" territoriali. Chardonnay Cuvée Bois 2018, fermentato e affinato sur lies per 12 mesi in barrique e 12 in bottiglia, nel bicchiere tende al dorato. All'olfatto mela matura, frutti esotici - ananas e banana - e una nota di agrumi sposano il segno del legno - vaniglia e frutta secca tostata - che è delicato e concorre all'eleganza del naso. Il sorso, di frutta matura e freschezza agrumata, è pieno per struttura e morbidezza e chiude con una lieve astringenza. Equilibrato e lungo.

(Clementina Palese)

## LIBRANDI

Calabria Igt Rosso Gravello

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Probabilmente l'etichetta che ha imposto definitivamente il marchio calabrese sulla ribalta enoica del Bel Paese, il Gravello, prima annata sul mercato la 1988, è maturato per 12 mesi in barrique. La versione 2018 possiede aromi segnati da note di ciliegia sotto spirito e macchia mediterranea con accenti speziati a rifinitura. In bocca, il vino è caldo e morbido, dal sorso succoso e dalla solida persistenza finale. Librandi oggi conta su 232 ettari di vigneto coltivati a biologico e le bottiglie in media ogni anno sono 2.200.000. Numeri importanti che segnalano il peso di questa realtà, sottolineando un salto quantitativo per nulla disarmonico con la qualità delle etichette aziendali, saldamente fra le migliori della Calabria e non solo. Già perché Librandi è senz'altro il marchio che ha maggiormente influito sulla crescita enoica di questo lembo estremo del sud Italia, riportandolo, per così dire, ai fasti della sua storia antica. Un'operazione che comincia nel 1993, quando furono scelte le prime selezioni massali di Gaglioppo, messe a dimora nel 2000. Un lavoro lungo e difficile che ha dato i suoi primi frutti importanti nel 2016. Questo tanto per inquadrare il valore e l'impegno della cantina con sede a Cirò Marina, che, con la seconda generazione, Nicodemo Librandi e suo figlio Paolo, mantiene intatta la sua centralità e il suo ruolo di modello per molti produttori calabresi.



### BISOL 1542

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
Dry Cartizze

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Bisol 1542 Azienda Vinicola](#)

Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli

Enologo: Desiderio Bisol

Il Valdobbiadene di Cartizze 2020 di Bisol possiede perlage sottile, proponendo un naso che sa di lavanda, eucalipto, mela, scorza di limone e mandorla fresca, accanto a cenni di lievito e pasticceria. In bocca, il vino ha sorso fragrante e salino, morbido all'attacco e più incisivo nella progressione. Finale sul frutto e dai toni leggermente affumicati. Bisol 1542 è uno dei produttori più noti del Prosecco. L'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene, 55 ettari totali e una produzione di 4.500.000 bottiglie, possiede 20 diversi appezzamenti in alcune delle più significative aree della denominazione. Un territorio molto frazionato, tanto che la media dell'estensione di ogni singola proprietà è di poco più di un ettaro. Questa particolare morfologia, accanto alla "tentacolare" proprietà dei vigneti, permette alla famiglia Bisol, che cura in prima persona la gestione di questo patrimonio viticolo, di essere un punto di riferimento unanimemente riconosciuto in un territorio sempre più importante, ma anche inflazionato. L'azienda, dal 2014 entrata nell'orbita del Gruppo Lunelli, top player del panorama enoico nazionale, governa ogni singola fase della filiera produttiva, dall'allevamento della vite alla vendita, dall'acino al bicchiere, tanto che più che di acquisizione sarebbe quasi più corretto parlare di unione di due famiglie storiche rappresentanti della migliore tradizione spumantistica italiana.



### PETROLO

Toscana Igt Merlot Galatrona

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Petrolo Società Agricola](#)

Proprietà: Luca e Maria Sanjust di Teulada

Enologo: Stefano Guidi, Carlo Ferrini

Il Galatrona è il vino bandiera di Petrolo. Prodotto per la prima volta con l'annata 1994, è un Merlot in purezza le cui uve provengono dal vigneto "Galatrona-Feriale", piantato in varie fasi nel corso degli anni Novanta del secolo scorso. Vinificato in cemento, matura in barrique, per 18 mesi. La versione 2011 ha tratti aromatici caldi e intensi, contraddistinti da accenti di frutta rossa matura e cenni di pepe, cannella e liquirizia. In bocca, il sorso è largo e cremoso con progressione serrata e finale largo e avvolgente. 31 sono gli ettari a vigneto, coltivati a biologico dell'azienda Petrolo, che produce 85.000 bottiglie. Alla guida della cantina con sede a Bucine c'è Luca Sanjust, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust, che ha preso in mano le redini della tenuta di famiglia, dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia. Siamo nella Val d'Arno di Sopra, confinante con la zona Sud-Est del Chianti, ad un'altezza tra i 250 e i 550 metri sul livello del mare. Qui dalla metà degli anni Ottanta si producono vini capaci di imporsi per qualità e stile e che comprendono anche il Torrione, Sangiovese in prevalenza, il Campo Lusso, Cabernet Sauvignon in purezza, il Boggina C, Sangiovese in purezza diventato Valdarno di Sopra Riserva con l'annata 2019, il Valdarno di Sopra Boggina A, sempre Sangiovese in purezza e il Igt Boggina B, bianco aziendale, da uve Trebbiano in purezza.

## ZOOM



### GELATERIA SAVOIA, LA MATTONELLA

VIA ROMA 1/B - VERONA

Tel: +39 045 8002211

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

Fondata nel 1939, la Gelateria Savoia di Verona è oggi un locale dove vengono realizzati gelati apprezzati in tutto il mondo come lo "stecco allo yogurt", il "gianduiotto", il "lingotto" e il "bombardino". Ma il locale prepara anche pasticcini mignon, torte gelato, torte come la meringata, il mille foglie, il tiramisù, la bomba all'amaretto, semifreddi, torte di frutta, gelati in vaschetta, offrendo, naturalmente, anche 24 diversi gusti di gelato sfuso per il cono o la coppa da passeggio. Creazioni dell'arte tutta italiana del gelato artigianale Italiano, che anche oggi non ha smesso di mantenere a livelli qualitativi d'eccellenza specialità uniche ed inimitabili, nel nome di una storia e di una tradizione lontana. Vere e proprie prelibatezze. Come la "mattonella", nata nel 1943, prendendo forma da un pacchetto di sigarette di allora, le "Regie Turche" che appunto erano contenute in un pacchetto di 3 colori: bianco, giallo, e marrone. Da qui l'idea di comporre un gelato a piani di crema, semifreddo all'amaretto e cioccolato.

## RISTORANTE



### LOCANDA 4 CUOCHI

VIA ALBERTO MARIO, 12 - VERONA

Tel: +39 045 8030311

Sito Web: [www.locanda4cuochi.it](http://www.locanda4cuochi.it)

Esiste un'entità enogastronomica chiamata "Galassia Perbellini", che ha avuto origine dallo straordinario talento culinario dello chef Giancarlo Perbellini. Casa Perbellini è la pietra miliare, nata nel 2014 e 2 Stelle Michelin, da cui via via sono nati satelliti creativi: la pasticceria X Dolce Locanda, il ristorante di pesce Al Capitan, la pizzeria Du De Cope, il gastro-bistrot Pop Up, il Tapas Bistrot per piccoli sfizi (a Verona) e 3 Locanda Perbellini distribuiti fra Milano, Agrigento e Lago di Garda. La Locanda 4 cuochi è sempre a Verona ed è stata fondata nel 2012 da 4 soci, fra cui due allievi di Giancarlo Perbellini. L'idea è di portare in tavola piatti ricercati ma informali, stagionali e provenienti dalle tradizioni gastronomiche delle diverse regioni italiane. La brigata è giovane ma preparata, e la carta dei vini ben dosata e ragionata. Il tutto nell'affascinante centro storico ad un passo dall'Arena. E se siete soli non vi annoiate: su ogni tavolo vi aspetta carta e 4 matite colorate, per dare sfogo a pensieri e creatività.



# 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](http://immedia.net)

IM\***MEDIA**

## INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

☎ Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © 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](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

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

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



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*