

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 179 - Dal 7 al 13 Novembre 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 7 AL 13 NOVEMBRE 2021

Grattamacco

Tenuta Cavalier Pepe

Cantine Dei

Punto Zero

Ornellaia

Principi di Butera

Capezzana

Fertuna

Guado al Tasso

Bonacchi

Krug

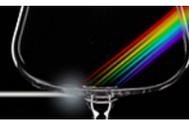
Le Macchiole

Campo di Sasso

Bibi Graetz

Zoom: Birra di Parma, Imperial Pils Silver

Ristorante: Al Castello di Marc Lantieri - Grinzane Cavour (CN)



GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore L'Alberello

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa

Bertarelli

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

Intense le sensazioni aromatiche di frutti rossi e neri che aprono l'esuberante naso del Bolgheri Superiore L'Alberello 2018, dai freschi profumi balsamici e dai più caldi toni speziati di chiodi di garofano e cannella. In bocca, il sorso è spesso e succoso, dividendosi tra una grintosa acidità, una fitta trama tannica e un incontentabile pienezza del frutto. Finale dall'allungo ancora su spezie dolci. Quando si parla di Bolgheri si pensa immediatamente ad un'area che ha avuto un rapido e notevole sviluppo. La Doc ha 25 anni ma, come sappiamo, l'enologia qui è approdata negli anni Sessanta del secolo scorso, da subito contraddistinguendosi per l'utilizzo dei vitigni internazionali. Grattamacco è stata una delle cantine pioniere di questo lembo di costa toscana, nascendo nel 1977 e secondogenita solo alla Tenuta San Guido. Diventata uno dei fiori all'occhiello del gruppo Collemassari, oggi, dai suoi 16 ettari a biologico, escono 120.000 bottiglie di alto livello. Un avvicendamento di proprietà che ha visto anche una storia di grandi uomini del vino. Nel 2001 Maurizio Castelli, enologo sia di Collemassari che di Grattamacco, fece conoscere a Claudio Tipa Piermario Meletti Cavallari, allora proprietario dell'azienda bolgherese. L'immediata stima reciproca rese possibile prima la gestione, nel 2002, e poi l'acquisizione, nel 2007, da parte del gruppo con sede al centro della Doc Montecucco.

TENUTA CAVALIER PEPE

Doc Irpinia Campi Taurasini Santo Stefano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Tenuta Cavalier Pepe](#)

Proprietà: Cav. Angelo Pepe

Enologo: Gennaro Reale, Milena Pepe

Quanta passione c'è nelle parole e nelle movenze di Milena che, pur se nata e cresciuta in Belgio, gesticola quanto se non più di un campano. La terra dove ha scelto di vivere e lavorare è l'Irpinia, il luogo di origine della sua famiglia che, come tante da queste parti, dopo un passato da emigranti, ha comprato terra e casa con i risparmi di una vita. A Milena Pepe è toccato occuparsi dell'azienda vitivinicola voluta dal padre e per farlo si è messa a studiare enologia nelle migliori scuole europee, facendo esperienze a Bordeaux e in Borgogna. La sua croce e delizia è l'Aglianico che Milena cerca di domare con rigore e gentilezza. E capisci quanto lei ami quest'uva portandoti in campo, tra piante di Aglianico a tendone vecchie cento anni e più. Il Santo Stefano Campi Taurasini vuole essere la porta di entrata nel mondo di un vino esemplare ma ostico come il Taurasi e questa denominazione serve a prendere confidenza con il fratello maggiore Docg. L'uva proviene dai vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, fa macerazione per due settimane sulle bucce per poi passare in legno grande e infine in cemento, non esce prima dei quattro anni dalla vendemmia. Nel bicchiere c'è tutta l'intensità cromatica e aromatica dell'Aglianico: frutti di bosco, amarene, liquirizia, anice stellato; in bocca è possente ed elegante, trama tannica serrata e suadente.

(Francesca Ciancio)

CANTINE DEI

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Bossona Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Azienda Maria Caterina Dei](#)

Proprietà: Maria Caterina Dei

Enologo: Jacopo Felici, Paolo Caciorgna

Il Nobile di Montepulciano Bossona Riserva 2015, che rappresenta a tutti gli effetti il vino bandiera della cantina posta nella sottozona di Martiena, ha silhouette ampia, pur mantenendo i tratti stilistici della casa, improntati ad una non secondaria finezza. Frutta rossa e nera, spezie, tabacco i richiami aromatici più distintivi, che si muovono puliti e intensi. Lo sviluppo gustativo è fitto ed articolato, ma dotato di ritmo e spina acida pronunciata, donando al vino un bel contrasto con la dolcezza del frutto. Finale lungo e profondo con nuance di liquirizia. Nel 1964, Alibrando Dei acquista i terreni di Bossona dove viene impiantato il primo vigneto. Negli anni Settanta arriva l'acquisto della proprietà di Martiena e della villa annessa. Sarà il 1985 l'anno in cui esce la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano a marchio Dei. Oggi a guidare l'azienda c'è Caterina Dei che dal 1991 ha indirizzato l'azienda di famiglia su un percorso qualitativo di grande rilievo, conducendola tra le migliori cantine di Montepulciano e producendo alcuni dei Nobile più sontuosi. I vigneti si trovano nelle sottozone di Martiena, Bossona, La Ciarliana e La Piaggia, ad un'altezza media di 300 metri ed occupano una superficie di 60 ettari, per una produzione media annua di 230.000 bottiglie. I vini sono ben focalizzati stilisticamente e possiedono strutture robuste, non rinunciando a carattere e finezza.

PUNTO ZERO

Verona Igp Cabernet Sauvignon Idea

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 4.200

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de'Besi

Enologo: Marco Stevanini, Celestino Gaspari

Il Cabernet Sauvignon in purezza Idea vuole essere un vino non troppo impegnativo ma capace di declinare in modo netto i suoi caratteri varietali, restituiti da una beva agile ed immediata. Ecco allora la versione 2018 proporre aromi fruttati in primo piano con una bella rifinitura dai tratti erbacei e rinfrescanti, ad anticipare uno sviluppo gustativo succoso e fragrante, dai ritorni fruttati e dal sorso tendenzialmente leggiadro. Punto Zero, azienda vitivinicola nata nel 1994 per volere della famiglia de'Besi, si trova sui Colli Berici a Lonigo nel vicentino ed è artefice di rossi di bella fattura. Gli ettari a vigneto sono 15 e sono infatti soprattutto coltivati con varietà a bacca rossa (Tai - il nome che in zona viene dato al Grenache - Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, e Carménère) e con un piccolo appezzamento dedicato al Pinot Bianco. I terreni, di origine vulcanica, sono prevalentemente calcarei, con substrato argilloso e si trovano ad altezze non molto elevate. Cantina fresca di inaugurazione (2018) dove le vinificazioni in acciaio sono separate per ciascuna varietà, propone nei suoi vini uno stile modernista che punta su affinamenti in legno piccolo. Una direzione impostata all'inizio dall'enologo Celestino Gaspari (patron di Zymè) e oggi proseguita dal lavoro di Marco Stevanini, giovane enologo anche lui veronese, chiamato al consolidamento del progetto.



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Rosso Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

Il "second vin" di casa Ornellaia, Le Serre Nuove, prodotto per la prima volta nel 1997, è rosso che difficilmente delude. La versione 2019 è fragrante dal punto di vista aromatico, con un bel frutto rosso prorompente protagonista, poi spezie, menta, aghi di pino, e sottobosco. Ben profilato il sorso succoso e che invita alla beva, di struttura muscolosa ma agile è dolce lungo, coerente e gustoso. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino a tutte le latitudini, prendendo forma negli anni Ottanta del secolo scorso e conquistando tutti in pochissimo tempo. All'intuito di Lodovico Antinori, il suo fondatore, si sono affiancate le competenze di alcuni tra i migliori nomi dello scenario tecnico internazionale: André Tchelistcheff (1981), "inventore" della viticoltura californiana, Michel Rolland "supervisore" enologico (dal 1991), gli agronomi Danny Schuster e Andrea Paoletti (1995), i winemaker Federico Staderini (1985-1988), Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000), Thomas Duroux (2001-2004), fino all'attuale direttore della produzione Axel Heinz, all'Ornellaia dal 2005.

PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Brut Nero D'Avola Neroluce

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Castello del Poggio](#)

Proprietà: Zonin1821

Enologo: Antonio Paolo Froio

I profumi della macchia mediterranea, lo splendore del sole, la freschezza della brezza del Mediterraneo, i sentori del Nero d'Avola: tutto questo racchiuso in finissime bollicine. È nella tenuta "Principi di Butera" che nasce Neroluce. Siamo nel cuore della Sicilia, in provincia di Caltanissetta, tra la Valle dei Templi e Piazza Armerina, riconosciuta come una delle aree più interessanti in ambito vitivinicolo. L'azienda veneta Zonin1821 - che ha appena celebrato i 200 anni di storia ed è giunta alla settima generazione con i fratelli Domenico, Francesco e Michele - ha acquisito l'antico feudo nel 1997, dopo aver cominciato il percorso di acquisizioni negli anni Settanta. Le uve crescono in terreni di argille scure a 300 metri di altezza ricchi di minerali, in un terroir esclusivo reso tale della vicinanza del mare e da un clima caldo e arido che ottimizza lo sviluppo e la perfetta maturazione degli acini. Il Nero d'Avola è vendemmiato a un grado di maturazione zuccherina e di acidità che produce una base spumante fresca e minerale. Segue una pressatura soffice che permette di ottenere un vino bianco da uve nere senza necessità di interventi ulteriori. Dopo un affinamento sui lieviti per 3-4 mesi, il vino base è spumantizzato in autoclave dove sosta per 3 mesi prima di essere imbottigliato. Nascono bollicine con perlage fine e persistente, sentori delicati di ciliegia, biancospino, sambuco e gelsomino.

CAPEZZANA

Doc Vin Santo di Carmignano Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Trebbiano, San Colombano

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Capezzana](#)

Proprietà: famiglia Contini Bonacossi

Enologo: Benedetta Contini Bonacossi,

Franco Bernabei

La tradizione del Vin Santo essenza, è proprio il caso di dirlo, della Toscana enoica, purtroppo, lo sappiamo, è sempre più erosa, ovvero le aziende che si dedicano a questo antico vino sono sempre di meno e il rischio di perderlo per strada dietro l'angolo. Esistono però delle cantine che continuano a considerare il Vin Santo ancora una tipologia di punta e fra queste c'è senza dubbio la Tenuta di Capezzana. La declinazione proposta dalla cantina di Carmignano, che non ha mai smesso di produrre il suo Vin Santo fin dal 1925, arriva a partire da un uvaggio di Trebbiano e San Colombano, appassito fino a febbraio in un suggestivo locale ad hoc, poi vinificato e dopo maturato per 6 anni sulla propria "madre" in "caratelli" di castagno e ciliegio di piccole dimensioni, posti sotto il tetto della "vinsantaia", dove i processi chimico-fisici per il suo ottenimento sono "a carico" esclusivo del susseguirsi delle stagioni. Il Vin Santo di Carmignano Riserva 2009 profuma di frutta secca e candita, noci, miele e tabacco. In bocca, non si sa se apprezzare di più la straordinaria concentrazione oppure la facilità con cui si muove con ritmo fino ad un rinfrescante e lunghissimo finale. Legata a doppio filo ad una conduzione familiare che parte dagli anni '20 del Novecento, la cantina della famiglia Contini Bonacossi conta su 75 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 400.000 bottiglie.

FERTUNA

Doc Maremma Toscana Messio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 26,50

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

Il Messio è un Merlot in purezza, affinato per un anno in barrique per metà nuove e per metà di secondo e terzo passaggio e il suo nome rimanda alla tradizione e significa "colui che verrà". Il naso della versione 2016 è intenso con i frutti neri in primo piano, accompagnati da tocchi leggermente erbacei e da cenni affumicati e di vaniglia. In bocca, l'impatto del sorso è morbido e dolce, lo sviluppo è pieno ed il finale è denso, rimandando al tabacco, alla cioccolata e all'edera. La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova a Gavorrano in Maremma, si estende su 145 ettari e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono coltivati olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). Il portafoglio delle etichette aziendali comprende altre 7 referenze oltre al vino in assaggio: il Lodai (Cabernet Sauvignon in purezza), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Droppello, (vino nato per volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta ed anch'esso da Sangiovese vinificato in bianco), il Rosé (Sangiovese), il Vermentino e il Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot).



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore Guado al Tasso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 115.000

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Il Guado al Tasso 2018 possiede profumi speziati che rimandano al legno di cedro mentre l'aroma fruttato conduce alle bacche di ribes nero, il tutto accompagnato da tocchi di pepe, cioccolato fondente e una punta di vaniglia, per terminare con foglie di menta che conferiscono freschezza. Rotondo e morbido al sorso, è rosso avvolgente e appagante, dall'articolato sviluppo continuo e ben profilato. La Tenuta Guado al Tasso, la più estesa fra le aziende della denominazione, ha una superficie di circa 1.000 ettari di terreno tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati prevalentemente a Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino Nero e Bianco. L'enologo Marco Ferrarese segue da diversi anni la produzione della cantina bolgherese, che si è confermata nel 2021 il top brand del vino italiano nel mondo, secondo il magazine americano Drinks International. Albiera, Allegra e Alessia insieme al padre, il marchese Piero Antinori, e al ceo Renzo Cotarella, sono i vertici di un gruppo del vino italiano che fa storia dal 1385, quando la dinastia, Giovanni e Piero Antinori, entra a far parte dalla corporazione dell'Arte dei Vinattieri. Guado al Tasso riporta nella propria capsula lo stemma storico della famiglia Antinori mentre in etichetta campeggiano le lettere DG, omaggio alla famiglia Della Gherardesca antica proprietaria della tenuta.

BONACCHI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Cantine Bonacchi](#)

Proprietà: Andrea Bonacchi

Enologo: Ivan Misuri

Il Chianti Classico Riserva 2017 di Bonacchi, affinato in barrique per un anno, propone una declinazione ben centrata di un'annata non priva di criticità. Al naso, sono chiare le note speziate e di frutta rossa matura, che si mantengono continue ed intense, con il Sangiovese ad esprimersi con un registro generoso e ricco. Anche in bocca, ritroviai gli stili classici della tipologia con una progressione gustativa contrastata, benché calda e serrata, dal tannino abbondante e dalla spina acida che ne raffinisce il sorso ampio e sfaccettato. Situata nel cuore della sottozona del Chianti di Montalbano, Cantine Bonacchi svolge attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 3 generazioni, dal fondatore Enrico Bonacchi, passando da Pio, per arrivare a Giovanni e al figlio Andrea, attuale patron dell'azienda situata a Quarrata, in Provincia di Pistoia. Come molti imbottiglieri toscani, specie nel recente passato, il core business aziendale si è progressivamente spostato dall'acquisto di vini e dalla loro commercializzazione anche alla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. Cantine Bonacchi conta su tre aziende agricole: una, Tenuta di Montemagno, la sede storica con 40 ettari a Chianti Montalbano, la seconda, Fattoria Casalino, a Castelnuovo Berardenga, con 23 ettari a Chianti Classico e la terza a Montalcino, il Molino della Suga, con 11 ettari a Brunello.

KRUG

Aoc Champagne Brut Grande Cuvée 169eme Édition

Vendemmia: 2013-2000

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Krug Champagne](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Julie Cavil

Joseph Krug aveva un sogno: offrire il migliore Champagne ogni anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Krug Grande Cuvée - il primo Champagne de Prestige che va al di là della nozione di millesimo - nasce da quel sogno e dal 1843 la maison Krug onora questa visione. Krug Grande Cuvée 169eme è un assemblaggio di 146 vini selezionati da 11 annate differenti, il più recente del 2013 - che è anche il più valorizzato, espressione di alcuni appezzamenti iconici della maison - e il più vecchio del 2000. La composizione finale è 43% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 22% Pinot Meunier. La release avviene dopo circa 7 anni di riposo. Nel creare questa Édition, hanno accentuato la pienezza e l'eleganza aromatica del millesimo 2013 con vini di diversi appezzamenti e da dieci annate differenti. I vini di riserva costituiscono il 40% dell'assemblaggio, contribuendo all'ampiezza e alla rotondità proprie di ogni Krug Grande Cuvée. Nel calice lo champagne ha riflessi dorati e il perlage vivace ha una bella persistenza. Al naso spiccano aromi di pane dolce e agrumi, con sentori di frutta secca e di fiori delicati, ma anche una sfumatura lievemente ossidativa che però in bocca scompare. Al palato è avvolgente, con un corpo pieno e vellutato che tra buccia di mandarino e sentori di nespola matura prende una piacevole spinta citrina con una punta metallica che si protrae in un finale lungo e raffinato.

(Giambattista Marchetto)

LE MACCHIOLE

Toscana Igt Paleo Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Le Macchiole Società Agricola](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Elia

e Mattia Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

Il Paleo 2018 - Cabernet Franc in purezza e vino simbolo delle Macchiole nato nel 1992 - possiede un bel colore rosso rubino carico dai riflessi brillanti, ad introdurre un bagaglio aromatico dove i frutti rossi maturi, i rimandi alla macchia mediterranea, i tocchi di liquirizia e i lampi di pietra focaia si incrociano in un bel gioco aromatico. Il sorso scorre solido e ritmato, con tannini fini ad abbracciare un frutto fragrante, fino ad un finale ancora dinamico sui frutti neri e le spezie. La storia di questa cantina bolgherese muove i suoi primi passi nel 1983, collocandosi tra le realtà pioniere dell'areale, grazie all'intuizione di Eugenio Campolmi, purtroppo prematuramente scomparso. Oggi la moglie Cinzia Merli, insieme ai figli Elia e Mattia, ne prosegue il cammino, se possibile, ancora in modo più consapevole e determinato. Restano, evidentemente, le etichette storiche a rappresentare la continuità aziendale, dal Messorio, Merlot in purezza, nato nel 1994, allo Scio, Syrah in purezza, anch'esso nato nel 1994, ma c'è anche il Bolgheri Rosso, arrivato nel 2004, per così dire, come risposta alle sollecitazioni climatiche di una zona già calda di suo, a raccontare della massima attenzione che Le Macchiole ha verso i cambiamenti ambientali. L'azienda con sede in quella "via Bolgherese" sempre più simile ad uno scorcio borghese solo più mediterraneo, conta su 27 ettari a vigneto per 165.000 bottiglie annue.



CAMPO DI SASSO

Toscana Igt Bianco Occhione

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino, altri vitigni a bacca bianca

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta Campo di Sasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La risposta alla sempre maggiore richiesta di bianchi fragranti e beverini della Tenuta Campo di Sasso - il primo embrione aziendale di quella che oggi è Tenuta di Biserno, di cui fa parte pur mantenendo una produzione propria - si chiama Occhione e deve il suo nome ad un raro uccello acquatico che nidifica nelle dune e nei sabbioni di Marina di Bibbona. Primo bianco aziendale ottenuto da un blend di Vermentino e altri vitigni a bacca bianca, nella versione 2020 rivela un naso intrigante che rimanda ai frutti e ai fiori gialli, agli agrumi, e alle erbe mediterranee. Grintoso e fragrante il sorso, che trova in un puntuale ritorno fruttato più dolce un bel contrasto, con un finale dinamico tutto giocato su toni agrumati e sapidi. La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici. Si tratta di una realtà produttiva tendenzialmente giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, rappresenta il cuore di un'operazione enoica nata poco più di quindici anni fa. Grande esperienza, invece, la possiede se guardiamo ai protagonisti che la animano: Piero e Lodovico Antinori, riunitisi in questa avventura dopo aver camminato con successo su percorsi diversi. Ecco allora riunite, da una parte, la capacità imprenditoriale del Presidente della Marchesi Antinori e, dall'altra, la genialità dell'"inventore" della Tenuta dell'Ornellaia.



BIBI GRAETZ

Toscana Igt Rosso Colore Edizione 20° Anniversario

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Bibi Graetz](#)

Proprietà: famiglia Graetz

Enologo: Bibi Graetz

Bibi Graetz festeggia i vent'anni del suo sogno di vigneron presentando l'annata 2019 di Colore, la massima espressione della sua filosofia produttiva, caratterizzata dalla ricerca di terroir pregiati, dalla selezione di uve provenienti da vigne vecchie e dall'uso sapiente delle migliori barriques. Colore 2019, per la prima volta prodotto da Sangiovese in purezza, si presenta sul mercato con una bottiglia speciale caratterizzata da una veste "rock" grazie all'etichetta scintillante, impressa a fuoco sul vetro, che la rende un vero e proprio pezzo da collezione. Al naso il vino si percepisce immediatamente in tutta la sua eleganza, con sentori di frutti rossi, ciliegia, mora e un'intrigante nota speziata. L'ingresso in bocca è potente, caldo, morbido, con un tannino di razza che emerge progressivamente dando al vino una struttura straordinaria, in perfetto equilibrio con una freschezza che a poco a poco si palesa in maniera netta, lasciando immaginare un futuro longevo e di grande classe. La complessità aromatica è evidente sin dal primo sorso in cui si percepiscono immediatamente, come al naso, sentori mora, ciliegia, ribes, frutti rossi e neri, cuoio e pepe nero, preparando il palato ad un finale estremamente lungo, elegante, con una piacevole nota di liquirizia. Ideale per l'abbinamento a piatti di carne rossa alla brace o primi al ragù di selvaggina.

(Paolo Lauria)

ZOOM



BIRRA DI PARMA, IMPERIAL PILS SILVER

VIA PROV.LE DI GOLESE, 99 - TORRILE (PR)

Email: info@birradiparma.it

Sito Web: www.birradiparma.it

Nota per il suo Lambrusco, Cantine Ceci 1938 presenta una nuova collezione di birre artigianali. Una trilogia che racconta, attraverso sapori intensi e profumi avvolgenti, un progetto frutto della collaborazione con un noto birrifico artigianale del territorio. Le Birre di Parma sono birre di alta qualità, con una personalità eclettica. La nuova collezione è composta da tre etichette: BDPR Gold per la Blond Ale, BDPR Silver per la Imperial Pils e BDR Bronze per l'American Pale Ale. La prima è una birra in stile inglese, chiara ad alta fermentazione e non filtrata, classica e dagli aromi freschi e delicati, dalle note speziate e agrumate. La seconda è invece in stile tedesco, di colore giallo dorato, speziata e di particolare complessità aromatica, che si contraddistingue per un finale lievemente amaro. La terza, infine, è di stile americano: una birra dall'intenso tono ambrato, con un ricco bouquet aromatico - dato dalla forte presenza dei luppoli - che insiste su sentori di caramello, spezie e tostatura.

RISTORANTE



AL CASTELLO DI MARC LANTIERI

VIA CASTELLO, 5 - GRINZANE CAVOUR (CN)

Tel: +39 0173 262172

Sito Web: www.marclanteri.it

Il ristorante "Al Castello" di Marc Lantieri si trova nelle suggestive sale del Castello di Grinzane Cavour, nell'omonima cittadina langarola. Alla guida dei fornelli lo stesso chef Marc Lantieri che propone una "cucina di confine" ispirata dalle sue origini e da un'infanzia trascorsa nel piccolo paese di Tenda, poco oltre il confine con la Francia, storicamente italiano, ma passato alla Francia dopo la Seconda Guerra Mondiale. Si tratta di una cucina che parte dalla tradizione e con l'utilizzo di materie prime del territorio, nel pieno rispetto delle sue stagioni, ma che si sviluppa tra personalissime riletture della tipicità, caratterizzate dalle estrose innovazioni introdotte da Lantieri. Il risultato sono piatti equilibrati che rievocano l'emozione di un gusto legato al ricordo di un tempo, reso unico e moderno dalla mano dello chef, capace di condensare tipicità, tradizione e gusto del tocco innovativo anche in pietanze memorabili come il vitello tonnato, la battuta al coltello, la pasta all'uovo, fino alle esaltanti preparazioni a base di tartufo bianco d'Alba.



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: © Consorzio Tutela Vini d'Irpinia

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 viticoltura