N. 182

DAL 28 NOVEMBRE AL 4 DICEMBRE 2021

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 182 - Dal 28 Novembre al 4 Dicembre 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 28 NOVEMBRE AL 4 DICEMBRE 2021

Beatesca
Speri
Piper-Heidsieck
Hic et Nunc
Fantini
Dievole
Mandrarossa
Sun Goddess
La Tordera
Fattoria dei Barbi
Elena Walch
Famiglia Cotarella
Altemasi
Podere Forte

Zoom: Macelleria Il Mannarino, Le Bombette
Ristorante: L'altro Baffo - Otranto (LE)

I VINI DI WINENEWS





BEATESCA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 667
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Beatesca
Proprietà: Benedetta Pasini, Furio Fabbri
Enologo: Roberto Cipresso

Coglie molto bene i tratti salienti di una vendemmia assai promettente, in proiezione Brunello, ma, evidentemente, anche fornendo un Sangiovese di bella stoffa per il Rosso di Montalcino, la versione 2019 di questo vino della Beatesca. I profumi sono ben scanditi da un fruttato rigoglioso e fragrante a cui si sommano tocchi di erba di campo e leggere speziature. In bocca, il sorso è solido e succoso, fino ad un finale dai ritorni fruttati. L'azienda agricola Beatesca, di proprietà di Furio Fabbri e Benedetta Pasini dal 1991, fa parte di quella nutrita costellazione di piccole realtà produttive che fa di Montalcino non solo il regno del Brunello, ma anche uno dei luoghi d'elezione dell'alto artigianato enoico del Bel Paese. I suoi quasi due ettari e mezzo sono posti a ridosso del paese e sono contraddistinti da terreni dalla tessitura franco-argillosa ricca di scheletro, dando al Sangiovese il giusto apporto per esprimersi con tratto polposo ed esuberante, come succede solo da queste parti. In cantina, gli affinamenti sono effettuati in tonneau e lo stile dei vini risulta garbatamente moderno, con un approccio che punta alla piena maturità della materia prima e ad un sostegno del rovere sempre in primo piano ma mai protagonista. Qui si producono Rosso e Brunello di Montalcino, ed a cornice di entrambe le etichette aziendali il nome Beatesca quale dedica alle figlie Beatrice e Francesca.



SPERI

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Speri Viticoltori
Proprietà: famiglia Speri
Enologo: Alberto Speri

Il Valpolicella Classico 2020, è vino versatile, fragrante e diretto, adatto alla tavola di tutti i giorni, ma mantenendosi ben saldo nei suoi rimandi al proprio territorio d'origine. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Vinoso al naso, con i profumi di viola e ciliegia che si rincorrono freschi e ben scanditi. In bocca, il fruttato aromatico torna con sensazioni tattili croccanti in un sorso agile, tendenzialmente dolce e dalla beva golosa. Oltre un secolo di attività produttiva e di vendita, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più belli del Monte Sant'Urbano, il cui nome è stato da subito messo in etichetta, rappresentando uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il vigneto di provenienza, fanno della famiglia Speri un solido punto di riferimento della Valpolicella enoica. Una firma sicura non solo nella storia del vino di questo areale, ma anche nella sua declinazione classica e tradizionale con le etichette aziendali che si limitano alla sola produzione delle tipologie previste dalla denominazione, sempre ben accentate da uno stile coerente e rigorosamente legatissimo al territorio d'origine. Oggi l'azienda, con sede a Pedemonte, conta su 60 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie e marcia con costanza qualitativa confortante, diffusa su tutto il portafoglio etichette.



PIPER-HEIDSIECK

Aoc Champagne Brut Horse-Série

Vendemmia: 1971
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.021
Prezzo allo scaffale: € 600,00
Azienda: Champagne Piper-Heidsieck
Proprietà: famiglia Descours
Enologo: Émilien Boutillat

Che meraviglia gli anni '70! Per la musica, per la moda, per il pensiero creativo che toccò tutti gli ambiti del quotidiano, dal design alla letteratura. Solo la politica ebbe un'estremizzazione drammatica che partiva comunque dalla voglia di dar voce a chi non l'aveva mai avuta. E cosa c'entra uno Champagne con tutto questo, penserete? C'entra con l'anno 1971, il millesimo scelto da Piper-Heidsieck per lanciare la collezione HORS-SÉRIE, affidata alla visione di Émilien Boutillat, Chef de Cave della maison dal 2018. Una cuvée di 50 anni messa in vendita quest'anno, prima volta per il marchio che nasce 230 anni fa. Particolarità nella particolarità il blend include gli stessi dodici cru utilizzati per lo storico champagne che Florens-Louis Heidsieck presentò alla Regina Maria Antonietta nel 1785, diventando champagne di corte. Una sboccatura recentissima, avvenuta a febbraio scorso, non penalizza la complessità delle bollicine che, anzi, sorprendono per come siano riuscite a integrare in modo armonico la liqueur preparata con Chardonnay del 2019. L'assenza di malolattica di quest'ultima parte inoltre dona un piglio "giovanotto" allo Champagne, perché all'assaggio è incredibilmente fresco e agrumato, con un pompelmo sferzante e invitante. Una tendenza ossidativa si lascia decifrare al naso, ma avvalora il calice con sensazioni esotiche. Insomma, siamo di fronte a uno splendente cinquantenne.

(Francesca Ciancio)



HIC ET NUNC

Doc Piemonte Cortese MonOlite

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Hic et Nunc Società Agricola
Proprietà: Massimo Rosolen
Enologo: Cristiano Garella

L'azienda vitivinicola Hic et Nunc si trova a Vignale Monferrato, nel cuore del Basso Monferrato e nasce nel 2012 per opera della famiglia Rosolen, che acquista 100 ettari a Mongetto, dove, ad oggi, sorgono 20 ettari vitati e la cantina, di impronta moderna e ricavata da una vecchia casa colonica piemontese. Un'operazione che si inserisce in uno dei territori d'elezione del Piemonte enoico e che, in qualche misura, rinnova uno scenario poco affine alle novità. Il progetto trova poi un ulteriore accento di modernità nel Wine Resort Ca' dell'Ebbro, ad esaltare la filosofia di Hic et Nunc: il gusto del presente, il valore dell'esperienza e l'abitare i luoghi del cuore. L'azienda lavora i vitigni tradizionali dell'areale del Monferrato: dalla Barbera al Grignolino, dalla Freisa al Dolcetto, dal Cortese al Nebbiolo, declinati con stile moderno all'insegna della ricchezza del frutto e della bevibilità, con le prime etichette (Barbera del Monferrato, Piemonte Cortese e due spumanti Brut) ad esordire sul mercato nel 2016. Il Cortese proviene dal vigneto Bussone a 240 metri s.l.m. su terreni marnosi e affina in acciaio e per un 10% in barrique. Questa scelta dona al vino una corposità densa e morbida, che si accompagna alla vena sapida del sorso. Saporito e spiccatamente floreale, rimanda al gusto tutti i profumi percepiti nel bicchiere: pesca gialla, biancospino, buccia di cedro e qualche accenno di fiori di rosmarino.



FANTINI

Vino Rosso Cinque Autoctoni Edizione 20

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Sangiovese e Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Fantini
Proprietà: Fantini Group Vini
Enologo: Dennis Verdecchia

Sono diversi i vari marchi e le cantine che popolano l'esteso mosaico enoico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione di vino in Abruzzo, ma non solo evidentemente. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le regioni su cui poggia questo vero e proprio gigante enologico, vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno. Una realtà dai numeri stellari che è passata di mano, entrando nell'orbita del fondo d'investimento statunitense Platinum Equity, ma non perdendo la sua impronta italica e il cui "deus ex machina", Valentino Sciotti, è rimasto a fianco della nuova proprietà, rivestendo il ruolo di presidente esecutivo del colosso abruzzese, che dal 1994, anno della sua nascita, ha avuto una crescita praticamente continua ed esponenziale. Fra le etichette di punta della cantina, in seno al marchio Fantini, c'è il Cinque Autoctoni, blend di 5 vitigni italiani nato nel 1996. In occasione della 20ma edizione, 20 enologi sono stati chiamati a formare la combinazione migliore. Ne è nato un vino intenso e carico di odori e sapori: confettura di prugne e more, amarene sotto spirito, viole, spezie e liquirizia, balsami silvestri si ritrovano tali e quali nel sorso dolce in attacco, stemperato da un accenno amaricante. I tannini morbidi e pepati indirizzano la sapidità lungo il sorso dando aderenza persistente. Un vino che vuole mangiare.



MANDRAROSSA

Doc Sicilia Fiano Ciaca Bianca

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Cantina Settesoli
Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Mimmo De Gregorio

Un nome onomatopeico che suona come l'onda che si ritira da una battigia di ciottoli rotondi, una certa "iodosità" marina al naso "rimpolpata" dalla pesca bianca, arricchita da note agrumate di pompelmo e vegetali di basilico e alloro fresco. Ciaca Bianca - in dialetto "pietra bianca" - è in Sicilia uno dei pochissimi Fiano in purezza, che Mandrarossa, marchio di punta di Cantine Settesoli, produce dal 2004. Vitigno italico in "regione straniera", interagisce con il pedoclima del luogo, e viene segnato dai terreni calcarei di pietra bianca e dalle brezze marine che accarezzano l'entroterra di Menfi (AG) a 200 metri sul livello del mare. Qui insistono i vigneti non a caso, ma dopo 20 anni di mappature dei suoli, di studio del suo comportamento in campi sperimentali in aree differenti. È a metà degli anni 80 che Cantine Settesoli ha iniziato a studiare i vitigni dell'isola insieme a quelli italiani e internazionali. E il Fiano - che, per inciso, accompagna per il 70% lo Chenin Blanc nel Santannella, per la nona volta Tre Bicchieri Gambero Rosso - in terra siciliana assume una distintività non solo aromatica, ma anche gustativa. La semi-aromaticità tipica del Fiano è bilanciata in Ciaca Bianca dalle note olfattive peculiari; il sorso colpisce per sapidità e freschezza che lo rendono adatto anche ad abbinamenti difficili, come con i carciofi. Fa solo acciaio e dà il meglio di sé da giovane.

(Clementina Palese)



DIEVOLE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family
Enologo: Luigi Temperini

Il Chianti Classico 2019, prodotto al centro della possibile ed auspicabile sottozona (Uga) di Vagliagli, restituisce tutto il buono di un'annata dalle prospettive molto intriganti per i vini prodotti nella denominazione del Chianti Classico. Fragrante ed intenso l'apporto aromatico, con il fruttato rosso rigoglioso e continuo ad anticipare uno sviluppo gustativo succoso, ben modulato e dal finale energico e non privo di contrasti nei suoi ritorni speziati. Magnate del petrolio con la passione per il vino, che lo ha condotto ad investire in Argentina, Uruguay, Francia e Italia, Alejandro Bulgheroni, tra i 1.000 uomini più ricchi del mondo secondo Forbes, ha costruito in Toscana un vero e proprio impero enoico, con roccaforti nelle migliori denominazioni regionali. Dal Chianti Classico a Montalcino, passando per Bolgheri, in pochi anni il petroliere argentino ha messo insieme oltre 300 ettari a vigneto, divisi tra le aziende Dievole, Poggio Landi, Podere Brizio, Tenuta le Colonne e Tenuta Meraviglia. Aspettando un più che giustificato assestamento complessivo dei vini prodotti in areali così diversi, quelli che già hanno acquistato una fisionomia definita e qualitativamente significativa sono senz'altro le etichette chiantigiane prodotte a Dievole, che è, peraltro, il primo progetto realizzato in Toscana (2012) e che oggi conta su 80 ettari a vigneto, per una produzione di 350.000 bottiglie.



SUN GODDESS

Doc Friuli Pinot Grigio Ramato

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 17,50
Azienda: Società Gruppo Vinicolo Fantinel
Proprietà: Cantina Fantinel, Mary J. Blige
Enologo: Alberto Zanello

Fa parte della linea "Sun Goddess", pensata come il contenitore per vini audaci, appassionati ed energici, questo Pinot Grigio Ramato della cantina Fantinel. Un'esclusiva collezione (che comprende anche un Sauvignon) costruita a partire dalla collaborazione con Mary J. Blige, iconica cantante di R&B, cantautrice, attrice e produttrice di fama internazionale. La versione 2020, ottenuta a partire dalle uve coltivate nella tenuta di Tauriano a un'altitudine di 400 metri sul livello del mare, affina 4 mesi in acciaio dopo una vinificazione che prevede un breve contatto con le bucce. Di colore rosa intenso con unghia ramata, profuma di pesca matura e altri frutti a polpa bianca con nuance agrumate e tocchi speziati. In bocca, il sorso è croccante e sapido, di bella energia e dal finale ancora sul frutto. La cantina friulana, nata nel 1969 grazie alla passione di Mario Fantinel, è oggi condotta dalla terza generazione della famiglia, Marco, Stefano e Mariaelena Fantinel, ed è una delle più grandi della Regione con 300 ettari a vigneto (distribuiti tra la Tenuta Sant'Helena nel Collio e quella di Borgo Tesis, passando tra vari appezzamenti posti nei punti più strategici del Friuli) per una produzione complessiva di 3.500.000 bottiglie. Fortissima la sua organizzazione commerciale, che abbraccia oltre 90 Paesi nel mondo, offrendo una gamma di etichette capaci di soddisfare i più svariati gusti.

I VINI DI WINENEWS











LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Cartizze

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera, Bianchetta, Perera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 20,50
Azienda: Azienda Agricola La Tordera
Proprietà: famiglia Vettoretti
Enologo: Luciano Rebuli

È facile oggigiorno cadere nelle tentazioni retoriche del green washing: il concetto di "sostenibilità ambientale" è entrata con decisione nelle agende di istituzioni e aziende, spesso più per convenienza che per convinzione. Se vi capita, tuttavia, di fare due chiacchiere con Gabriella Vettoretti, vi persuaderà della genuina convinzione con cui la sua famiglia ha imboccato un percorso pervasivo di gestione ecologica dell'azienda. Fondata da oltre un secolo alle porte delle colline del Valdobbiadene, La Tordera è stata la prima cantina CasaClima del Veneto e oggi studia ogni meccanismo di produzione per ridurne l'impatto: dal vetro alle etichette, dalle operazioni in vigna alla gestione dell'acqua, dalla coibentazione degli edifici ai pannelli fotovoltaici, fino alle fasi di vinificazione. Tutta sono coinvolti nell'attuazione di questa filosofia ribattezzata "equilibrio naturale", che a guardar bene, nasce dal forte legame storico fra questa cantina e il territorio in cui lavora (70 ettari di vigna per circa 1.300.000 bottiglie). Il vigneto più vecchio fu, infatti, piantato dal bisnonno Bepi nel 1918 nella micro zona del Cartizze, dove ancora oggi allevano a doppio capovolto commoventi piante secolari di Glera, Bianchetta e Perera. Da qui nasce il loro Cartizze Dry: un vino polposo, perfettamente equilibrato fra l'apporto minerale, la freschezza mentolata, la frutta matura e i fiori dolci. Vino dalla tridimensionalità inaspettata.



FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Fattoria dei Barbi Società Agricola
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Enologo: Maurizio Cecchini

Prodotto solo nelle migliori annate, il Brunello Riserva è una delle etichette più rappresentative della Fattoria dei Barbi, una delle cantine che hanno fatto la storia di Montalcino e che hanno visto nascere il suo vino-icona. Fondata nel 1790, la Fattoria dei Barbi è stata nel 1949 la prima azienda vitivinicola in Italia ad aprire le porte ai visitatori. Oggi è guidata da Stefano Cinelli Colombini e possiede 204 ettari a Montalcino, di cui 56 vitati, a cui si aggiunge la tenuta Aquilaia dei Barbi a Scansano. Le cantine storiche di Montalcino custodiscono circa 90mila bottiglie di vecchie annate, a partire dai Vin Santo del 1870 e dal Brunello del 1892. A vino e degustazioni si aggiungono la Taverna dei Barbi, dove gustare la cucina toscana di villa e il Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, che racconta la storia del territorio e ospita eventi culturali. Il Brunello Riserva 2015 è un vino dal carattere austero, con aromi di marasca e piccoli frutti che si fondono alla spezia pepata, il tabacco e la liquirizia. In bocca rivela corpo e freschezza, per un sorso profondo e muscolare, dal finale speziato e persistente. Il colore rosso dell'etichetta venne scelto negli anni '70 da Annamaria Lepore, appassionata di arte e alla guida di PL Imports, allora uno dei pochi importatori statunitensi specializzati in vini italiani. Una scelta che piacque e che fece diventare rossa l'etichetta della Riserva.

(Giambattista Marchetto)



ELENA WALCH

Doc Alto Adige Pinot Noir Aton Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.735
Prezzo allo scaffale: € 145,00
Azienda: Società Elena Walch
Proprietà: Elena Walch
Enologo: Stefano Bolognani

Rubino dai riflessi purpurei brillanti, il Pinot Noir Aton Riserva 2017 si offre al naso con profumi speziati e note fumè a cui presto si aggiungono frutti di bosco, ribes e mirtillo soprattutto, liquirizia e una delicata nota di pietra focaia. Sorso segnato dal ritorno delle note speziate e fruttate e da tannini lunghi e ben risolti, che conducono ad un intenso, fresco e profondo finale. Elena Walch, insieme alle figlie Julia e Karolina, guida questa storica azienda di Termeno, capace pionieristicamente di imporre tutto un territorio dal 1988. 65 ettari allevati a vigneto, popolati in prevalenza dalle varietà locali con alcune mirate digressioni internazionali e 550.000 bottiglie complessive, sono il risultato attuale di un lavoro che ha messo al primo posto da sempre la valorizzazione del binomio vitigno-vigneto. Non a caso, quando si parla di questa cantina è inevitabile ricordare i suoi due Cru principali: Castel Ringberg, a vocazione rossista, a rappresentare, con i suoi 20 ettari, il cuore del progetto produttivo aziendale e Kastelaz a vocazione bianchista, completamente esposto a Sud. Ma l'articolato portafoglio etichette aziendale, accanto alle selezioni più importanti, propone anche altri vini di pregevole fattura e dalla costanza qualitativa consolidata, che occupano le posizioni inferiori della gerarchia dei prodotti a marchio Walch, ottenuti dai vigneti di proprietà e in affitto.



FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igp Viognier Soente

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Famiglia Cotarella
Proprietà: cugine Cotarella
Enologo: Riccardo Cotarella, Pier Paolo Chiasso

La storia di questa azienda viticola laziale, la sede si trova a Montefiascone, parte negli anni '60 del secolo scorso, quando Antonio e Domenico Cotarella approntarono la prima cantina. La svolta arriva nel 1979, quando i figli di quest'ultimo, gli enologi Renzo e Riccardo, oggi protagonisti indiscussi dell'enologia tricolore, il primo come direttore generale di Antinori e il secondo come enologo consulente di fama assoluta, costituirono la Falesco, trasformando una piccola realtà a carattere familiare in una moderna cantina, diventata con il passare degli anni una realtà vitivinicola dai numeri importanti: 320 ettari vitati e 2.800.000 bottiglie di produzione complessiva. Sul ponte di comando, oggi, troviamo le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che proseguono nel percorso virtuoso impostato dai loro padri e caratterizzato dalla valorizzazione dei vitigni della zona a cavallo tra Lazio ed Umbria e dall'interpretazione di quelli internazionali, alla base di vini ben eseguiti e dalla cifra stilistica moderna. È il caso del Viognier, vitigno originario del Rodano, che si è diffuso in Italia, in particolar modo lungo le coste maremmane di Toscana e Lazio. La versione della famiglia Cotarella unisce la morbida dolcezza - della vaniglia, del miele di acacia, dell'albicocca e della mela - alla vivacità citrina, con un tocco di basilico e di pepe bianco ad arricchire la saporita sapidità del sorso.

I VINI DI WINENEWS







ALTEMASI

Doc Trento Brut Rosé Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Cantina Altemasi
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Paolo Turra

Il Rosé Riserva è l'ultima importante novità della cantina Altemasi, uno dei brand di riferimento del Metodo Classico trentino. Con una permanenza di oltre 36 mesi sui lieviti, la versione 2016, prodotta in un numero limitato di bottiglie (2.600) è una classica cuvée di Pinot Nero e Chardonnay, allevati su vigneti posti dai 450 ai 600 metri di altitudine. Predominante, data la tipologia, la presenza del Pinot Nero (65%) che apporta il suo contributo fondamentale fin dal bel colore rosa tenue, dai riflessi ramati, con cui si presenta questo spumante. I profumi sono ben scanditi e abbracciano rimandi alla ciliegia, al melograno e alla mora, con lievi richiami di pane appena sfornato e lieviti. In bocca, il perlage è fine e continuo, per un sorso fragrante e profondo, tendenzialmente avvolgente e dal finale dal tocco sapido. Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, Altemasi si è ormai collocata stabilmente tra le migliori Maison della Regione. Cavit nasce nel 1950 come cantina sociale ed oggi è una delle realtà più importanti nel panorama enologico nazionale (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), rappresentando il 65% della produzione vinicola trentina.



PODERE FORTE

Doc Orcia Rosso Petruccino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 47,50
Azienda: Società Agricola Forte
Proprietà: Pasquale Forte
Enologo: Christian Cattaneo

Fratello minore del Petrucci - che nel frattempo si è "sdopppiato" nei Cru "Melo" e "Anfiteatro" - l'Orcia Petruccino, oggetto del nostro assaggio, rappresenta il vino d'entrata di Podere Forte. Anch'esso ottenuto da sole uve Sangiovese provenienti dai vigneti aziendali più giovani, è maturato in tonneau e barrique, in parte di secondo passaggio, per 14 mesi, restando poi per 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. L'annata 2018 si distingue per profumi dominati da un bel fruttato rosso fragrante e intenso, a cui si sovrappongono toni speziati e accenti di tabacco e cioccolato. In bocca, il sorso è morbido e accattivante, con finale succoso e dai ritorni fruttati e speziati. Il progetto enologico di Pasquale Forte, presidente dell'azienda Eldor leader nel settore dell'Automotive, è cominciato nel 1997, ed oggi conta su 500 ettari di cui 24,2 a vigneto, per una produzione di 15.000 bottiglie. L'azienda, totalmente condotta in biodinamica e situata in Val d'Orcia, tra le colline che segnano il confine tra il Senese e il Grossetano, è un esempio da manuale di integrazione tra tradizione ed innovazione, con la natura protagonista assoluta. Un'impostazione senza compromessi che si è riverberata anche nella produzione vinicola, con l'apporto delle esperienze di molti protagonisti del mondo del vino, per esempio, di Lydia e Claude Bourguignon, esperti conclamati nell'individuare terroir enoici.

ZOOM



MACELLERIA IL MANNARINO, LE BOMBETTE

VIA CARLO TENCA, 12 - MILANO
Tel: +39 02 36745210
Sito Web: www.ilmannarino.it

Il Mannarino, nome evocativo della antica macelleria di quartiere con cucina, nasce dalla voglia di due giovani amici, Gianmarco Venuto e Filippo Sironi, con il sogno di rinobilitare l'"arte" della macelleria. Il termine "mannarino" indica il coltello con cui i macellai di paese tagliano la carne sul banco e questa parola ha finito con l'identificare il macellaio di fiducia nel lessico popolare. All'interno dei punti vendita de Il Mannarino (3 su Milano e uno di recente apertura ad Arcore) è possibile acquistare carne di prima qualità al banco oppure gustarla al tavolo, accompagnata da specialità culinarie tradizionali. La mission del brand punta a diffondere la conoscenza del mondo della carne con un occhio di riguardo alla sostenibilità e al cliente finale. Tra le specialità più riuscite della macelleria "le bombette", involtini di carne scelta di Capocollo di Maiale anche nelle varianti di Manzo e Tacchino. Fatte a mano con ripieni e condimenti per tutti i gusti, si trovano fresche tutti i giorni nei banconi dei punti vendita della macelleria.

RISTORANTE



L'ALTRO BAFFO

VIA CENOBIO BASILIANO, 23 - OTRANTO (LE)
Tel: +39 0836 801636
Sito Web: www.laltrobaffo.com

A due passi dalla cattedrale di Otranto, L'Altro Baffo è un vero e proprio punto di riferimento per chi, non solo pugliese, ama le specialità di pesce. Ai fornelli lo chef Cristina Conte che propone una cucina senza compromessi, essenziale ma condita con una padronanza della materia prima e un'originalità davvero superiori. Da segnalare, l'inevitabile quanto golosa degustazione di pesce crudo, ma ci sono anche, tra gli antipasti, la tartare di tonno rosso, pesto rosso, verde e nero; o le alici marinate, cicoria, polvere di mandorle e composta di clementine; o, ancora, il polpo, fondo di cottura, fonduta di scamorza e clorofilla di prezzemolo. Tra i primi, senz'altro la carbonara ai ricci di mare, ma da provare anche i cappellacci ripieni di gamberi e zucca, rape bruciate o le linguine Benedetto Cavalieri, colatura di alici, sponzale e noce moscata. Tra i secondi la pescatrice gratinata, patata dolce, olive leccine e crema di acciughe o la seppia, salsa di quinto quarto e cicorelle. E per concludere, naturalmente, "che pasticcio" il pasticciotto.



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: © Piper-Heidsieck

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

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

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura