

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 186 - Dal 26 Dicembre 2021 al 1 Gennaio 2022 - 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 26 DICEMBRE 2021 AL 1 GENNAIO 2022

*Kellerei Tramin*

*Pizzolato*

*Ciavolich*

*Eleva*

*Tommasi*

*Varramista*

*Tenute Tomasella*

*Tempa di Zoè*

*Bertani*

*Weingut Leya*

*I Feudi di Romans*

*Cantine Leonardo da Vinci*

*Enoitalia*

*Lungarotti*

*Zoom: San Salvatore, Mozzarella di Bufala*

*Ristorante: Origano Osteria ed Enoteca - Minervino di Lecce (LE)*



## KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Chardonnay Glarea

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina Tramin Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

Willi Stürz festeggia i 30 anni alla guida della Cantina Tramin con una nuova bottiglia, ultima nata di questa realtà cooperativa formata da 160 famiglie che l'enologo, dal suo arrivo nel 1991, ha trasformato in un'eccellenza. Soltanto per citare uno tra le decine di riconoscimenti, nel 2018 ha ottenuto 100 punti da Robert Parker's Wine Advocate con il Gewürztraminer Epokale 2009. In Alto Adige, negli ettari vitati nella zona di Termeno, Stürz ha progressivamente eliminato il vitigno Schiava per puntare sui bianchi. Negli anni Duemila nasce il progetto Chardonnay che porta nel 2015 al Troy Riserva. E questa è la volta di un altro Chardonnay in purezza, Glarea. Il nome significa ghiaia, riferimento alla conformazione del terreno. L'annata è il 2020 e il vino è prodotto da uve ottenute da vigne tra i 220 e i 280 metri di altitudine. La prossimità del fondovalle crea un microclima particolare, con giornate calde e aria fredda la notte, e permette ai vigneti di avere straordinari sbalzi di temperatura. L'uva è raccolta a mano e sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene in legno a temperatura controllata (19 gradi), con parziale fermentazione malolattica. La successiva maturazione prosegue in barrique, tonneau e botte da 12 hl. Al naso, Glarea ricorda la frutta matura di banana, albicocca secca e ananas. Al palato è fresco, succoso e con una mineralità molto decisa. Il potenziale di invecchiamento è tra i sette e i dieci anni.

## PIZZOLATO

Veneto Igt Rosso Konti-Ki

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot Khorus,

Cabernet Cortis, Prior N.

Bottiglie prodotte: 7.400

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Società La Cantina Pizzolato](#)

Proprietà: famiglia Pizzolato

Enologo: Walter Ceccato

L'azienda Pizzolato, con sede nel trevigiano, produce vino dal 1991 ed è condotta da Settimo Pizzolato, che ha introdotto pionieristicamente una conduzione biologica a tutto tondo e, da ultimo, la coltivazione dei cosiddetti vitigni "Piwi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzwiderstandfähig, che significa resistente ai funghi, cioè capaci di opporsi da sole alle malattie fungine della vite, fra le quali vengono utilizzate da Pizzolato il "Johanniter" e il "Bronner" a bacca bianca, il "Prior", il "Merlot Khorus" e il "Cabernet Cortis" a bacca rossa). Una filosofia non solo produttiva ma un vero e proprio approccio ambientalista che si ritrova perfino nei materiali utilizzati per la struttura della cantina: legno di faggio locale (certificato Pefc, e proveniente dalla Foresta controllata del Cansiglio), che, ossidandosi con il tempo, contribuirà ad integrarla nel paesaggio della campagna. Una sede aziendale, inaugurata nel 2016, che ingloba quella passata anche nel rispetto dell'ambiente e della comunità circostante. Il Piwi Rosso Konti-ki 2019 è molto intenso di mora selvatica, vaniglia e poi, via via, noce moscata e chiodi di garofano. In bocca scorre fruttato di ciliegia e ribes, con buona aderenza che ricorda il lampone acerbo e un tocco di amaricante a stemperare il finale caldo e il sapore di caramella alle more. Nel complesso piacevole, ricorda la freschezza selvatica dei boschi vicino al mare.

## CIAVOLICH

Colline Pescaresi Igp Pecorino Fosso Cancelli

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Ciavolich Azienda Agricola](#)

Proprietà: Chiara Ciavolich

Enologo: Romano D'Amario

È una storia di vino e commerci con Paesi lontani quella di Ciavolich, una delle più antiche cantine abruzzesi, fondata a Magliano (Chieti) da una famiglia bulgara di mercanti di lana nel 1853. Sfolato dalle SS nel '43, l'edificio originario nel centro del borgo oggi non è più utilizzato per le vinificazioni e ospita un percorso museale con sala degustazione, mentre il cuore produttivo dell'azienda si trova a Loreto Aprutino, con 35 ha di vigneti a Montepulciano, Trebbiano e Cocciola piantati a partire dagli anni '60. Altri 15 ettari si trovano a Pianella, 6 a Montepulciano e 1 a Pecorino. Sono 13 i vini prodotti dalla cantina con le uve del territorio, suddivisi in tre linee, Ciavolich, orientata su pulizia e schiettezza dei profumi varietali, Meteore per i vini nati da vendemmie o sperimentazioni particolari e Fosso Cancelli, incentrata su fermentazioni spontanee e materiali antichi come terracotta, legno e cemento. Per il Pecorino Fosso Cancelli l'avvio della fermentazione avviene con l'aggiunta di pied de cuve di lieviti indigeni ottenuto in precedenza dalle stesse uve. Il vino affina per circa 2 anni sulle fecce nobili in botti di rovere di Slavonia da 15 hl e anfore di terracotta, poi imbottigliato senza filtrazione. Di un bel giallo dorato, libera aromi mielati, dai ricordi di erbe di campo e agrumi. Il sorso è fresco e carnoso, con una sapidità avvolgente e un finale lungo con sfumature citrine, accarezzato da una piacevole sensazione tannica.

(Giambattista Marchetto)

## ELEVA

Doc Valpolicella Classico Fralibri

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e

altri vitigni a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Eleva](#)

Proprietà: Davide Gaeta

Enologo: Raffaella Veroli

Racconta nel calice il paesaggio quasi lunare da dove nasce - una collina di roccia e marmo veronese nel cuore della Conca D'Oro della Valpolicella, a Sant'Ambrogio - il Fralibri Valpolicella Classico 2020 della Cantina Eleva, 6 ettari di vigneto in corpo unico su terrazzamenti e marogne, guidata da Davide Gaeta. Quello realizzato dall'enologa Raffaella Veroli, su questo fazzoletto di terra pregiatissima in cui, incassata nella roccia, invisibile agli occhi, dimora la cantina Eleva, è un vino che esprime tutto il fascino intrigante ed al tempo stesso immediato del vino simbolo del territorio. Nel calice, in grande equilibrio, emergono un frutto maturo ma ancora croccante che già affascina gli occhi con il suo rosso rubino intenso e limpido, e che poi conquista il naso prima ed il palato poi, in perfetta corrispondenza tra olfatto e gusto, e che esprime equilibrio con un'acidità importante e tannini già rotondi, e una salinità nel sorso che invitano a bere e ribere ancora. Perfetta sintesi delle caratteristiche della Corvina Veronese, uvaggio prevalente al 40%, accompagnato e valorizzato dal Corvinone (20%), Rondinella (25%), e da un 15% restante fatto di pennellate di Croatina, Teroldego, Rebo, Merlot e Oseleta, in regime biologico. Un vino universale: piacevolissimo, leggermente fresco, come aperitivo tutt'altro che banale, ha la stoffa per accompagnare un pasto importante fatto di sapori decisi.



## TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico  
De Buris Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 8.318

Prezzo allo scaffale: € 280,00

Azienda: [Soc. Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

La quintessenza di una denominazione racchiusa in una bottiglia. È questa l'impressione primaria all'assaggio dell'Amarone De Buris Riserva 2010. Complessa l'impronta olfattiva di frutti rossi e neri in confettura e sotto spirito, fichi, balsami e sottobosco, ma anche grafite, spezie dolci e cioccolato. Pieno, denso e corposo il sorso, dai tannini fitti e smussati e una spiccata componente acida, che gli dona agilità e contrasto fino ad un finale ancora fragrante e di grande lunghezza. Una lunga storia enoica quella della cantina di Pedemonte, che comincia nel 1902 e che nel recentissimo passato ha trovato uno sviluppo come pochi nell'Italia del vino. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi oltre 100 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe, la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto da cinque tenute: due in Toscana (Casiano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo) e una in Basilicata (Paternoster). Ma, il cuore resta ancora nella Valpolicella e il vino del nostro assaggio lo dimostra. Il De Buris è ottenuto da uno dei Cru più importanti della zona, La Groletta, e dopo 110 giorni di appassimento delle uve è affinato in legno grande per 6 anni.

## VARRAMISTA

Toscana Igt Rosso Varramista

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Fattoria Varramista](#)

Proprietà: Società Fattoria Varramista

Enologo: Federico Staderini

Il Varramista, Syrah in purezza e vino bandiera aziendale, trova una bella riprova temporale nella versione 2005 che mette in evidenza uno spettro olfattivo dai toni autunnali con tocchi di sottobosco, rimandi ai frutti di bosco in confettura, fiori appassiti, con spezie e incenso a rifinitura. Ancora vitale il sorso spinto da una buona freschezza acida che rilassa il frutto maturo e vivacizza tannini lunghi e dolci, fino ad un finale balsamico. Una tenuta con una storia antica alle spalle, quella che sorge nei pressi di Montopoli in Val d'Arno, diventata nota, dal punto di vista enoico, grazie alle famiglie Piaggio e Agnelli, che ne hanno fatto la loro residenza di campagna. Siamo nel pisano, e negli anni '90 del secolo scorso, Giovanni Alberto Agnelli, allora presidente della Piaggio, scelse proprio Varramista, ereditandola dal nonno Enrico Piaggio, come sua residenza, sviluppandone l'attività vitivinicola e scegliendo, accanto al Sangiovese, il Syrah come vitigno di riferimento. Nonostante la prematura scomparsa di Giovannino, il vino continua ad essere protagonista della tenuta, 400 ettari di estensione complessiva, con 13 ettari a vigneto (coltivati anche a Grenache, Merlot e Cabernet Sauvignon) per una produzione di 35.000 bottiglie. In più, nei quattro poderi che la compongono, Villa La Frasca, La Burraia, La Lecceta e Il Monsaccio, ferve un'attività agrituristica di alto livello.

## TENUTE TOMASELLA

Doc Friuli Friulano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Società Agricola Tomaseella](#)

Proprietà: famiglia Tomaseella

Enologo: Simone Proietti

Un'azienda di confine, tenuta Tomaseella, a un passo da Friuli e altrettanto dal Veneto. Uno stare sui bordi che è contaminazione e ricchezza perché l'azienda di Mansué, in provincia di Treviso, risente delle differenze tra aree così diverse per caratteristiche geografiche, culturali e tradizioni. Quindi se da un lato abbiamo la Doc Friuli, a un tiro di schioppo si ha anche la più nota Doc Prosecco. In tutto gli ettari sono cinquanta, dieci in Friuli e la parte restante in Veneto. Noi ci soffermiamo sulla prima per parlare della Doc Friuli Friulano, un vino fine e delicato nelle sue note di miele d'acacia e frutta bianca fresca. Subito la memoria olfattiva va alla mela e alla pera per poi aprirsi su leggeri sentori più amaricanti, tipici del Friulano, come la mandorla. In bocca è coerente con questa trama elegante e non invasiva, sorretta da una buona acidità. È il frutto di un territorio argilloso e alluvionale che ha terreni da struttura sì, ma che, grazie a una importante ventilazione, può contare su leggerezza e delicatezza dei vini in virtù di una escursione termica che si riscontra anche in pianura. Quella dell'identità della produzione vinicola d'altro canto è un tema che sta a cuore all'azienda veneta, tant'è che è impegnata in un progetto di studio scientifico dei suoli insieme a Diego Tomasi, ricercatore CREAVE (Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia di Conegliano).

(Francesca Ciancio)

## TEMPA DI ZOÈ

Paestum Igt Fiano Xa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 3.650

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Tempa di Zoè Società Agricola](#)

Proprietà: F. Domini, Feudi di San Gregorio, B. De Conciliis, V. d'Orta

Enologo: Bruno De Conciliis

Tempa di Zoè è un progetto campano, nato nel 2015 intorno a quattro soci intenzionati a puntare (o a ripuntare) sul Cilento enoico: Antonio Capaldo (patron di Feudi di San Gregorio), Francesco Domini (oggi direttore commerciale di Genagricola), Vincenzo D'Orta (produttore) e Bruno De Conciliis (storico viticoltore cilentano). Un territorio che, benché non sia una novità assoluta, è luogo dove vitigni e vini trovano espressioni originali e non ancora messe in bottiglia. Il nome Tempa di Zoè fa riferimento alle "tempe", ovvero le colline, dal tipico flysch argillo-calcareo dell'areale, che si affacciano sul mare caratterizzando, da nord a sud, il Cilento, mentre "Zoè" è parola che rimanda al termine del greco antico che indica l'"essenza della vita". Le vigne dell'azienda, situate nel comune di Torchiara, si estendono su 5 ettari, 2 dei quali vitati ad Aglianico fin dal 1997 (che producono le uve per lo "Zero", il "Supercampano"), a cui si sono aggiunti successivamente i nuovi impianti di Fiano ed Aglianico, da cui ottengono anche il Fiano "Xa", oggetto del nostro assaggio. La versione 2019 sa di idrocarburi, erbe officinali, uva spina, fico d'india, c'era d'api, pesca: guizzi aromatici freschi ma con un anticipo di buona struttura. Spiccatamente citrino in entrata, poi si allarga vellutato di cera d'api e mandorle amare, torna l'idrocarburo sottoforma di sapidità e chiude con la dolcezza del miele.



## BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 1975

Uvaggio: Corvine, Rondinella

Bottiglie prodotte: 49.155

Prezzo allo scaffale: € 700,00

Azienda: [Bertani Domains Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Angelini

Enologo: Ernesto Barbero

## WEINGUT LEYA

Mitterberg Igt Schiava Ricordi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Az. Agricola Malcolm Salvadori](#)

Proprietà: Malcolm Salvadori

Enologo: Malcolm Salvadori

## I FEUDI DI ROMANS

Doc Friuli Isonzo Friulano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Lorenzon](#)

Proprietà: Enzo, Davide e Nicola Lorenzon

Enologo: Davide Lorenzon

## CANTINE LEONARDO DA VINCI

Docg Chianti Vergine delle Rocce Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Merlot,  
altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 26.600

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Leonardo da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Pucci

È lecito acquistando un vino di più di 40 anni, seppur con una innata attitudine all'affinamento come quella dell'Amarone Classico Bertani, domandarsi se il contenuto della bottiglia sia stato preservato. Se le condizioni di conservazione non abbiamo inficiato il miracolo che il tempo opera su alcuni vini rendendoli capaci di dare emozioni rare. Si tratta di una preoccupazione che non riguarda i vini della "library" di Bertani Domains come questo Amarone Classico 1975 che riposa nelle cantine sotterranee di Bertani a Grezzana - vero e proprio caveau per valore materiale e immateriale - al riparo da "turbamenti" di qualsiasi natura. Buio e temperature costanti - 13-15 gradi °C estate e inverno - consentono una conservazione perfetta di quel 10% di bottiglie messe in "archivio" in ogni annata dal 1958. Non ci sono altre aziende che custodiscano un così elevato numero di millesimi. Il meteo durante la messa a riposo delle uve in fruttajo non controllato è determinante per l'espressione dell'annata. Tuttavia nonostante l'umidità relativa elevata di ottobre e novembre 1975, il millesimo sfodera un'eleganza che in una rara verticale (1967, 1975, 1981, 1998, 2001) l'ha posto nel mio giudizio dietro soltanto al 1967. È vivo. Colore compatto e di bella tonalità, al naso cuoio e tartufo e poi frutta sotto spirito e note agrumate. In bocca sorso pieno e di impatto alcolico, tannino morbido e acidità nevriale.

(Clementina Palese)

Leggera e dissetante, in bocca il tannino non manca, giusto ad imprimere i semplici ma nitidi sapori di rosa canina, mandarino e fieno. Ha un che di dolce e selvatico, di spensierato, bilanciato nella freschezza e sapidità, con un finale leggermente amaricante. È una gioia versare questo vino limpido e ritrovare la Schiava come dev'essere (e come avevamo lungamente perso, presi a strutturarla con lunghe macerazioni e affinamenti in legno tostati, pur di farla digerire ad un mercato modaio, che spesso dimentica il concetto di "terroir"): infatti si chiama Ricordi, perché così era la Schiava che beveva il nonno materno di Malcolm. Nonno che aveva dei vigneti che in parte sono arrivati a lui, 8000 metri a Terlan, e che lui ha rabbracciato con 2 ettari in affitto. Qui produce i bianchi (Terlaner, Pinot Bianco e Gewürztraminer in purezza), mentre è ancora alla ricerca del suo vigneto di Schiava. Intanto vinifica le uve biologiche che ogni anno trova disponibili (la 2019 proviene da Egna, la 2020 da vigna a 500 metri vicino a Lana, zona Merano, mentre la prossima verrà da Caldaro) e ne approfitta per farsi l'idea di Schiava che più lo convince. Dopo la formazione all'Istituto Agrario San Michele (dove ha conosciuto Federico, Giovanni e Stefano, con cui si diverte a produrre il centratissimo Trentodoc Etyssa) e diverse esperienze professionali Malcolm è giovane, ma ha le idee chiare sui vini che vuole fare. Tenetelo d'occhio.

A far ricco e lieto l'assaggio di oggi, la forza di un saldo legame familiare, con l'impronta di una terra vibrante, e la volontà precisa che l'eredità del passato si leghi alla amorevole cura del futuro del pianeta. I Feudi di Romans è una delle aziende più rappresentative della propria realtà, frutto della lungimiranza di Severino Lorenzon, dell'abile costanza del figlio Enzo, dell'oculata attenzione alle idee e alle tecnologie d'avanguardia dei nipoti Davide e Nicola. La cantina che fa nascere il Friulano che sorseggiamo insieme, annata 2020, è a San Canzian d'Isonzo; i vigneti di proprietà, per una superficie complessiva di circa 100 ettari nel cuore della DOC Friuli Isonzo, fiancheggiano il fiume, come una dedica accurata alla sua storia, e al suo carico di passaggi, tracce e contaminazioni. Venature di sabbia e ghiaia e nobili argille; vini come riflessi fedeli della loro terra e delle sue uve autoctone, sempre in produzione sostenibile - energie rinnovabili, subirrigazione, diradamento manuale, esplorazione delle potenzialità produttive di varietà resistenti alle malattie -. Il Friulano, dal bel colore paglierino con riflessi verdognoli, stupisce per l'opulenta rotondità al tatto, associata ad una fresca verticalità. Complesso il quadro olfattivo, con la mandorla amara che ben si sposa con la pesca a polpa bianca, il timo, ed i fiori di campo, in un mosaico di equilibrio e delicata poesia.

(Cecilia Pianigiani)

Il Chianti Vergine della Rocca Riserva porta in etichetta un particolare del celeberrimo quadro di Leonardo da Vinci la "Vergine delle Rocce" dipinto in due versioni oggi conservate al Louvre di Parigi e alla National Gallery di Londra. Affinato in barrique (francesi e americane) per 10 mesi, la versione Riserva 2017 si presenta alla vista in un'intensa veste rosso purpurea. Al naso, predominano le note fruttate di ciliegia matura a cui si aggiungono intensi rimandi di vaniglia e spezie. In bocca, a dominare il sorso è la morbidezza, la dolcezza e la densità, che s'interrompono solo in un finale ancora su toni fruttati e speziati. Cantine Leonardo da Vinci rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito nel 1961 ed arrivato alla sua prima vendemmia nel 1965, alla quale seguì la semplice trasformazione e vendita di vino sfuso. Nel 1971, iniziò anche la commercializzazione diretta di due etichette: un bianco, il "Collebello", e il Chianti "Leonardo". Quest'ultimo, tuttora in produzione. Altre tappe rilevanti della storia di questa realtà arrivano nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino. Nel 2012, infine, il passaggio sotto la regia del Gruppo Cavio, il primo produttore di vino in Italia.



## ENOITALIA

Veneto Igt Rosso Appassimento Neroperso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Merlot

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Società Enoitalia](#)

Proprietà: Gruppo IWB

Enologo: Walter Zuccotto

Enoitalia è un progetto nato nel 1986 per iniziativa di Giorgio Pizzolo e dei suoi tre fratelli Giuliano, Augusto e Floriano. Si tratta, oggi, di un vero e proprio gigante del vino made in Italy, con una produzione di 111.000.000 di bottiglie, capace di conquistare i mercati dei 5 continenti. Nell'articolatissimo portafoglio etichette aziendale è da poco arrivata una novità. Si tratta del "Neroperso", prodotto dedicato ai grandi vini rossi da appassimento, emblema della tradizione enoica veneta, ed attualmente sempre più richiesti dalla clientela di tutto il mondo, sia dai palati più raffinati, sia da chi s'avvicina per la prima volta al mondo del vino. Il perché sta tutto nelle sue qualità organolettiche, immediatamente suadenti, che mettono insieme una struttura possente, aromi intensi e una diffusa morbidezza e dolcezza gustativa. Un vero e proprio elogio dell'appassimento, dunque, che regala un sorso capace di evocare la lunghissima storia di questa particolare tecnica vitivinicola, squisitamente veneta e soprattutto praticata in Valpolicella. Ma veniamo al vino: all'olfatto, come anticipato, è una carezza dolce e vellutata, invitante coi suoi profumi di ciliegia e caramella alle more, cenni di vaniglia e arancia tarocco, e infine fiori di rosmarino e pepe. In bocca è morbido e molto sapido, quasi salino, che concede spazio alla freschezza solo a fine sorso. Ritornano infine il pepe, la frutta e i fiori.

## LUNGAROTTI

Doc Rosso di Torgiano Rubesco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 550.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe

Ma chi lo ha detto che un grande vino per essere tale deve essere solo un vino da invecchiamento? Quando un'etichetta centra perfettamente la sua tipologia, forse ha già raggiunto lo stato di "grande vino". Complice un'annata decisamente favorevole, il Torgiano Rubesco 2019 sembra proprio aver colpito nel segno. Fragrante e sbarazzino al naso dai sentori di frutti di bosco, viola, pepe e una leggera nota di grafite, questo Sangiovese e Colorino possiede anche un sorso delizioso e goloso, tendenzialmente fresco, dal fruttato succoso e tannico quanto basta, con un finale saporito, quasi piccante. In più, in questo caso, c'è anche da aggiungere un altro elemento. La coppia di rossi Rubesco (il nome rimanda al verbo latino "rubescere", cioè arrossire), nato nel 1962, e Rubesco Riserva nato nel 1964 poi Vigna Monticchio (dal 1974), con in più l'arrivo della Doc Torgiano nel 1968, rappresenta una delle tante intuizioni di Giorgio Lungarotti, fondatore di una delle cantine più note dell'Umbria e, di fatto, uno dei pionieri della moderna enologia italiana. Una coppia di vini difficile da pensare divisi, perché capaci di essere l'uno il perfetto complemento dell'altro, insomma il perfetto Second Vin, simile ma distinto, dal Grand Vin. Oggi, Lungarotti ricopre un ruolo importante nello scacchiere enoico del Bel Paese e può contare su 250 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie.

## ZOOM



### SAN SALVATORE, MOZZARELLA DI BUFALA

VIA PANTANI, 12 - PIETRAMELARA (CE)

Tel: +39 0823 986614

Sito Web: [www.bufalabiosansalvatore.com](http://www.bufalabiosansalvatore.com)

Accanto all'attività viti-enologica l'azienda San Salvatore 1988 di proprietà di Giuseppe Pagano, nel Parco Nazionale del Cilento ad un passo da Paestum, propone un articolato "sistema" produttivo che ruota attorno alle eccellenze agroalimentari dell'areale. E la più nota tra queste è senz'altro la mozzarella di bufala (animale immortalato anche sulle etichette dei vini aziendali, a segnalare la sua fondamentale presenza e importanza). L'allevamento di bufale è un'attività che è tornata nella filiera del Gruppo Pagano non a caso: sua mamma era allevatrice di bufale e Giuseppe Pagano ha così pensato di assorbire questo sapere materno nel suo lavoro. Dapprima l'allevamento come fonte per la fertilizzazione dei vigneti e poi costituendo un vero e proprio ramo lattiero-caseario a marchio San Salvatore 1988, che produce mozzarella Dop e yogurt di latte di bufala. La mozzarella di bufala campana è definita peraltro "regina della cucina mediterranea", ma anche "oro bianco" a sottolineare le sue pregiate qualità alimentari e gustative.

## RISTORANTE



### ORIGANO OSTERIA ED ENOTECA

VIA GIUSEPPINA SCARCIGLIA, 18 - MINERVINO DI LECCE (LE)

Tel: +39 0836 1905996

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

L'osteria Origano Cibo e Vino nasce nel 2011 a Minervino di Lecce (come diretta emanazione delle Cantine Menhir) ed è un format per l'ospitalità che mette insieme genuinità del cibo, estetica del gusto e cucina autentica, insieme all'offerta della bottega dei prodotti d'eccellenza salentini e a quella dell'enoteca aziendale. Le materie prime, da filiera corta, provengono dall'azienda agricola Anna e arrivano nel contesto di una dimora settecentesca, che contribuisce a far respirare l'atmosfera del Salento. La cucina proposta dallo chef Alfredo De Luca e dal food selector Antonio Guarini, batte la strada di una gastronomia di frontiera, di chiaro stampo territoriale, ma alleggerita e dai confini sfumati, che va oltre il tipico, passando da uno stile dagli accenti contemporanei, declinato in una cucina di pesce, con il pescato fresco dell'Adriatico e dello Ionio, e in una contadina. Ecco allora piacevoli contrasti, come quello tra la ricciola erba di mare, sedano e meloncella e l'uovo di Origano on cipollotto, pomodoro giallo e caciocavallo.



# 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: © De Buris - Tommasi

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*