

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 187 - Dal 2 al 8 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 2 AL 8 GENNAIO 2022

Tedeschi

Encry

Maurizio Menichetti

Bricco Giubellini

Il Marroneto

Bruno Verdi

Tenuta di Biserno

Girland

Banfi

Pio Cesare

Casa Canevel - Diesel

Terredora Di Paolo

Caccia al Piano

Sartori

Zoom: Grosmi, Caffè Arabica

Ristorante: Lyle's - Londra





TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Maternigo Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

Anche la Tenuta Maternigo con la riserva 2016 esprime il suo Amarone, proveniente dal vigneto Bàrila esposto a sud est in una splendida conca vitata della Valpolicella Orientale non "contaminata" dall'urbanizzazione. L'Amarone Maternigo è "solo" l'ultimo risultato della caratterizzazione dei cru della famiglia Tedeschi - Monte Olmi, La Fabriseria e, a Maternigo, Anfiteatro, Bàrila e Impervio - frutto della collaborazione pluriennale con l'Università di Verona. Dopo un'attenta zonazione e caratterizzazione dei suoli, dal 2017 la ricerca si è concentrata sui marcatori aromatici chiave delle uve e dei vini e sui principali fattori coinvolti nella loro espressione. "I profili aromatici - spiega Maurizio Ugliano del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona - sono intrinsecamente connessi ai cru e l'annata modula la profondità di quella che definiamo "impronta aromatica". E non si tratta di story telling, ma di un effetto terroir misurabile a livello chimico". L'Amarone Maternigo riserva 2016 è il risultato di uve concentrate per la bassissima vigoria delle viti e della ricchezza nel terreno di calcare, ossidi di ferro e manganese, silicati e feldspati. Colore intenso e al naso note di ribes rosso, lampone, prugna e amarena, sentori speziati, di torrefazione e tabacco. Al sorso grande struttura, fresco ed elegante, ripropone frutta e spezie su un tannino vellutato. Longevo.

(Clementina Palese)



ENCRY

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Grande Cuvée

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Maison Veuve Blanc Estelle](#)

Proprietà: Enrico Baldin, Nadia Nicoli

Enologo: staff tecnico aziendale

Lo Champagne Grande Cuvée Blanc de Blancs di Encry, ottenuto da uve Grand Cru e lasciato 42 mesi sui lieviti, possiede naso sfaccettato, che spazia dai toni floreali di glicine e sambuco alla frutta esotica, ma anche pasta sfoglia, miele e pasticceria. Un perlage fitto e persistente introduce ad un sorso cristallino, tendenzialmente elegante, deciso e fragrante, immediatamente godibile e di lunga persistenza. Veuve Blanc Estelle - Champagne Encry è una Maison del tutto particolare nello scenario della Champagne. Tutto comincia nel 2003, quando l'italianissimo Enrico Baldin, esperto di ingegneria naturalistica e ripristino ambientale, viene contattato da un viticoltore francese, che possedeva 7 ettari di vigneto a Le Mesnil-sur-Oger - uno dei 17 Grand Cru della Champagne, al centro della Côte des Blancs - e che forniva "vin clair" (vino base) a marchi come Krug e Salon, imbottigliando in proprio solo pochi pezzi. Enrico Baldin ne porta alcune in Italia, dove ha presto successo. Nasce così un originale business italo-francese con Baldin che viene "ripagato" del suo lavoro dal vigneron con 2,8 ettari di vigneto. Insieme alla sua compagna Nadia Nicoli fa nascere Encry, la prima ed unica azienda italiana iscritta al Comité interprofessionnel du vin de Champagne (Civc). Oggi la produzione raggiunge circa 30.000 bottiglie l'anno, divise tra quattro etichette: Brut, Zéro Dosage, Gran Rosé e Millésime.



MAURIZIO MENICCHETTI

Toscana Igt Rosso A Carisio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera

e altre uve

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Maurizio Menichetti Az. Agricola](#)

Proprietà: Maurizio Menichetti

Enologo: Nicola Tucci

Maurizio Menichetti ha costruito la cantina di 20 mila bottiglie del ristorante Caino di Montemerano, tra le più belle nel suo genere, che si presenta con una carta dei vini splendida, sia come scelta, molto legata al gusto suo personale e del figlio Andrea, sia per la profondità delle annate. Dal 2012, complice il ritorno del figlio dall'America e il suo totale coinvolgimento nell'attività di ristorazione, è tornato alla terra e si è messo a produrre vino ed olio, costruendo un'azienda nel cuore della Maremma toscana nei pressi del borgo medioevale che ospita anche il famoso locale con in cucina la moglie, la pluristellata Valeria Piccini, nato come trattoria nel 1971 ad opera dei genitori, Angela e Carisio. Nei vigneti che hanno oltre cinquant'anni di età crescono uve di Malvasia Nera, Procanico Rosa, Sangiovese, Sauvignon Blanc. Due soli i vini prodotti, un Igt rosso e uno bianco, entrambi intitolati, col nome sull'etichetta, "a Carisio". A Carisio 2017 è di un bel colore rubino, dove i sentori vegetali si distinguono all'inizio come foglia di pomodoro, quindi cenni di maggiorana e timo. La parte fruttata esalta i sentori di prugna e ciliegia poi si termina con lievi sfumature di note di pietra. Godibile l'ingresso in bocca, lineare, con tannini appropriati, riconoscibili. Gradevole il finale di buona freschezza, con un finale sapido e duraturo che lo rende appetitoso.

(Leonardo Romanelli)



BRICCO GIUBELLINI

Doc Langhe Nebbiolo Suiveur

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.040

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Azienda Agricola Bracco Giubellini](#)

Proprietà: Maria Bianucci e Gigi Garanzini

Enologo: Fabio Fantino

Ampio ed invitante negli aromi il Nebbiolo Suiveur 2020 dai rimandi di frutti e fiori, tocchi balsamici e leggera speziatura che sa di pepe. Accattivante il sorso, fresco, sapido e ben scandito dall'incontro tra un frutto succoso e tannini ben modulati, dal finale appagante e dai ritorni fruttati. Il "Suiveur" (il cui nome rimanda al termine francese che indica un giornalista che segue in gara un ciclista) è dedicato all'indimenticabile giornalista e scrittore Gianni Mura, scomparso proprio nel 2020. In etichetta una bici e le parole "Dedicato a Gianni Mura, a bicchieri, partite, nottate, alla sua douce France, illuminata dal Tour" scritte come se lo avesse fatto la sua Olivetti Lettera 32. Nebbiolo in purezza prodotto in 1.040 bottiglie, uscite il 9 ottobre 2020 (e ogni prossima annata continuerà a uscire il 9 ottobre, giorno della nascita di Gianni Mura) è un omaggio sentito degli amici e produttori, Maria Bianucci e Gigi Garanzini, che lo ebbero come testimone di nozze e che, nel 2006, insieme a sua moglie Paola scrisse una recensione di Bracco Giubellini, stupito dalla scelta compiuta dalla coppia di abbandonare Milano per un bricco di campagna, ma anche compiaciuto di avere un'avamposto nelle Langhe. Un "avamposto", Bracco Giubellini, dove nasce anche un altro "vino dell'amicizia", un Nebbiolo, Barbera e Merlot, l'"Eresia", dedicato a Gino Veronelli, eretico per eccellenza.



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 23.722

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori, Paolo Vagaggini

Il Marroneto, il cui nome evoca l'antica funzione di essiccatoio per castagne dei locali oggi adibiti a cantina aziendale, fu acquistato nel 1974 dall'avvocato Giuseppe Mori, e suo figlio Alessandro, anche lui avvocato, fin da subito ne restò innamorato, fino a diventarne, nel 1994, il "deus ex machina". Dapprima recependo i primi insegnamenti dall'enologo Mario Cortesio (nel 1998 gli subentrò Paolo Vagaggini) e le preziose indicazioni di Giulio Gambelli, e poi, diventando lui stesso l'artefice principale dei suoi vini. Dai 6 ettari a vigneto, distribuiti a ridosso delle mura di Montalcino e sul versante nord-ovest di Montosoli, Il Marroneto ricava 30.000 bottiglie all'anno, ma quello che più conta è il fatto che sia riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione almeno nel primo ventennio del Nuovo Millennio. La ricetta del suo successo è semplice e insieme complicata: utilizzare la tradizione produttiva dell'areale in modo rigoroso, proponendone una lettura al contempo fuori dagli schemi. Ecco allora impianti "larghi" per il suo vigneto e un'interpretazione del Sangiovese meno estrattiva e potente, ma più affinata e di grande bevibilità. Una cifra stilistica ben leggibile nel Brunello di Montalcino 2016, dai profumi di pietra focaia e grafite su una base fruttata fragrante, ad anticipare un sorso contrastato e ben scandito nei tannini saporiti e nella vivacità acida.



BRUNO VERDI

Docg Oltrepò Pavese Dosage Zero
Vergomberra

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.695

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Bruno Verdi](#)

Proprietà: famiglia Verdi

Enologo: Stefano Testa, Paolo Verdi

Storia lunga, quella dei Verdi a Vergomberra: viticoltori dal XVIII secolo, anche se fondano l'azienda nel 1948 e cominciano ad imbottigliare nei primi anni Cinquanta. Paolo Verdi è la settima generazione, aiutato già dall'ottava, con i figli Jacopo, che lavora in cantina e Laura, che opera sia in vigna sia in cantina. Paolo ti accoglie con quel sorriso aperto, un po' indagatore e un po' incuriosito. Perché la curiosità e la sperimentazione sono punti forti del carattere di quest'uomo, un innovatore che non ha dimenticato la tradizione. Quest'anno Paolo festeggia 41 anni dal suo primo metodo classico, una sua creatura, nata nel 1981, quando inizia a lavorare con il padre ad appena 18 anni e mezzo. Dopo quattro anni dovrà prendersi in carico l'azienda familiare a causa della morte del papà. Paolo è un uomo dalle idee chiare, convinto del suo percorso fatto di trasparenza, semplicità e senza compromessi, che ha dovuto rimpiangere le maniche e giocare la sua partita per la qualità in solitudine. Un vignaiolo che non si ferma mai, perché l'asticella della qualità la sposta sempre più in su. Dieci ettari vitati, sui quali opera con basso impatto ambientale, una produzione di appena 90.000 bottiglie. Il suo Dosage Zero 2017, vinificato in cemento, colpisce per la sua giovinezza: nel calice si rincorrono profumi di agrumi, taglio, selce. Il vivido sorso è vibrante, deciso, dalla persistente scia sapida.

(Alessandra Piubello)



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Lodovico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc,

Petit Verdot e Merlot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 500,00

Azienda: [Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Il Lodovico 2018 è la sintesi compiuta in un unico vino tra potenza ed eleganza. Al naso, i profumi arrivano intensi e persistenti e rimandano ai frutti neri, all'eucalipto, al cacao e alle spezie, in un gioco che alterna aromi continentali e mediterranei. In bocca, il sorso è pieno e succoso, articolando una struttura tannica fitta e morbida, che termina in un finale lunghissimo e balsamico. La Tenuta di Biserno, oggi diretta da Niccolò Marzocchi Lenzi figlio di Ilaria Antinori e nipote di Lodovico e Piero Antinori, è nata nel 2001 e rappresenta la cantina che di fatto ha riunito la celeberrima famiglia fiorentina. Ma la sua origine risale all'intuizione di Lodovico Antinori che, nel 1995, quando ancora era alla guida della Tenuta dell'Ornellaia, pensò di integrare i suoi terreni con quelli dell'azienda che aveva letteralmente inventato agli inizi degli anni Ottanta. Considerandone però la notevole estensione e, soprattutto, le particolari condizioni pedo-climatiche, decise di sviluppare a parte questo nuovo progetto, per amplificarne tutte le sue potenzialità. Confinante a nord e a sud con il bolgherese, Tenuta di Biserno è caratterizzata da terreni alluvionali e calcarei, non privi di uno strato ciottoloso, comprendendo anche aree dalla presenza più accentuata di argille, che ne fanno non solo un habitat ideale per il Cabernet Franc e per il Cabernet Sauvignon, ma anche per il Merlot.



GIRLAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Flora Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.500

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Cantina Sociale Cornaiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

L'Alto Adige è un concentrato di variabili incontenibili. Dall'origine dei terreni, alle tipologie di clima che influenzano la biodiversità animale e vegetale, questo territorio ospita anche molte (forse troppe) varietà d'uva bianca e rossa: serve metodo per dare un senso a tutta questa ricchezza. Un modo è quello di definire le zone vocate per contesto geo-pedo-climatico: Mazzon è nota, come Terlano, o la piccola valle di Caldaro. A chiudere questa valle, a picco sulla piana di Bolzano, c'è Giralan: sempre soleggiata e ventilata, ad alta escursione termica, ospita ettari di vigna a 500 metri s.l.m. su terreno vulcanico porfirico, diventati oggetto di attenzione della Cantina Sociale di Cornaiano, in un lodevole disegno di valorizzazione del Pinot Nero. Oltre a Giralan, la cooperativa ha in dote vigne a Mazzon (appunto) e a Pinzon (poco più a nord) e queste tre "microzone", in blend o in cru, danno forma alle 5 etichette che la cantina ha dedicato al vitigno re della Borgogna. Gli ultimi due arrivati sono il sanguigno e profondo Curalan (cru da 3 parcelle di Giralan) e il Flora (parte della linea di etichette disegnata da Paul Flora), blend delle vigne giovani delle tre "microzone": un concentrato carnoso e caldo di rosa, camelia, ciliegia, arancia tarocco e melograno, vaniglia e noce moscata. Sapido a tutto sorso, ha un tannino levigato che sa di ciliegia, e una morbida freschezza che sa di lampone e rosa.



BANFI

Doge Brunello di Montalcino Poggio all'Oro
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Castello Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

PIO CESARE

Doge Barolo Mosconi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: famiglia Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, Claudio Pirra e
Beppe Natta

CASA CANEVEL - DIESEL

Doc Prosecco Extra Brut

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 15.955

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Casa Canevel Spumanti](#)

Proprietà: Gruppo Masi e Diesel

Enologo: staff tecnico aziendale

TERREDORA DI PAOLO

Doge Taurasi Lucio Riserva

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Terredora Di Paolo](#)

Proprietà: Daniela, Paolo e

Walter Mastroberardino

Enologo: Paolo Mastroberardino

Una delle migliori annate di sempre questa Riserva 2015 di Poggio all'Oro, a partire da un'ampia e complessa sequenza aromatica di note di frutta rossa matura su fondo di erbe officinali, ma anche arancia, tabacco, spezie, viola e sottobosco. Austero e articolato il sorso, che affascina per polpa e finezza tannica, mentre la continua e fragrante acidità, lo rilancia verso un lunghissimo e appagante finale. Banfi nasce nel 1978 per volontà dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani. Sin dall'inizio il progetto ha una visione su larga scala, integrando una produzione viticola senza compromessi ad una cantina sempre al passo con l'innovazione tecnologica più avanzata. A fianco della famiglia Mariani, Ezio Rivella, uno dei più grandi enologi italiani, che senza esitazioni puntò sulle potenzialità pedo-climatiche dell'areale e sul Brunello di Montalcino. In quegli anni, i Mariani rilevano anche la storica casa vinicola piemontese Bruzzone, specializzata nella produzione di spumanti, per farne il marchio piemontese del gruppo, oggi Banfi Piemonte, ma, certamente, l'operazione compiuta a Montalcino resta quella fondamentale, diventando, di fatto, il trampolino di lancio per il successo attuale della denominazione. Oggi, Castello Banfi si estende per una superficie complessiva di ben 2830 ettari, coltivati per un terzo a vigneto e per il resto occupati da oliveti, frutteti e altre colture.

Fondata 140 anni fa, con 75 ettari di vigneti di proprietà nelle zone più rinomate delle Langhe e una cantina storica poggiata sulle antiche mura romane della città di Alba, Pio Cesare è ormai parte della storia enologica italiana. Per questa cantina ogni vino ha e deve avere una sua profonda identità che parte dal territorio, da rappresentare e interpretare con il massimo rispetto delle sue tante sfumature. "Ogni parcella, ha il suo carattere e solo attraverso il connubio di queste molteplici differenze riusciamo a comporre vini che siano veramente nostri, tradizionali: è la nostra firma" dice Federica Boffa, trasmettendo con passione l'approccio della famiglia di fare vini che sappiano emozionare come il Barolo Mosconi 2017, cru prodotto dal vigneto Mosconi sito a Monforte d'Alba, zona vocata alla produzione di vini Barolo dotati di grande complessità, morbidezza e longevità. Di colore rosso rubino tendente al granato, questo vino si presenta al naso estremamente elegante e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, note floreali e balsamiche, cioccolato, spezie dolci, tabacco e cuoio. L'ingresso del vino al palato è fresco, complesso, con un tannino straordinariamente elegante, allo stesso tempo setoso ma di grande spessore, perfettamente integrato. Il finale è lunghissimo, piacevole con sentori di frutti rossi, china e liquirizia. Perfetto in abbinamento a piatti a base di carne rossa e cacciagione.

(Paolo Lauria)

Come a suggellare il recente ingresso di Renzo Rosso nel cda di Masi Agricola (con l'imprenditore della moda che possiede il 7,5% del gruppo vinicolo della famiglia Boscaini), ecco il primo Prosecco firmato sia da Canevel Spumanti - cantina di Valdobbiadene di cui Masi ha acquisito il controllo nel 2016 - e sia griffato Diesel, marchio di punta della holding della moda di Rosso OtB (Only The Brave, ma Rosso è anche produttore di vino in proprio con la sua Diesel Farm). Un Prosecco Biologico frutto di un progetto di co-branding (prodotto in una quantità limitata di 15.955 bottiglie per l'annata 2020) la cui etichetta è stata ideata da Diesel, nota per la sua estetica innovativa e controcorrente, usando le note accese dell'oro e del verde brillante. Ottenuto da uve Glera, il Prosecco "Casa Canevel-Diesel" nasce da un originale processo a ciclo lungo svolto con un'unica fermentazione ("single fermentation totally bio"): la vinificazione e la spumantizzazione avvengono infatti in continuità, da mosto d'uva fermentato senza aggiunta di saccarosio. Ne consegue uno spumante dalla personalità inconfondibile, capace di mettere in primo piano la componente aromatica della Glera, in un'esplosione di note fruttate di mela verde, agrumi freschi e fiori bianchi, a cui fa seguito un sorso invitante, bilanciato da un basso livello di zucchero residuo (5 grammi/litro) e da un perlage fine e continuo.

Lucio è il nome proprio dell'assaggio di oggi, come delle bottiglie "sorelle". L'astuccio in legno, scrigno di tre declinazioni di Taurasi Riserva, è l'omaggio dell'azienda Terredora Di Paolo a Lucio Mastroberardino, ad otto anni dalla sua prematura scomparsa. I familiari e "compagni di viaggio" ricordano l'enologo talentuoso e creativo, il contributo all'innovazione e alla valorizzazione dei vini d'Irpinia, e l'uomo, il fratello, l'amico - che sorride dal disegno accennato in etichetta -. L'azienda, circa 200 ettari a vite nel cuore della verde e frondosa Irpinia, ha cantina con sede a Montefusco, e giaciture ed esposizioni variabili, dove Fiano e Greco, Aglianico e Falanghina, Piediroso e Coda di Volpe trovano ognuno il suo posto più adatto, in suoli argilloso-calcarei con elementi vulcanici. Al progetto è dedicata la vendemmia 2007 delle tenute di Pietradefusi, Montemitello e Lappio, quali vertici ideali, secondo attento lavoro di zonazione, per la produzione del Taurasi. Dopo due anni di sosta in barriques in rovere francese, il vino ha atteso a lungo in bottiglia. Per noi, l'elegante e armonioso frutto di Pietradefusi, dal color granato intenso: subito frutta nera, con netta prevalenza della prugna in confettura; di seguito, note aromatiche di macchia mediterranea, poi affiancate e infine sopraffatte da cuoio e caffè. Trama cremosa, piena e vellutata. Tannino dolce. Assaggi rari e preziosi.

(Cecilia Pianigiani)



CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Superiore Caccia al Piano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Caccia al Piano 1868 S. Agricola](#)

Proprietà: Società Guido Berlucchi

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Nella vita talvolta ci vuole tempo. Anche per scoprire un tesoro che si aveva a lungo sotto gli occhi. È successo a Paolo Ziliani, che 18 anni fa ha acquistato Caccia al Piano con Berlucchi, ma che solamente da qualche anno (galeotto fu apparentemente la cena del Consorzio fra i cipressi del 2019) si è personalmente accorto del gioiello che aveva per le mani. Tanto da comprarsi casa e respirare l'aria bolgherese. Sia chiaro, la volontà di valorizzare la tenuta c'è sempre stata, ma quella scintilla ha dato una marcia in più ad un progetto di rivalutazione strategico iniziato nel 2015. Fa parte di questo piano anche il "nuovo" Bolgheri Superiore, che proviene dalla Vigna San Biagio: 12 ettari circondati dal bosco a 180 metri s.l.m., costantemente ventilato e irradiato dal sole. Un colpo d'occhio che ha conquistato la famiglia già nel 2003 e che dopo diversi anni di studio - che hanno permesso di suddividere la vigna in 7 parcelle dalle qualità e dagli esiti differenti - ha creato questo affascinante blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'annata 2018 ha maturato l'uva in maniera ottimale, che dopo due anni e mezzo di maturazione e affinamento fra legno e vetro, si presenta sotto forma di vino polposo ed equilibrato, dai tannini risolti e dalla sapidità centrale. Un sorso che sa di peperone, mirtillo e susine, di macchia mediterranea e infine di spezia dolce e goudron. Un vino cangiante e solare.



SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella I Saltari

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori

Enologo: Franco Bernabei

I Saltari sono i vigneti di casa Sartori nella zona più a Est della Valpolicella e qui la cantina veronese, ormai giunta alla quarta generazione, ha scommesso su un progetto di valorizzazione di alcune microzone. Ne è nato questo Amarone potente, un vino che riempie completamente il palato, come promette l'enologo Franco Bernabei, molta liquirizia selvatica e molto tannino, ma senza soverchiare il frutto. Non siamo nei terreni della Valpolicella classica, qui la collina è molto calcarea, con scarsa disponibilità idrica ed elevata pietrosità superficiale. Ne deriva una produzione molto bassa, ma di gran qualità. Le uve vengono attentamente selezionate e riposte in piccole casse di plastica di circa cinque o sei chilogrammi e successivamente adagiate in appositi locali di appassimento con la possibilità di controllare l'umidità. Vi restano circa tre mesi. La vinificazione è effettuata in serbatoi in acciaio inox, a temperatura controllata, dove nel corso di ca 20-30 giorni di macerazione nasce il vino nuovo. Dopo la fermentazione malolattica il vino è trasferito in legno di varia capacità, essenza e provenienza. I regolari travasi, le cure di cantina e i successivi assemblaggi durante un periodo dei 48 conferiscono al vino equilibrio e rotondità dei tannini. Colore rosso violaceo, profumo speziato di fichi secchi, marasca, erbe aromatiche. Buona persistenza al palato. Equilibrato al retrogusto con avvolgenza e piacevolezza.

ZOOM



GROSMI, CAFFÈ ARABICA

VIA AQUILEIA, 5 - SACILE (PN)

Tel: +39 0434 70038

Sito Web: www.grosmicaffe.it

Grosmi Caffè nasce nel 1958 in Friuli Venezia Giulia. La continua ricerca del meglio che ha sempre caratterizzato il modo di lavorare della famiglia, ha portato negli anni a selezionare i migliori caffè del mondo e a costruire una vasta selezione di miscele per un grande caffè Italiano. Macinato o in grani, ogni caffè Grosmi è prodotto con il giusto grado di tostatura, frutto dell'esperienza di artigiani torrefattori. Grosmi oggi produce numerose miscele di caffè tostato, caffè in monorigine e capsule di caffè compatibili. Dall'articolato portafoglio prodotti aziendale l'elegante ed esclusivo, 100% Arabica, dal sapore inconfondibile, rappresenta molto bene il livello qualitativo dei caffè a marchio Grosmi. Selezionato nelle migliori piantagioni dell'America centrale e meridionale, e sapientemente tostato, l'Arabica 100% sprigiona un aroma floreale intenso, avvolgente, con sentori di cacao, nocciola e miele d'acacia. L'acidità è bilanciata, e il retrogusto, leggermente agrumato, è persistente.

RISTORANTE



LYLE'S

56, SHOREDITCH HIGH STREET - LONDRA

Tel: +44 20 30115911

Sito Web: www.lyleslondon.com

"Take a walk on the wild side". Il consiglio esce direttamente dalle casse, che sparano musica ad un volume inconsueto per un ristorante stellato. Anzi, per la cucina n. 33 della "50 Best Restaurants": quella del "Lyle's". Locale è piacevolmente chiassoso, frequentatissimo dai giovani della City, accogliente ed essenziale, luminoso e dominato dal legno. Nella cucina, a vista, si muovono in armonia cinque cuochi, compreso chef James Lowe, allievo di Heston Blumenthal, che ha aperto il Lyle's sette anni fa. Il menu cambia ogni giorno, pochi piatti, dettati dalla stagione e capaci di rappresentare al meglio la cucina britannica moderna. Le cozze, tutt'altro che banali, così come la rana pescatrice, sedano rapa e bergamotto, arrivano come tutto il pescato da filiera sostenibile. Anche la carta dei vini è numericamente limitata, ma divertente nella capacità di spaziare. Il dessert, la crostata di melassa con il gelato al latte di pecora, è la degna conclusione di un pranzo che non bada certo al colesterolo, ma al palato - assolutamente appagato e divertito - sì.



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: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito 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 viticolum