N. 188

DAL 9 AL 15 GENNAIO 2022

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 188 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 GENNAIO 2022

Nittardi
Mezzacorona
Diebolt-Vallois
Radikon
Umberto Cesari
Tenuta Arabona
Torrevento
Castello La Leccia
Kante
Contratto
Tenuta di Ghizzano
Monterufoli
Montalbera
Weingut Leya

Zoom: Il Bettolino, Basilico Idroponico
Ristorante: La Leggenda dei Frati - Firenze

I VINI DI WINENEWS

NITTARDI

Docg Chianti Classico Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Fattoria Nittardi
Proprietà: famiglia Femfert
Enologo: Carlo Ferrini

Dal 1981, la famiglia Canali-Femfert, galleristi tra Germania e Italia, si ripropone di esaltare il vino anche attraverso il suo incontro con l'arte: per ogni annata, un artista infatti viene invitato a creare due opere, una per la carta seta e una per l'etichetta di punta aziendale. Il "vestito" del Chianti Classico Vigna Doghessa 2019, siamo all'edizione n. 39, è firmato da Fabrizio Plessi, artista contemporaneo a tutto tondo, e va ad arricchire una collezione già molto ricca, che ha coinvolto nomi come Emilio Tadini, Valerio Adami, Friedensreich Hundertwasser, Eduardo Arroyo, Mimmo Paladino, Yoko Ono, Tomi Ungerer, Pierre Alechinsky, Dario Fo, Otto Götz e Hsiao Chin, Mikis Theodorakis, Johannes Heisig e molti altri. Oggi, la cantina di Castellina in Chianti conta su 38 ettari a vigneto in biologico (più altri 37 in Maremma), per una produzione di 120.000 bottiglie, all'insegna di uno stile definito e ben leggibile, dal tratto moderno ed efficace, in cui il Sangiovese incontra alcune varietà internazionali, affinandosi in legno piccolo. Il Chianti Classico Vigna Doghessa 2019 è rosso dai toni aromatici di ciliegia, bacche di bosco, agrumi e fiori appassiti, rifiniti da richiami fumé e tocchi speziati e di grafite. Teso e solido il sorso, segnato da tannini fitti ed articolati che tratteggiano una struttura avvolgente e continua dalla chiusura ancora contraddistinta da un frutto fragrante.

MEZZACORONA

Doc Trentino Pinot Grigio Castel Firmian Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Mezzacorona Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

La realtà di Mezzacorona non ha bisogno di presentazioni: bandiera dei vini Trentini fin dalla sua fondazione; culla di varietà autoctone, seppur a fianco ad interpretazioni peculiari di vitigni internazionali; modello da imitare per l'approccio solido ed affidabile al lavoro di vigna e cantina, ma anche tra i marchi italiani dal miglior riscontro social. La forza del gruppo si deve alle generazioni di viticoltori che si succedono e cooperano in armonia di intenti, e al lavoro innovativo e dinamico dei suoi tecnici; le linee guida della viticoltura integrata vanno così a completare un quadro sostenibile, che agli aspetti ambientali associa sensibilità per i temi sociali, e uno stretto legame con un territorio pregnante. Il vino di oggi è parte del progetto Castel Firmian che, sotto il nome dell'omonimo e nobile castello rivolto ai vigneti della Piana Rotaliana, racchiude 15 eleganti ed armonici vini monovarietali. Il nostro, Riserva annata 2019 da uve di Pinot Grigio prodotte in zona Zablani, a nord-est di Mezzocorona, ammicca dai riflessi verdognoli che sfumano il giallo, e colpisce per la disinvoltura con cui, grazie ad una duplice strategia di fermentazione parte in acciaio e parte in barrique, associa tonicità e freschezza agli aromi morbidi di mandorla dolce, vaniglia, pera, pesca a polpa bianca. Vivacità garantita dalla predominanza acida al tatto. Incanto e stupore nelle note di rosa e gelsomino.

(Cecilia Pianigiani)

DIEBOLT-VALLOIS

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Prestige

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Champagne Diebolt-Vallois
Proprietà: famiglia Diebolt
Enologo: Jacques Diebolt

Jaques Diebolt è uno dei migliori vigneron della Côte des Blancs e fa parte, a buon diritto, di quella ampia schiera di produttori di Champagne d'eccellenza che costituiscono l'anima più intima della regione, troppo spesso esclusivamente identificata con l'allure delle grandi Maison. Si tratta di una piccola realtà che conta su 13 ettari, distribuiti nelle sottozone di Cramant, Choully, Cuis e Mesnil sur Orger. In azienda oltre al fondatore Jacques Diebolt Vallois e sua moglie Nadia ci sono i loro figli, Isabelle e Arnaud, impegnati soprattutto nella gestione dei vigneti. La cantina è considerata una tra le migliori interpreti dello Chardonnay, qui capace di unire ricchezza, verticalità e vibranza, e sforna vini dal carattere definito e raffinato. La gamma degli Champagne aziendali comprende il Blanc de Blancs "Fleur de Passion", il Blanc de Blancs "Vintage" (millesimato), il "Tradition", il "Rosé", ma soprattutto il Blanc de Blancs "Prestige", oggetto del nostro assaggio. La sua "formula" prevede l'utilizzo delle uve di tre di villaggi 100% Grand Cru (Cramant, Chouilly e Le-Mesnil), il 70% di annata base fermentata in acciaio più il 30% non semplicemente di vins de réserve, ma di tre annate precedenti maturate in botti da 80 ettolitri. Al naso, predominano rimandi floreali e gessosi, con tocchi di pane appena sfornato e agrumi. Teso e sapido il sorso, dal finale verticale, ancora agrumato.

RADIKON

Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Agricola Radikon
Proprietà: famiglia Radikon
Enologo: Saša Radikon

Son più di cinque anni che Saša Radikon prosegue il lavoro del visionario padre Stanko, in linea con il passato ma perpetrandolo attraverso una personale interpretazione. Saša vive sin da piccolo con il padre la vita dell'azienda familiare, decidendo liberamente al suo diciottesimo anno di età di restare a lavorare con uno dei fondatori degli orange wine, pur proseguendo gli studi e laureandosi in enologia. Già 13 anni fa, in accordo con il padre, crea la sua linea "S", con minor macerazione (8-10 giorni rispetto ai 2-4 mesi della tradizionale e con minor tempo in botte grande). Il "gigante buono", di parola diretta e sincera, ci accoglie in una vigna che fa parte dei 3 ettari da dove tutto cominciò nel 1923. Da qui si può vedere il mare (una ventina di chilometri in linea d'aria) e siamo protetti dalle montagne alle spalle. Ora gli ettari sono quasi 23, tutti intorno alla cantina o ad un paio di chilometri, in quel luogo di energia identitaria che è Oslavia. Vigne che vanno dai 20 ai 65 anni d'età, che radicano nella ponca, un terreno composto di marna e arenaria. Le rese sono basse, fra i 30 i 40 quintali ad ettaro, si lavora in agricoltura biologica. Questa ribolla, vitigno simbiotico oslaviano, possiede una complessità stratificata e cangiante che va attesa, per essere colta nei suoi variegati sentori. La bocca decisa, un po' ruvida, offre una beva tentatrice, che richiama il sorso successivo.

(Alessandra Piubello)

I VINI DI WINENEWS

UMBERTO CESARI

Docg Albana di Romagna Passito Colle del Re

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Cesari
Proprietà: Umberto Cesari
Enologo: Maurizio Bassi

Per quanto la cantina Umberto Cesari sia pioniera del Sangiovese romagnolo, l'azienda ha un particolare riguardo per l'Albana, vitigno locale a bacca bianca, capace di distinguersi soprattutto nella sua declinazione passita (ma ci sono casi anche di versioni "secche" di ottimo livello). Un quarto di tutta l'Albana di Romagna, infatti, esce dall'opificio di Castel San Pietro, che produce complessivamente 2.000.000 di bottiglie annue. Nei vigneti di proprietà di Podere Colle del Re, si coltiva, appunto, l'Albana di Romagna destinata esclusivamente al vino omonimo. Dolce, caldo e avvolgente nel suo impatto gustativo, questo Passito, qui nella versione 2012, possiede profumi di pesca e albicocca sciroppate, agrumi, spezie e rimandi tostati di nocciole. Ottenuto da vendemmia tardiva e da ulteriore appassimento in fruttaio delle uve, che subiscono così una leggera botritizzazione, affina successivamente in barrique per 24 mesi. Quella di Umberto Cesari è una delle firme più conosciute della vitienologia emiliana e vanta un percorso iniziato nel 1965. Dai venti ettari di partenza, siamo arrivati oggi a cento (più altri 150 in affitto), tutti sulle colline che confinano con la Toscana, ad altitudini, tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, acquisiti nel tempo grazie al dinamismo della famiglia, tra i quali: La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento.

TENUTA ARABONA

Colline Pescaresi Igp Pecorino Mia Natura

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Tenuta Arabona
Proprietà: famiglia Radica
Enologo: Romano D'Amario

A due passi dalla sagoma bianca dell'Abbazia Cistercense di Santa Maria Arabona, ai piedi del Massiccio della Majella, Tenuta Arabona è collocata nell'area dell'antica proprietà dei Baroni Zambra a Manoppello in Scalo (PE). L'azienda è stata fondata alla fine degli anni '60 ed è stata guidata fino a oggi dalla famiglia Radica, che dal 1991 ha iniziato ad adottare i principi dell'agricoltura biologica. Oggi le proprietà comprendono 20 ettari di vigneti e una chicca di 1,5 ettari di oliveto pluricentenario, impiantato nel 1727 proprio dai Baroni Zambra. La vigna è orientata sia sui vitigni tipici abruzzesi, come Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, che sugli internazionali Cabernet Sauvignon e Chardonnay, per una produzione di ben 22 referenze, raggruppate in sei linee: Manus Plere, Terra Cruda, Accentati, Bollicine, Riserve e Mia Natura. Quest'ultima, in particolare, celebra il rapporto tra uomo e territorio, con vini a fermentazione spontanea, imbottigliati senza chiarifica e solo con una leggera filtrazione, per preservare il più possibile nel calice l'anima del vigneto. Il Pecorino della linea Mia Natura si presenta nel calice con un giallo dorato vivace e aromi dolci di pesca matura, succo di mela e agrumi canditi. In bocca il sorso è secco e stupisce con una sapidità intensa, che avvolge il palato, sfumando sul finale in ricordi di rocce bagnate sotto il sole. Tutt'altro che scontato, sa essere accattivante.

(Giambattista Marchetto)

TORREVENTO

Doc Castel del Monte Rosato Primaronda

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Bombino Nero
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Società Cantine Torrevento
Proprietà: Francesco Liantonio
Enologo: Leonardo Palumbo

Ottenuto da uve Bombino Nero e Montepulciano, il Castel del Monte Rosato Primaronda 2020 si presenta alla vista di un bel colore corallo intenso. Particolarmente fruttato l'impatto dei suoi profumi, che rimandano al lampone e al melograno, accompagnati da tocchi di erbe aromatiche. In bocca, il sorso è fresco e piacevolmente sapido, con chiusura ancora sul frutto. È un vino versatile ed eclettico negli abbinamenti, volendo ottimo anche a tutto pasto. Si lascia bere con facilità, segnalandosi soprattutto per la sua capacità di conciliare rotondità, freschezza e sapidità. Cantine Torrevento, partner di Prosit Spa, si trova non lontano da Castel del Monte, a Corato, esattamente in contrada Torre del Vento, che ne ha ispirato il nome aziendale. Si tratta principalmente della "creatura" di Francesco Liantonio, capace di costruire in un trentennio una solida realtà, oggi ben salda sui suoi 450 ettari a vigneto, per la maggior parte impiantati nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia (200 si trovano invece tra la Valle d'Itria e il Salento), per una produzione di 2.500.000 bottiglie, che rappresenta una tra le cantine più affermate non solo della provincia di Bari ma di tutta la Puglia e di tutto il Sud Italia. Articolatissimo il suo portafoglio etichette, che trova, evidentemente, nei vini del territorio, il suo punto di forza, a partire proprio dalla denominazione Castel del Monte, di cui è top player.

CASTELLO LA LECCIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Bruciagna

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Syrah
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Castello La Leccia
Proprietà: Rolf Sonderegger
Enologo: Paolo Salvi

Tanto Sangiovese e piccole quantità di Malvasia Nera e Syrah. Nel comune di Castellina in Chianti, sui terreni appartenuti un tempo alla famiglia Ricasoli, Castello La Leccia è dedicata ad esaltare le varie declinazioni del Sangiovese. Per la "Gran Selezione" vengono scelte esclusivamente le uve provenienti dal vigneto Bruciagna: situato a cinquecento metri s.l.m, su un suolo in prevalenza argilloso-sabbioso ricco di Galestro, questo vigneto conferisce una sua impronta ben definita al Sangiovese. La proprietà svizzera ha voluto rilanciare la cantina e riportarla in primo piano accanto alla ben avviata attività di hospitality - incentrata sulla storia e la bellezza del castello - concentrandosi sulla qualità dei vini e puntando sulla produzione biologica e il Sangiovese in purezza. L'azienda segue da molto tempo i criteri dell'agricoltura biologica, e, dopo la certificazione arrivata nel 2013, è stata anche ultimata, nel 2020, la conversione a bio della potatura. Il Bruciagna Gran Selezione, "cavallo di razza" dell'azienda assieme alla Riserva Chianti classico, presenta un colore rosso rubino intenso e un tessuto tannico dalla stoffa elegante. Di grande corpo, con note di frutti di bosco, sentori di vaniglia e note speziate. Un vino molto consistente e persistente, adatto ad un lungo invecchiamento. Indicato in abbinamento a cibi ricchi quali ossobuco, spezzatino e, naturalmente, bistecca alla Fiorentina!

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS

KANTE

Venezia Giulia Igt Vitovska

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vitovska
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Azienda Agricola Kante
Proprietà: Edi Kante
Enologo: Edi Kante

Edi Kante vive con passione la sua terra nel Carso dove in 18 ettari alleva uve autoctone come quelle di Vitovska e di Terrano, insieme a altri vitigni di tipo internazionale, come Chardonnay, Malvasia, Sauvignon, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot. I vigneti si sviluppano in piccole porzioni ricavati dalle doline, conche di terra comprese tra le rocce carsiche. La brezza di mare e la bora regalano ai suoi vini, oltre che caratteristiche uniche, quel grado di mineralità e salinità che li rendono davvero originali. La cantina, scavata nella roccia su più livelli, fino a raggiungere i 18 metri di profondità, è l'ideale per selezionare e far invecchiare in bottiglia le annate migliori. Edi è considerato una sorta di pioniere che ha reso famosa ed apprezzata la viticoltura di una zona prima di lui e quindi degli anni '80, considerata adatta a fare vino di qualità. La Vitovska '18 nasce su terreni di terra rossa e calcarea e nell'affinamento è previsto l'utilizzo di barrique di rovere per almeno un anno, per poi chiudere la maturazione in acciaio. Il colore è paglierino luminoso, all'olfatto si notano sentori floreali lievi di glicine, quindi un fruttato ben definito di pesca bianca e pera, per poi stupire con note iodate e minerali. Al gusto ha gradevole densità non eccessiva, fresca vivacità, che dona bevibilità e lunga persistenza, caratterizzata dalla sapidità ben calibrata.

(Leonardo Romanelli)

CONTRATTO

Docg Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Giuseppe Contratto
Proprietà: Andrea e Giorgio Rivetti
Enologo: Giorgio Rivetti

La cantina dei Contratto, senza tanti inutili giri di parole, è un vero e proprio luogo della storia enoica dell'astigiano. Ha sede a Canelli dal 1867 e qui è stato anche imbottigliato per la prima volta un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata (era la 1917). Ancora caratterizzata strutturalmente dallo stile liberty possiede nelle sue profondità un sistema di tunnel sotterranei, costruito fra il 1860 e il 1912 e capace di arrivare sino a trenta metri di profondità. Un monumento senza eguali - dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie - che dal 2011 è passato nella mani della famiglia Rivetti (proprietaria dell'azienda langarola La Spinetta), che ha intrapreso un lavoro di ristrutturazione complessivo a partire dall'abbandono dei vigneti dell'Oltrepò Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi, oltre che ad impiantare quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a 750 metri d'altezza sul livello del mare, con Pinot Nero e Chardonnay come varietà protagoniste. Da quest'ultima varietà a bacca bianca è ottenuto il Pas Dosé Blanc de Blancs 2016, oggetto del nostro assaggio, affinato sui lieviti per 36 mesi. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino intenso con perlage fine e persistente; al naso si succedono note di agrumi, pietra focaia, frutta bianca, mandorla e tocchi floreali. Il sorso è solido e ficcante, dal finale in crescendo ancora su toni fruttati e floreali.

TENUTA DI GHIZZANO

Doc Terre di Pisa Rosso Mimesi

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.070
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Tenuta di Ghizzano Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Venerosi Pesciolini
Enologo: Michele Franci

Situata sulle colline Pisane, a 30 chilometri dal mare, la Tenuta di Ghizzano, fondata nel 1370 e oggi guidata da Ginevra Venerosi Pesciolini, produce vino e olio EVO, con passione e con un'attenzione particolare verso suoli e piante, tanto da essere certificata come azienda biologica dal 2008 e biodinamica dal 2018. La proprietà si caratterizza per la presenza di 18 ettari vitati a Sangiovese, Merlot, Vermentino, Trebbiano e Malvasia Bianca, per una produzione media di 80.000 bottiglie l'anno, con sette etichette diverse. Tra queste, le novità Mimesi Bianco (100% Vermentino) e Mimesi Rosso (100% Sangiovese). Mimesi è un nome fortemente voluto per richiamare il desiderio di imitare la natura. Un significato che si lega intimamente alla produzione biodinamica e all'impiego di anfore di coccio pesto, dove il rosso fa sia la fermentazione malolattica sia l'invecchiamento (di 14 mesi), dopo la fermentazione in vasche di cemento e prima di ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Mimesi Rosso, prodotto in pochissime bottiglie numerate, merita l'assaggio per la sua eleganza e la piacevole complessità al naso, con sentori di frutti rossi, lampone, mora, viola, pepe nero, cuoio e liquirizia dolce. In bocca il vino conferma la sua complessità, con un ingresso fresco e morbido ed un tannino elegante, perfettamente integrato. Il finale è lungo. Ideale per accompagnare piatti a base di carne.

(Paolo Lauria)

MONTERUFOLI

Docg Val di Cornia Rosso Poggio Miniera

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tenute del Cerro
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Riccardo Cotarella, Raffaele Pistucchia

La Tenuta di Monterufoli, prima di proprietà dell'antica famiglia volterrana dei Maffei e poi dei Gherardesca, è situata tra la Val di Cecina e la Val di Cornia nel pisano. Il centro aziendale si trova dove un tempo sorgeva la stazione ferroviaria della miniera di lignite capolinea della linea Casino di Terra-Monterufoli. La Tenuta si estende su una superficie di 1.030 ettari ad un'altezza sul livello del mare tra i 150 e 500 metri, di cui 16 sono dedicati al vigneto, allevato in biologico per la maggior parte con le varietà Sangiovese e Vermentino. L'azienda fa parte del mosaico enoico delle "Tenute del Cerro", nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol, che comprende, ancora in Toscana, La Poderina a Montalcino e la Fattoria del Cerro a Montepulciano, più Colpetrone a Montefalco in Umbria, per un totale di 180 ettari vitati, da cui si ottengono 1.300.000 bottiglie. Il Poggio Miniera 2013, oggetto del nostro assaggio, è un Sangiovese in purezza, maturato in barrique per 18 mesi, capace di esprimere i tratti tipici dei vini prodotti in questi luoghi non distanti dal mare e caratterizzati da un'impronta mediterranea. Al naso, i suoi profumi sono soprattutto focalizzati su un rigoglioso e potente fruttato rosso, con tratti balsamici e un abbondante speziatura. In bocca, il vino è pieno e robusto dalla progressione serrata e dal finale ricco con accenti balsamici ancora in primo piano.

I VINI DI WINENEWS

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

MONTALBERA

Doc Grignolino d'Asti Lanfora

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

Trovare una strada nuova ad una piccola, quanto storica, denominazione, com'è il Grignolino d'Asti, è una sfida decisamente poco banale. Che Franco Morando - sesta generazione della famiglia ed oggi direttore generale di Montalbera, azienda leader del Monferrato con i suoi 110 ettari vitati - ha preso decisamente sul serio, in linea con quelli che sono i principi e la filosofia che ispirano l'intera produzione, tra rigore e progettualità, interpretazione e terroir. La sperimentazione continua, alla fine, ha spalancato le porte ad un percorso originale, specie per il Grignolino, che qui ha il suo territorio d'elezione: l'anfora. È così che nasce il Grignolino d'Asti "Lanfora" 2018, vinificato in acciaio (come tutti i vini di Montalbera), ed affinato per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni, prima di andare in bottiglia. Il lavoro, però, era cominciato già in vigna, con una zonazione delle vigne più vocate, un diradamento ed un defogliamento adeguato, oltre ad uno studio sulla storia ampelografica del vitigno stesso. Il risultato è un vino di un bellissimo rosso brillante, che al naso regala sentori intensi di piccoli frutti rossi, su cui spicca il lampone, e poi radici e terra. In bocca, il sorso - sostenuto da una piacevole acidità e da tannini piacevolmente addomesticati - regala note, accentuate dall'interazione chimica con l'argilla, di fiori e pepe nero.

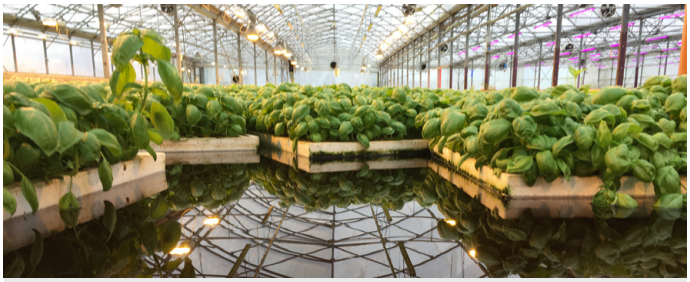
WEINGUT LEYA

Doc Alto Adige Gewürztraminer

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 1.482
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agr. Malcolm Salvadori
Proprietà: Malcolm Salvadori
Enologo: Malcolm Salvadori

Dopo la formazione all'Istituto Agrario San Michele (dove ha conosciuto Federico Simoni, Giovanni Grandi e Stefano Bolognani, con cui si diverte a produrre dal 2009 l'interessante Trentodoc Etyssa) e diverse altre esperienze, Malcolm Salvadori ha realizzato finalmente una cantina tutta sua, Leya, che si trova nella Valle dell'Adige nell'area classica della Doc Terlano. Qui coltiva quasi tre ettari a vigneto, in regime biologico, utilizzando le varietà Gewürztraminer, Pinot Bianco, Riesling, Chardonnay e Sauvignon, con l'obbiettivo di realizzare vini ben definiti, ottenuti senza inutili forzature e capaci di restituire le suggestioni di una delle zone produttive più intriganti del panorama enoico del Bel Paese. Il Gewürztraminer 2020, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto da un vigneto che si trova a Terlano, ad un'altezza di 255 metri sul livello del mare, dove l'età media dei ceppi e di 20 anni. Vinificato per il 90% in acciaio e per il restante 10% macerato a freddo per 5 giorni e fermentato in legno piccolo, dove affina per 8 mesi, questo bianco possiede colore giallo paglierino con riflessi dorati ad anticipare un profilo olfattivo caratterizzato da un rigoglioso fruttato tropicale, con tocchi floreali di gelsomino e biancospino. In bocca, il sorso rimanda alla pietra focaia, è fragrante, sapido e di buona verticalità, con un finale dai ritorni fruttati e dai cenni speziati.

ZOOM



IL BETTOLINO, BASILICO IDROPONICO

VIA S. VENERIO, 90/A - REGIOLO (RE)
Tel: +39 0522 650000
Sito Web: www.ilbettolino.it

Nata nel 1989 a Reggiolo, in provincia di Reggio Emilia, e attiva in otto comuni di questo areale, la Cooperativa Sociale "Il Bettolino" è specializzata nella coltivazione di erbe aromatiche. Al centro della produzione, il basilico, aromatica di ampia commerciabilità, che "Il Bettolino" produce tutto l'anno, destinandolo a GDO, ristorazione e industria. Un basilico di prima qualità, coltivato dedicando grande attenzione all'ambiente, con la pratica della coltivazione a lotta integrata e soprattutto con la tecnica del "floating system" (coltura idroponica). In vasche di calcestruzzo riempite con acqua e soluzioni nutritive, vengono adagiati plateaux di polistirolo riciclabile su cui viene seminato il basilico, che cresce grazie al contatto diretto delle radici con acqua e nutrienti. Al centro del ciclo produttivo, le serre riscaldate, che sfruttano il gas prodotto dai rifiuti e che si estendono per 10.000 mq, garantendo, tutto l'anno, oltre 60.000 kg di basilico prodotto in media dalla cooperativa.

RISTORANTE

LA LEGGENDA DEI FRATI

VILLA BARDINI: COSTA SAN GIORGIO, 6/A - FIRENZE
Tel: +39 055 0680545
Sito Web: laleggendadeifrati.it

Sulla Costa San Giorgio, in posizione panoramica su Firenze, si trova il ristorante Gourmet, una stella Michelin, "La Leggenda dei Frati", occupando alcuni locali della storica Villa Bardini. Ma questo non è altro che il glorioso presente. Il Ristorante continua a portare il nome ispirato da una leggenda che vede protagonista l'abbazia di Abbadia Isola nel senese (sede del ristorante ai suoi inizi) e tre frati, i quali prepararono un pranzo così memorabile, che iniziarono a cantare e ballare senza sosta, tanto che l'11 luglio si sentirebbero ancora gli schiamazzi dei tre frati fantasmi. È stata questa la prima tappa per gli chef Filippo Saporito e Ombretta Giovannini che ha reso quel locale un vero e proprio laboratorio culinario della nuova gastronomia toscana. Oggi la nuova "Leggenda dei Frati", targata Firenze, continua nel suo cammino d'eccellenza offrendo una cucina tradizionale con un tocco moderno. Rendendo omaggio a questi e a quei luoghi, con una filosofia del gusto che trasmette emozioni, ricordi e cultura.

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: © Weingut Leya

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