N. 215

DAL 17 AL 23 LUGLIO 2022

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 215 - Dal 17 al 23 Luglio 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 17 AL 23 LUGLIO 2022

Bollinger
Podere Forte
Poderi Luigi Einaudi
Venica
Giuseppe Gorelli
Lunae Bosoni
Sella&Mosca
Kellerei Andrian
Adami
Clos Beauregard
Pecchenino
Masciarelli
Apollonio
Palazzo

Zoom: Don Gambero, Gambero Rosso di Mazara del Vallo
Ristorante: Quintale - Erbusco (BS)

I VINI DI WINENEWS





BOLLINGER

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Noirs PN TX17

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 108,00
Azienda: Bollinger
Proprietà: Societé Jacques Bollinger
Enologo: Gilles Descôtes, Denis Bunner

La gamma Bollinger "PN" (Pinot Noir) è un omaggio al vitigno pilastro dello stile della Maison. Un Blanc de Noirs, dunque, tipologia nella quale la cantina con sede ad Aÿ è punto di riferimento assoluto. "TX" sta per Tauxières, il Cru principale di questa edizione, ma nell'assemblato sono presenti anche le uve provenienti dai Cru di Aÿ, Bouzy e Verzenay. "17" sta per 2017, l'annata "base" della cuvée e l'annata più recente e predominante nell'assemblaggio, che è formato per il 51% da vini di questo millesimo e il restante 49% da vari vini riserva, il più vecchio dei quali è del 2006. Raffinato al naso, con i suoi cenni di mandarino, iodio e una leggerissima nota fumé, possiede sorso quasi tagliente e di lunghissima persistenza. A Bollinger sono legate molteplici vicende, tra le quali, la sua affinità con l'agente segreto più famoso al mondo. Il rapporto tra Bollinger e 007 risale agli anni in cui quest'ultimo era solo un personaggio letterario. Lo Champagne Bollinger è apparso nel 1956 nel quarto romanzo di Ian Fleming "Diamonds are Forever". Nel 1979, mentre l'agente britannico consolidava la sua presenza sul grande schermo, Christian Bizot, allora presidente della Maison, incontrò Albert R. Broccoli, produttore della saga di James Bond. Fu l'inizio della leggendaria "complicità" tra l'agente segreto di Sua Maestà e Bollinger, che ha "recitato" nei film di Bond sin da "Live and Let Die".

(are)



PODERE FORTE

Doc Rocca d'Orcia Rosato Filiz Rosé

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 800
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola Forte
Proprietà: Pasquale Forte
Enologo: Christian Cattaneo

Il "Filiz Rosé", Sangiovese Rosé, è vino biologico e biodinamico, che nasce da una particolare selezione del vitigno principe della Toscana coltivato a Podere Forte. Alla vista si presenta di un bel color salmone luminoso e brillante. Ricco il profilo aromatico, caratterizzato dai profumi di pompelmo, rosa e fragola che si fondono in una chiusura fresca di erbe spontanee. Il sorso è piacevolmente sapido e ben assecondato da una buona acidità, che regala freschezza e bevibilità. Finale teso, con richiami ancora agrumati. Un rosé dalla spiccata personalità, testimone dei progressi compiuti dalla cantina di Castiglione d'Orcia nella valorizzazione di questa varietà, ormai protagonista assoluta nel suo portafoglio etichette. Il vino è ottenuto a partire da una fermentazione spontanea in vasche d'acciaio dove prosegue l'affinamento sulle fecce fini per 6-8 mesi, a cui seguono 3 mesi di bottiglia prima dell'uscita sugli scaffali. 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 complessiva 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.

(fp)



PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.750
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola
Proprietà: Matteo Sardagna Einaudi
Enologo: Matteo Sardagna Einaudi, Zvonimir Jurkovic, Beppe Caviola

«Quando mi ha detto che voleva disegnare sulle mie etichette un cavallo stilizzato su una colonna, ho pensato che fosse "fuori di testa"». Matteo Sardagna Einaudi ride raccontando del brainstorming con Stefano Arienti, l'artista a cui ha affidato il compito di far parlare un'edizione limitata del nuovo Barolo Monvigliero 2018. L'occasione è il 125° anniversario della fondazione della Poderi Luigi Einaudi, l'azienda fondata dal secondo presidente della Repubblica Italiana. Le perplessità di Matteo, però, sono ben presto svanite. Anzi oggi vorrebbe mettere una statua enorme di un cavallo in mezzo alla vigna: «Perché no? Creare un luogo dove poter andare a fare una visita. Stefano è di Mantova, voleva fare un omaggio a Giulio Romano. Ma nella sua opera c'è anche un parallelismo tra l'equilibrio del vino e l'eleganza del cavallo». Nasce così un'etichetta d'arte creata in dieci diverse declinazioni e riprodotta su tutte le 8500 bottiglie del Monvigliero che proviene da una piccola parcella di un ettaro e mezzo a 400 metri sul livello del mare a Verduno. Le viti di Nebbiolo, di circa 40 anni, affondano le radici in suoli profondi, ricchi di calcare e di gesso. Un Barolo molto elegante al naso e al palato. Un tannino ancora vivace che come gli aromi floreali, i frutti rossi, le spezie, aspetta di evolvere. Provato con tajarin alla salsiccia cruda di Bra e una grattata di tartufo nero estivo.

(Fiammetta Mussio)



VENICA

Doc Collio Pinot Bianco Tàlis

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Venica&Venica Società Agricola
Proprietà: famiglia Venica
Enologo: Giorgio Venica

Fra i molti meriti di Venica&Venica va senz'altro ricordata la straordinaria abilità di valorizzare al massimo le caratteristiche dei singoli vitigni nei propri vini, che con molte etichette hanno contribuito significativamente a fare la storia più recente del Collio enoico. Ed il Pinot Bianco Tàlis è certamente uno di questi, con la sua granitica costanza qualitativa e le sue peculiarità decisamente rimarchevoli. La versione 2021 possiede netti aromi di fiori di gelso, con tocchi fruttati che rimandano alla mela, alla pera e alla susina. In bocca, il sorso è ben profilato, continuo fresco e sapido, dal finale persistente che torna sui frutti e sui fiori. Gianni e Giorgio sono i Venica&Venica che hanno trasformato una piccola azienda agricola in una cantina dinamica e apprezzata. Oggi sono 40 gli ettari vitati, per una produzione di 310.000 bottiglie, numeri che definiscono una solida realtà del Collio goriziano. Un areale che vede il suo appeal in crescita anche grazie al rinnovato interesse attorno ai vini bianchi. Una storia dalle radici lontane che parte nel 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi fino all'attuale staff aziendale che comprende Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serena e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). Una cantina squisitamente familiare, che trova nella produzione bianchista il suo punto di forza, con etichette di fattura impeccabile.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GIUSEPPE GORELLI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Azienda Agricola Gorelli
Proprietà: Giuseppe Gorelli
Enologo: Giuseppe Gorelli

Meno saporito e marcato del 2019, il Rosso di Montalcino di Giuseppe Gorelli nella versione 2020 riesce comunque a trasmettere la stessa eleganza sinuosa che caratterizza i suoi vini: nitido nei sentori agrumati e floreali, si muove in bocca con lieve reticenza - quasi a chiedere di attenderlo ancora - ma con tutte le carte in regola in termini di sapidità, tannino e freschezza, che accompagnano un lungo retrogusto fruttato. L'obiettivo di Giuseppe Gorelli è quello di mettere sul mercato vini dall'equilibrio fine: la sua ricetta da sempre - e parliamo di una quarantina di vendemmie di esperienza, sfociate nel 2017 in un progetto tutto suo di 6,30 ettari - sono i tempi lunghi in cantina, sia per il Brunello che per il Rosso, che subiscono lo stesso procedimento di vinificazione (lunghe fermentazioni spontanee, lunghe maturazione in legno grande e lunghe soste in bottiglia), differenziandosi solo per l'età delle vigne (più vecchie per il Brunello) e la messa sul mercato (ovviamente anticipata per il Rosso). La sua ricetta in cantina si rivela utile anche ad affrontare queste stagioni sempre più calde e siccitose, che influenzano sensibilmente la formazione dell'acino e della sua struttura: più zucchero e quindi più alcol, secondo Gorelli, si gestiscono al meglio tramite estrazioni prolungate e lente, che permettono alla gradazione alcolica di amalgamarsi e bilanciarsi con le altre componenti del vino.

(ns)



LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cantine Lvnae
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

I profumi di macchia mediterranea e di agrumi freschi si mescolano alle note di genziana. La sua bocca silenziosa e austera - ma ricchissima di frutti a polpa bianca succosi che regalano un'energia gustativa elegante - sfocia verso note piacevolissime di salmastro, pietra focaia e resina di pino. Il respiro del mare incontra i venti delle Alpi Apuane, attraverso un vitigno riscoperto che parla con un accento ligure intercalato da lievi influssi toscani. Da alcuni vecchi cloni di Vermentino dei Colli di Luni coltivato nelle antichissime terre della Lunigiana nel Levante ligure, Diego Bosoni dal 2008 produce poco più di 2500 bottiglie l'anno di un bianco, che riesce a sfuggire da ogni tentativo di categorizzarlo. Se dici Vermentino leggi quasi sempre vino bianco leggero estivo, che si abbina bene con il pesce. Qui invece, grazie ad una famiglia che lo produce da cinque generazioni, ci imbattiamo su di uno stile che ancora non conosciamo. Diego ha aperto una nuova strada per questo vitigno che, assieme alla piacevole e intuitiva bevibilità, affianca struttura, profondità ed uno straordinario potenziale di invecchiamento. In una recente verticale dalla prima annata ad oggi, alla freschezza tipica si aggiungono eleganti sfumature di idrocarburi e di erbe officinali, arricchite da una piacevole nota di mandorla tostata. Dolci a parte, questo vino riesce a confrontarsi con quasi ogni voce di menù!

(Filippo Bartolotta)



SELLA&MOSCA

Doc Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Tenute Sella&Mosca Soc. Agricola
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Giovanni Pinna

Nato nel 1989, il Cabernet Sauvignon in purezza Marchese di Villamarina, oggi Alghero Riserva, matura 18 mesi in barrique di primo e secondo passaggio per poi affinarsi per 12 mesi in bottiglia prima del suo arrivo sugli scaffali. La versione 2016 ha uno spiccato tono mediterraneo. I profumi sono rigogliosi e avvolgenti, dai frutti rossi alle spezie, alle note elegantemente erbacee di bacche spontanee. In bocca il vino è armonioso e potente, senza tuttavia perdere mai la bussola della finezza, dell'equilibrio e della profondità. Sella & Mosca è senza dubbio una delle realtà produttive più importanti e storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 di Terra Moretti (che raccoglie Bellavista, Contadi Castaldi, La Badiola, Petra e Teruzzi), continua a rappresentare uno dei fulcri fondamentali dell'enologica sarda, sfornando la bellezza di 5.000.000 di bottiglie annue. Tutto inizia nella Sardegna di fine '800 quando, per permettere lo sviluppo della vite, si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato. Oggi, come allora, l'azienda regala ancora un impressionante spettacolo che ha come protagonista 560 ettari vitati, integrati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti, a sottolinearne la vocazione mediterranea e la fondatezza di un progetto a dir poco pionieristico.

(fp)



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Chardonnay Doran Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Uno Chardonnay corposo e complesso, che esprime una bellissima mineralità territoriale e l'ottima maturazione delle uve di una vendemmia tardiva. Parliamo di Doran, l'ultimo nato della linea Selezioni della Cantina Andriano, la cantina sociale più antica dell'Alto Adige, che dal 2008 fa capo a Cantina Terlano, in una alleanza che nulla toglie alla distintività di ciascuna delle due realtà, separate da soli 5 km ma con terroir molto diversi. Come spiegato dall'enologo Rudi Kofler, nel corso della degustazione dei vini di Cantina Andriano svoltasi al Roof Garden dell'Hotel Hassler a Roma, la zona di Andriano, sul versante occidentale del fiume Adige, è particolarmente vocata per gli Chardonnay. In questo tratto della valle dell'Adige prevale infatti un clima mediterraneo ma ad Andriano, grazie alla particolare collocazione orografica, ai benefici de sole si aggiungono le temperature fresche e i terreni calcarei ben ventilati che influiscono su una tardiva maturazione fenolica delle uve, spingendo su finezza e freschezza. Nel bicchiere Doran presenta un giallo paglierino brillante. Al naso si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, frutta esotica e una delicata nota fumè. Complesso e armonico in bocca, acidità equilibrata, con grande corpo e molto persistente. Si sposa perfettamente con antipasti sostanziosi, piatti di pesce e persino pollame speziato.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS











ADAMI

Docg Valdobbiadene Superiore Rive di Colbertaldo Asciutto Vigneto Giardino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco Adami

"Single vineyard" aziendale e fiore all'occhiello di Adami, il Vigneto Giardino, di proprietà della famiglia Adami dal 1920, è probabilmente il migliore appezzamento non solo dell'azienda ma di tutta la zona di Colbertaldo di Vidor, sottozona di Valdobbiadene. Un luogo capace di produrre Prosecco fruttati, leggeri e tendenzialmente raffinati dall'impronta ben leggibile. Il Rive di Colbertaldo da qui ottenuto, nella versione 2021, è spumante dall'importante residuo zuccherino, assolutamente consigliabile come aperitivo ma anche piacevole compagno con piatti leggeri e a fine pasto. Giallo paglierino, dalla spuma fitta, al naso esprime note fresche di mela, pesca gialla e fiori di glicine e d'acacia. Un profilo olfattivo che accompagna un assaggio intenso nei ricordi di frutta, di consistente ampiezza, morbido e fragrante. Radici storiche solide - anno di fondazione dell'azienda 1920 - e massimo impegno di Franco e Armando Adami nel mantenere tenacemente l'azienda ancorata alla tradizione e alla valorizzazione dei suoi vigneti migliori, sono il "marchio di fabbrica" di questa realtà produttiva, che ha rinunciato ad espandersi a dismisura, come il successo del Prosecco avrebbe invitato a fare, producendo i suoi vini dalle vigne di proprietà (12 ettari) e dalle uve prodotte da conferitori che da anni fanno come un tutt'uno con l'azienda di Vidor (produzione complessiva di 700.000 bottiglie).

(fp)



CLOS BEAUREGARD

Aoc Bordeaux Pomerol

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Clos Beauregard
Proprietà: famiglia Helfrich
Enologo: Vincent Cachau

I vigneti di Clos Beauregard, di proprietà di Famille Helfrich - 6 ettari nel comune di Pomerol - corrono lungo la parte bassa dello Château a cui sono stati annessi fino al 1930. Hanno circa 20 anni, densità di 6.666 ceppi e quasi interamente a Merlot, protagonista di questo vino che si giova appieno delle caratteristiche pedo-climatiche, che fanno di Pomerol uno dei terroir più prestigiosi al mondo. Con 813 ettari, Pomerol è la più piccola "sottozona" di Bordeaux con solo lo 0,7% della superficie viticola della Denominazione. Altopiano che scende in terrazze successive verso la Valle dell'Isle, affluente della Dordogna, gode di clima oceanico e suoli argillosi-sabbiosi e ghiaiosi e sottosuolo caratterizzato dalla presenza di ossidi di ferro (crasse de fer). E per ottimizzarne il potenziale, dall'annata 2011, Clos Beauregard si avvale dell'esperienza enologica di Michel Rolland. "È stata un'annata difficile, ma bella; che ha dato vini sottili, ma di grande tensione". Questo dicono gli esperti del millesimo 2014 a Pomerol, un'area che risente particolarmente dell'andamento dell'annata. E il vino - 12 mesi in botti di rovere francese, per metà nuove - annuncia la longevità protratta nel tempo delle annate fredde. Al naso prugna matura e susina si fondono con lavanda e canfora e, nel finale, compaiono grafite, un tocco selvatico e rabarbaro. Il sorso è teso con un tannino che asciuga e poi scorre.

(Clementina Palese)



PECCHENINO

Docg Barolo San Giuseppe

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Pecchenino
Proprietà: Attilio e Orlando Pecchenino
Enologo: Orlando Pecchenino

Orlando Pecchenino comincia a calcare il palcoscenico enoico langarolo negli anni della rivoluzione "modernista" che influì sulla filosofia produttiva della maggioranza dei vignaioli dell'areale. Uno stile che imponeva vini ricchi e concentrati, ottenuti da rese molto basse in vigna e in cantina da invecchiamenti decisamente dipendenti da un abbondante utilizzo del rovere di affinamento. Oggi, l'azienda con sede a Dogliani - 28 ettari a vigneto per una produzione di 130.000 bottiglie annue - sembra aver rielaborato il proprio stile, smussando alcuni eccessi del passato sia nella offerta del Dolcetto, sia in quella del Barolo e dell'Alta Langa, mettendo al centro l'espressione dei propri vigneti e maturando i vini in legni di varia misura. Ne è un buon esempio il Barolo San Giuseppe, vino ottenuto dalle uve provenienti da 3 Cru (Le coste di Monforte, Bussia e Ravera di Monforte), che sosta per 24 mesi in legno grande. La versione 2018 possiede una fisionomia tendenzialmente classicista, risultando un vino saldamente legato al proprio territorio d'origine. Articolato e composito il suo profilo aromatico dalle nuance di bacche scure, violette, alloro, terra bagnata, eucaliptolo e spezie. In bocca, il sorso è ampio e ritmato da una cornice tannica fitta e incisiva, con ritorni fruttati e uno sviluppo saporito, che si congeda in un finale rinfrescato da ritorni balsamici e ancora da tocchi.

(are)



MASCIARELLI

Doc Trebbiano d'Abruzzo La Botte di Gianni Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 835
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: Marina Cvetic
Enologo: Carlo Ferrini

Qualche anno fa Marina Cvetic Masciarelli, trova in cantina due tonneau, che erano stati acquistati da Gianni Masciarelli nella sua costante ricerca sui legni di affinamento. Con la vendemmia del 2010, decide di vinificare e lasciar affinare per 30 mesi un bianco in una di queste botti. Nasce così il Trebbiano d'Abruzzo Riserva "La Botte di Gianni" (a cui si affiancherà nell'altra botte un Montepulciano d'Abruzzo altrettanto invecchiato). La versione 2017 possiede aromi floreali e fruttati che si incrociano con richiami speziati e rimandi marini. In bocca, il vino possiede sapidità ben contrastata da una tendenziale morbidezza, fino ad un finale agrumato ed ammandorlato. Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda fondata nel 1981 da Gianni Masciarelli si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Oggi a guidare con autorevolezza l'impresa c'è Marina Cvetic, insieme alla figlia Miriam Masciarelli, che ha mantenuto intatta la forza propulsiva di quell'operazione vitivinicola dal sapore pioneristico, con la forza di 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno, distribuita su un portafoglio etichette articolatissimo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

AEB IL NOSTRO VIAGGIO NELL'ENOLOGIA SOSTENIBILE

SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



APOLLONIO

Salento Igp Negroamaro Terragnolo

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Società Apollonio Casa Vinicola
Proprietà: famiglia Apollonio
Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Vinificato in legno e successivamente affinato per 12 mesi in barrique, il Negroamaro Terragnolo 2017 di Apollonio, esprime tutte le caratteristiche di uno dei vitigni principe del Salento enoico, restituendo un vino di espressività aromatica generosa, che interpreta con coerenza e schiettezza le sue peculiarità fondamentali. Alla vista si presenta di un colore rosso cangiante tra il rubino e il violaceo. I suoi profumi spaziano da cenni di mora e ribes con abbondante speziatura a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e avvolgente, con tannini compatti a rivelare una struttura robusta, che termina in un finale ampio e dai ritorni fruttati. Apollonio detiene un ruolo fondamentale nella storia enoica pugliese, riempita dal lavoro e dalle intuizioni di quattro generazioni di vignaioli. Fu Noè Apollonio nel 1870, che contribuì allo sviluppo del vino salentino nei primi decenni del secolo scorso, quando era considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia. Nei primi anni '70 l'azienda compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio e diventando una delle prime realtà operanti in Puglia ad abbracciare l'intera filiera. Oggi è il turno di Massimiliano e Marcello Apollonio, che guidano una realtà ormai consolidata da un'estensione vitata di circa 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva intorno ad 1.500.000 bottiglie. **(fp)**



PALAZZO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.120
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Palazzo
Proprietà: fratelli Loia
Enologo: Fabrizio Ciufoli

La cantina Palazzo della famiglia Loia di origini scozzesi si trova nella parte est della denominazioni, a pochi chilometri da Montalcino. I 4,2 ettari di vigneti da cui produce le proprie 20.000 bottiglie annue sono tutti iscritti a Brunello e si trovano attorno alla cantina, su terreno a galestro, intorno ai 220 metri di altezza (eccezion fatta per l'ultima vigna, piantata nel 2001, che si trova a 280 metri, attorniata dal vicino bosco). Il Rosso di Palazzo, quindi, è il risultato di un declassamento del vino atto a divenire Brunello: ne subisce la stessa vinificazione, ma c'è un doppio processo di scelta che porta ad identificarne la massa dedicata. La prima avviene in vigna: tendenzialmente sono i grappoli meno concentrati - quelli delle piante più giovani e delle parcelle più rigogliose - ad essere destinate al Rosso, ma l'andamento climatico ha decisamente l'ultima parola. La seconda verifica si effettua in cantina, dove ogni parcella viene vinificata singolarmente: qui si identificano quelle più fruttate, più acidiche e meno astringenti e le si avviano ad un affinamento di un anno in legno di rovere e di sei mesi in bottiglia. L'immediata piacevolezza dei vini di Palazzo è un marchio ormai costante, che nel Rosso si esprime con una nitidezza gioiosa: ciliegia croccante, un tocco di vaniglia e di balsami marini; una saporita sapidità che scorre bene, lasciando la bocca profumata di arancia rossa. **(ns)**

ZOOM



DON GAMBERO, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

VIA SAN BENEDETTO DA NORCIA, 10 - MAZARA DEL VALLO (TP)
Tel: +39 0923 908853
Sito Web: dongambero.it

"Don Gambero" nasce nel 2015 riuscendo a mantenere la lunga tradizione dei marinai, pescatori e commercianti ittici siciliani, da sempre custodi di una cultura e di un modello di pesca genuino e responsabile. Non è un caso che il "quartier generale" di questa impresa ittica si trovi a Mazzaro del Vallo, nel trapanese, un villaggio di pescatori che ha racchiuso l'identità siciliana in un prodotto unico nel mondo, diventato col tempo un'icona di gusto autentico: il Gambero Rosso di Mazara. Questo crostaceo è senz'altro il protagonista della produzione di Don Gambero, con l'obbiettivo di salvaguardarlo come fosse una forma d'arte da tutelare e tramandare alle generazioni future. Ma Don Gambero non è solo Gambero Rosso: sono più di 40 i prodotti ittici offerti da questa realtà, sempre con l'obbiettivo di mantenerne intatta la freschezza e trasferirla direttamente nelle migliori cucine d'Italia. Per questo la materia prima è lavorata in tempi ridotti, senza l'impiego di risciacqui e glassature.

RISTORANTE



QUINTALE

VIA CAVOUR, 7 - ERBUSCO (BS)
Tel: +39 030 554 3935
Sito Web: quintale.net

Ha aperto da poco ad Erbusco, dall'Albereta e dalle cantine Bellavista, il "Quintale", un progetto culinario nato dalla collaborazione tra Martino de Rosa (fondatore della società atCarmen), suo figlio Vittorio e Dario Cecchini, il più famoso macellaio al mondo, che neppure un anno fa apriva, sempre in Franciacorta, "Cecchini Panini". Un locale dove la principale ricerca sarà trovare l'eccellenza nella semplicità, non sarà come andare in una steakhouse, ma nella cucina di un macellaio. Evidentemente, al centro del menu ci sarà la carne, ma declinata attraverso la filosofia del macellaio toscano che da sempre ama valorizzare anche i tagli meno nobili. Come insegna la tradizione contadina, non ci saranno parti non utilizzate, dal naso alla coda. Il filetto non ci sarà proprio, ma sarà possibile provare l'etrusco, la bavetta, il musetto, la pancia, la fiorentina. L'approvvigionamento arriverà in parte dall'allevamento dell'Andana (in Maremma), e in parte dalla Spagna. Per i vini spazio ai Franciacorta e ai rossi di Toscana.



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: © Bollinger

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