

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 220 - Dal 21 al 27 Agosto 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 21 AL 27 AGOSTO 2022

Santa Lucia
Pucciarella
Planeta
Fattoria dei Barbi
SalvaTerra
Argiolas
Lo Sparviere
Tenuta di Trinoro
Vicari
Paolo Angelini
Fattoria del Cerro
Bottega
Cantina Settecani
Brunori

Zoom: Tartuflanghe, Il Tartufo d'Estate
Ristorante: Enoteca Side Ways - Vasto (CH)



SANTA LUCIA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Santa Lucia](#)

Proprietà: Ardenia Moraschi, Pierluigi Villa

Enologo: Gregorio Villa

Il Franciacorta Dosaggio Zero 2015, che sosta sui lieviti minimo per 30 mesi, ha profilo aromatico che alterna note di agrumi e di piccoli frutti rossi a toni più caldi, che sfociano nei classici ricordi di pan-brioche e lieviti. Al palato, il vino è ampio e profondo, sorretto da una vena acida ficcante, che ne detta il ritmo del sorso e un finale in crescendo. La cantina con sede a Erbusco rappresenta un solido approdo per la parabola qualitativa più recente degli spumanti di Franciacorta. Con i suoi 30 ettari di vigneto, estesi tra Erbusco, Rodengo Saiano, Capriolo, Passirano e Rovato, in parte di proprietà e in parte in gestione, produce 100.000 bottiglie di media all'anno, caratterizzate stilisticamente in modo netto, preciso e dalla esecuzione ineccepibile. L'Azienda è nata alla fine degli anni Novanta del secolo, quando la Franciacorta ha compiuto il passo definitivo nella sua crescita e nella sua notorietà, dall'esperienza maturata nel campo della consulenza nel settore vitivinicolo da Pierluigi Villa, a cui si affiancano la moglie Ardenia e i due figli Gregorio e Maurizio. I vigneti sono condotti a biologico e la 2014 è stata la prima vendemmia certificata. La gamma delle etichette, oltre al vino oggetto del nostro assaggio, comprende un Franciacorta Brut, un Satèn, un Rosé, il Franciacorta Brolo dei Longhi Riserva e uno spumante non a denominazione l'Albamatta Dosaggio Zero.

(fp)



PUCCIARELLA

Doc Trasimeno Brut Rosé

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Pucciarella](#)

Proprietà: Fondo Pensioni Cariplo

Enologo: Riccardo Cotarella

Immersa nel verde della campagna umbra, l'azienda agricola Pucciarella si sviluppa per oltre 300 ettari nei comuni di Magione e Corciano. Il cuore dell'azienda è il Castello circondato da vigneti, oliveti e da un piccolo bosco. Da oltre 11 anni Riccardo Cotarella offre la sua esperienza per portare a un livello di eccellenza la produzione vinicola delle Terre del Fondo (il brand che aggrega Pucciarella, Trequanda e Riservo, ovvero le tre aziende agricole del Fondo Pensioni Cariplo, ndr). Particolare e suggestiva è la cantina interrata "cava" per la produzione dello spumante "metodo classico", di cui Pucciarella è stata pioniera in Umbria. Il Pucciarella Rosé 2020, Pinot Nero in purezza, è appunto un metodo classico. Il vino in bottiglia viene lasciato fermentare e riposare per circa 12 mesi nei locali della cantina sotterranea, che garantisce una temperatura costante di circa 14°C. Il remuage è effettuato a mano sulle apposite pupitre e si protrae per circa 2 mesi. Il colore è rosato scarico, il perlage è fine, numeroso e persistente. Il profumo è fragrante con note floreali e fruttate di rosa selvatica e ribes. Il sapore è fresco, armonico, di buona struttura ed intensità. Di corpo equilibrato, persistente e di qualità fine. Si abbina bene con antipasti e primi di pesce e naturalmente con la frittura di persico, che non manca mai nei vari ristoranti affacciati sull'incantevole Lago Trasimeno.

(Cristina Latessa)



PLANETA

Doc Noto Allemanda

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

L'Allemanda di Planeta è un vino bianco secco dal profilo fresco e aromatico realizzato a partire da una vendemmia anticipata di Moscato Bianco coltivate nell'areale di Noto ed affinato per alcuni mesi in acciaio prima della sua commercializzazione. Il nome, che si ispira ad una danza barocca, è una metafora che rimanda ad un vino, che si caratterizza per un naso particolarmente variegato, connotato da tocchi di gelsomino, arancia, fiori di zagara e rosa. Il sorso possiede fragranza, avvolgenza e una piacevole immediatezza, sottolineata da una matrice sapida continua e sempre in primo piano. Planeta, attualmente gestita da Alessio, Francesca e Santi, è disegnata dalle intuizioni quasi visionarie del suo fondatore Diego Planeta a partire dalla metà degli anni Novanta del secolo scorso, rappresenta un vero e proprio viaggio enoico nel continente siciliano, che spazia da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da Capo Milazzo a Castiglione di Sicilia, toccando gli areali di Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Milazzo. Tutte le tenute sono capaci di una cifra stilistica pulita e precisa, non perdendo mai di vista l'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Una realtà decisamente consolidata che oggi conta su 395 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie, a simboleggiare concretamente la crescita e il successo dell'enologia siciliana in tutto il mondo.

(fp)



FATTORIA DEI BARBI

Toscana Igt Rosso Senza Solfiti

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Fattoria dei Barbi](#)

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

Fattoria dei Barbi nasce a Montalcino nel 1790 e può contare su di un'esperienza invidiabile in termini di vendemmie, attraversata dai cambiamenti del clima, dalla mano di chi via via ha cresciuto e processato l'uva, e dalla diversa consapevolezza delle proprie azioni, a volte dettata dal mercato, a volte dalla sensibilità sociale per certi temi. "Less is more" è probabilmente il trend che più ha cambiato l'agricoltura del terzo millennio e il "senza solfiti aggiunti" rientra a pieno titolo fra le lenti che hanno permesso nuove interpretazioni del vino. Fattoria dei Barbi ha deciso di partecipare alla sfida, ma a modo suo: contando sulle strette relazioni che il proprietario Stefano Cinelli Colombini tiene con il mondo accademico. Nel 2013 inizia un percorso di studio con l'Università di Pisa - e le professoressse Zinnai e Venturi - che porta al protocollo "Vino senza chimica aggiunta": solo uso delle tecnologie conosciute, per sostenere un vino non protetto dall'anidride solforosa. L'uva è il Sangiovese dalle vigne di proprietà ilcinese, fermentato con lieviti selezionati, lavorato in atmosfera di CO2 ed evoluto in assenza di ossigeno. La 2021 è la prima annata in commercio: è un Igt, ma l'occhio si è buttato con curiosità anche sul Brunello. Il risultato è un vino vivace nel colore, nei profumi di ciliegia, mora e lampone e nel dispiegarsi in bocca: spiccatamente acido e balsamico, ma dall'inchino gentile.

(ns)



SALVATERRA

Doc Valpolicella Campocroce

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Tenute SalvaTerra](#)

Proprietà: Società SalvaTerra

Enologo: Enrico Nicolis

Il Valpolicella Campocroce 2018 possiede aromi intensi e fragranti che rimandano alla ciliegia, alla fragola e alle spezie. In bocca, il sorso è succoso, volto soprattutto ad un'agilità e fragranza di beva come la tipologia del vino suggerisce, terminando con una bella nota dolce che rimanda ai frutti. Probabilmente uno dei progetti enologici più interessanti offerti dalla Valpolicella negli ultimi anni. Tenute SalvaTerra nascono dall'impegno dei fratelli Furia che, con il sostegno di alcuni partner, hanno avviato un'azienda vitivinicola moderna, ma che non si è dimenticata della storia e della tradizione della zona. Le vigne, a formare un articolato mosaico enoico, sono dislocate in alcuni siti di accertata vocazione e non solo nel veronese. La Tenuta di Prun di Negrar sventa a 500 metri d'altezza, quelle nella valle di Mezzane, Campocroce (34 ettari a vigneto) e Montorio, Villa Giona, dove sorge anche la cantina a Cengia di San Pietro in Cariano, sui colli di Castelrotto, le Tenute di Vescovana e Stanghella nei Colli Euganei. Per il momento sono 80.000 le bottiglie prodotte, tutte dal carattere tendenzialmente raffinato, frutto di scelte chiare e precise per quel che riguarda fermentazioni, maturazioni ed affinamenti, quest'ultimi particolarmente articolati. La gamma delle etichette spazia dagli Amarone ai Valpolicella, classico e superiore, dal Prosecco al Pinot Grigio delle Venezie.

(fp)



ARGIOLAS

Doc Nasco di Cagliari Iselis

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nasco

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Società Argiolas](#)

Proprietà: famiglia Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Poco conosciuto quanto antico, il Nasco - vitigno a bacca bianca aromatico, autotono della Sardegna - è stato riscoperto di recente. L'iscrizione al Catalogo nazionale delle varietà di vite risale al 1970 e, grazie ai produttori che ne hanno cominciato la coltivazione, ha ottenuto la Doc e conta su meno di 200 ettari in totale. È una delle rarità viticolo-enologiche della Sardegna, rappresentativo della capacità di recupero del germoplasma isolano da parte delle aziende. Argiolas, in generale, ha avuto un ruolo importante da capofila, nel far comprendere le potenzialità della vitivinicoltura sarda ai produttori regionali. L'azienda di Sordiana - una storia iniziata agli inizi del 1900 - è condotta dalla terza generazione degli Argiolas nel solco di una tradizione che si tramanda e che ha i suoi cardini nella valorizzazione del territorio e delle varietà tipiche, creando una sinergia che si coglie nei vini. Le uve di Nasco provengono dai vigneti di una delle tenute più prossime alla cantina di Sordiana: la tenuta Iselis, dove si produce anche il Monica di Sardegna Superiore Doc. Il giallo nel calice è brillante e dorato e il naso, ampio, è caratterizzato da note di fiori bianchi e frutti gialli con sfumature di muschio, tipiche dei vini di Nasco affinati. Il sorso è ricco e morbido e conferma le note di frutta che virano al tropicale. Fresco, richiama al sorso successivo, lungo.

(Clementina Palese)



LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Brut Rosé Monique

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Lo Sparviere](#)

Proprietà: Monique Poncelet

Enologo: Francesco Polastri

Il Franciacorta Rosé "Monique" è prodotto da uve Pinot Nero in purezza, provenienti da due specifici vigneti: Sergana e Ronchetto e passa 24 mesi sui suoi lieviti. Alla vista appare di un bel rosa salmone con qualche tonalità ramata. Al naso prevalgono i rimandi ai piccoli frutti rossi e al melograno con lievi tocchi speziati e di pane appena sfornato. In bocca, il vino possiede buona struttura che si articola con dinamica vivace, per un sorso ricco ma al contempo fragrante e succoso, dal finale ben profilato. La dipendenza franciacortina della famiglia Gussalli Beretta, da sempre di proprietà della famiglia, conta su 30 ettari a vigneto, coltivati a biologico dal 2013, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Ma non è la sola realtà vitivinicola di proprietà della famiglia, top player internazionale nella produzione di armi. Il gruppo Aziende Agricole Beretta, a partire dagli inizi del Nuovo Millennio, infatti ha composto un articolato e invidiabile mosaico enoico che comprende Fonte Maso in Langa, Steinhaus in Alto Adige, Castello di Radda in Toscana e Orlando Contucci Ponno in Abruzzo. Dall'azienda con sede a Monticelli Brusati, a sud del lago d'Iseo, arrivano 8 etichette, un Franciacorta Brut, un Brut Millesimato, un Satèn, un Extra Brut, un Extra Brut Millesimato, un Dosaggio Zero Riserva e un Extra Brut Riserva, oltre all'etichetta protagonista del nostro assaggio.

(fp)



TENUTA DI TRINORO

Toscana Igt Rosso Le Cupole

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Tenuta di Trinoro](#)

Proprietà: famiglia Franchetti

Enologo: L. Fornaini, C. Portannese

Affinato per 8 mesi in barrique usata e poi per 10 in cemento, Le Cupole è il vino "entry level" del portafoglio etichette aziendale. La versione 2020 aromaticamente fa perno su un rigoglioso fruttato, intervallato da sfumature speziate. In bocca, il sorso ha un impatto succoso e immediatamente morbido, con rimandi sapidi a farsi sempre più evidenti, terminando ancora sul frutto e la spezia. È stata, ad inizio anni Novanta, la Tenuta di Trinoro (poi seguita dal progetto etneo di Passopisciaro) la prima grande intuizione enoica di Andrea Franchetti, purtroppo recentemente scomparso. Ed uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena, siamo a Sarteano, piccola enclave della Val d'Orcia, si è trasformato, come d'incanto, in una piccola Bordeaux. I vigneti ad alta densità sono allevati con il ricorso a tecniche non invasive di matrice biodinamica e in cantina non sono ammesse alchimie tecnologiche, con le fermentazioni in cemento effettuate a partire da lieviti indigeni. Grande, evidentemente, il debito con l'approccio enologico e viticolo di Bordeaux (Franchetti lì si era formato), ma non secondaria proprio la personalità che questi vini riescono ad esprimere, attraverso vendemmie tendenzialmente "tardive", grandi estrazioni e uso generoso di legno piccolo selezionato, che ci consegnano prodotti sempre di grande intensità aromatica e dalla tensione gustativa energica e appagante.

(are)



VICARI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Azienda Agricola Vicari](#)

Proprietà: Nazzareno, Vico e Valentina

Vicari

Enologo: Vico Vicari, Agostino Pisani

Il Verdicchio Classico Superiore L'Insolito del Pozzo Buono 2020 possiede aromi che vanno dagli agrumi, alla pesca, dalla frutta tropicale alla mandorla, con lievi tocchi di anice. In bocca, il sorso è fresco e sapido, ma non manca di volume e persistenza a contraddistinguere anche il finale. L'azienda agricola Vicari è una piccola impresa a conduzione familiare, condotta da Nazzareno e i suoi due figli Vico e Valentina, ed ha sede a Morro D'Alba. I Vicari erano "quelli del pozzo buono" perché nella contrada che oggi ospita la cantina c'era ed è ancora esistente un grande pozzo da cui tutti gli abitanti di Morro D'Alba attingevano l'acqua potabile. In ogni etichetta, si ricorda questa storia condensata dalla scritta che caratterizza tutti i vini "Del Pozzo Buono". Nel 1990 Nazzareno imbottiglia le sue prime 200 bottiglie di Verdicchio e Lacrima, sancendo l'ingresso di questa realtà viti-enologica nel mondo del vino marchigiano. Attualmente sono 28 gli ettari vitati a disposizione dell'azienda, da cui si ricava una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, concentrata, evidentemente, tra le due denominazioni, Lacrima e Verdicchio dei Castelli di Jesi. Lo stile, benché i vini siano maturati esclusivamente in acciaio, ha un tratto ben leggibile, denso e strutturato, anche nelle versioni più semplici ed immediate, proponendo una cifra che rimanda a quel passato da cui è nato il Verdicchio moderno.

(fp)

PAOLO ANGELINI

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Monferace Golden Arbian

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Angelini Paolo](#)

Proprietà: Paolo, Mauro e Franco Angelini

Enologo: Mario Ronco

Nei menù dei Savoia non mancava mai ad accompagnare le pietanze più prelibate: invecchiato di qualche anno in legno, per ingentilirne i suoi tannini vivaci, il Grignolino era il vino prediletto dal re. Nel Monferrato, si torna a scommettere su un Grignolino con qualche anno d'età con un gruppo di vignaioli riuniti sotto il nome di Monferace e coordinati dall'enologo Mario Ronco. Anticamente si chiamava così il Monferrato, terra d'origine di questo vitigno dal carattere spigoloso. Quello della famiglia Angelini nasce sulla pietra da cantone di Bricco Robiano, nell'Alessandrino. Una vigna in cima alla collina, a 300 metri s.l.m., tra le più alte della zona. Esposizione a sud pieno, dove l'uva matura bene anche se con poca produzione: neanche 60 quintali all'ettaro. Fa una macerazione lunga di 20/25 giorni. La malolattica viene fatta in tonneau di rovere francese. Tre anni in legno e un anno in bottiglia prima di andare nel calice. Ne nasce un vino con una buona acidità e longevità, elegante ed equilibrato. «È un vecchio metodo di vinificazione che stiamo riscoprendo - racconta Franco Angelini - Ci dà tanto da lavorare ma anche grandi soddisfazioni. Lo vendiamo bene in Giappone e in Olanda, ma vorrei arrivare sul mercato di Londra. Anche se è un vino importante bisognerà provare a comunicarlo in maniera più smart». Si abbina bene con le carni e il pesce. Lo consigliamo con il piccione al tartufo.

(Fiammetta Mussio)

FATTORIA DEL CERRO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Tenute del Cerro](#)

Proprietà: Gruppo Unipol

Enologo: Emanuele Nardi, Riccardo

Cotarella

Profumo di noce moscata, chinotto, marasca, prugna, alloro, corteccia, erbe officinali si alternano nel bicchiere, prima di distribuirsi in bocca con l'aiuto di un sorso caldo, decisamente sapido ma aderente senza eccessi, dall'acidità appuntita che aiuta a muovere un vino dai rimandi finali amaricanti e fruttati. Così si propone l'Antica Chiusina 2017, Vino Nobile di Montepulciano reduce della siccitosa 2017, di cui porta i conseguenti 14 gradi alcolici senza sbavature. Questa etichetta proviene dai vigneti aziendali di Acquaviva, piccola frazione di Montepulciano situata a nord est del Comune a circa 300 metri di altezza, ed è la "selezione" fra i tre Nobile che produce Fattoria del Cerro. Qui ha sede anche la nuova cantina "Le Cerraie" inaugurata pochi mesi fa per poter ospitare al meglio la capacità produttiva locale (proveniente da 181 ettari vitati, da cui ottengono 1.200.000 bottiglie, suddivise in una decina di etichette) e fare allo stesso tempo da riferimento logistico per tutta la produzione delle Tenute del Cerro del gruppo assicurativo Unipol (che comprendono La Poderina a Montalcino, Monterufoli nella maremma Pisana, Colpetrone a Montefalco e Montecorona nell'Umbria settentrionale). Fattoria del Cerro oggi è il primo produttore privato di Nobile di Montepulciano e si è presa carico di una storia centenaria iniziata nel 1922 grazie alla passione pionieristica della famiglia Baiocchi.

(ns)

BOTTEGA

Doc Prosecco Brut Rosé Pink Gold

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 46.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Bottega SpA](#)

Proprietà: Barbara, Sandro e Stefano

Bottega

Enologo: Guglielmo Pasqualin

Pink Gold Prosecco Rosé è uno spumante Brut che ha origine da un blend di uve Glera e Pinot Nero. Si caratterizza inoltre per la bottiglia dall'inconfondibile livrea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. Alla vista, il vino ha colore rosa madreperla brillante, con perlage fine e persistente. Al naso emergono rimandi floreali (gelsomino, fiori di sambuco e rosa) e fruttati (pera e pesca), con tocchi speziati e di sottobosco a rifinitura. Fresco e lievemente sapido, possiede sorso fragrante ed immediato, dai toni vivaci e succosi, che rendono la beva spigliata e adatta a qualsiasi abbinamento. L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, ha sede a Bibano di Godega, e produce grappe a marchio Alexander e Bottega, vini e liquori, tra cui si distinguono le selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique, con core business enoico incentrato sul Prosecco. L'azienda, inoltre, gestisce due cantine in Valpolicella (Cantina di Valgata) e a Montalcino (Tenuta Domus Vitae), dove vengono prodotti Amarone, Ripasso e Brunello. Bottega, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 paesi nel mondo.

(fp)



CANTINA SETTECANI

Dop Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Brut Rosé Settimocielo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Lambrusco Grasperossa

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Settecani Castelvetro Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Graziosi Andrea

Sette uomini trasformati in sette cani, dopo aver insultato una processione religiosa: questa è la leggenda popolare che racconta il motivo per cui una frazione di Castelvetro si chiama Settecani. La stessa frazione che ospita l'omonima cantina cooperativa, nata nel 1923 e che l'anno prossimo festeggia le 100 vendemmie. Partiti con 48 viticoltori a darsi man forte, oggi Settecani rappresenta 180 soci, 400 ettari di vigna e oltre un milione di bottiglie prodotte. Il territorio, ai piedi dell'Appennino, è quello vocato ai Lambrusco, in particolare al Grasperossa (che dà il nome alla locale Denominazione), ma si coltivano anche il Lambrusco Salamino e di Sorbara, oltre che il Pignoletto, il Trebbiano e il Sangiovese. C'è quindi attenzione al territorio e alle sue uve storiche e questo ha portato nel tempo a riconsiderare il proprio impatto ambientale, tanto da aderire nel 2016 alla certificazione nazionale Viva e a promuovere quella distrettuale, chiamata Minerva. Fra le diverse linee di produzione, spiccano alcuni solisti, fra cui il metodo classico Settimocielo, prima annata di produzione la 2019 in assaggio. Dopo 24 mesi di sosta sui lieviti, ne esce un vino profumato di piccoli frutti rossi e neri - dolci e in parte asprigni - con un cenno di vaniglia; aromi che si ripropongono al sorso, cremoso, vivace e saporito, leggermente amaricante e aderente, con la sapidità che si svela a fine sorso.

(ns)



BRUNORI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Nicolò Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Brunori](#)

Proprietà: famiglia Brunori
Enologo: Carlo e Giorgio Brunori

Il Castello di Jesi Verdicchio Classico San Nicolò Riserva 2020, mette in fila aromi di fiori di taglio, anice e mandorla, con qualche tocco gessoso a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso e intenso, lo sviluppo è dinamico e continuo, con fragranza e sapidità protagoniste nel dare scatto e articolazione anche ad un finale dai ritorni ammandorlati. L'azienda è situata nel Comune di San Paolo di Jesi, in Contrada San Nicolò, ad un'altitudine di 200 metri sul livello del mare, proprio al centro della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Fondata nel 1956 da Mario Brunori, affiancato fin da subito dal figlio Giorgio, oggi è gestita dai nipoti Carlo e Cristina che hanno ereditato dal nonno non solo la sua esperienza, ma anche la passione per la viticoltura. 7 gli ettari a vigneto per una produzione di 50.000 bottiglie per questa piccola realtà produttiva, non isolata in questo areale, a ricordarci delle radici artigianali delle Marche enoiche, benché la crescita delle aziende, specie nel recente passato, è stata tendenzialmente esponenziale, anche in termini quantitativi. Stile essenziale e convincente per le etichette di casa Brunori con vinificazioni in acciaio ed affinamenti in cemento, che esaltano le caratteristiche più intime del Verdicchio, evidenziando una solida confidenza con questa varietà, capace di esprimersi con sempre maggiore leggibilità nel corso degli anni.

(fp)

ZOOM



TARTUFLANGHE, IL TARTUFO D'ESTATE

LOCALITÀ CATENA ROSSA, 7 - PIOBESI D'ALBA (CN)

Tel: +39 0173 361414

Sito Web: tartuflanghe.com

Non solo tartufo bianco, verrebbe da dire. Il tartufo nero più diffuso è il "Tartufo Estivo", di colore nero-bluastro dalla buccia spessa, di consistenza dura al tatto, meno delicato da maneggiare rispetto alle altre varietà di tartufo. In Piemonte il Tartufo Estivo più pregiato si trova nei noccioli ed è di colore bruno scuro. Questa varietà di tartufo ha una stagione molto lunga: si raccoglie tra i mesi di maggio e ottobre. Pur non essendo una varietà particolarmente profumata rispetto alle varietà autunnali, per l'azienda Tartuflanghe a colpire è soprattutto il suo gusto, con sentori che ricordano i funghi, il sottobosco e le nocciole. Da servire sui piatti caldi perché il calore e il vapore ne fanno sprigionare tutta la sua fragranza. Dal 1975, l'azienda Tartuflanghe si occupa di selezionare e certificare soprattutto la qualità del tartufo bianco d'Alba e spedirlo in tutto il mondo, ma non mancano varianti, come nel caso del tartufo nero o altre realizzazioni che vanno oltre il fresco.

RISTORANTE



ENOTECA SIDEWAYS

VIA PADOVA, 8 - VASTO (CH)

Tel: +39 388 805 5054

Sito Web: sidewaysenoteca.com

Alessandro Ciancaglini nel 2006 decide di cambiare vita e seguire la sua grande passione. Dapprima lavorando all'Enoteca Regionale d'Abruzzo poi passando al "Vineree", un' enoteca di Vasto che allora rappresentò l'inizio di una nuova era per la città, e poi ancora al "Caffè Venezia" a Pescara, locale di tradizione con più punti vendita nella città. Nel 2014, finalmente, l'esperienza in prima persona con l'Enoteca "Sideways" (il nome è chiaramente ispirato dal film che proprio in quegli anni ebbe un significativo successo, proprio raccontando di vicende umane legate al vino) a Vasto in provincia di Chieti, sua città natale. Un'idea di enoteca diversa con in carta dai vini naturalmente abruzzesi, ma ben assecondata dai grandi toscani, bianchi e rossi francesi e una selezione di Champagne di lato livello. Ma non solo, è possibile degustare un calice di vino accompagnato dal meglio dei prodotti di territorio, oppure consumare un aperitivo sempre accompagnato da scelte culinarie ben centrate e ambiziose.



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: © Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia

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

