

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 234 - Dal 27 Novembre al 3 Dicembre 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 27 NOVEMBRE AL 3 DICEMBRE 2022

Le Monde
San Felice
Pasini San Giovanni
Di Majo Norante
Casanova di Neri
La Montagnetta
Cantine Buonanno
Tenuta Calimaia
Umberto Cesari
Val di Suga
Kellerei S. Michael Eppan
Tenuta Fertuna
Mezzacorona
Masottina

Zoom: Gerla 1927, Marron Glacé

Ristorante: La Cantina a Castel Monastero - C. Berardenga (SI)



LE MONDE

Doc Friuli Cabernet Franc

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 25.800

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Arcadia Società Agricola](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

All'insegna della vitalità e della concretezza il Cabernet Franc 2019 di Le Monde, un vino ben profilato aromaticamente, tra note erbacee e un frutto croccante e maturo. Affinato per 10 mesi in acciaio, alterna tocchi di edera ed erba fresca a rimandi di piccoli frutti rossi maturi e spezie. In bocca, il sorso possiede una tendenziale morbidezza che nel suo sviluppo propone anche ritmo ed energia, con finale ancora dai toni fruttati. Le Monde, fondata nel 1970 a Villa Giustinian di Portobuffolè, è stata rilevata da Alex Maccan nel 2008 ed attualmente conta su 85 ettari per una produzione annua di 700.000 bottiglie. L'azienda friulana, posta tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto, rappresenta una realtà del tutto a sé stante, perché dal punto di vista agronomico offre una composizione dei propri terreni diversa da quella che s'incontra, in generale, in questa parte d'Italia, con una quasi assoluta prevalenza calcareo-argillosa, mentre non è presente la componente ghiaiosa della pianura friulana. In questo senso, si potrebbe parlare di un vero e proprio Cru a dimensione aziendale, da cui si ottengono vini dalle caratteristiche organolettiche molto discostanti da quelli che tendenzialmente sono prodotti in questo areale. L'età media dei vigneti è di trenta anni, il che aumenta il grado di completezza delle etichette a marchio Le Monde, ormai un punto di riferimento regionale.

(fp)



SAN FELICE

Toscana Igt Chardonnay Avane

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 24,50

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Ottenuto dalle uve Chardonnay provenienti da un vigneto di 3 ettari, prende il nome da "Avane" ovvero l'antico nome dei luoghi che comprendevano anche il borgo di San Felice. Fermentato prevalentemente in acciaio e per una parte in legno, la versione 2020 profuma di gelsomino, glicine, frutta esotica ed agrumi, con tocchi balsamici. In bocca, il sorso è morbido e ricco, dalla progressione fragrante e dal finale in cui tornano i rimandi agrumati. La storia di San Felice, almeno quella più vicina all'oggi, comincia negli anni Settanta del secolo scorso, quando la tenuta è acquisita dal Gruppo Allianz. Il Borgo viene completamente restaurato con interventi che ne valorizzano le caratteristiche architettoniche, fino ad arrivare agli splendori odierni del suo resort e della sua ristorazione. Sul fronte vitivinicolo, i passi non sono meno importanti. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra le realtà più significative della denominazione del Chianti Classico, con una valorizzazione del Sangiovese che ha fatto scuola per anni, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Oggi San Felice, 185 ettari a vigneto per una produzione media di 1.200.000 bottiglie, ma la proprietà conta anche sulla tenuta di Campogiovanni a Montalcino e quella di Bell'Aja a Bolgheri, formando un mosaico produttivo nei migliori terroir della Toscana enoica.

(are)



PASINI SAN GIOVANNI

Doc Valtènesi - Riviera del Garda Lettera C

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gropello

Bottiglie prodotte: 2.080

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agr. Pasini San Giovanni](#)

Proprietà: famiglia Pasini

Enologo: Nico Danesi, Luca Pasini

Si presenta avvolto da una carta color avorio che lo protegge dalla luce, nel caso si avesse la pazienza di aspettarlo, perché promette di migliorare nel tempo. Lettera C, Valtènesi rosa, sperimentazione lunga 3 generazioni e 63 anni - spiega Paolo Pasini - "è il risultato più recente della nostra ricerca dell'identità territoriale della Valtènesi nella coltivazione del Gropello, della familiarità con la vinificazione in rosa e della propensione all'uso dell'affinamento sui sedimenti nobili per reinterpretare la tradizione centenaria del Chiaretto". La scelta del nome è sintomatica della cura dei particolari che caratterizza Pasini San Giovanni. Lettera C, terza lettera dell'alfabeto, è l'iniziale dell'anno di fondazione dell'azienda, il '58; indica il terzo vino da singola uva pensato per un consumo dilatato nel tempo con Arzane e Busocaldo; il vino rosa simbolo della terza generazione della famiglia e, soprattutto, il terzo Chiaretto aziendale, ad affiancare "Il Chiaretto" e "Rosagreen". Questa nuova etichetta rosa, premiata dalla critica dalla prima annata, la 2019, si configura come evoluzione stilistica del Valtènesi Chiaretto verso una longevità spiccata finora poco esplorata. Color rosa tenue luminoso, al naso è fresco e complesso: note di zagara, mandarino, pesca bianca, erbe aromatiche e un accento iodato. Il sorso, secco, delicato ed elegante, è vivace per freschezza e sapidità.

(Clementina Palese)



DI MAJO NORANTE

Doc Aglianico del Molise Sassius Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

Affinato per due anni in barrique, l'Aglianico Sassius Riserva 2015, si presenta alla vista di un bel rosso rubino trasparente e brillante, con qualche accenno granato. Ricco nel suo bagaglio olfattivo che indugia soprattutto su un rigoglioso e maturo fruttato rosso, solcato da lampi speziati. In bocca, il sorso è possente, pieno e corposo, dai tannini serrati e dallo sviluppo continuo, che termina in un finale persistente e dai ritorni fruttati. Di Majo Norante, oggi senz'altro la cantina più importante del Molise, è condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, vero e proprio paladino del Molise enoico. Sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, una zona di confine, che ha anche i suoi risvolti ampelografici e dove i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 140 ettari di vigneto di proprietà condotti a biologico, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Nel ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, che privilegia da sempre le varietà locali, molisane e in parte pugliesi, come il Montepulciano, il Sangiovese, il Bombino, l'Aglianico, la Tintilia, il Trebbiano, la Falanghina, la Malvasia, il Moscato e il Greco, vini dal tratto sicuro e dall'affidabile costanza qualitativa, che hanno reso Di Majo Norante una delle realtà più considerevoli del sud-Italia enologica.

(fp)



CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Etichetta Bianca

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 105.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Casanova di Neri](#)

Proprietà: famiglia Neri

Enologo: Giacomo e Giovanni Neri

LA MONTAGNETTA

Doc Piemonte Freisa Anphora

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Freisa

Bottiglie prodotte: 660

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola La Montagnetta](#)

Proprietà: Domenico Capello

Enologo: Domenico Capello

CANTINE BUONANNO

Campania Igp Falanghina Falange

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Società Agricola Tenuta Buonanno](#)

Proprietà: Francesca e Marica Buonanno

Enologo: Francesco Moriano

TENUTA CALIMAIA

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese e vitigni

complementari a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Niccolò D'Afflitti

Quella che hanno festeggiato al Benvenuto Brunello 2022 non è stata solo un'anteprima. Casanova di Neri - o meglio, la famiglia Neri tutta, composta da Giacomo, Enrichetta, Giovanni, Gianlorenzo e Marianna - quest'anno festeggia, infatti, diversi importanti anniversari: i 50 anni dalla fondazione dell'azienda, i 40 anni dell'Etichetta Bianca, i 25 anni dell'Etichetta Tenuta Nuova, e, infine, la prima annata del nuovo Brunello 2018, dedicato al nonno Giovanni. Una nuova avventura, che segna, una volta in più, il coinvolgimento nelle decisioni importanti delle nuove leve e che oggi vede convivere le creazioni delle tre generazioni: nonno, figlio e nipoti. Ora, ognuna di loro ha la sua idea di Montalcino in bottiglia: l'Etichetta Bianca di Giovanni Neri con cui è iniziato tutto: Brunello tradizionale e fresco, del lato orientale della denominazione, che declinato nell'annata 2018 è vellutato e gentile, dal carattere ematico e decisamente sapido, succoso di amarene e arance dolci; Tenuta Nuova di Giacomo Neri, prima scommessa in zona sud-ovest: Brunello moderno e materico; Giovanni Neri, il Brunello di Giovanni, Gianlorenzo e Marianna, colpo di fulmine lungo la strada di Sesta: Brunello vivace e iodato. Infine, il Cerretalto, il leitmotiv che ha accompagnato tutte le generazioni, scrigno su cui hanno affinato il loro sapere: Brunello ematico e disteso. Fotografia di cinquant'anni di storia di famiglia.

(ns)

Dalle ferrovie alla Freisa. Domenico Capello, per tutti Mimmo, ci scherza sempre. Era impiegato nelle Ferrovie dello Stato, come dice lui, «il lavoro più noioso del mondo». Poi è scoccata la scintilla dell'amore: Mimmo si è innamorato della Freisa. È così che la sua vita è cambiata: da Torino, si è trasferito in campagna, a Roatto, nell'Astigiano, ed è iniziata la sua seconda vita. Oggi coltiva dieci ettari di vigneti, di cui la metà coltivati a Freisa. Dal 2018, sta sperimentando l'anfora: «Con la Freisa provo a fare un po' di tutto. È un vino che va reinventato. Per buona che la fai - dice il vignaiolo - è un vino demodé. Sul mercato non tira. Il vino oggi è emozione, è esperienza». Così è nata l'etichetta Anphora. «Utilizzo la tecnica del rigoverno, con uva in parte sovra matura che viene aggiunta al mosto svinato: questo permette di aver un tannino meno pungente e più piacevole. Ho ascoltato i consigli del professor Vincenzo Gerbi. Il vino nell'anfora respira molto. A differenza del legno, non aggiunge tannini ma mineralità. Non sono un anforista ma sulla Freisa l'anfora mi ha convinto». L'uva arriva da un vigneto antico, nel Comune di San Paolo Solbrito, collina I Ronchi: «È il vigneto più vecchio che abbiamo, con viti del 1935». Al naso è fruttato con leggera nota terrosa, al palato è intenso con un retrogusto di nocciola tostata. Consigliato con un parmigiano stagionato 30 mesi o un bollito misto.

(Fiammetta Mussio)

Cantine Buonanno, nata da un'idea di Francesco Buonanno, capostipite della famiglia omonima, oggi viene condotta dalle sorelle Marica e Francesca Buonanno. Si tratta di una realtà vitienologica, situata a Venticano nell'avellinese. Qui, l'azienda coltiva 36 ettari a vigneto con le classiche varietà di antica coltivazione dell'areale: Aglianico, Fiano e Greco, con la Falanghina a completare il quadro. I primi terreni acquistati risalgono al 2008, con la prima vinificazione del Taurasi avvenuta nel 2012. Dal 2015 arrivano anche i vini bianchi, fino ad arrivare in tempi recentissimi (2021) alla produzione spumantistica. Il portafoglio etichette vede protagonisti tra i vini rossi il Taurasi Taros e l'Irpinia Aglianico Ventisali. La cantina produce anche due spumanti da uve Falanghina: un Brut e un Extra-Dry, rispondendo alle sempre maggiore richiesta di questa tipologia, ormai diventata un elemento fondamentale della gamma produttiva delle cantine del Bel Paese. Più articolata la proposta bianchista, con il Greco di Tufo Gioris, il Fiano d'Avellino Martes, il Fiano dolce Mekaris e la Falanghina Falange, oggetto del nostro assaggio. La versione 2016 possiede colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso i profumi sono da quelli di fiori e frutti bianchi con una leggera nota ammandorlata. In bocca, il sorso è fresco continuo e sapido, dal finale pulito con cenni agrumati.

(fp)

Sono le colline della località Cervignano che hanno fatto innamorare Lamberto Frescobaldi del territorio di Montepulciano, dove a suo dire non avrebbe mai pensato a una Tenuta di famiglia nonostante i piacevoli ricordi d'infanzia tra questi suggestivi paesaggi. L'incontro quasi casuale con le colline della Tenuta Corte alla Flora, precedentemente proprietà di Sergio Cragnotti, è ricco di aneddoti ma è la storia della famiglia Frescobaldi a essere protagonista, con il nome scelto per la nona delle Tenute dell'universo toscano del gruppo. Il nome Calimaia è una libera rievocazione di "calimala" l'antica corporazione fiorentina dei commercianti di tessuti, di cui la famiglia faceva parte ai tempi in cui nel 1390 l'antenato Lionardo di Niccolò Frescobaldi era sindaco proprio della città di Montepulciano. Ben 70 gli ettari complessivi di cui inizialmente 33 vitati, cui già se ne sono aggiunti 7 con l'obiettivo di arrivare a 60 (per 350.000 bottiglie equivalenti) in un terroir dal clima continentale con suoli ricchi di fossili marini, sabbia e argille bianche. Il debutto è affidato al Vino Nobile di Montepulciano 2019, denominazione che secondo Lamberto Frescobaldi ha un enorme potenziale inespresso da valorizzare, partendo proprio dalle caratteristiche del vigneto e del Sangiovese che qui esprime un frutto contraddistinto da volume e intensità ma anche spezzature eleganti e tannini vellutati.

(Chiara Giovoni)



UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Sangiovese Resultum

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 72,00

Azienda: [Società Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: Maurizio Bassi

Vinificato per la prima volta in anfora e cemento, il Sangiovese Resultum 2015, è affinato per lungo tempo ma senza l'intervento del legno ed è ottenuto nel Podere Miravalle di proprietà della Umberto Cesari. Profuma di mora, ribes e mirtillo, con tocchi di erba aromatica e spezie dolci. In bocca, il sorso è dapprima caldo e avvolgente, per poi farsi sapido e succoso, terminando con una bella nota di sottobosco. L'impresa vitivinicola Umberto Cesari rappresenta per l'Emilia Romagna enoica, un punto di riferimento per numeri, storia e qualità. Le prime bottiglie prodotte hanno in etichetta l'annata 1965 e, da allora, le vicende di questa realtà con sede a Castel Pietro Terme, nel bolognese, hanno scritto un percorso fitto di successi commerciali, raggiungendo i più importanti mercati internazionali e rappresentando, inoltre, una delle imprese vitivinicole più antiche della zona. Oggi la cantina detiene oltre 350 ettari a vigneto (comprensivi anche di quelli in affitto), che si trovano sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini che vanno dai 200 ai 400 metri sul livello del mare. Da tali superfici si ricava una produzione media di 3.500.000 bottiglie all'anno, che arriva dai vigneti situati in vari poderi: La Casetta, Parolino, Cà Grande, Laurento, Liano, Miravalle, Tauleto, acquisiti nel tempo dalla famiglia, che da sempre ha creduto nelle potenzialità di questo areale.

(fp)



VAL DI SUGA

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Lago

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Val di Suga](#)

Proprietà: Angelini Wines Estates

Enologo: Andrea Lonardi, Pietro Riccobono e staff tecnico aziendale

In occasione dell'anteprima Brunello di Montalcino 2018, Val di Suga ha svelato la sua nuova immagine che rappresenta al meglio il lavoro compiuto e gli investimenti fatti in azienda dopo il 2015. Nella nuova cantina, l'azienda ha potuto, negli ultimi anni, lavorare su vinificazione e affinamento per garantire ai vini grande eleganza e qualità. Eleganza e qualità che, insieme al rispetto della storia aziendale e al legame con il territorio, si ritrovano nel re-branding del logo e nel restyling delle etichette. I vini dell'annata 2018 rappresentano i primi frutti di questo lavoro e destano quindi, al netto di una annata molto particolare, grande curiosità. Tra questi va segnalato, Vigna del Lago, un Brunello proveniente dall'omonima vigna sita sul versante nord di Montalcino, caratterizzata prevalentemente da suoli argillosi. Questo vino, dalla veste rosso rubino intenso e brillante, con sfumature granate, si presenta al naso elegantissimo, con piacevoli e immediati sentori di ciliegia, viola e una leggera speziatura. Con l'ossigenazione si percepiscono nitidamente anche note balsamiche, di cuoio, chiodi di garofano, melagrana, vaniglia, canditi e una nota di chinotto. L'ingresso in bocca è fresco, con un tannino di carattere ma elegante e ben integrato. Al palato conquistano la morbidezza, l'equilibrio e la complessità. Il finale, lungo ed elegante, è su fresche note di chinotto, liquirizia e cacao.

(Paolo Lauria)



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Bianco Appius

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot

Bianco, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 135,00

Azienda: [Produttori San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

L'Appius di San Michele Appiano, cantina ormai tra i top player dell'Alto Adige enoico, è quello che potremmo definire un "vino da sogno", nella sua completezza ma anche il "vino di un sogno", quello di uno dei più importanti winemaker altoatesini, Hans Terzer. Un vino che progressivamente è diventato anche simbolo di una delle aziende vitivinicole più importanti dell'Alto Adige (385 ettari a vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie). Ottenuto da un meticoloso lavoro di selezione tra le partite dei vari vitigni a bacca bianca che lo compongono - Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon e Pinot Bianco - ha di slancio declinato magistralmente una annata positiva, la 2018, anche a queste latitudini. E proprio la cura in fase di cernita tra le uve provenienti da vecchi vigneti, ormai stabilmente impiegati per la realizzazione della cuvée, e quelle provenienti da vigne più giovani ritenute però congeniali all'interpretazione dell'annata e al raggiungimento degli obiettivi enologici di Terzer, hanno dato vita, ma non è la prima volta che accade, ad un vino da ricordare. La versione 2018 è un vino che emoziona, già ben profilato ma ancora giovane. Il suo bagaglio aromatico spazia dalla frutta esotica agli agrumi, dalle erbe officinali alle spezie, con una bella nota mentolata a fare da cornice. In bocca, il sorso è pieno, ricco e succoso, dallo sviluppo ampio e dal finale intenso e fragrante.

(are)



TENUTA FERTUNA

Toscana Igt Rosso Celeo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

Il Celeo è un blend a base di Cabernet Sauvignon e Merlot, fermentato in parte in acciaio e in parte in legno, affinandosi per 12 mesi in barrique, e si inserisce nel solco dei classici Supertuscan, prodotti in Maremma e dotati di generose caratteristiche gusto-olfattive. La versione 2018 profuma di mirtillo e spezie su base balsamica. In bocca, il sorso è succoso e intenso, non privo di fragranza e dall'articolata dotazione tannica, che termina in un finale ampio e persistente. La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova a Gavorrano in Maremma, domina i 145 ettari di terreni e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). L'offerta aziendale è ben articolata in un ventaglio di etichette che comprende, oltre al vino in assaggio: Messio (Merlot in purezza), Lodai (Cabernet Sauvignon in purezza), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Vermentino, Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Droppello, (vino nato per volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta da Sangiovese vinificato in bianco), Rosé (Sangiovese) e Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot).

(fp)



MEZZACORONA

Doc Teroldego Rotaliano Superiore
Musivum Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: 4.857

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: **Mezzacorona Società**

Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Il Teroldego Rotaliano della linea "Musivum", che in latino significa "mosaico", è una delle tessere fondamentali del mosaico enoico, che Mezzacorona ha cominciato a costruire nel 2015. Ogni tessera (6 da diverse aree viticole del Trentino) è l'espressione massima di piccoli appezzamenti/parcelle, dei produttori proprietari di questi veri e propri Cru, individuati dopo una zonazione su piccola scala che il gigante cooperativo trentino ha avviato da anni insieme ai suoi soci. Prodotto in tiratura limitata e ottenuto da 5 Cru (Bagolari, Fron, Novali, Praelisi e Rauti) individuati in 9 vigneti di 8 soci per 3 ettari complessivi, il Superiore Riserva 2016, affinato per 16 mesi in legno e per una piccola quota in terracotta, profuma di piccoli frutti rossi, spezie e tocchi di liquirizia. In bocca, il sorso è continuo e ben profilato, dalla struttura tannica solida e dal finale arioso dai lampi balsamici. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia non solo in virtù dei numeri (2.800 ettari a vigneto per 48.000.000 bottiglie) e di marchi come Rotari, per restare in Regione, e Feudo Arancio in Sicilia, ma anche per la capacità di offrire una base qualitativa sempre costante e diffusa su tutto il proprio portafoglio etichette, realizzando vini di facile approccio, enologicamente perfette, che fanno da traino a singolari e significative micro-produzioni, assolutamente encomiabili.

(fp)



MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore Extra Dry Contradagranda

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: **Masottina**

Proprietà: famiglia Dal Bianco

Enologo: Adriano Dal Bianco

Un Prosecco "morbido" e zuccherino, ideale anche per esaltare un risotto giallo, soprattutto se c'è la ostrica Clò della laguna veneta a fare da contraltare. È il Contradagrand Extra Dry di Masottina che, assieme al brut R.D.O. Ponente, è stato proposto in abbinamento al Risotto Milano-Venezia dello chef Giuseppe Postorino, nuovo piatto icona del ristorante L'Alchimia di Milano assaporato durante la Wine Week 2022. Il connubio/contrasto è tra la sapidità dell'ostrica, l'amarognolo speziato dello zafferano e le note dolci di mela verde, susina, pera e albicocca che si alternano ad accenni floreali del Prosecco. Un abbinamento inatteso, che fa varcare al Prosecco di Conegliano Valdobbiadene i confini dello spumante da aperitivo o per piatti di solo pesce. Il Contradagrand Extra Dry di Masottina nasce con uva Glera vendemmiate tra fine agosto e inizio settembre. L'azienda della famiglia Dal Bianco ha sede a Castello Roganzuolo, ha 75 anni di storia alle spalle, 280 ettari di vigneto e produce sette milioni di bottiglie l'anno. La cantina pratica la vinificazione verticale, cioè sfrutta la forza gravità senza uso di pompe. Il mosto fermenta in tini di acciaio a 15°-18°C. Successivamente il vino resta in autoclave per circa tre mesi per la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti alla temperatura di 13°-14°C, per poi essere imbottigliato. Affina in acciaio per circa un mese prima di essere messo in commercio.

ZOOM



GERLA 1927, MARRON GLACÉ

CORSO VITTORIO EMANUELE II, 88 - TORINO

Tel: +39 011 545422

Sito Web: www.gerla1927.com

Il marrone sciropato e ricoperto da una glassa di zucchero: è questa la celeberrima ricetta del marron glacé, uno dei dolci tipici dell'autunno. La castagna marrone diventa così morbida, zuccherina e golosissima. Da Gerla 1927, storica pasticceria con sede nel cuore di Torino, si possono trovare i celebri marron glacé artigianali preparati seguendo la ricetta tradizionale. Tutta la lavorazione avviene nei locali del laboratorio in via Giotto 43 e ha inizio con un'attenta ricerca della materia prima: i marroni selezionati provengono unicamente dalla Valle di Susa e dalla Valle Pesio, e devono essere di media dimensione, per rimanere morbidi all'interno e croccanti all'esterno. I marron glacé sono ottimi da gustare da soli ma ancora di più se impiegati in ricette della pasticceria come il caratteristico dolce Monte Bianco, che Gerla 1927 produce nella versione "Per Elisa" (crema di marron glacé, marron glacé in pezzi, gelée di cassis profumato con del gin, e una ganache montata con panna, cioccolato bianco, vaniglia e crema di marroni).

RISTORANTE



LA CANTINA A CASTEL MONASTERO

LOCALITÀ MONASTERO D'OMBRONE, 19 - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Tel: +39 0577 570001

Sito Web: www.castelmonastero.com

Castel Monastero, antico borgo medioevale e "buen retiro" della famiglia senese Chigi Saracini non lontano da Castelnuovo Berardenga - Siena, oggi è un sofisticato resort, membro di The Leading Hotels of the World. Protagonisti dell'ospitalità d'eccellenza del luogo anche i suoi due ristoranti: "La Cantina", dove le materie prime locali si esaltano nella loro purezza senza essere contaminate da complesse rielaborazioni e "La Contrada" dall'approccio più strutturato ed imperniato sull'alta cucina, crocevia tra classicità e creatività contemporanea. Tutte le suggestioni più squisitamente autunnali nell'abbinamento con i vini della Tenuta di Arceno, provati di recente a La Cantina, insieme a piatti quali la quaglia arrosto, crema di porcini, chiodini marinati; risotto alla zucca, crema di erborinato, zucca marinata e tartufo, filetto di vitello, carota fondente, salsa carote, tenero di cioccolato, cremoso alla nocciola con inserto di mandorle, spuma di castagna, sorbetto al mandarino e brandy.

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: © Cantine Buonanno

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