WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 251 - Dal 26 Marzo al 1 Aprile 2023 - 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 26 MARZO AL 1 APRILE 2023

Vigneti di Ettore
Hofstätter
Tenuta Santa Maria
Le Farnete
Masi
Cantine Dei
La Scolca
Rocca Sveva
Cantina Fonzone
Eleva
Graziano Prà
Accordini Igino
Sartori
Tenuta Luce

Zoom: Panificio Sant'Agnese - Colomba Pasquale Tradizionale
Ristorante: Pizzeria Du De Cope - Verona

I VINI DI WINENEWS





VIGNETI DI ETTORE

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Molinara, altre varietà tradizionali
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Azienda Vinicola Vigneti di Ettore
Proprietà: famiglia Righetti
Enologo: Gabriele Righetti

Vigneti di Ettore - dove Ettore è il nome del nonno dell'attuale gestore di questa piccola realtà e nella quale ha lavorato a lungo - è un altro esempio della dinamicità del territorio della Valpolicella, che sta vedendo crescere sempre di più il numero delle nuove imprese vitivinicole in mano ad una giovane imprenditoria. Nata nel 1930 è oggi il "regno" di Gabriele Righetti, nipote, appunto di Ettore. Con l'attuale fisionomia aziendale arrivata nel recente passato, precisamente nel 2011, quando Gabriele decide, fresco di studi in enologia, di seguire direttamente i propri vigneti (18 ettari in biologico, allevati prevalentemente a "pergoletta") e di imbottigliare il proprio vino (per una produzione complessiva che sta sulle 70.000 bottiglie annue) nella sua cantina situata a Negrar. Corvina, Corvinone, Rondinella (ma anche Molinara, Oseleta e Pelara) sono, evidentemente, i vitigni locali di riferimento che forniscono la materia prima per un portafoglio etichette aziendali anch'esso all'insegna delle denominazioni tradizionali dell'areale veronese. L'Amarone 2018 propone un profilo olfattivo ben centrato sul frutto rosso, non privo di slanci fragranti e addirittura croccanti, che si unisce ad una base speziata con tocchi affumicati e di sottobosco. In bocca, il sorso possiede dinamica e dolcezza, sviluppo solido e compatto e finale ancora tonico con richiami agrumati e tendenzialmente erbacei. **(fp)**



HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Müller Thurgau Michei di Michei

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Müller Thurgau
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Weingut J. Hofstätter
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: Markus Heinel

Martin Foradori, vignaiolo di quarta generazione e personaggio dinamico e di grande intuito imprenditoriale, è senz'altro uno dei protagonisti del successo enologico altoatesino. La sua azienda ha, nel corso degli anni, impresso un ritmo incalzante alla sua ascesa, trasformandosi in un vero e proprio modello per l'intero Sud Tirolo enoico. Attualmente, gli ettari coltivati a vigneto sono 55 e la produzione complessiva si aggira su oltre 800.000 bottiglie, spaziando su un ricco portafoglio etichette in cui il ruolo di protagonisti assoluti sono i bianchi dell'areale. Nel 2014, nasce invece l'incontro di Hofstätter con il Riesling, varietà per scelta non coltivata nei propri vigneti altoatesini, con il progetto Weingut Dr. Fischer - Bocksteinhof, nel cuore della Mosella enoica. I vini dell'azienda di Termeno possono contare su una qualità media altissima e costante, ponendo il marchio Hofstätter fra le principali firme del Bel Paese in bottiglia e tra i principali elementi dinamici di tutto un territorio. Agrumi, frutta gialla, fiori di glicine e camomilla, erbe di montagna, si alternano insieme ad un timbro minerale nel bouquet decisamente invitante e complesso del Müller Thurgau Michei di Michei 2021, ottenuto in alta quota. Fragrante e succoso il sorso ben spinto da una decisa spina acida a cui fa sponda un ritorno sapido ben amalgamato al frutto, terminando in un finale lungo ed agrumato. **(are)**



TENUTA SANTA MARIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Tenuta Santa Maria S. Agricola
Proprietà: famiglia Bertani
Enologo: Stefano Gabrieli, Matteo Bernabei, Franco Bernabei

Ha tutte le cose al suo posto, l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2016 di Tenuta Santa Maria: la dolcezza della ciliegia matura - insieme alla freschezza delle erbe aromatiche e del sottobosco e al salmastro delle note iodate - a dare rotondità e vivacità al vino, che in bocca aderisce bene, lievemente amaricante e lungamente sapido in chiusura di sorso. Coerente con l'assaggio del campione di botte dell'annata 2018 fatto all'anteprima di Verona, dove il tannino ancora ruvido lasciava comunque ben trasparire gli altri tratti caratterizzanti. Dalla Tenuta Santa Maria esce un solo Amarone ed è la Riserva, per rimarcare quanto significhi questo vino e la tradizione enologica veronese per quest'azienda che ha origini radicate nel lontano 1567, anno a cui risalgono le prime testimonianze dell'attività vitivinicola della famiglia Bertani in Valpolicella. Alla storica cantina di Arbizzano di Negrar si aggiunge una tenuta nel Soave nel 1850, dando forma all'azienda odierna che nel 2011 ha incontrato la strada del Gruppo Angelini, holding farmaceutica che ne ha acquisito parte delle proprietà e il marchio. Dal brolo di Villa Mosconi - villa veneta settecentesca acquisita dai Bertani nel 1953 - provengono tutti i Valpolicella della famiglia: l'Amarone, ovviamente, il Ripasso, il Valpolicella Superiore e il Recioto. A Pieve di Colognola, invece, producono le etichette bordolesi e i bianchi. **(ns)**



LE FARNETE

Docg Carmignano Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Tenuta Le Farnete
Proprietà: Enrico e Dario Pierazzuoli
Enologo: Lorenzo Landi

Il Carmignano Riserva Le Farnete, ottenuto da un uvaggio di Sangiovese in prevalenza e Cabernet Sauvignon, matura in barrique per un minimo di 12 mesi a seconda delle diverse caratteristiche delle annate. La versione 2020 profuma di frutta rossa fragrante con tocchi affumicati e di erba tagliata su base speziata. In bocca, il sorso è succoso e saporito, dallo sviluppo continuo e dolce e dal finale ampio e goloso su toni ancora speziati ed erbacei. La famiglia Pierazzuoli è proprietaria della Tenuta Le Farnete nella denominazione di Carmignano - acquisita nel 1994 e costituita da 10 ettari a vigneto - e della Tenuta Cantagallo che si trova nella zona di produzione del Chianti Montalbano - acquistata negli anni '70 del secolo scorso e dotata di 30 ettari di vigna – dove si producono in totale 65.000 bottiglie. In entrambe le realtà si produce anche olio e sono ospitate due strutture ricettive, oltre alle cantine. Nella prima si coltiva in prevalenza Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Aleatico, nella seconda, Sangiovese, Merlot, Syrah, Colorino, Trebbiano e Malvasia. Entrambe le strutture produttive effettuano gli affinamenti con legni grandi, tonneau e barrique, nuove e di secondo e terzo passaggio. Lo stile dei vini è ben leggibile e, in generale, ha un approccio moderno che ricerca maturità e dolcezza del frutto, ben assecondate da un sobrio, ma non secondario, supporto dei legni di affinamento. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo allo scaffale: € 59,00
Azienda: Masi Agricola
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: staff tecnico aziendale

Fra i capisaldi delle variegate selezioni di Amarone a marchio Masi c'è senz'altro il Costasera, una garanzia costante e prodotto fin dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso. La versione Riserva 2017 profuma di frutti rossi e neri dolci e maturi, fiori, erbe aromatiche, spezie e balsami e trova un'ottima corrispondenza al palato dove emergono ancora note fruttate e speziate in un contesto di raffinata eleganza tannica e una vitale e dinamica acidità, il lungo finale è ben supportato dal ritorno balsamico. La famiglia Boscaini negli ultimi decenni ha contribuito come poche al successo dell'Amarone, principale portabandiera dei rossi veronesi nel mondo. Oggi, presidente della cantina è Sandro Boscaini, che, insieme ai figli Raffaele, Alessandra, Giacomo e Anita, tesse costantemente le fila di una delle realtà più significative della viti-enologia nazionale, contando su proprietà e collaborazioni come quelle con Serego Alighieri (anche in Toscana nei Poderi del Bello Ovile), Conti Bossi Fedrigotti in Trentino e producendo vini anche in Argentina con Masi Tupungato. Gli ettari vitati di proprietà sono 550 per una produzione complessiva di 3.950.000 bottiglie, ciò nonostante, sensibilissima è l'attenzione ai diversi Cru e alla conduzione viticola da parte dei conferitori, tutti seguiti con maniacale rigore, a garantire etichette sempre in buona sintonia con il loro territorio d'origine.

(are)



CANTINE DEI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agr. Maria Caterina Dei
Proprietà: Maria Caterina Dei
Enologo: Marco Maiani, Paolo Caciorgna

Il Nobile di Montepulciano 2020 matura per 18 mesi in legno grande. I suoi profumi rimandano alla ciliegia matura e alla marasca con tocchi rinfrescanti di viola su cenni affumicati e generosa base speziata. In bocca, il sorso si distende morbido e tendenzialmente dolce, con articolazione tannica piena, sviluppo continuo e finale persistente dai richiami di nuovo fruttati e speziati. Nel 1964, Alibrando Dei acquista i terreni di Bossona dove viene impiantato il primo vigneto. Negli anni Settanta arriva l'acquisto della proprietà di Martiena e della villa annessa, ancora oggi sede aziendale e della cantina. Ma sarà il 1985 l'anno in cui esce la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano a marchio Dei. Oggi a guidare l'azienda c'è Caterina Dei che dal 1991 ha indirizzato la cantina di famiglia su un percorso qualitativo di tutto rispetto, conducendola tra le migliori realtà di Montepulciano. I vigneti si trovano nelle sottozone di Martiena, Bossona, La Piaggia e La Ciarliana (quest'ultima compresa nel progetto consortile "Pieve" per la costituzione delle Unità Geografiche Aggiuntive), ad un'altezza media di 300 metri ed occupano una superficie di 60 ettari, per una produzione media annua di 250.000 bottiglie. I vini sono ben focalizzati stilisticamente da un tocco sobriamente moderno e generoso e possiedono strutture robuste, frutto sempre in primo piano e buon apporto del rovere.

(fp)



LA SCOLCA

Docg Gavi Brut Soldati

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola La Scolca
Proprietà: famiglia Soldati
Enologo: Roberto Lazzaro

La Scolca, azienda ultracentenaria che da sempre fa eccellenti Gavi, da trent'anni propone anche un apprezzato spumante metodo classico che ben si giova della versatilità del Cortese, il vitigno caratteristico del territorio del Gavi che comprende 11 Comuni della provincia di Alessandria. La caratteristica di mineralità e freschezza del Cortese che troviamo nel vino fermo espressione di questo vitigno è ben riportata nel Metodo classico "e un affinamento di almeno 24-36 mesi ne esalta le caratteristiche", sottolinea il direttore della Cantina della famiglia Soldati, Roberto Lazzaro, in occasione della presentazione a Roma, presso il ristorante Roland all'interno dello Spazio Field di Palazzo Brancaccio, del Metodo Classico Brut Docg e della versione Rosè. Questo Brut Metodo classico è caratterizzato da profumi molto intensi e freschi "e questa interessante possibilità olfattiva ci ha dato grande soddisfazione", ha osservato Chiara Soldati. Nel bicchiere questo spumante Brut presenta un colore giallo paglierino, con spuma fitta e morbida e un perlage minuto e continuo. Il profumo è intenso e persistente, da una prima impressione fruttata si passa a delicati sentori di fiori bianchi che sfumano in un complesso morbido ed elegante. Il sapore è fresco, franco, molto equilibrato, delicatamente acidulo, con gradevole sentore di mandorla. Si adatta ad ogni pranzo e occasione di brindisi.

(Cristina Latessa)



ROCCA SVEVA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 38,50
Azienda: Cantina di Soave Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo d'Agostin

Realtà storica e dal presente significativo, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai vasto. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda e, naturalmente, comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini e per la produzione ad Indicazione Geografica Tipica nonché, per la Valpolicella a recitare il ruolo di protagonista sul fronte rossista. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha dimostrato di saper conciliare quantità e qualità con confortante costanza qualitativa, conquistando svariati mercati internazionali. L'Amarone della Valpolicella Riserva 2017 a marchio Rocca Sveva, che raccoglie il meglio della produzione della cantina con sede a Soave, svela un bagaglio aromatico contraddistinto dalle note di ciliegia, frutti di bosco, cioccolato e sottobosco. In bocca, il sorso è potente, dall'articolazione tannica morbida e ben profilata, che ritrova in un finale avvolgente e denso rimandi fruttati e tocchi balsamici.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











CANTINA FONZONE

Doc Irpinia Falanghina Le Mattine

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Fonzone
Proprietà: famiglia Fonzone Caccese
Enologo: Francesco Moriano, Luca d'Attoma

La cantina nata a Paternopoli nel 2005 riporta nel suo nome quello di Lorenzo Fonzone Caccese, ex chirurgo datosi alla viticoltura con l'obbiettivo di produrre etichette che sapessero esprimere tutte le potenzialità enologiche del territorio irpino. Una realtà che oggi conta su 37 ettari vitati complessivi, da cui si ricavano 100.000 bottiglie. La materia prima arriva da vari areali del territorio: Scorzagalline di Paternopoli fornisce le uve per i Taurasi, Arianello di Lapio produce quelle per il Fiano e Santa Paolina quelle per il Greco. Questo per rimanere alle tipologie fondamentali, che la cantina declina rispettivamente con il Taurasi Riserva Scorzagalline, il Fiano e il Fiano Sequoia Riserva, il Greco e il Greco Oikos Riserva, alle quali affianca, prima fra tutte, la Falanghina (ma viene prodotto anche un Rosato da Aglianico in purezza e un rosso, il Mattodà, sempre ottenuto da questa varietà). La filosofia produttiva aziendale si muove nel solco di una viticoltura sostenibile (per esempio, senza l'utilizzo dei fertilizzanti e praticando l'inerbimento interfilare), mentre in cantina dominano i contenitori in cemento, cocciopesto e terracotta. La Falanghina Le Mattine 2021 profuma di frutta gialla fresca, tocchi di pietra focaia e fiori leggermente appassiti. In bocca domina la sapidità, ottimamente bilanciata dal frutto e dall'acidità, terminando con abbondanti cenni agrumati. **(are)**



ELEVA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Piovesole

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Covina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Teroldego, Merlot, Oseleta
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Società Agricola Eleva
Proprietà: Raffaella Veroli e Davide Gaeta
Enologo: Raffaella Veroli

Il nome "Piovesole" mi piace molto e mi fa immaginare i raggi solari che raggiungono i filari dei vigneti di Eleva adagiati su versanti in pendenza, condizione privilegiata per la qualità delle uve. Tuttavia la sua genesi è diversa. "Mi è stato suggerito da una novella di Cesare Pavese - racconta Davide Gaeta - in cui lo scrittore piemontese descrive un momento in cui dopo la pioggia arriva il sole e la luce nel vigneto diviene magica. Mi ha entusiasmato. Ho messo insieme due parole, piove e sole, e ho registrato il nome". È poetico e dolce. Di una dolcezza "timida" come quella che si avverte al sorso di questo Amarone, conferita dalla ricchezza glicerica e non dal residuo zuccherino. Un risultato ottenuto con un'attenta scelta del momento di vendemmia delle uve che compongono il blend, scelta orientata a produrre un vino secco con quella freschezza - filo rosso dei vini di Eleva - che gli conferisce grande bevibilità. Presenta, insieme alla ciliegia, note speziate di pepe nero conferite in particolare dal 20% di Corvinone, mentre il colore più intenso rispetto a quello delle autoctone della Valpolicella si deve alla presenza nel blend di alcune varietà non aromatiche che fanno parte del patrimonio dell'azienda. Proviene da un singolo vigneto, come tutti i vini di Eleva - 6 ettari accorpati su 18 terrazze sostenute da muretti a secco, le tradizionali "marogne" - e con la 2018 debutta la sua certificazione bio. **(Clementina Palese)**



GRAZIANO PRÀ

Doc Soave Classico Otto

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola di Graziano Prà
Proprietà: Graziano Prà
Enologo: Graziano Prà

Graziano Prà, fondatore dell'omonima cantina, si definisce un purista, territoriale e indipendente con una missione: produrre vini solo con uve autoctone allevate in regime biologico sui quaranta ettari dislocate sulle colline dai terreni vulcanici del Soave e sugli otto ettari delle colline della Valpolicella. Ne è un esempio Otto, 100% da uve Garganega provenienti da vigneti di 30-60 anni che si trovano a Monteforte d'Alpone e dedicato al Border Collie di Graziano Prà. Otto è un vino elegante capace di evolvere nel tempo, come emerso dal confronto di una vecchia annata (2012) tra bottiglie chiuse con tappo a vite e bottiglie chiuse con tappo di sughero. Graziano Prà, infatti, partendo proprio dalla volontà di mettere in risalto le potenzialità del Soave, trovando la migliore soluzione per l'affinamento e l'evoluzione in bottiglia, e, al contempo, garantendo omogeneità nella produzione ed efficienza nella esportazione, ha condotto nel corso degli anni una serie di sperimentazione e ricerche che hanno portato a una decisione rivoluzionaria. Oggi l'intera produzione dei bianchi della cantina ha una chiusura a vite e l'imprenditore assicura: è un vantaggio su tutta a linea. Tornando a Otto 2012, a naso si presenta con un bouquet di aromi floreali, dal biancospino al gelsomino, con note di pesca, albicocca, mela verde e mandorla. Al palato Otto 2012 con tappo a vite presenta freschezza minerale e sapidità.



ACCORDINI IGINO

Docg Amarone della Valpolicella Le Bessole

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 38.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Cantina Accordini Igino
Proprietà: Guido Accordini, Liliana Righetti
Enologo: Guido Accordini

Il vigneto Le Bessole e la cantina Accordini Igino hanno un legame che dura da oltre 200 anni. La storia della cantina nasce infatti nel 1821 e quel Cru a Moron di Negrar - nel cuore della Valpolicella, era già in possesso della famiglia, dove usava passare il tempo libero. Gli ettari vitati allora erano tre mentre oggi sono diventati 35, distribuiti fra la Valpolicella Classica e quella "più ampia" della val d'Illasi, a Tregnago. I vitigni piantati sono quelli tradizionali locali rossi, che confluiscono tutti insieme in 220.000 bottiglie prodotte in media annualmente. Dalle Bessole e dai suoi terreni calcarei non producono solo questo Amarone, ma anche un Valpolicella Superiore, un Corvina in purezza e un altro Amarone chiamato Le Viole, che raccoglie i grappoli di alcuni filari delle Bessole (una sorta di Cru nel Cru) vicino ai quali nascono spontaneamente quei fiorellini viola cui il vino è dedicato. Da Tregnago invece arriva il terzo Amarone aziendale, chiamato Corno Marani, coltivato su terreni argillosi. L'annata 2018 non è stata semplice meteorologicamente parlando: dopo mesi abbastanza umidi, un autunno caldo ha aiutato a portare a buona maturazione le uve, a discapito però di qualche punto di acidità. L'Amarone 2018 della famiglia Accordini riesce a gestire bene il grado alcolico, risultando un vino gentile e succoso, saporito di ciliegia e vaniglia con un piacevole tocco di cacao e liquirizia. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella I Saltari Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Bottiglie prodotte: 6.950
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori
Proprietà: famiglia Sartori, Cantina Sociale Colognola ai Colli
Enologo: Franco Bernabei, Luca Bonetti

I Saltari sono i vigneti di casa Sartori nella zona più a Est della Valpolicella e qui la cantina veronese, ormai giunta alla quarta generazione, ha scommesso su un progetto di valorizzazione di alcune microzone. L'Amarone I Saltari Riserva 2015 matura in legno grande, tonneau e barrique per 48 mesi e poi passa un anno in bottiglia prima della commercializzazione. Al naso, si susseguono rimandi frutta rossa in confettura, al tabacco, al sottobosco e alle spezie. Poderoso il sorso dall'attacco dolce e dallo sviluppo denso che termina in un finale persistente di nuovo sui frutti rossi. Sartori è ormai uno dei marchi più significativi della Valpolicella. Negli anni Novanta del secolo scorso, ha assorbito la cantina Sociale di Colognola ai Colli, consolidandosi grazie alla nuova generazione rappresentata da Andrea, Luca e Paolo Sartori. Nel 2003 l'accordo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi e nel 2008 l'acquisizione della cantina friulana Mont'Albano. Ma tutto è cominciato negli anni Sessanta del Novecento, periodo in cui sono state gettate le basi di questo marchio tra i più importanti del distretto enoico veronese. Oggi il mosaico di etichette è vasto, con numeri non certo confidenziali: sono 15 i milioni di bottiglie prodotte, ottenute dai vigneti di proprietà (120 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave), insieme al lavoro di viticoltori selezionati, che forniscono la materia prima. **(fp)**



TENUTA LUCE

Docg Brunello di Montalcino Luce

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Società Luce della Vite
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Stefano Ruini

Maturato per 24 mesi in legno grande, il Brunello di Montalcino Luce 2018 possiede nitidi sentori di mirtilli e ribes, succo di melograno e delicate note floreali di violette con tocchi speziati e balsamici e completato da una nota boisé appena affumicata. Carnoso e succoso il sorso, ben bilanciato tra sapida acidità e frutto, tannini lunghi e setosi completano il profilo gustativo di tutto rispetto per armonia e bevibilità. Luce Brunello nasce come tributo alla terra di Montalcino e alla sua tradizione enologica. In particolare, sono le uve Sangiovese del vigneto Madonnino ad essere destinate alla produzione di Luce Brunello. L'azienda (nata nel 1993 dall'intuizione di Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi e oggi parte dei possedimenti della griffe fiorentina a Montalcino, insieme a Castelgiocondo) si trova nel quadrante sud-ovest della denominazione e si estende per 249 ettari con 88 ettari a vigneto, 11 dei quali iscritti all'albo del Brunello di Montalcino. Alla base della filosofia di Tenuta Luce vi è l'idea che il vino debba essere la più naturale espressione del luogo dove viene prodotto, oltre che delle caratteristiche specifiche delle uve da cui è ottenuto. Ogni intervento dell'uomo avviene in forma minimale e non invasiva, attraverso pratiche agronomiche sostenibili in vigna, insieme ad operazioni di cantine all'insegna della modernità ma, al contempo, tendenzialmente ridotte. **(are)**

ZOOM

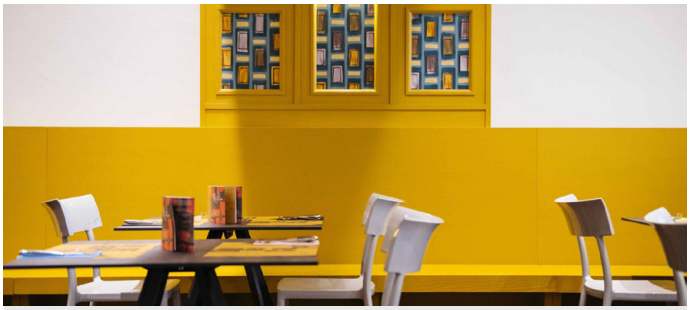


PANIFICIO SANT'AGNESE, COLOMBA PASQUALE TRADIZIONALE

LA MATTERA, LARGO BONFANTE - RIETI
Tel: +39 0746 483723
Sito Web: www.panificiosantagnese.it

Il Panificio Sant'Agnese, che fa parte della società Lievita con sede a Monterotondo romano (con i marchi "La Mattera", "Acqua e Farina", "Dolce e Salato" e "Il Fornaio"), propone uno dei più tradizionali dolci del panorama nazionale. La colomba pasquale o colomba di Pasqua è un tradizionale pane dolce italiano, con un impasto fatto in maniera simile al panettone e modellato a forma di colomba, assumendo varie forme e varianti. La colomba pasquale fu commercializzata per la prima volta a Milano negli anni trenta del Novecento dalla Motta proprio come versione pasquale del panettone e da allora si diffuse in Italia e all'estero. La Colomba è il dolce pasquale per eccellenza: è una nuvola di burro, uova e farina ricoperta da una glassa di mandorle, nocciole, pinoli e zucchero che, al primo morso, fa percepire una leggera croccantezza. È un dolce molto ricco ma estremamente digeribile, se fatto con cura. La versione del Panificio Sant'Agnese del dolce tradizionale pasquale è quella con albicocche semicandite.

RISTORANTE



PIZZERIA DU DE COPE

GALLERIA PELLICCIAI, 10 - VERONA
Tel: +39 045 595562
Sito Web: www.pizzeriadudecope.it

La pizzeria gourmet Du De Cope di Verona è uno dei locali che compongono la galassia di indirizzi dello chef bistellato Giancarlo Perbellini (in centro a Verona il Tapasotto, il locale di pesce Al Capitan, il ristorante Quattro Cuochi, l'osteria Mondo d'Oro e - dopo la recente chiusura di Casa Perbellini - il "ritorno" al ristorante 12 Apostoli). È stato uno dei primi locali di questo genere ad essere aperto da uno chef stellato ed offre un'essenziale quanto gustosa proposta formata da una quindicina di pizze, curatissima dal punto di vista delle materie prime scelte e declinata con due tipi di impasto: con farina di frumento e farina ai cereali, senza lievito madre. Si va naturalmente dalle classiche Margherita di bufala e Capricciosa, alle pizze dello chef (per esempio, Pomodoro confit e olive taggiasche, La Saltimbocca, Prosciutto cotto Vipiteno e puntarelle), Salsiccia e friarielli. A completare l'offerta anche le più "semplici" schiacciate Prosciutto di Parma e gorgonzola e Stracchino e pancetta arrotolata.



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: © Hofstätter

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