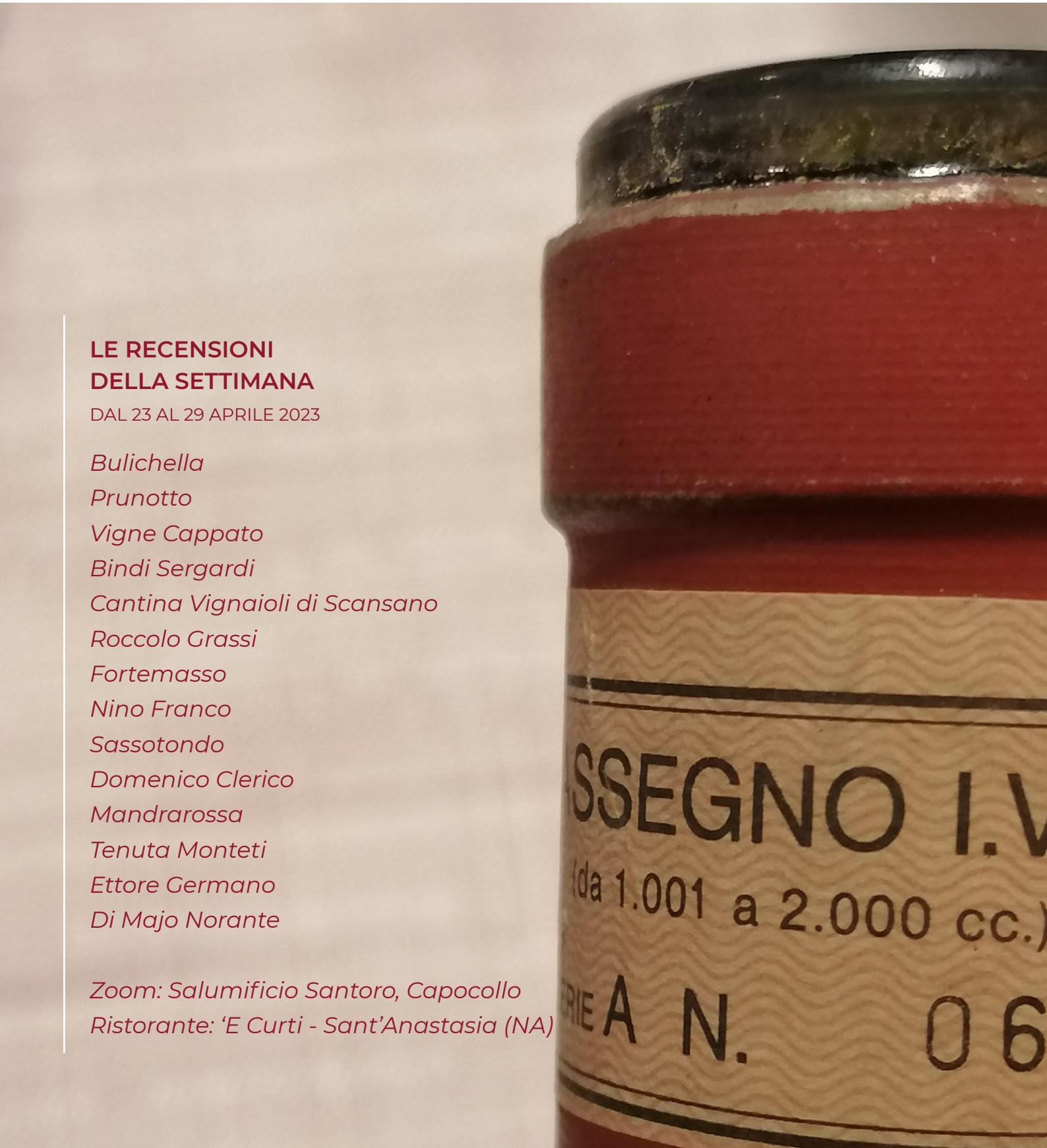
N. 255

DAL 23 AL 29 APRILE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 255 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 APRILE 2023

Bulichella
Prunotto
Vigne Cappato
Bindi Sergardi
Cantina Vignaioli di Scansano
Roccolo Grassi
Fortemasso
Nino Franco
Sassotondo
Domenico Clerico
Mandrarossa
Tenuta Monteti
Ettore Germano
Di Majo Norante

Zoom: Salumificio Santoro, Capocollo
Ristorante: 'E Curti - Sant'Anastasia (NA)

I VINI DI WINENEWS





BULICHELLA

Docg Suvereto Coldipietrerosse

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Bulichella
Proprietà: Hideyuki Miyakawa e figli
Enologo: Luca d'Attoma

Nel 1983 nasce l'azienda Agricola Bulichella, dal desiderio di quattro famiglie di vivere insieme, come una famiglia allargata, iniziando una produzione agricola per l'autoconsumo nel rispetto della natura e dell'ambiente. Nel 1999 la famiglia Miyakawa, Hideyuki e Marisa insieme ai figli, diventano proprietari dell'azienda e decidono di ripartire con nuovi progetti da quell'esperienza, concentrandosi soprattutto sull'attività vitivinicola. Oggi la Bulichella, 14 ettari a vigneto in biologico, da cui si ottengono 75.000 bottiglie è anche agriturismo. L'Azienda ha da sempre privilegiato uno stretto rapporto con il territorio, siamo nella Val di Cornia, nei pressi di Suvereto, nel cuore delle colline Metallifere di Maremma, e Hideyuki Miyakawa è stato anche presidente del Consorzio Vini Doc Val di Cornia, appoggiando in seguito il percorso per il riconoscimento della Docg Suvereto, obiettivo raggiunto nel 2012. Nel 2021, la maggior parte delle aziende del territorio hanno dato vita al "Consorzio di tutela Dop Suvereto e Val di Cornia Wine". Il Coldipietrerosse 2018 ha naso dai nitidi ed intensi profumi di frutta rossa matura, macchia mediterranea e arancia rossa, lievi accenni minerali e più corpose note speziate. Agile ed elegante al palato, nonostante una materia solida e succosa, possiede notevole acidità, tannini ancora piacevolmente ruspanti e finale balsamico di discreta lunghezza. **(are)**



PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 71,00
Azienda: Società Agricola Prunotto
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrengo

Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia langarola. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei vini aziendali verso connotazioni tendenzialmente più moderne. Oggi, la cantina, divisa tra lo stabilimento di Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e la suggestiva cascina di Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori, produce 800.000 bottiglie e conta su 55 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, comprensivi di singoli Cru di proprietà, tra i quali: Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco omonimo), Costamiòle (per la Barbera di Nizza), Bricco Colma (dove è allevata la varietà Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e, appunto, Bussia (per il Barolo). La versione 2019 di quest'ultimo, è un Barolo di taglio classico maturato in legni di varia misura per 18 mesi, dai profumi intensi e maturi di piccoli frutti rossi, con cenni balsamici e note di fiori appassiti e spezie. Progressione gustativa continua e di grande energia tannica e dall'allungo preciso e profondo. **(fp)**



VIGNE CAPPATO

Docg Vermentino di Gallura Superiore Ghjlà

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Vigne Cappato
Proprietà: Giovanni Cappato
Enologo: Giovanni Cappato

Ghjlà è il primo vino imbottigliato di Vigne Cappato, azienda giovanissima di Berchidda (Sassari) che propone due etichette dedicate al Vermentino in purezza (oltre al Ghjlà, anche il Nibe Vermentino Frizzante Igt Colli del Limbara) e non esclude in futuro ulteriori percorsi. Con il nome, gelo in sardo, Vigne Cappato vuole esorcizzare l'incubo del rischio di una gelata, la stessa che nel 2017 ha segnato la prima vendemmia della cantina. A dare volto e anima all'azienda è Giovanni Cappato, architetto milanese che nel 2008 decide di cambiare strada, iscrivendosi ad Agraria e diventando enologo. Innamoratosi di questo angolo di Sardegna, nel 2015, Cappato acquista sette ettari di pascoli alle pendici del Monte Limbara, a poco più di 300 metri di altezza, trasformandone la metà in vigneto. Qui prende vita, con "un approccio illuminista e scientifico", un progetto volto a evidenziare le potenzialità del Vermentino in purezza. Per ottenere questi risultati Cappato lavora innanzitutto sull'acidità con una rigorosa catena del freddo. La vendemmia avviene in notturna e l'uva, conservata in cella frigo fino alla diraspatrice, è pressata entro otto ore dalla raccolta. Ghjlà è un vino vivace ed elegante, che a naso presenta un bouquet di sentori floreali, sfumature minerali e note di agrumi e pesca bianca, mentre a palato risulta morbido e bilanciato, promettendo intriganti sviluppi nel tempo.



BINDI SERGARDI

Docg Chianti La Boncia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 9,50
Azienda: Bindi Sergardi
Proprietà: Nicolò Casini
Enologo: Federico Cerelli, Stefano di Blasi

Colli, nell'areale di Monteriggioni, 20 ettari vitati; Mocenni, 60 ettari coltivati a vigneto, situati nella parte nord-occidentale di Castelnuovo Berardenga (Uga "Vagliagli"); Marcianella, 20 ettari di vigna a Chiusi (più l'ex Tenuta Tre Berte a Montepulciano) sono i tre nuclei produttivi che fanno capo al marchio Bindi Sergardi. Il core business aziendale è sicuramente focalizzato sulla produzione marchiata con il "Gallo Nero", che l'azienda declina in due diverse linee: i vini provenienti dalla Tenuta I Colli, che sono caratterizzati da una cifra stilistica di più immediato impatto, non disdegnando però carattere e tratti dal tocco tradizionale, e quelli prodotti a Mocennni, che invece rappresentano i Chianti Classico più ambiziosi. L'azienda, condotta da Alessandra Casini, figlia di Nicolò che l'aveva già indirizzata verso una produzione di qualità, è artefice da tempo di vini sempre ben eseguiti e non privi di personalità, anche alla base della sua piramide produttiva. Ne è un buon esempio il Chianti La Boncia, ottenuto dai vigneti allevati nel comune di Monteriggioni. Rosso votato all'immediata piacevolezza, nella versione 2022, profuma di amarena e lamponi maturi, con tocchi di viola e una leggera nota terrosa a rifinitura. In bocca, il sorso è spigliato e succoso, dai tannini lievi e dalla buona freschezza acida, che ne allunga lo sviluppo fino ad un finale dai ritorni fruttati. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Roggiano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Alicante
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

La Cantina dei Vignaioli di Scansano, realtà cooperativa nata nel 1972, si trova non lontano dal borgo di Scansano ed oggi conta su oltre 170 soci che coltivano 700 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Numeri che ne fanno la realtà più grande della denominazione maremmana, espressa da un ricco portafoglio etichette (comprendente anche vini della Doc Maremma ed Igt, vitigni di antica coltivazione quali Sangiovese, Ciliegiolo e Vermentino, ma anche varietà internazionali, bianchi, rossi e spumanti) con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo sempre a farla da padroni. La qualità complessiva della produzione è ormai assestata su un buono e costante livello, con i vini, specie quelli che occupano la posizione apicale dell'offerta, sempre più convincenti e capaci di far dialogare antico e moderno, con un'espressione stilistica coerente e definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo. Il Morellino di Scansano Roggiano 2022, etichetta che occupa lo strategico posizionamento di "entry level" e che può ormai essere considerato un vero e proprio "classico" tra i vini della cantina sociale di Scansano, è maturato per quattro mesi in acciaio. I suoi profumi sono fragranti e rimandano ai frutti rossi e al sottobosco con una nota di erba aromatica a contrasto. In bocca, il sorso è succoso e continuo, piacevolmente sapido e dalla chiusura ancora fruttata.

(fp)



ROCCOLO GRASSI

Doc Valpolicella Superiore

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta, altre uve ammesse
Bottiglie prodotte: 34.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Azienda Agricola Roccolo Grassi
Proprietà: Francesca e Marco Sartori
Enologo: Marco Sartori

"È il vino bandiera dell'azienda e della Valpolicella ed è più vicino alla tavola rispetto all'Amarone". Così Marco Sartori che, con sua sorella Francesca, gestisce l'azienda familiare di Mezzane di Sotto, descrive il suo Valpolicella Classico, e aggiunge: "negli anni man mano abbiamo ridotto la percentuale di uve leggermente appassite". Il ché lo rende sempre più legato al territorio e meno al metodo e in linea con la filosofia aziendale riportata sulle etichette: "Capire ed interpretare territorio, ambiente e vitigno è la base per ottenere vini eccellenti, riconoscibili e con personalità". Nella 2016, bell'annata classica, ci sono sia concentrazione sia freschezza, caratteristiche rappresentative della Valpolicella orientale e dell'azienda. Un vino "da evoluzione" che tra 4-5 anni, a saperlo aspettare, sarà addirittura migliore. Risultati qualitativi che discendono anche dalla scelta di riservare 8 ettari dei vigneti aziendali, sui 12 totali destinati ai vini Valpolicella, a produrre solo le uve per il Superiore, senza selezionare i grappoli da mettere a riposo per l'Amarone. Questa scelta conferisce al vino particolare concentrazione, annunciata visivamente dal rubino carico per la presenza nel blend di Croatina e Oseleta (8%). Al naso colpisce la complessità: dalla ciliegia alle spezie con ritorni di note tostate. In bocca è polputo, bilanciato da un certo nerbo acido e persistente.

(Clementina Palese)



FORTEMASSO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Società Agricola Fortemasso
Proprietà: famiglia Gussali Beretta
Enologo: Piero Ballario

Affinato per 30 mesi in legno, il Barolo Castelletto 2019 possiede un profilo aromatico di convincente vivacità, con cenni di lampone, ciliegia e fragola a restare sempre protagonisti, mentre i richiami di tabacco e spezie e i rimandi balsamici completano il quadro olfattivo. Il sorso è misurato e di buon ritmo, con i tannini protagonisti di uno sviluppo articolato e continuo, che termina con un finale persistente, ancora sul frutto e le spezie. La famiglia Gussalli Beretta acquisisce nel 2013, a Monforte d'Alba in località Castelletto, Fortemasso, una proprietà di 5 ettari vitati a Barolo, che ruotano attorno al Cru omonimo, con l'aggiunta di altri 3 ettari destinati alla produzione di Langhe Nebbiolo e Barbera d'Alba, per un potenziale complessivo, ad oggi, di 45.000 bottiglie. Questa cantina rientra nel piano a più ampio respiro del Gruppo bresciano, che comprende altre aziende in altrettanti e importanti territori del Bel Paese enoico, da Lo Sparviere in Franciacorta al Castello di Radda in Toscana (Chianti Classico), da Orlandi Contucci Ponno in Abruzzo a Steinhaus in Alto Adige. E anche tra le colline langarole, il Gruppo Beretta è riuscito ad emergere significativamente in un tempo abbastanza breve tra le realtà più solide dell'areale, grazie ad etichette ben eseguite, rispettose del proprio territorio d'origine e sempre capaci di garantire una sicura affidabilità qualitativa.

(fp)



NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 7.900
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Nino Franco Spumanti
Proprietà: famiglia Franco
Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

Il Valdobbiadene Superiore Dry di Cartizze 2022 possiede intenso profilo olfattivo che comprende ricordi di frutta esotica e richiami alla mela matura e alla clorofilla, con note di mandorla e agrumi canditi a rifinitura. Al palato, il sorso è agile e bilanciato, piacevolmente fragrante e dalla chiusura che torna sul frutto con tocchi lievemente affumicati. Primo Franco, oggi affiancato in azienda dalla figlia Silvia, realizzò il primo Prosecco millesimato nel 1983 ed è stato anche fra i primi produttori dell'areale ad intuire le potenzialità complessive dei vini ottenuti da singole "rive", tant'è che, fin dal 1999, inserì nel portafoglio etichette della sua cantina prodotti ottenuti da vinificazioni parcellizzate. L'azienda ha anche il merito di poter contare su vigneti di proprietà collocati esclusivamente nel territorio storico del Conegliano-Valdobbiadene (ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella celeberrima sottozona di Cartizze), da cui escono di media 1.000.000 di bottiglie all'anno. Le singole particelle aziendali vinificate separatamente sono 3 e non superano i 4 ettari di estensione totale: a Col del Vent, in parte con ceppi ancora a piede franco; a Valdobbiadene, fra le mura che cingono Villa Barberina, vero e proprio "clos" acquisito nel 2004 e a Rive di San Floriano, 3000 metri di proprietà e 6000 in affitto, con ceppi ottenuti da una rigorosa selezione massale.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











SASSOTONDO

Doc Maremma Toscana Ciliegiolo Monte Calvo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 800
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agr. Biologica Carla Benini
Proprietà: Carla Benini, Edoardo Ventimiglia
Enologo: Attilio Pagli

Edoardo Ventimiglia e Carla Benini hanno scelto l'areale di Sovana, ultimo lembo di Maremma grossetana prima di sconfinare nel Lazio, per realizzare il proprio progetto enologico, che porta il nome di Sassotondo. La prima vendemmia è targata 1997 e fin da allora il Ciliegiolo (vitigno che, ampelograficamente, ha un rapporto di parentela diretta - del tipo genitore-figlio - con il Sangiovese) è stata la varietà scelta come riferimento produttivo fondamentale in un periodo in cui, a queste latitudini, trionfavano i vitigni internazionali. Tant'è che l'etichetta simbolo dell'azienda è diventata quella del Ciliegiolo in purezza San Lorenzo (ottenuto dal vigneto omonimo con ceppi di oltre sessanta anni di età). Nel recente passato, questo vitigno di antica coltivazione è stato ulteriormente posto sotto i riflettori da Sassotondo che, attraverso un attento lavoro di zonazione aziendale, ha individuato due specifici vigneti destinati ad altrettanti vini: il Poggio Pinzo (vinificato e maturato in anfora) e il Monte Calvo (maturato in legno grande) e protagonista del nostro assaggio. La versione 2021 profuma di piccoli frutti rossi maturi e toni speziati piccanti ad accompagnare un sorso ben ritmato dai rimandi fruttati e dall'articolazione tannica solida e saporita. Oggi la cantina con sede a Sorano conta su 12 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. **(fp)**



DOMENICO CLERICO

Docg Barolo del Comune di Monforte d'Alba

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Domenico Clerico Az. Agricola
Proprietà: Giuliana Viberti
Enologo: Oscar Arrivabene

Prima il Dolcetto, poi un Barolo Bussia. Sono questi i primi anni di Domenico Clerico, appena presa in mano l'azienda dal padre nel 1976, quando specializzarsi sul proprio vino di qualità era ancora una scommessa azzardata. Dopo i 3 ettari di Dolcetto e il terreno in Bussia, arrivano altri appezzamenti vicino a casa, a Monforte d'Alba, e infine - nei primi anni 2000 - lo "sconfinamento" a Serralunga d'Alba. Domenico Clerico cercò sempre di trasmettere integre al vino le caratteristiche di ogni sua vigna e si trovò a condividere lo stile dei produttori "modernisti" di Barolo, che guardavano alla Francia producendo vini di concentrazione; lui stesso, però, si tirava fuori dalla diatriba coi "tradizionalisti", sostenendo che nel lungo periodo era solo il lavoro in vigna a parlare. Oggi l'azienda vive del lavoro della moglie Giuliana Clerico e del direttore Oscar Arrivabene, che coltivano e vinificano i 21 ettari di vigna a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, cercando di rimanere fedeli all'interpretazione innovativa e rispettosa di Domenico. A fianco al Pajana, al Ciabot Mentin, al Percristina e all'Aeroplanservaj, c'è il Barolo del Comune di Monforte d'Alba, che riunisce tutti gli appezzamenti del comune: una sorta di carta d'identità aziendale dalla trama fitta e l'incedere risoluto - nella versione 2019 - che diffonde profumi e sapori di ciliegia, vaniglia, rosa e mentuccia tramite un lungo sorso caldo e pepato. **(ns)**



MANDRAROSSA

Terre Siciliane Igt Rosato Frizzante Calamossa Rosé

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese, Perricone, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cantina Settesoli Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

Ottenuto da un uvaggio di Nerello Mascalese, Perricone e Nerello Cappuccio, il Rosé frizzante Calamossa 2022 è un vino votato decisamente all'immediata piacevolezza. Si presenta con un colore rosa cipria dalla spuma fine e persistente. Al naso è piacevolmente delicato e fragrante, con i profumi ad evocare soprattutto rimandi all'amarena e ai lamponi. In bocca, il sorso è tendenzialmente sapido e reattivo, risultando goloso ed appagante, il che la rende un'etichetta versatile negli abbinamenti e gustosa anche se consumata da solo. Cantine Settesoli è saldamente tra i marchi di riferimento della Sicilia enoica ed è una delle cantine cooperative più grandi d'Europa (6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, per una produzione media di 20 milioni di bottiglie). La sua forza principale risiede però nella continuità del proprio standard qualitativo: i vini, schietti e di bella bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. Il ricco portafoglio etichette si divide in due linee: la storica Settesoli, destinata alla grande distribuzione e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini più prestigiosi inseriti nel progetto di mappatura delle terre e di selezione dei vigneti delle Terre Sicane e di Menfi. **(fp)**



TENUTA MONTETI

Toscana Igt Rosso Monteti

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 6.800
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Tenuta Monteti
Proprietà: famiglia Baratta
Enologo: Michela Bussu, Carlo Ferrini

Il Monteti è il vino bandiera di Tenuta Monteti, che si trova a Capalbio, nella Maremma Toscana. Prende il nome, come la tenuta, dal colle che protegge la vigna dai forti venti del Mediterraneo, garantendo un ideale microclima alle viti che beneficiano, protette, della vicinanza del mare. Il Monteti 2017 ha regalato molte soddisfazioni all'azienda, nonostante un'annata difficile di arsura e siccità. "Dalle vetrate della nostra cantina vedevamo ad agosto i boschi del colle Monteti secchi e bruni come fosse pieno inverno - racconta Eva Baratta che con il marito Javier Pedrazzini conduce l'azienda fondata dal papà di Eva, quel Paolo Baratta più volte ministro e presidentissimo (per 16 anni, ndr) della Biennale di Venezia - Siamo andati a cercare questo vino pianta per pianta, riducendo drasticamente la produzione ma trovando piccole perle di qualità. Lo abbiamo fatto affinare con gran cura e atteso poi in bottiglia, e con nostra grande soddisfazione ci ha fatto vincere la Medaglia d'Oro al Concours Mondial de Bruxelles". Nel bicchiere il Monteti 2017 presenta un colore di un profondo rosso granato, offre al naso sentori di frutta scura, sottobosco, grafite e torrefazione, con delicate note balsamiche. In bocca è lineare, intenso, intessuto di tannini armoniosi ed eleganti. Nel finale sviluppa una mineralità gustativa da vino di razza. Si abbina bene con arrosti, carni rosse alla brace e formaggi affinati. **(Cristina Latessa)**

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



ETTORE GERMANO

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Azienda Agricola Germano Ettore
Proprietà: Sergio Germano
Enologo: Sergio Germano, Davide Marello

Il Barolo Cerretta nasce nell'omonimo vigneto, tra i 350 e i 370 metri sul livello del mare. Maturata in barrique per 24 mesi, la versione 2019 possiede aromi che rimandano ad un rigoglioso fruttato con tocchi speziati e balsamici. In bocca, il sorso è pieno, con il fraseggio dei tannini a dettare ritmo e carattere fino ad un finale avvolgente. Sulla collina della Cerretta, a Serralunga d'Alba, la famiglia Germano coltiva i suoi vigneti fin dal 1856. Prima era il bisnonno Francesco, poi è stato il nonno Alberto, producendo e vendendo le uve. In seguito è arrivato Ettore, figlio di Alberto, che negli anni Cinquanta del secolo scorso ha rinnovato l'azienda. A metà degli anni Ottanta, è stata la volta del figlio di Ettore, Sergio Germano che, dal 1993, sposta definitivamente tutta la produzione sotto il marchio di famiglia, ponendosi tra le realtà più significative del Barolo, ma allargando al contempo la proprietà in Alta Langa, a Cigliè, dove sono coltivate le varietà a bacca bianca, dal Riesling allo Chardonnay. Oggi, la cantina con sede a Serralunga d'Alba conta su 20 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie, caratterizzata inevitabilmente da una significativa produzione rossista (con i Cru Vignarionda, Cerretta e Lazzarito) ma che trova nel Riesling Hérzu e nell'Alta Langa Brut due etichette anch'esse da primato in linea con le sollecitazioni dei mercati. **(fp)**



DI MAJO NORANTE

Doc Tintilia del Molise Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Tintilia
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Di Majo Norante
Proprietà: Alessio Di Majo Norante
Enologo: Riccardo Cotarella

Macera per circa un mese sulle proprie bucce e poi matura in botti di legno di quarto passaggio (e una parte in acciaio) la Tintilia interpretata dall'azienda Di Majo Norante, fra le più note cantine a rappresentare le varietà autoctone in questo fazzoletto di terra italiana, che pare non esistere. Una sorta di "isola che non c'è", piena di sorprese da scoprire, fra i saliscendi delle montagne che declinano sulla costa turchina del basso Adriatico. Piena di gioielli tutti suoi, come la Tintilia, appunto: vitigno rustico e colorato, resistente agli sbalzi di temperatura, dai grappoli spargoli e acini piccoli, capace di grande struttura senza perdere eleganza. La Tintilia di Di Majo Norante proviene da 5 ettari di vigneto (in totale sono 85 quelli aziendali) posti fra i 300 e i 350 metri di altezza su suolo argilloso, e la versione 2020 pare un concentrato di viola, unito a note di spezie dolci, di tabacco e ad un ricordo quasi vinoso che dà vivacità. In bocca ha una succosità inaspettata: è certamente aderente, ma lo fa con grazia, scorrendo sapido lungo il sorso e richiamando il sapore di viola che aveva anticipato nei profumi. Un vino che non passa inosservato ma che non s'impone, e che conferma come fosse limitante l'uso come uva da taglio cui a lungo venne rilegata. Ne ha fatto un motivo di orgoglio l'azienda, che fa vino dal 1800 e che con Alessio Di Majo Norante ci ricorda che il Molise esiste. Eccome. **(ns)**

ZOOM



SALUMIFICIO SANTORO, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

VIA ISONZO, C.DA MARINELLI - CISTERNINO (BR)
Tel: +39 080 4431297
Sito Web: www.salumificiosantoro.com

Il salumificio Santoro di Cisternino, in provincia di Brindisi, nasce nel 2000 grazie a Giuseppe Santoro, subendo un'ulteriore iniezione di professionalità, nel 2009, con l'arrivo del macellaio di Martina Franca Piero Caramia. Oggi in azienda ci sono anche i rispettivi figli, Angela e Micaela e Nico e Silvio, a dare continuità al progetto iniziale. Cavallo di battaglia del salumificio è il Capocollo di Martina Franca, la quintessenza dell'abilità dei macellai martinesi, che racchiude in sé tutto l'aroma inconfondibile dei boschi di quercia della Valle D'Itria. Si tratta di un insaccato ottenuto dalla fascia muscolare del suino collocata, come suggerisce il nome, tra il capo e la zona vertebrale. Il capocollo - che al nord Italia è noto come "coppa" mentre al centro Italia è chiamato "lonza" - viene aromatizzato con spezie e salato, poi è marinato nel vino cotto e insaccato nel budello naturale. Dopo di che, viene fatto asciugare per poi essere affumicato con la corteccia di Fragno, quercia tipica della Valle d'Itria.

RISTORANTE



'E CURTI

VIA PADRE MICHELE ABETE, 6 - SANT'ANASTASIA (NA)
Tel: +39 081 897 2821
Sito Web: www.e-curti.it

È una storia di vita vissuta, nata nei primi del 1900 ma dal sapore contemporaneo quella de "E' Curti", nel cuore di Sant'Anastasia, borgo a due passi da Napoli. È la storia, da scoprire, tra circhi e monasteri, della famiglia Ceriello, portata avanti ai fornelli dalla signora Angelina, in cucina fin da bambina. Una storia che si racconta nei piatti, fatti di vera tradizione partenopea: minestra maritata, zuppa di fagioli e funghi, ziti alla genovese, le "sicchie d'a munnezz", una pasta con frutta secca e sapori mediterranei, e ancora le frattaglie di maiale, l'agnello in tante versioni, la braciola di cotica, i polipetti alla luciana, lo stoccafisso alla vesuviana o il più classico dei baccalà fritti. Piatti che parlano alla pancia e al cuore in maniera autentica, genuina, ed al tempo stesso elegante ma discreta, come il servizio di sala, accogliente e caldo come sempre al Sud, ma mai invadente. Un ristorante rinnovato nella struttura ma fedele alla sua storia, che fa cucina d'autore ma di sostanza.



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: © WineNews

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