N. 256

DAL 30 APRILE AL 6 MAGGIO 2023

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 256 - Dal 30 Aprile al 6 Maggio 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 30 APRILE AL 6 MAGGIO 2023

Michele Chiarlo
Trerose
Argiolas
Ferrari
Gianni Gagliardo
DUBL
Tenuta di Valgiano
Conte Vistarino
Cascina del Monastero
Antonio Camillo
Montalbera
Drusian
E. Pira e figli - Chiara Boschis
Piaggia

Zoom: Tenuta Pojana, Olio EVO Veneto Valpolicella Dop
Ristorante: Il Molo - Portonovo (AN)

I VINI DI WINENEWS

MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Tortoniano

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 72.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Società Michele Chiarlo
Proprietà: Michele Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Il Barolo Tortoniano, che nel suo nome rimanda direttamente alla scala dei periodi geologici in cui il Tortoniano è il secondo dei sei piani stratigrafici in cui è suddiviso il Miocene, affina per 24 mesi in legno grande. I profumi della versione 2019 spaziano dalla frutta rossa matura alla liquirizia, dalla terra al sottobosco, dalle spezie ai toni affumicati. In bocca, il vino possiede tannini solidi, sorso succoso e aperto e finale dai ritorni speziati e fruttati. L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, resta saldamente cantina leader del Piemonte enoico. Tre le strutture aziendali, 11 i vigneti, tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, per un totale di 150 ettari coltivati, e 1.100.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette comprende Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti, abbracciando pressoché l'intero panorama del meglio della produzione enologica piemontese. I Chiarlo - Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale - si sono sempre distinti per un approccio non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Particolare spazio dedicato alla Barbera, varietà che i Chiarlo hanno concorso a rilanciare come meritava.

(fp)

TREROSE

Docg Nobile di Montepulciano Santa Caterina

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Tenuta Trerose
Proprietà: Bertani Domains
Enologo: Andrea Lonardi

La Tenuta Trerose è situata al centro della sottozona di Valiano, futuro areale protagonista del progetto "Pieve" (ovvero le Unità Geografica Aggiuntiva nella declinazione poliziana) del Consorzio del Nobile di Montepulciano. L'azienda, dal 1994, fa parte del Gruppo viticolo Angelini Wines & Estates e comprende 103 ettari a vigneto in biologico - suddivisi in parcelle indipendenti: "I Palazzi", "Belvedere", "Lodola", "Poggetto" e "Santa Caterina" impiantati tutto attorno alla cantina -, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie, rappresentando una delle realtà più significative della denominazione. Le etichette godono di uno stile brillante e definito, senza alcun tipo di forzature, a partire dagli invecchiamenti prevalentemente effettuati in legno grande, che rivelano un interessante lavoro sul Sangiovese poliziano, capace qui di esprimersi con naturalezza e personalità, senza nascondere la sua propensione verso l'eccellenza assoluta. Il Nobile di Montepulciano Santa Caterina 2020, maturato per 12 mesi in legno grande, offre profumi di piccoli frutti rossi, fiori, agrumi e cenni ferrosi, ben contrappuntati da tocchi affumicati di pepe e cannella. In bocca, è caratterizzato da un sorso fragrante, succoso e continuo, con la verve acida sempre in primo piano accanto a tannini pieni e nervosi, che lo rendono un vino dinamico e articolato, che si chiude con un finale goloso e sapido.

(fp)

ARGIOLAS

Doc Cannonau di Sardegna Rosato Arjola

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Società Argiolas
Proprietà: famiglia Argiolas
Enologo: Mariano Murru

È un rosato che richiama i colori della pernice, disegnata in etichetta, e che richiama nel nome il luogo che questo uccello usa frequentare in cerca di cibo: l'aia - detta arjola e pronunciata argiolas in sardo - dei casolari, quando ospita il raccolto dei campi e quindi le cariossidi di grano di cui va appunto ghiotta la pernice. C'è quindi tutto un gioco cromatico e di assonanze che lega questo vino alla quotidianità agricola della cantina e al suo vitigno principe, il Cannonau, che in questo caso viene vinificato in rosa dalle uve del vigneto Sa Tanca, che si trova a circa 300 metri di altezza sulle colline della Trexenda (siamo nella Sardegna meridionale, a 50 chilometri a nord di Cagliari, a metà strada precisa fra la costa orientale e quella occidentale). La crio-macerazione iniziale e la fermentazione a 18 gradi crea un vino spensierato, che profuma di glicine e fiori di acacia, piccoli frutti rossi e un tocco balsamico di mirto; in bocca si aggiunge il sapore di caramella alla ciliegia, che si imprime sapido sulla lingua e porta verso un finale leggermente agrumato. Oltre al Cannonau, Argiolas coltiva anche Vermentino, Nuragus, Nasco, Monica, Carignano e Bovale, distribuiti su 250 ettari di vigna da cui produce una media di 2,5 milioni di bottiglie l'anno. Fra le maggiori realtà vitivinicole dell'isola, nata nel 1938 è oggi condotta dalla terza generazione: attentissima agli sprechi e fieramente sarda.

(ns)

FERRARI

Doc Trento Brut Perlé Bianco Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 84,00
Azienda: Società Ferrari f.lli Lunelli
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Ruben Larentis

Il Perlé Bianco Riserva 2015, sette anni di permanenza sui suoi lieviti, possiede profumi di agrumi canditi e freschi, che lasciano poi spazio a cenni speziati e leggeri tocchi tostati. In bocca, il vino è vivace e sapido, dalla carbonica fine e dal finale ritmato da ritorni agrumati. La cantina Ferrari, di base a Trento e di proprietà della famiglia Lunelli, 100 ettari di vigneto per 5.800.000 di bottiglie annue, ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido nella produzione di bollicine made in Italy e vantando primati spumantistici pionieristici e indiscutibili. Come suggerisce apertamente la storia di questo marchio, che ne detta i capitoli del suo successo. Come nel caso, per esempio, del "Perlé". Agli inizi del Novecento, un giovane agronomo trentino, Giulio Ferrari intuisce la potenziale vocazione della sua terra per la produzione di spumanti. A quell'epoca il Trentino era parte dell'impero austro-ungarico e come darli a bere ai padroni austriaci? L'idea fu semplice quanto geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti. "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizza in "Perlé". I Ferrari Perlé costituiscono ancora oggi, con il base, i Perlé Dosaggio Zero, Reserve Rosé, Perlé Reserve Nero e Perlé Reserve Bianco una fortunata quanto centratissima gamma di spumanti davvero intriganti.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 840
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Daniele Benevello

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 25, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per 180.000 bottiglie in totale. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza la produzione a marchio Gagliardo nei termini più classici delle realtà dell'areale di Langa. L'azienda, che ha sede a La Morra, trova nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna e qualitativamente solide, dotate anche di carattere e personalità. I vigneti destinati al Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Una distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrare la sua produzione sui Barolo con menzione geografica aggiuntiva, di cui possiede parcelle importanti nei Cru di Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto e Fossati. Ottenuto da uno dei vigneti più significativi di Monforte d'Alba, il Barolo Mosconi 2019, matura in legno piccolo per 30 mesi. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, ai fiori appena appassiti, ai chiodi di garofano e alle spezie. In bocca, il vino possiede struttura articolata, sorso austero e grintoso, dai tannini incisivi e dal finale ampio e solido.

(fp)

DUBL

Spumante Brut Edition I

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Greco, Falanghina
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Feudi di San Gregorio
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Pierpaolo Sirch, Mattia Vezzola

Dubl (che vuole dire "doppio" e si pronuncia come si scrive) è un progetto che nasce nel 2004 dalla volontà di Feudi di San Gregorio di sperimentare il Metodo Classico sui vitigni autoctoni campani, "un incontro con la spumantizzazione che permettesse di valorizzare e amplificare ancor meglio la bellezza delle nostre varietà autoctone". Così Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio racconta gli inizi di un percorso su cui si è incamminata con il supporto del celebre champagnista Anselme Selosse, e che in venti anni circa si è evoluto e maturato fino al lancio di Dubl come società produttiva e marchio autonomo e alla proposta delle due cuvées Metodo Classico Dubl Brut Edition I e Dubl Rosè Edition I. Dubl Brut Edition I nasce da oltre 50 piccoli vigneti, di circa 15 anni d'età, situati nei comuni di Tufo, Santa Paolina e Montefusco (in provincia di Avellino). Le uve sono raccolte a mano e vinificate separatamente "e poi creiamo la nostra cuvée in base all'armonia che intendiamo raggiungere", osserva Pierpaolo Sirch, responsabile della produzione. Nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Al naso spiccano sentori fruttati di pesca e mela golden, seguiti da note di fiori bianchi e da toni minerali. Al palato è fresco, sapido, armonico. Si abbina perfettamente con antipasti e primi piatti a base di frutti di mare e crostacei.

(Cristina Latessa)

TENUTA DI VALGIANO

Doc Colline Lucchesi Rosso Palistorti

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenuta di Valgiano Società Agr.
Proprietà: Moreno Petrini, Laura di Collobiano
Enologo: staff tecnico aziendale

Potremmo definirlo il "second vin" aziendale il Palistorti di Valgiano. Blend a base di Sangiovese, Merlot e Syrah, matura in barrique per 12 mesi ed è ottenuto dalle uve dei vigneti più giovani. La versione 2021 propone un profilo olfattivo caldo e maturo, dove predomina un rigoglioso fruttato e qualche accento speziato e terroso. In bocca, il vino ha sorso pieno e succoso, struttura fragrante, che fa sentire tannini tonici e sapidi, e finale dai ritorni fruttati. La Tenuta di Valgiano è una delle culle della biodinamica enologica italiana. L'azienda, situata in un angolo incantevole delle Colline Lucchesi, a due passi da Lucca, possiede 15 ettari a vigneto, per una produzione annua di 60.000 bottiglie, ed è condotta, dal 1993, da Moreno Petrini e Laura Di Collobiano, affiancati nella conduzione tecnica, sia agricola che enologica, dal prezioso lavoro di Saverio Petrilli, vero e proprio pioniere delle pratiche di origine steineriana nel Bel Paese, non certo un "santone", quanto un uomo determinato nelle sue scelte e rigoroso nella loro messa in pratica. Facile il suo destino come cantina leader dell'areale lucchese, ruolo che detiene saldamente con confortante continuità, grazie ad un portafoglio etichette dotato di personalità e carattere, dalla cifra stilistica ben leggibile e capace di esprimere anche l'eccellenza assoluta con il Tenuta di Valgiano, il vino "bandiera" della casa.

(fp)

CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Bertone

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

Il Pinot Nero Bertone 2019, maturato per un anno in barrique e ottenuto dalle uve dell'omonimo Cru piantato nel 2001, profuma di rosa, piccoli frutti rossi, cacao e tocchi balsamici. In bocca, il sorso è morbido e ben profilato, dai tannini delicati e dal finale persistente. Se l'Oltrepò pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce con passione una cantina all'avanguardia e un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de'Giorgi, produce 350.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, ad un'altezza tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico nel 1865) sia come vino fermo, abbracciandone per intero l'enorme potenziale che riesce ad esprimere anche quando viene coltivato nei suoli e maturato nel clima del lombardo Oltrepò Pavese.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

CASCINA DEL MONASTERO

Docg Barolo Annunziata

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.206
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: La Cascina del Monastero
Proprietà: Giuseppe Grasso
Enologo: Giuseppe e Loris Grasso

La storia della Cascina del Monastero, situata in località Annunziata nella frazione di La Morra, inizia nel 1926 quando Alessio Grasso, figlio di contadini già alle prese con la produzione di vino in zona Barbaresco, diventò il proprietario della allora Cascina Luciani e delle vigne che la circondavano. Si trattava della fattoria appartenuta al convento dei benedettini di Mercenasco, condotta dai monaci di San Pietro di Savigliano. Venendo ad anni più recenti, i primi imbottigliamenti dell'azienda risalgono al 1969, ma è a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso che i Grasso si specializzano nella produzione di vini. Oggi la cantina, condotta da Giuseppe, sua moglie Velda e i figli Loris e Giada, dispone di 12 ettari a vigneto, coltivati a biologico e distribuiti nelle sottozone di La Morra, Barolo, Monforte d'Alba, Roddino e Grinzane Cavour, per una produzione media di 50.000 bottiglie. Dal 1991, ad affiancare l'attività viti-vinicola, c'è anche un agriturismo, uno dei primi avviati nell'areale. Il Barolo Annunziata 2019, ottenuto dall'omonimo vigneto, è maturato in legno per 30 mesi. I suoi profumi alternano rimandi più freschi ai piccoli frutti rossi e agli agrumi, e sfumature più evolute di fiori leggermente appassiti, su toni di sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ampio e polposo, dai tannini ben presenti e dal finale solido, che richiama ancora i frutti rossi e le spezie.

(fp)

ANTONIO CAMILLO

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Antonio Camillo
Proprietà: Antonio Camillo
Enologo: Antonio Camillo

Se una critica può essere sollevata alle etichette di Antonio Camillo è quella di non aver ancora trovato la quadra con il Sangiovese del Morellino. Un work in progress, potremmo dire, che, comunque sembra cominciare a dare risultati apprezzabili. Almeno a giudicare dal Morellino di Scansano 2022. Interprete di un'annata decisamente complicata e non proprio favorevole per il re dei vitigni toscani, offre profumi di piccoli frutti rossi maturi accanto a rimandi speziati ed affumicati. La bocca è ben profilata, forse un pelo rustica nella sua declinazione tannica, ma dalla sapidità accentuata, a donare al sorso grande bevibilità. Attualmente, ad incarnare l'anima più intima della Maremma enoica c'è senza dubbio Antonio Camillo. E la sua spiccata umanità rende questo merito ancora più significativo. I suoi vini, sottovoce, si sono imposti tra le etichette più intriganti dell'intero areale, emergendo, soprattutto, grazie al Ciliegiolo, che Antonio ha declinato come nessuno aveva mai pensato di fare nel recente passato. Liberato dai legni piccoli, il suo Ciliegiolo si è distinto per uno stile ben leggibile, dai tratti originali e dalla personalità acclarata. Un lavoro che è stato svolto a partire dalla tradizione e che ha portato la cantina con sede a Manciano, 24 ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 105.000 bottiglie, nel ristretto novero delle cantine da intenditori.

(fp)

MONTALBERA

Docg Barbera d'Asti Superiore La Mia Nuda

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

È una Barbera che nel 2015 ha conquistato i Tre bicchieri del Gambero Rosso La Mia Nuda di Montalbera e che nell'edizione 2019 promette (e mantiene) lo stesso livello. L'azienda della famiglia Morando, giunta alla terza "generazione vitivinicola", fa miracoli con il suo Ruché, ma la Barbera in questione la cura in modo quasi maniacale, nella cosiddetta vigna del notaio (a guyot), in cui una cappella ospita il busto dell'antico proprietario, dove si raccolgono solo le uve che sono state meglio esposte e dove il vino viene realizzato esclusivamente nelle annate migliori, quelle che garantiscono un certo livello. "A quel punto - dice l'enologo Nino Falcone, giovane e "d'importazione veneta" - prevediamo un passaggio di una quindicina di giorni in acciaio, poi tutto va subito in botti di legno, quasi tutte nuove, per diciotto mesi". Si chiama La Mia Nuda, questa Barbera, perché va in bottiglia così com'è, presa dalle barriques. Servita fresca, quasi fredda, si intona alla perfezione anche con un pesce importante, tipo il rombo. Ma è ovviamente perfetta con la cucina di terra più saporita. Grande rosso da invecchiamento, intenso e potente, ha sentori di ribes e di prugne disidratate, che si alternano a tabacco e cuoio. Di vibrante freschezza, dalla componente tannica persistente, nasce al confine tra Monferrato e Langhe, in un anfiteatro naturale che offre esposizioni diverse e suoli di matrice calcareo-argillosa.

DRUSIAN

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry di Cartizze

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Azienda Agricola Drusian
Proprietà: Francesco Drusian
Enologo: Marco Spironelli

L'azienda Drusian conta su 80 ettari di vigneti dislocati nell'areale di Conegliano Valdobbiadene - dove brilla il Cru di Cartizze, di cui la cantina con sede a Bigolo di Valdobbiadene possiede 3,5 ettari - per una produzione complessiva che supera il milione di bottiglie annue, ottenute da una filiera produttiva totalmente chiusa in loco. Dal 1988, questa solida realtà è guidata da Francesco Drusian che ha impresso al suo percorso una svolta all'insegna della qualità, ponendola tra i marchi più significativi della zona. Il portafoglio etichette aziendale, dal packaging originale e giovanile, è articolato e rappresenta una "variazione sul tema", manco a dirlo, del Prosecco. Ci sono la Collezione "Mete Eccelse" con il Valdobbiadene "Sui Lieviti", il Valdobbiadene "30 Raccolti" e il Valdobbiadene "Rive di Santo Stefano"; la Collezione "Le Rive, La Nostra Fierezza" con il Valdobbiadene "Rive di Colfosco" e il Valdobbiadene "Rive di Collalto" e poi la Collezione "Valdobbiadene" che comprende il "Brut", l'"Extra Dry", il "Millesimato" e il "Superiore di Cartizze", oggetto del nostro assaggio. La versione 2021 del Prosecco ottenuto dal ristretto e rinomato areale del Comune di Valdobbiadene profuma di mela verde e erbe di campo, con tocchi leggermente mentolati. In bocca, il sorso si muove cremoso, immediatamente godibile, sviluppandosi continuo e vivace e terminando ancora su ritorni fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI

E. PIRA E FIGLI - CHIARA BOSCHIS

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Azienda Agricola E. Pira & Figli
Proprietà: Chiara e Giorgio Boschis
Enologo: Chiara e Giorgio Boschis

Questo Barolo Cannubi 2019 è un vino scuro e caldo, ma sorprende per la polposità e il movimento circolare con cui propone profumi e sapori: ciliegia e piccoli frutti rossi di bosco cedono il posto alle spezie dolci che fanno spazio ai profumi balsamici del sottobosco per poi tornare alle note fruttate; in bocca il passo è simile, grazie al gioco dell'aderenza tannica che imprime le note di ciliegia, rosa e mandarino, lasciando che la sapidità le diffonda generosamente e che la freschezza acidica ripulisca a fine sorso. Un vino dalla trama fitta ma sinuosa, che si beve con piacere e che ben rispecchia lo stile che Chiara Boschis ha dato ai suoi vini, lungo un percorso durato 30 anni, da quando ha preso in mano l'azienda dai genitori. In origine la proprietà era della famiglia Pira, legata tradizionalmente alla viticoltura: a cavallo del Novecento inizia anche a vinificare, restando a lungo fedele ad una metodologia che non prevedeva il sostegno di alcun mezzo tecnico. La proprietà passa alla famiglia Boschis grazie ad un profondo legame di amicizia e Chiara prende in mano il timone nel 1980 dalle mani dei genitori Franco e Ida, diventando una delle prime produttrici donne di Barolo (affiancata dal 2010 dal fratello Giorgio). 11 ettari vitati, distribuiti fra Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba garantiscono una produzione di 14.000 bottiglie annue, suddivise in 6 etichette, fra cui una Barbera e un Dolcetto.

(ns)

PIAGGIA

Docg Carmignano Il Sasso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Piaggia
Proprietà: Silvia Vannucci
Enologo: Alberto Antonini, Emiliano Falsini

Il Carmignano Il Sasso 2021, uvaggio a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot ottenuto dai ceppi dell'omonimo vigneto, effettua la fermentazione malolattica in barrique, dove sosta per 15 mesi ad affinare. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi di bosco in confettura, al sottobosco e alle spezie, con tocchi di cacao ed erbe aromatiche a rifinitura. In bocca, il sorso è denso, rivelandosi però fresco e fruttato, fino ad un finale persistente e dalla bella nota balsamica di congedo. Molto difficilmente, volendo indagare i tratti più significativi e la storia più recente della piccola denominazione Carmignano, si può fare a meno di passare per Piaggia. L'azienda avviata da Mauro Vannucci alla metà degli anni Settanta del secolo scorso ed oggi condotta anche dalla figlia Silvia, si trova a Poggio a Caiano, nella località che le dà il nome. Le prime Riserva di Carmignano capaci di imporsi nel panorama enoico toscano risalgono agli anni Novanta, quando l'azienda era poco più che una piccolissima realtà. Ora la sua superficie vitata, grazie alle acquisizioni degli anni Novanta, è di 15 ettari, ubicati parte nel comune di Poggio a Caiano e parte nel comune di Carmignano, e la produzione complessiva in termini di bottiglie arriva a 75.000 pezzi all'anno, mentre l'azienda ha raggiunto i vertici qualitativi non solo della sua denominazione ma anche quelli nazionali.

(fp)

ZOOM

TENUTA POJANA, OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA DOP

LOCALITÀ MARONARO, 1 - CAZZANO DI TRAMIGNA (VR)
Tel: +39 347 3461639
Sito Web: www.tenutapojana.com

L'olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella Dop della Tenuta Pojana è ottenuto dalle varietà Grignano o Favarol (almeno 50%), Leccino, Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop (fino al 50%). L'azienda, di proprietà di Mariagrazia Bertaroli e Guido Sganzerla, si trova a est di Verona, in un'area collinare a ridosso delle prealpi. La Tenuta Pojana è un'azienda biologica che applica la "circular economy" quale prassi consolidata, impiegando i residui di lavorazione in altri usi e riutilizzandoli in altre forme. L'olio è caratterizzato da fruttato di media intensità, con note agrumate, avvolgenti fragranze floreali, per chiudere piacevolmente con la percezione di mandorla fresca. La personalità della componente aromatica ritorna anche al gusto dove il dolce, l'amaro ed il piccante si integrano perfettamente, donando armonia ed equilibrio all'olio. La freschezza delle percezioni arricchisce maggiormente l'interessante profilo sensoriale del prodotto.

RISTORANTE

IL MOLO

BAIA DI PORTONOVO - ANCONA
Tel: +39 071 801040
Sito Web: www.ilmolo.it

Il ristorante "Il Molo" di Portonovo, in provincia di Ancona, è gestito dalla famiglia Giachetti fin dal 1961. Nel locale di pratica una solida e attraente cucina tipica, fatta dagli ingredienti della tradizione, magari rivisitati in chiave moderna e altrettanto intrigante. Come la "carbonara del Molo" (Chitarra al nero di seppia, salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro), il "brodetto del Molo" (brodetto di pesci misti secondo la tradizione della Marineria Anconetana), i moscioli "a modo nostro" (moscioli selvatici di Portonovo al naturale, rigorosamente aperti al momento, con cuore di limone a cubetti) o quelli "gratin" (con panatura croccante) accompagnati magari dai "paccasassi" (il finocchio marino tipico delle zone della Riviera del Conero, dove cresce spontaneo tra le rocce e i sassi, con insalata di cicoria, tonno e alici del Cantabrico), oppure la "guancia e coda" (coda di rospo avvolta nel guanciale del Conero, erbette aromatiche, patate arrosto e Pacca-mayo).

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: © Trerose

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