N. 262

DAL 11 AL 17 GIUGNO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 262 - Dal 11 al 17 Giugno 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 11 AL 17 GIUGNO 2023

Fabrizio Dionisio
Geoffroy
Kellerei Andrian
Pico Maccario
Alois
Bruni
Palladino
Albino Armani
Fattoria di Magliano
Torre a Cona
Monchiero
Tommasi
Fattoria di Valiano
Cascina Chicco

Zoom: Tenuta di Paganico, Rigatino di Cinta Senese
Ristorante: La Locanda della Canonica by Gino Sorbillo - Amalfi (SA)

I VINI DI WINENEWS





FABRIZIO DIONISIO

Doc Cortona Syrah Linfa

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Fabrizio Dionisio
Proprietà: Fabrizio Dionisio
Enologo: Valentino Ciarla, Alessandro Lanterna, Oriol Parés-Marcé

Fabrizio Dionisio, avvocato romano, è oggi un punto di riferimento per il Syrah prodotto nel territorio di Cortona, che ha mostrato un modo tutto proprio nel far esprimere il vitigno della Valle del Rodano. Il podere familiare, acquistato dal padre di Fabrizio negli anni Settanta del secolo scorso, è divenuto a partire dal 2000 una realtà produttiva tra le più significative di questo areale, tra quelle che hanno saputo valorizzare al meglio il binomio tra il Syrah e il terroir di Cortona. L'azienda dispone di 15 ettari a vigneto - dove la varietà prevalente è, evidentemente, il Syrah, con una piccola quota di Viognier - allevati a biologico e dislocati nelle colline della Val di Chiana su due poderi distinti: "Il Castagno" e "Poggio del Sole". La produzione complessiva è di 50.000 bottiglie all'anno, lavorate con tecniche enologiche essenziali, a partire da fermentazioni con soli lieviti indigeni, e maturate in cemento e legno di varia misura. Il Syrah Linfa, invece, fermenta e matura in giare di terracotta dell'Impruneta, dimostrandosi un vino non privo di personalità. La versione 2021 possiede profilo aromatico scuro che sa di more e mirtillo, con tocchi di liquirizia, erbe di campo e viola leggermente appassita. In bocca, il sorso è tonico e succoso, dal tannino croccante e dallo sviluppo compatto, a terminare in un finale ancora sui frutti scuri, la liquirizia e le erbe di campo. **(fp)**



GEOFFROY

Aoc Champagne Brut Premier Cru Expression

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Champagne Geoffroy
Proprietà: Jean Baptiste e Karine Geoffroy
Enologo: Jean Baptiste Geoffroy

La Maison Geoffroy è condotta dal 2008 da Jean Baptiste Geoffroy, nel solco di una solida tradizione familiare. L'approccio produttivo è basato su un ritorno alle più virtuose e rigorose tradizioni produttive della Champagne e su interventi enologici ridotti al minimo. I vigneti si estendono per un totale di 14,5 ettari, suddivisi in 35 parcelle situate soprattutto a Cumières, ma anche a Hautvillers, Damery e Fleury-La-Riviere e sono coltivati a Pinot Noir (per il 40%), Pinot Meunier (per un altro 40%) e Chardonnay (per il restante 20%). In questa parte della Champagne, nel cuore della Vallée de la Marne, sono infatti i Pinot ad esprimersi al meglio. Jean Baptiste aderisce, insieme ad altri Recoltant Manipulant, all'associazione "Ampelos", che rifiuta i prodotti chimici di sintesi in vigna e anche nell'agricoltura biologica. In cantina le fermentazioni vengono svolte con soli lieviti indigeni sia in acciaio che in legno di varie dimensioni e non vengono svolte fermentazioni malolattiche. Lo Champagne Expression è la prima cuvée della Maison nata dall'unione tra l'annata corrente (2019) e la "reserve perpetuelle" aziendale avviata nel 1970. Al naso, fiori gialli e note agrumate si alternano a sentori di pasticceria e frutta a polpa gialla. In bocca, la carbonica è fine e sostenuta da una sapida vena acida, che rende particolarmente fresca e piacevole la beva dall'intrigante finale ancora agrumato. **(are)**



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Chardonnay Doran Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Doran, dorato. Si chiama con un riferimento al colore il vino prodotto da cantina Andriano, che prende il nome dal paesino storico in prossimità di Bolzano sul versante occidentale del fiume Adige. Qui lo Chardonnay si produce da molto tempo, fin da quando era chiamato "Pinot Giallo". È coltivato sui terreni minerali calcarei fra i 300 e i 450 metri utilizzando cloni francesi ad acino piccolo. Anche per questo la produzione del Doran si ispira ai Pinot di Borgogna. Fondata nel 1893, esattamente 150 anni fa, Kellerei Andrian è la cantina sociale più antica dell'Alto Adige. Nel 2008 si è fusa con Cantina Terlano, che si trova sull'altro lato della valle, ma ha conservato intatto il potenziale del suo terroir. I soci conferitori sono 60 e gli ettari vitati complessivi sono 80. La vendemmia, che in media inizia dieci giorni più tardi rispetto al lato opposto della valle, si svolge solo a mano, e la qualità delle uve raccolte è favorita da una resa molto bassa, pari a circa 49 hl/ha in media. La fermentazione e la maturazione sui lieviti per dodici mesi si svolgono in tonneaux da 500 litri in rovere francese e, grazie al batonnage periodico, le note di legno si integrano senza appesantirla nella struttura del vino, che rimane fresco. Doran è un grande Chardonnay armonico, morbido al gusto con aromi di agrumi, pepe bianco, frutta esotica e una delicata nota fumé. Acidità equilibrata, con bel corpo e molta persistenza.



PICO MACCARIO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Società Agricola Pico Maccario
Proprietà: Davide e Vitaliano Maccario
Enologo: Nicolò Giuliani, Giovanni Chiarle

La cantina Pico Maccario nasce nel 1998 ed attualmente conta su 100 ettari di vigneto complessivi, posti in parte della zona di produzione della Barbera d'Asti. Oltre ai vini del Monferrato, la cantina lavora anche etichette di Langa, a partire dalle stelle assolute Barolo e Barbaresco, contando sui vigneti allevati nei Comuni di Neive, Serralunga d'Alba e Barolo. Ma l'azienda con sede a Mombaruzzo dispone anche di vigneti in terra di Gavi. È condotta dai fratelli Pico e Vitaliano Maccario, che l'hanno resa un vero e proprio modello di modernità produttiva e di altrettanto modernista approccio stilistico, con vini aromaticamente intensi e generosi e dal profilo gustativo sostenuto da una presenza del rovere non secondaria, ottenuta da affinamenti in legno grande, barrique e tonneau. Affinato per 18 mesi in tonneau, il Barolo Cannubi 2019 profuma di ciliegia e marasca, con tocchi di erbe aromatiche, liquirizia e abbondante speziatura a rifinitura. In bocca, il sorso è dolce e avvolgente, dal tannino soffice e dalla progressione compatta, terminando con un finale dai rimandi ancora fruttati, speziati e balsamici. Come nota distintiva l'azienda è famosa per una copiosa coltivazione delle rose, oltre 500 piante, che classicamente segnalano l'inizio di ogni filare. Inoltre, i vigneti aziendali sono impalcati su pali a matita di diversi colori, che vivacizzano il colpo d'occhio sulle colline vitate. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









ALOIS

Terre del Volturno Igt Pallagrello Bianco Morrone

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pallagrello Bianco
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Alois Azienda Agricola
Proprietà: Massimo Alois
Enologo: Giovanni Piccirillo, Alessandro Fiorillo

Nel portico di Masseria Alois, alle spalle la casa rurale borbonica sapientemente restaurata, circondata dalla natura e dalle vigne, Massimo Alois ci racconta la storia viticola della famiglia. Nel 1992 suo padre Michele riprende le antiche attività degli avi (già praticate fin dal XVI secolo) prendendo esempio dal padre, che divideva la giornata tra setificio (era celebre nel mondo) e vigna. Piantò un vigneto sperimentale di vitigni autoctoni, in particolare Pallagrello e Casavecchia, da cui partì il successivo sviluppo. I suoli dei vigneti, (20 ettari di proprietà), sono stati studiati dalla società ISVEA con la collaborazione degli attuali enologi Giovanni Piccirillo e Alessandro Fiorillo, innescando un progetto di zonazione dell'Alta Campania che si concluderà tra un paio d'anni e che vede il coinvolgimento di ventitré aziende. Grazie alla zonazione gli Alois hanno individuato nella diciottenne Vigna Morrone della Monica, 2 ettari ai piedi del Monte Friento, ad un'altezza di 360 metri, su terreni argilloso-calcarei ed esposizione est-ovest, l'areale vocato per uno dei vini di punta, il Morrone (di Pallagrello Bianco). Lo degustiamo nell'antica barricaia, tra libri e barattoli di vetro contenenti terre di zone vitivinicole visitate da Massimo. Un vino profumato di erbe aromatiche, ginestra, con rimandi agrumati e gessosi. Il sorso, sapido e fresco, si allunga con piacevole ampiezza sul finale.

(Alessandra Piubello)



BRUNI

Doc Maremma Alicante Oltreconfine

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Alicante
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Bruni
Proprietà: Marco e Moreno Bruni
Enologo: Lorenzo Landi

Il fulcro produttivo della cantina, con sede nei pressi di Fonteblanda, poggia sui prodotti a denominazione Morellino e su due Vermentino, dotati di una solida e continuativa qualità. Ma probabilmente il vino più intrigante è l'Oltreconfine, uscito per la prima volta sul mercato con l'annata 2013: si tratta di un Alicante in purezza, ovvero di un Grenache o Cannonau o, per riannodare i fili della storia maremmana, di un vino ottenuto da "Uva Spagna". Affinato nelle prime versioni in barrique, oggi è elevato in legno grande, che ne rende la cifra stilistica ancora più fine e bilanciata. La versione 2020 si conferma vino dai profumi definiti e delicati di piccoli frutti rossi e spezie, ad anticipare una bella e continua energia gustativa, che si muove tra tannini levigatissimi e fragranza sempre in primo piano con rimandi balsamici. L'azienda di condotta dai fratelli Marco e Moreno Bruni, rappresenta con confortante continuità una delle espressioni più interessanti della Maremma enoica e conta attualmente su 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva che si attesta sulle 500.000 bottiglie. Da poco la cantina è stata completamente rinnovata, mentre non mancano anche ulteriori acquisizioni in termini di vigneti. Lo stile della casa propone etichette di fattura impeccabile, dallo stile moderno ma capace di rendere al meglio il temperamento generoso dei vini ottenuti in questo angolo di Toscana.

(fp)



PALLADINO

Docg Barolo Parafada

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.400
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Azienda Vinicola Palladino
Proprietà: Maurilio Palladino
Enologo: Maurilio Palladino

C'è anche un Barolo Chinato, fra le etichette che produce Palladino, a fianco all'Arneis di Roero, il Cortese di Gavi, il Moscato d'Asti, un Dolcetto - un Nebbiolo - e due Barbera d'Alba, e infine 4 etichette di Barolo: l'Ornato, il San Bernardo Riserva, il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e infine il Parafada. Tutti i Barolo nascono nella "lunga serra" delle Langhe, e il vigneto di Parafada, in particolare, è esposto in pieno sud e ha un apporto sabbioso nella composizione calcareo-argillosa del suolo: caratteristiche che - secondo l'azienda - rende questa etichetta la più fine fra i Barolo che produce. La versione 2019 ha un tannino ancora irruente, ma una complessità gustolfattiva rimarcabile: spezie dolci e legnose, ciliegia matura, note di tabacco e infine agrumi si alternano al naso, arricchendosi in bocca del sapore elegante dei fiori appassiti e di una profonda balsamicità boschiva. Il sorso è certamente aderente, ma freschezza e sapidità concedono gradualmente tregua alla lingua, permettendo di assaporare la trama fine e calma, ma saporita, del vino. Fermenta a lungo il Parafada: 30 giorni in acciaio a temperatura controllata, per poi passare in botti grandi di rovere francese. Ci sono anche vasche di cemento, nella cantina situata nell'antico edificio nel centro del paese di Serralunga d'Alba, e viene usato per la malolattica o per stoccare il Barolo prima della maturazione in legno.

(ns)



ALBINO ARMANI

Doc Trento Dosaggio Zero Clé Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cantina Vini Armani
Proprietà: Albino Armani
Enologo: Alberto Massaro, Emanuele Tonolli, Marco Campostrini

Una bella annata la 2016, non particolarmente calda in Vallagarina; un'annata che ha saputo garantire alle uve da base spumante - qui coltivate nell'Altopiano di Brentonico fino ai declivi della valle, arrivando ad altitudini che sfiorano i 600 metri sul livello del mare, su terreni magri e basaltici ricchi di scheletro - le giuste caratteristiche per vini significativi. Come nel caso del Clé Riserva 2016 di Albino Armani. Una cuvée paritaria di Chardonnay e Pinot Nero che incarna a meraviglia il suo essere "bollicina di montagna". Dopo 60 mesi di maturazione sui lieviti il Clé Riseva 2016 arriva sul mercato in tiratura limitata da 1000 bottiglie. Al naso sono rintracciabili delicati tocchi di pasticceria su base che sa di miele d'acacia. In bocca, il dosaggio zero si fa sentire, ravvivando il sorso, che si fa croccante, sapido e profondo, fino ad un finale lungo e ben ritmato. Il Trentodoc Dosaggio Zero Clé Riserva si ripresenterà al pubblico tra due anni, con l'annata 2019 oggetto di un'ulteriore sperimentazione che prevede una quota del 20% affinata in tonneau. L'azienda Albino Armani, tra i pionieri della Valdadige, ha sempre tenuto la barra dritta nel suo progetto vitivinicolo trentino, mettendo in bottiglia il proprio territorio - quello alpino - affiancato da una continua sperimentazione, con l'obbiettivo di consolidare la propria filosofia produttiva all'insegna dei vini di montagna.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











FATTORIA DI MAGLIANO

Docg Morellino di Scansano Heba

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Syrah
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Fattoria di Magliano
Proprietà: Agostino Lenci
Enologo: Graziana Grassini

1997 la fondazione, 2003 la prima messa in commercio. La Maremma e il suo lato agricolo toscano più schivo ha conquistato l'imprenditore calzaturiero Agostino Lenci, che lì ha fondato Fattoria di Magliano: sulle colline di 300 metri che degradano dolcemente verso il Monte Argentario e l'Isola del Giglio. Il terreno è composto da sabbia, argilla e scheletro, che permettono buona permeabilità idrica, ossigenazione e penetrabilità radicale delle viti. Caratteristica importante in un territorio in cui la pioggia è rara e il vento marino è costante. Contesto globale che ha permesso di convertire completamente l'azienda alla conduzione biologica nel 2016. I vigneti (52 ettari attuali) sono coltivati principalmente a Sangiovese e Vermentino e dislocati in 3 posti diversi: Colle Serpeti – sede anche della cantina e dell'agriturismo - Vigna Tizzi e Poggio Bestiale. Dai primi due provengono il Sangiovese e il Syrah che compongono il Morellino di Scansano Heba, che dall'ultima vendemmia - dopo la fermentazione in acciaio e la maturazione in cemento - si è trasformato in un succulento "clafoutis aux cerises": ciliegia e vaniglia con qualche accenno mentolato al naso e qualche nota pepata in bocca si diffondono in un sorso vivace e armonioso, rinfrescante eppure sostanzioso. Sangiovese e Vermentino, dicevamo quindi, ma Agostino Lenci ha piantato anche Syrah, appunto, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc e Sauvignon. **(ns)**



TORRE A CONA

Docg Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Fattoria Torre a Cona Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Rossi di Montelera
Enologo: Beppe Caviola

La famiglia Rossi di Montelera (si sta parlando dei Rossi della Martini&Rossi, celeberrimo brand di liquori) è proprietaria di questa tenuta dal 1935. I suoi vigneti, 18 ettari complessivi, si estendono a sud-est di Firenze, al confine con il Valdarno. La tenuta è dominata da una splendida villa settecentesca (tra le più grandi del territorio fiorentino), oggi luogo adibito ad ospitalità d'alto profilo e comprende anche l'Osteria di Torre a Cona, ristorante gourmet con ai fornelli gli chef Maria Probst e Cristian Santandrea. Tornando al fronte vitivinicolo, l'azienda produce complessivamente 80.000 bottiglie, con la denominazione Chianti Colli Fiorentini rivendicata con fierezza, ottenute essenzialmente dalle varietà Sangiovese, Colorino, Merlot, Trebbiano, Malvasia e Vermentino e con gli invecchiamenti condotti in prevalenza in legno grande, pur non mancando anche l'apporto delle barrique. Il Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Riserva 2020 - il cui nome celebra Francesco di Cino, capostipite della famiglia Rinuccini, antica proprietaria di Torre a Cona - è ottenuto da Sangiovese in purezza e maturato in legno grande. Il naso è contraddistinto dai profumi di piccoli frutti rossi che s'intrecciano a tocchi di tabacco e spezie. In bocca, il sorso è succoso e sapido, dai tannini articolati e dallo sviluppo compatto, fino ad un finale intenso e lungo che ripropone ancora i piccoli frutti rossi. **(fp)**



MONCHIERO

Docg Barolo Rocche di Castiglione

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Società Agricola Monchiero F.lli
Proprietà: famiglia Monchiero
Enologo: Vittorio Monchiero

La famiglia Monchiero produce Barolo da generazioni. I nonni di Vittorio Monchiero, attuale proprietario, erano agricoltori e già prima della guerra possedevano poco più di un ettaro in località Roere di Santa Maria. Le vigne della famiglia Monchiero si estendono per circa 12 ettari tra i comuni di Castiglione Falletto, La Morra, Alba e Treiso. Il Barolo D.O.C.G. Rocche di Castiglione nasce dai due vigneti, per un totale di un ettaro, posti sulle rocche rimaste di una collina franata, in una suggestiva posizione con affaccio su dirupo. Rocche di Castiglione è il barolo simbolo dell'azienda, "il primo che abbiamo prodotto, e rappresenta una delle zone più importanti del Barolo" – ha sottolineato Luca Monchiero che, assieme al fratello Stefano affianca il padre Vittorio nella conduzione della azienda, in occasione della presentazione dell'annata 2019 del Rocche di Castiglione svolta a Roma al ristorante "Al Ceppo" . La 2019 è stata per il Barolo una grande annata a livello climatico, che ha contribuito a regalare un vino molto bilanciato e con ottimi risultati in cantina sul fronte della potenza ed eleganza. Nel bicchiere questo barolo presenta un colore rosso rubino. Bel frutto al naso, cuoio e vaniglia, al palato il tannino è importante ma equilibrato e la struttura è interessante. Ottima persistenza. Il Barolo Rocche di Castiglione si abbina a carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi. **(Cristina Latessa)**



TOMMASI

Doc Lugana Le Fornaci Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Soc. Agricola Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi 95 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (come, in Lugana), la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" in modo significativo ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto da cinque tenute: due in Toscana (Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo) e una in Basilicata (Paternoster, l'ultima acquisizione in ordine di tempo, 2016). Una realtà che si è fatta vero e proprio gruppo enologico, contando su 599 ettari vitati e che oggi produce oltre 3 milioni di bottiglie, ponendosi tra le realtà enologiche del Bel Paese più dinamiche e in crescita. La Tenuta Le Fornaci sul Lago di Garda abbraccia tre vigneti principali, dislocati in differenti aree del Lugana Doc per un totale di 45 ettari, interamente impiantati con la varietà locale Turbiana: due parcelle situate nell'entroterra e una più grande verso il Lago di Garda, tutte nel comune di Desenzano. È qui che nasce il Lugana Le Fornaci che nella versione Riserva 2019, maturata in acciaia e in parte in tonneau, offre note aromatiche di pesca, frutta tropicale, fiori bianchi e spezie. In bocca, freschezza e struttura sono ben bilanciate, per un sorso sapido e morbido, dal finale che sa di mandorla. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 95.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Fattoria di Valiano
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Pasquale Presutto

La Fattoria di Valiano, che sorge nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Vagliagli, si estende per 75 ettari a vigneto, coltivati ad un'altezza media di 350 metri sul livello del mare. In cantina, è utilizzato per la maturazione dei suoi vini, con il Chianti Classico a recitare il ruolo del protagonista, un mix di legni di varia misura. Il Chianti Classico 2020, maturato per 3 mesi in botte, profuma di viola e frutti di bosco con un tocco speziato a rifinitura. In bocca, il sorso è succoso e di buona densità dallo sviluppo ben profilato e dal finale a tornare su toni fruttati e speziati. La Fattoria di Valiano fa parte dell'articolato mosaico enoico della famiglia Piccini che comprende anche Villa al Cortile a Montalcino e Moraia in Maremma, formando, insieme al Chianti Geografico (a Gaiole in Chianti), un gruppo solido dalle radici ben piantate in Toscana. Piccini 1882 possiede anche aziende fuori dai confini toscani, con la Tenuta etnea di Torre Mora e quella lucana Regio Cantina. Un patrimonio vitato che raggiunge i 500 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 15.000.000 di bottiglie. Tenute Piccini fondata nel 1882 da Angiolo Piccini, è oggi guidata dalla quarta generazione della famiglia, composta da Mario, Martina ed Elisa Piccini, che ne mantiene alta la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi più diffusi del vino toscano nel mondo. **(fp)**



CASCINA CHICCO

Docg Barolo Rocche di Castelletto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Cascina Chicco
Proprietà: Enrico e Marco Faccenda
Enologo: Enrico e Marco Faccenda

Dal Roero al Barolo. Cascina Chicco nasce a Canale nel 1950 grazie all'intuizione del salumiere e gourmand Ernesto Faccenda, e grazie al suo soprannome Chicu, appellativo attribuitogli secondo l'usanza langarola degli "stranomi". La produzione di Nebbiolo e Barbera d'Alba sfuso si affianca a quella di pesche e via via aumentano le vigne di proprietà. Nel 1970 il figlio Federico entra nell'attività ed inizia l'imbottigliamento dei vini, cui contribuiscono poi i figli Enrico e Marco, entrambi di formazione enologica. Gli anni Novanta sono dedicati alla valorizzazione del Roero mentre nel 2000 sperimentano con il Nebbiolo e il Metodo Classico. Solo nel 2006 arrivano le acquisizioni nel territorio del Barolo: 8 ettari a Monforte d'Alba, nelle menzioni di Ginestra e Rocche di Castelletto, da cui ricavano una Riserva e il Barolo in assaggio. La versione 2019 ha un lato ruvido intrigante: corteccia e muschio, terra umida e rabarbaro, si intrecciano a note ematiche e dolcemente fruttate, sviluppando un chiaro/scuro di sapori che in bocca giocano con un'aderenza spiccata e con una freschezza ben bilanciata con la sapidità. Un Barolo silvestre, che riflette la posizione della vigna da cui nasce: esposta ad est, rocciosa e attorniata da boschi (al contrario della vigna a Ginestra, che è luminosa e calda). In totale di una cinquantina di ettari di vigna, quelli di Cascina Chicco, dedicati ai vitigni nobili del Piemonte. **(ns)**

ZOOM



TENUTA DI PAGANICO, RIGATINO DI CINTA SENESE

VIA DELLA STAZIONE, 10 - PAGANICO (GR)
Email: opificio@tenutadipaganico.it
Sito Web: www.tenutadipaganico.it

La Tenuta di Paganico, in Maremma, ha un'estensione di 1.500 ettari. Il cuore produttivo aziendale è l'allevamento biologico estensivo di bovini Maremmani e suini di razza Cinta Senese, animali che vivono il bosco come casa propria. Ma non solo. Si tratta davvero di un'azienda a filiera corta, dato che gli alimenti per gli animali sono prodotti anch'essi in azienda. Da qui escono carni ed insaccati (stagionati impiegando sale marino, pepe, vino rosso, rosmarino, ginepro e alloro, senza alcun conservante chimico) di grande sapore, realizzati artigianalmente. Come il rigatino di Cinta Senese, ricavato dalla parte più muscolosa della pancia del maiale, con il grasso striato di venature di carne magra, è caratterizzato da una pepatura superficiale che copre un grasso sciolievole, mai fibroso, di colore bianco-rosato. Il suo consumo è vario: affettato su pane toscano sciocco, anche caldo; tagliato a dadini, in aggiunta a condimenti per pasta o risotti; soffritto in fette più spesse per realizzare il bacon.

RISTORANTE



LA LOCANDA DELLA CANONICA BY GINO SORBILLO

STRADA STATALE 163, 8 - AMALFI (SA)
Tel: +39 089 8736711
Sito Web: www.anantara.com

Il Maestro Pizzaiolo Gino Sorbillo, simbolo nel mondo della pizza e di Napoli, è approdato nella costiera amalfitana con la sua nuova Pizzeria La Locanda della Canonica by Gino Sorbillo, proposta negli spazi dell'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel, per focalizzarsi al meglio sulla cultura gastronomica locale, offrendo alla propria clientela la massima qualità, espressa dalla tradizione. La nuova pizzeria gourmet offre un menu composto da 7 pizze d'autore, legate strettamente alle materie prime del territorio, utilizzando anche i prodotti dell'antico orto dei Frati Cappuccini all'interno dell'Hotel: alici di Cetara, Limone di Amalfi, Mozzarella e Ricotta di Agerola, Pomodori del Piennolo, Provolone del Monaco fino alle melanzane, pomodorini e erbe del Giardino del Convento. "La Costiera Amalfitana e Sorrentina rappresentano le mie seconde case da circa un trentennio - sottolinea Sorbillo - portare la mia pizza ad Amalfi è per me un altro traguardo importante, una nuova grande sfida professionale".



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Lugana Doc

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