N. 263

DAL 18 AL 24 GIUGNO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 263 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 GIUGNO 2023

Fattoria il Lago
Piero Benevelli
Petrolo
Pierluigi Vico
Poggiotondo
Josetta Saffirio
Poliziano
Artimino
Salcheto
Boschetto Campacci
Terre dell'Etruria
Manfredi
Beconcini
Cantina Clavesana

Zoom: Salumificio Pedrazzoli, Salame del Nero Padus
Ristorante: uovodiseppia - Milano

I VINI DI WINENEWS





FATTORIA IL LAGO

Docg Chianti Rufina Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Società Fattoria il Lago
Proprietà: famiglia Spagnoli
Enologo: staff tecnico aziendale

La Fattoria Il Lago è situata nel Comune di Dicomano, nell'areale della denominazione Chianti Rufina. Dal 1962 la tenuta è di proprietà della famiglia Spagnoli, che, forte di una lunga esperienza nel ramo edile ha negli anni effettuato un recupero sia del patrimonio immobiliare che di quello vitivinicolo di questa realtà. L'azienda, con i suoi 17 ettari a vigneto, tra i 300 e i 600 metri di altitudine sul livello del mare e da cui si ottengono complessivamente 50.000 bottiglie, propone un portafoglio etichette all'insegna dell'equilibrio e della freschezza. Protagonista assoluto il Sangiovese, con il Chianti Rufina primo vino aziendale, un prodotto sempre piacevole, il Pian de' Guardi, Sangiovese in purezza e vero Cru aziendale e il Chianti Rufina Riserva, un rosso dotato di ottima longevità. La versione 2020, oggetto del nostro assaggio, è maturata in barrique di primo e secondo passaggio per 18 mesi. I suoi profumi rimandano alle viole ai piccoli frutti rossi e alle spezie, anticipando una progressione gustativa articolata e saporita, dove predomina la fragranza e un una buona struttura tannica, che conduce il sorso ad un finale ben profilato e dai ritorni ancora fruttati. L'azienda produce anche un intrigante Syrah e un Pinot Nero, che proprio sui rilievi di questo areale sembra aver trovato un habitat ideale, almeno per esprimere al meglio i suoi tratti varietali più significativi. **(fp)**



PIERO BENEVELLI

Docg Barolo Le Coste di Monforte

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Piero Benevelli
Proprietà: Massimo Benevelli
Enologo: Massimo Benevelli

Profuma intensamente di viola e rosa, per poi concedere spazio ai cenni mentolati ed ematici il Barolo Le Coste di Monforte 2019 della cantina Piero Benevelli; in bocca, poi, risulta ugualmente saporito per intensità: calore, freschezza, tannini gradevolmente aderenti e una certa spigolosità salina portano gradevolmente ad una conclusione dolce, di ciliegia succosa e petali di rosa. Un vino che si beve con gran gusto e che proviene dalla vigna più giovane dell'azienda: piante di 22 anni esposte a sud-sud/est a 400 metri s.l.m., su di un terreno non troppo ripido e a prevalenza marnosa. Questo Barolo, insieme al Ravera e al Mosconi, proviene dalla frazione di San Giuseppe di Monforte d'Alba, dove ha sede anche la cantina. I tre cru sono accompagnati da una Freisa, un Dolcetto e un Langhe Nebbiolo e tutte e 6 le etichette riportano una scritta molto eloquente: "famiglia contadina". Che racchiude bene l'umiltà dei gesti che i Benevelli compiono per imbottigliare quel che fanno, da stappare e bere con gioia. Gesti quotidiani che hanno avuto inizio nel 1978, con i primi 5 ettari presi in carico da Piero Benevelli, e si sono uniti ai gesti adolescenti del figlio Massimo e agli ettari di altri famigliari. Tanto da arrivare agli 11 odierni e alle 60.000 bottiglie prodotte annualmente. Massima cura alle piante e massima cura in cantina, sempre con un passo indietro, a farsi guidare ogni anno dall'uva e dal vino. **(ns)**



PETROLO

Doc Valdarno di Sopra Sangiovese Boggina C Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.400
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Petrolo Società Agricola
Proprietà: Luca e Maria Sanjust di Teulada
Enologo: Stefano Guidi, Carlo Ferrini

Il Valdarno di Sopra Sangiovese Boggina C Riserva 2020 è fermentato in cemento e maturato in legni di varia misura per 16 mesi. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, alla viola leggermente appassita e alle spezie, con tocchi terrosi a rifinitura. In bocca, il sorso è ben profilato, profondo e saporito, dallo sviluppo ritmato e dal finale fragrante dove si ritrovano frutti rossi e sottobosco. Dal vigneto Bòggina, impiantato nel 1947, ha preso il via un progetto enoico aziendale che ha originato nel tempo un tris di vini, all'insegna dei vitigni di antica produzione. Si tratta di uno snodo importante per l'azienda situata nei pressi di Mercatale Valdarno anche dettato dall'inizio del lavoro sulla denominazione Valdarno di Sopra, che ha visto nel tempo arrivare per primo il Bòggina "C", Sangiovese in purezza (poi passato a Riserva con l'annata 2019), prima annata 2006, il Bòggina "A", sempre Sangiovese in purezza uscito per la prima volta con l'annata 2011 ed infine il Bòggina "B" (bianco appunto) da uve Trebbiano nel 2014. La Tenuta della famiglia Bazzocchi-Sanjust, , conta su 31 ettari a vigneto in biologico, da cui sono ottenute 85.000 bottiglie, con le prime etichette di successo uscite nella seconda metà degli anni Ottanta, tra le quali, il Merlot in purezza Galatrona, prodotto per la prima volta con l'annata 1994, ancora oggi a recitare il ruolo di vino bandiera aziendale. **(fp)**



LUIGI VICO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Luigi Vico
Proprietà: Luigi Vico
Enologo: Davide Rosso

Luigi Vico, commercialista di Torino, ma nato a Serralunga d'Alba, è l'artefice di questa piccola realtà langarola, areale che è diventato un obbiettivo sempre più ambito, nonostante ormai le somme in ballo siano a dir poco stellari. Nata nel 2016, anno della prima vendemmia, l'azienda fa perno sui terreni ereditati dai nonni materni di Luigi Vico, che hanno condotto l'azienda producendo uve destinate alla vendita a terzi e successivamente hanno affittato le vigne. L'estensione complessiva del vigneto occupa appena 2,1 ettari e produce Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e del piccolo Cru Prapò, sempre a Serralunga. Quest'ultimo, è una ridotta menzione geografica, divisa tra cinque proprietari per un totale di sette ettari, impiantati a partire dalla fine degli anni Novanta del secolo scorso a quasi 400 metri di altezza sul livello del mare. Lo stile aziendale è di stampo tendenzialmente classicheggiante, con fermentazioni lunghe in cemento e maturazioni condotte con un mix di legni di varia misura. Il Barolo Prapò 2019 profuma di sottobosco, terra ed erbe aromatiche a fare da contrappunto ai rimandi alla viola, al tabacco e alla liquirizia, con qualche cenno affumicato a rifinitura. In bocca, il vino possiede spessore ed articolazione, con tannini fitti e ben profilati, ravvivati da una fragranza acida continua, che conduce anche un finale arioso dai ritorni fruttati e balsamici. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









POGGIOTONDO

Docg Chianti Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Poggiotondo Società Agricola
Proprietà: Alberto e Alessandra Antonini
Enologo: Alberto Antonini

La storia di Poggiotondo inizia nel 1968, quando Carlo Antonini acquista la proprietà storicamente appartenuta ai Conti Guidi. A sviluppare compiutamente questa realtà agricola, puntando decisamente sulla vitivinicoltura, ci ha pensato il figlio Alberto Antonini, enologo di fama internazionale e uno dei fondatori del Gruppo Matura. Siamo A Cerreto Guidi, nella provincia fiorentina, ed oggi questa realtà conta su 28 ettari a vigneto coltivati a biologico, in prevalenza con le varietà a bacca rossa Sangiovese, Canaiolo e Colorino e con quelle a bacca bianca Trebbiano e Vermentino. Ad occupare da protagonista quasi l'intero portafoglio etichette aziendale è la denominazione Chianti che a Poggiotondo è declinata da un Chianti "annata", un Chianti Superiore, un Chianti Riserva, e due Cru che escono anche in questo caso come Chianti Riserva: il "Vigna delle Conchiglie" e il "Vigna del 1928". A completare il quadro produttivo il bianco "Vermentino delle Conchiglie" e il "Rosato delle Conchiglie", più un Igt da Sangiovese in purezza. Il Chianti Riserva 2020, maturato in legno grande, possiede profumi di frutti scuri ed erbe aromatiche, che incrociano tocchi speziati e cenni affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido e ben profilato, con tannini soffici e maturi e sviluppo continuo e compatto, terminando in un finale solido e avvolgente dai ritorni fruttati e balsamici.

(fp)



JOSETTA SAFFIRIO

Docg Barolo Perno

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Sara Vezza Società Agricola
Proprietà: Sara Vezza, Renzo Rosso
Enologo: Roberto Vezza

I vini di Josetta Saffirio nascono negli anni Ottanta dalla passione condivisa col marito e dalle vigne ereditate dai nonni. Poche migliaia bottiglie da 4 ettari situati all'interno di una denominazione forte come quella di Barolo furono il tesoro che Sara, giovanissima, dovette scegliere se custodire o lasciare andare. Decise di provarci: a 19 anni produsse la sua prima annata; a 22 anni invece assunse il lavoro a tempo pieno. Una decisione impegnativa che le l'ha portata negli anni a fondare il suo marchio personale (Sara Vezza, appunto) ad ampliare le vigne di proprietà (20 ettari, distribuiti su 4 comuni, che producono circa 120.000 bottiglie l'anno) e a chiudere un accordo con Renzo Rosso (proprietario del marchio di moda Diesel), con cui condivide l'idea di vino esclusivo. "Voglio rimanere qui nella mia terra, senza crescere di quantità, ma di qualità, tornando ad occuparmi di più della mia passione: comunicare quello che facciamo". Quello che fa oggi Sara sono spumanti (anche di Alta Langa), un Vermouth (molto delicato), e le etichette che ha in parte ereditato e in parte sviluppato dall'azienda materna, a base Barbera, Nebbiolo e Rossese. Il Barolo Perno fa parte delle vigne storiche di famiglia e quest'annata è la prima cui viene dedicata un'etichetta a sé: eucalipto, tabacco e poi note di frutta rossa si alternano al naso e in un sorso fine e balsamico, ematico e dolce di caramella al lampone.

(ns)



POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese e altre varietà
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Azienda Agricola Poliziano
Proprietà: Federico Carletti
Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

L'azienda agricola Poliziano è senza inutili giri di parole una delle più affidabili che esistono e la sua granitica costanza qualitativa è decisamente conclamata. E quando parliamo di costanza qualitativa il Nobile di Montepulciano dell'azienda con sede a Montepulciano Stazione è, a dir poco, un paradigma. Quello prodotto dalla cantina di Federico Carletti è senz'altro questo: un vino disarmante, da questo punto di vista, capace di non deludere mai, un po' il simbolo, insieme a poche altre, di tutto un territorio. La versione 2020, che nasce da un'annata tendenzialmente fresca anche nell'areale poliziano, risulta eseguita con ineccepibile precisione tecnica, ma anche con un bel tocco di personalità. I suoi aromi sono puliti e fragranti, di bella intensità e compattezza, a richiamare frutti rossi, spezie e un tocco affumicato. In bocca, il sorso è gustoso, ampio ma mai eccessivo, ritmato e saporito, dallo sviluppo articolato e dal finale ancora sui frutti rossi. Oggi questa significativa realtà di Montepulciano conta su 145 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a sottolineare la sua importanza. Federico Carletti ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle aziende più importanti dell'Italia enoica tout court, simbolo, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi del tutto nuovi.

(fp)



ARTIMINO

Doc Barco Reale di Carmignano Vin Ruspo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta di Artimino
Proprietà: famiglia Olmo
Enologo: Riccardo Cotarella

I vigneti della tenuta di Artimino, che esistono fin dal tempo degli Etruschi, si dividono su due territori storici: da una parte le colline di Carmignano, amate già da Leonardo da Vinci (qui venne adottato quello che viene considerato il più antico "disciplinare" al mondo, voluto da Cosimo III de' Medici nel 1716), dall'altra il Chianti Montalbano. Il rosato prende il suo nome da "ruspare", antico termine toscano che significa "rubare". Una volta infatti i contadini tenevano per sé il mosto che usciva dai bigonci di legno che portavano in cantina e che, essendo stato per poco tempo a contatto con le bucce, dava origine ad un rosato. Le uve (Sangiovese, Merlot e Cabernet) dopo la pigiatura vengono immesse nella pressa e raffreddate con ghiaccio secco. La macerazione dura solo 2 ore, poi il mosto viene separato e passa in acciaio inox. Nel bicchiere si presenta con un suggestivo color buccia di cipolla (la cifra stilistica di Riccardo Cotarella sono rosati dai toni tenui e delicati, e di conseguenza poco tannici). Al naso fiori bianchi, fragolina e rosa rossa, in bocca risulta fresco, dinamico e accattivante. Un vino facile ma decisamente non banale, da godersi in un aperitivo estivo al tramonto, immersi nella brezza delle colline toscane. Oppure da degustare al ristorante di Artimino, Biagio Pignatta, in cui si possono assaggiare piatti inusuali che affondano le proprie radici nella tradizione culinaria medicea.

I VINI DI WINENEWS











SALCHETO

Docg Chianti Biskero

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo e Merlot
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Salcheto Società Agricola
Proprietà: Società Lavinia
Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

I vini di Salcheto richiamano i tratti del terroir d'origine in maniera nuova, dinamica e sensibile con una cifra rintracciabile anche nelle etichette a "tiratura" più elevata, come il Chianti oggetto del nostro assaggio. Il Biskero 2022 possiede profumi fruttati con note di pietra focaia e cenni appena speziati. In bocca, trionfa la fragranza e il sapore in un sorso pieno e ritmato, d'immediata piacevolezza ma non per questo banale. Non è più una novità, eppure continua ad essere uno dei progetti vitivinicoli più originali di Montepulciano. Salcheto ha costruito un'organizzazione aziendale che guarda con attenzione maniacale alla sostenibilità ambientale, con scelte rigorose e di certo fuori dal coro. Tutta la struttura produttiva è un modello di efficienza e innovazione su questo fronte, nulla è lasciato al caso e anche il vigneto, che si estende per quasi 60 ettari, viene interamente gestito secondo parametri di salvaguardia ambientale, a partire dalla certificazione biologica. Una cantina che merita una visita, per questo incredibile lavoro, capace di trovare il suo obbiettivo anche là dove proprio non te lo aspetteresti e che va a braccetto con una qualità in bottiglia significativa, spalmata su una produzione complessiva di 350.000 bottiglie annue. La cifra stilistica dei rossi della casa, dai più semplici a quelli più complessi e ricercati, è la schiettezza, il sapore e la grande bevibilità.

(fp)



BOSCHETTO CAMPACCI

Docg Chianti Classico Ruello Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.900
Prezzo allo scaffale: € 76,00
Azienda: Boschetto Campacci S. Agricola
Proprietà: Luigi Frascino
Enologo: Riccardo Cotarella, Nicola Berti

"I terreni che costituiscono questo podere sono [...] di terreno sciolto, galestroso e leggero e perciò sterile per la produzione dei cereali ma che ha una particolare attitudine per la produzione delle viti e segnatamente per la prelibata qualità del vino". È quanto riporta il certificato di perizia del 1878 di quello che all'epoca si chiamava Podere di Santa Caterina, diventato oggi Boschetto Campacci, azienda di Castelnuovo Berardenga nel Chianti Classico, restituita all'antico splendore da Luigi Frascino, imprenditore campano della finanza che ha deciso nel 2016 di investire su una tenuta abbandonata. Al suo fianco, Riccardo Cotarella, il n. 1 degli enologi italiani, a cui ha affidato non solo la guida della cantina, ma soprattutto quella del vigneto: 22 ettari in tutto, tra vecchie viti e nuovi impianti. Da qui inizia l'avventura nel mondo produttivo di Luigi Frascino, ed i primi frutti di questa sinergia - risultato dell'interazione tra il Sangiovese ed i terreni ricchi e generosi di Boschetto Campacci - è il Chianti Classico Riserva "Ruello" 2019, prodotto dalle uve delle vecchie viti di Sangiovese di questo vigneto di 1,8 ettari, su un suolo di galestro ed argilliti a 380 metri sul livello del mare. Al naso, sentori di frutti rossi maturi, terra e grafite in bocca è avvolgente e orizzontale, il sorso è agile e sostenuto da un'importante spalla acida, con il finale sulle note agrumate.



TERRE DELL'ETRURIA

Doc Maremma Toscana Vermentino Il Poderone Marmato

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Terre dell'Etruria Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Emiliano Falsini

La "costola" enoica di Terre dell'Etruria, realtà cooperativa prevalentemente attiva nella produzione di olio ed ortofrutta, ha sede a Magliano in Toscana ed ha iniziato a produrre vino nel 2014, uscendo come una delle novità più solide del mondo cooperativo vitivinicolo del sud della Toscana. Oggi conta su 100 ettari a vigneto per una produzione di 200.000 bottiglie e, pur non nascondendo il suo carattere ancora di "work in progress", sta proponendo, già da adesso con confortante continuità, etichette convincenti e in pieno accordo con quanto, anche storicamente, la Maremma enoica ha sempre prodotto. Vini immediatamente piacevoli, quindi, ma non privi di carattere ed eseguiti con precisione, che hanno i loro protagonisti tra i vitigni di antica coltivazione della zona: dal Sangiovese al Ciliegiolo, dall'Ansonica al Vermentino. Ed è proprio da quest'ultima varietà a bacca bianca, un vero e proprio "caso" nell'areale enoico di Maremma, che è ottenuto il Marmato. La versione 2022 ha ben interpretato un'annata molto a calda a queste latitudini, che ha, paradossalmente, finito per favorire proprio i vini bianchi. I suoi profumi rimandano alla macchia mediterranea, al melone, all'albicocca e ai fiori di tiglio con tocchi di mandorla fresca. In bocca, il sorso è saporito e agile, segnato da una decisa fragranza acida, che ne amplifica l'allungo e il finale vivace, dai toni quasi salmastri.

(fp)



MANFREDI

Docg Barolo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Az. Vinicola Manfredi Aldo & C.
Proprietà: famiglia Manfredi
Enologo: Carlo Cucco

La storia delle Cantine Manfredi ha origine a Farigliano, in provincia di Cuneo. Tutto ha inizio nel 1918 grazie all'intuizione di Nicola Manfredi, ma è Giuseppe, suo nipote, che negli anni Quaranta e Cinquanta del secolo scorso sviluppa l'attività di imbottigliamento e commercializzazione di vino, guardando, a partire dagli anni Sessanta, con sempre maggiore interesse verso le esportazioni all'estero. Dagli anni Ottanta, sul ponte di comando arriva definitivamente suo figlio Aldo, che oggi conduce, insieme alla moglie Gianfranca e alle figlie, Luisa e Paola, questa realtà commerciale che conta su quattro marchi principali - "Manfredi", "Castelvecchio", "Patrizi" e "Umberto Fiore" - abbracciando praticamente l'intera produzione enoica di Langa e non solo: dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera del Monferreto alla Barbera d'Asti, dall'Asti al Grignolino d'Asti, dal Dogliani al Gavi, dal Roero Arneis al Langhe, dalla Barbera d'Alba al Moscato d'Asti, solo per fare alcuni esempi. Il Barolo 2018 a marchio Manfredi possiede colore rosso rubino intenso dai riflessi aranciati. Al naso, i profumi mettono in fila richiami ai piccoli frutti rossi sotto spirito, alle erbe aromatiche, alle spezie e a toni di vaniglia e liquirizia. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido, dai tannini pieni e dallo sviluppo compatto e serrato, che culmina in un finale avvolgente dai ritorni fruttati e balsamici.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



BECONCINI

Doc Terre di Pisa Rosso MaurLeo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino
Bottiglie prodotte: 27.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Azienda Agricola Pietro Beconcini
Proprietà: Leonardo Beconcini
Enologo: L. Beconcini, M. Saettini

Il progetto enologico di Leonardo Beconcini comincia agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso con una prima vendemmia di Sangiovese nel 1995. Leonardo arrivava a delineare il suo percorso vitivinicolo dopo che suo padre Pietro e il nonno Giuseppe, avevano acquistato l'azienda dai suoi proprietari originari, i Marchesi Ridolfi, di cui erano mezzadri. Siamo a San Miniato, in provincia di Pisa, ed oggi l'azienda Pietro Beconcini conta su 25 ettari complessivi, di cui 14,5 vitati a biologico per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie. I vitigni coltivati in questa realtà sono in prevalenza il Sangiovese, il Tempranillo, la Malvasia Nera, la Malvasia Bianca, il Canaiolo, il Canaiolo rosa, il Colorino, il Ciliegiolo, il Trebbiano e la Colombana e vanno ad alimentare un variegato portafoglio etichette non privo di originalità e realizzato con tecniche di vinificazione capaci di incrociare tradizione ed innovazione. Come, per esempio, il Maurleo, prodotto per la prima volta con la vendemmia 1998. Blend a base di Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino è vinificato in cemento e maturato in legno grande (Sangiovese) e in cemento grezzo (Malvasia e Colorino). La versione 2020 profuma di frutti rossi e spezie, con tocchi affumicati. In bocca, il sorso è saporito, fragrante e ben profilato, dai tannini soffici e dal finale compatto, che ritorna sul frutto con una bella nota di ciliegia.

(fp)



PRODUTTORI IN CLAVESANA

Docg Barolo Ravera Mito

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.666
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantina Clavesana Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Damiano Sicca

La cantina cooperativa di Clavesana è nata nel 1959, quando 32 soci fondatori hanno unito le forze per cercare di superare le difficoltà del tempo. Questa volontà ha coinvolto via via sempre più proprietari terrieri, tanto da raggiungere gli odierni 200 membri e i 320 ettari di vigna collinare. Oggi Cantina Clavesana è il primo produttore di Dolcetto e di Dogliani Docg nelle Langhe, ma ha diversificato la propria produzione dedicandosi anche al Nebbiolo e al Pinot Nero, acquisendo terreni nel Barolo e dall'Alta Langa. La crescita collettiva è l'obiettivo principale della cantina e c'è un occhio di riguardo verso le giovani generazioni che entrano a far parte dell'azienda, proprio per cercare di mantenere vivo l'impegno preso con la propria comunità. Le 15 milioni di bottiglie che insieme producono annualmente si dividono in due linee: Terra, interpretazione più conviviale e quotidiana dei vitigni coltivati, e Mito, una selezione di etichette che vuole invece esplorare la profondità e la complessità, che le Langhe possono offrire nel bicchiere. Il Ravera è l'unico Cru di Barolo al momento in produzione in Clavesana: una micro-produzione che nasce da un vigneto di 0.37 ettari esposto prevalentemente ad Oriente. La versione 2018 sa di ciliegia, cui si uniscono note ematiche, di tabacco e di agrumi; il sorso è compatto: sapido, lievemente ammandorlato, torna in chiusura sulla ciliegia e su cenni balsamici.

(ns)

ZOOM



SALUMIFICIO PEDRAZZOLI, SALAME DEL NERO PADUS

VIA SAN GIOVANNI, 16/A - SAN GIOVANNI DEL DOSSO (MN)
Tel: +39 0386 757332
Sito Web: www.salumificiopedrazzoli.it

Il Padus, salame di Maiale Nero - il cui nome deriva dal sostantivo latino usato per indicare il fiume Po - è realizzato con tutte le parti nobili del suino nero pesante allevato per 18 mesi nella zona di Parma. La tradizione di questo salame è quella delle nostre campagne che vedeva i norcini "mazzin" andare nelle case a macellare il suino della corte e a fare il salame. Per la preparazione di questo salume si utilizza tutto il maiale (lombo, spalla, coscia, triti, coppa), così come la tradizione contadina delle campagne locali imponeva a coloro che si accingevano a fare il salame in casa. L'asciugatura e la stagionatura seguono andamenti lenti e fisiologici. Per questo motivo i salami così ottenuti vengono lasciati a stagionare sei mesi nella penombra della cantina umida del Salumificio Pedrazzoli. L'aroma intenso leggermente speziato di cannella e la grana grossa di cui è costituito evocano i prodotti artigianali dell'antica tradizione della salumeria italiana, sia per la lavorazione che per il gusto inconfondibile.

RISTORANTE



UOVODISEPPIA MILANO

VIA LODOVICO ARIOSTO 22 - 20145 MILANO C/O ARIOSTO SOCIAL CLUB
Tel: +39 02 49621255
Sito Web: www.uovodiseppiamilano.it

Sicilia e Lombardia si incontrano nel ristorante uovodiseppia Milano di Pino Cuttaia, chef due stelle Michelin originario di Licata ad Agrigento, che qui propone una cucina che amalgama zone e culture diverse, ma sempre ispirata alla sua terra. Il nome si deve al suo Uovo di Seppia, diventato il piatto-simbolo delle edizioni 2014 e 2021 di Identità Golose. I piatti si basano sulla stagionalità delle materie prime e sono una attualizzazione delle ricette della tradizione siciliana, ma "preparati come faceva la mamma". Nel menu prevalentemente di pesce, si trova un piatto tipico della cucina siciliana: la parmigiana di melanzane. La parmigiana del giorno dopo è una di quelle preparazioni, che pur essendo apparentemente semplice, è valorizzata dal tempo e dal "saper fare" delle mani dello chef. Il ristorante-bistrot si trova nel cuore di Milano, affacciato sul cortile silenzioso interno di un palazzo del Novecento in stile liberty, a pochi passi dalla Chiesa di Santa Maria delle Grazie.



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: © Boschetto Campacci

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