

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 264 - Dal 25 Giugno al 2 Luglio 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 25 GIUGNO AL 2 LUGLIO 2023

San Leonino

Centopassi

Ornellaia

Cantina della Volta

Rocca delle Macie

Ruggeri

Nino Negri

Doga delle Clavule

Zisola

Marie-Therèse Chappaz

Cascina del Colle

Pieve di Campoli

La Nascosta

Cascina Adelaide

Zoom: Ordine del Nocino Modenese, Nocino Modenese

Ristorante: Beach Club Insula di Planeta - Menfi



SAN LEONINO

Docg Chianti Classico Monsenese Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola San Leonino](#)

Proprietà: Gruppo Bertani Domains

Enologo: Pietro Riccobono, Andrea Lonardi

A lungo contesa fra Firenze, Siena e Volterra - per la sua posizione strategica e la ricchezza di risorse - e dopo vari cambi di proprietà, la pieve di San Leonino è stata "conquistata" dalla famiglia Angelini nel 1994. Nella fattoria che vi ha sede si faceva vino fin dal 1384, da quando la pieve divenne uno dei capisaldi della Lega del Chianti, e il primo Chianti Classico in commercio risale al 1973. Un percorso chiarissimo, insomma, profondamente legato alla storia e all'agricoltura di quei luoghi, che oggi fa parte di Bertani Domains insieme a Val di Suga a Montalcino, Tenuta Trerose a Montepulciano, Tenute San Sisto e Fazi Battaglia nelle Marche, Puiatti a Gorizia e ovviamente Bertani in Valpolicella. La tenuta conta su 100 ettari - di cui 42 dedicati alla vite e 6 agli ulivi - e anche qui, come nelle altre cantine del gruppo, il team si diverte a esaltare le caratteristiche del suolo interpretate dai vitigni: il Chianti Classico Al Limite fonde le caratteristiche pedo-climatiche di Firenze a quelle di Siena; La Gran Selezione Salivolpe unisce le migliori uve dell'anno; il Governo all'uso Toscano celebra l'antica tradizione locale. La Riserva Monsenese, invece, proviene dal vigneto sulla collina più alta dell'azienda: wasabi e piccoli frutti di bosco, melograno ed erbe aromatiche, infine arancia rossa accompagnano un sorso dalla trama fine, fresca e succosa, con un accenno sapido e aderenza gentile.

(ns)



CENTOPASSI

Doc Sicilia Perricone Cimento di Perricone

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 3.220

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Centopassi](#)

Proprietà: Consorzio Libera Terra

Mediterraneo Cooperativa Sociale Onlus

Enologo: Maurizio Alongi

Il Cimento di Perricone 2021, le cui uve provengono dal vigneto Don Tommaso a Cipriello, è rosso affinato per 10 mesi in legno grande. Nel bicchiere ha un bel colore rubino intenso e brillante, ad introdurre un naso dal profilo aromatico caratterizzato da profumi di ciliegia e marasca, con lievi note speziate a rifinitura. In bocca, la struttura è solida, e viene declinata da un sorso fragrante e saporito, che termina ancora su note fruttate e speziate. Il vino è dedicato a tutte le scuole e agli insegnanti impegnati nella lotta alla cultura mafiosa. In generale, bisognerebbe parlarne più spesso di questa realtà, impegnata in prima linea, senza retorica, senza inganni e lavorando duramente, su un fronte che ci ricordiamo solo quando fa veramente morti e feriti. Eppure le difficoltà di gestione di terre e strutture confiscate alla mafia sono molteplici e quotidiane, e non fanno sconti. Detto, questo, noi ne parliamo, più modestamente, dal nostro osservatorio enoico, sperando di dare un piccolo contributo. Centopassi, cantina sociale sorta nel 2001 è la costola enoica della cooperativa Libera Terra voluta da Don Ciotti e lavora 75 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 500.000 bottiglie. L'areale di riferimento è l'Alto Belice Corleonese, le colline alle spalle di Palermo tra Monreale, Camporeale e San Giuseppe Jato, dove ha sede la cantina, anch'essa un bene confiscato alla mafia.

(fp)



ORNELLAIA

Toscana Igt Bianco Poggio alle Gazze dell'Ornellaia

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Vermentino,

Viognier, Verdicchio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Olga Fusari

Il Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2021 è bianco dalle eleganti note aromatiche mediterranee, che alternano rimandi agli agrumi, alle erbe aromatiche, al sambuco, al glicine e alla frutta gialla fresca, completate da una accattivante nota iodata. Bocca sapida, ancora dall'acidità tagliente, coerente nel ritorno agrumato e nel lungo finale fruttato. Il Poggio alle Gazze, prodotto dal 1987 al 2001, per poi tornare sugli scaffali con l'annata 2009, è il bianco di Ornellaia che si pone alla base della piramide qualitativa della sua tipologia. Ottenuto da un blend di Sauvignon, Viognier, Verdicchio e Vermentino, fermenta in parte in acciaio, in parte in barrique e in parte in cemento. Dopo 6 mesi di sosta nei vari recipienti, passa 12 mesi in bottiglia, prima della sua commercializzazione. L'Ornellaia, oggi tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese ed è tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino, in quegli anni alla fine del secolo scorso che hanno impresso un'accelerazione notevole al percorso enoico toscano, diventando protagonista da subito del "rinascimento" dell'enologia della Regione e conquistando tutti senza lasciare dubbi.

(are)



CANTINA DELLA VOLTA

Spumante Brut Rosé Il Mattaglio Specialist

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.088

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Cantina della Volta Soc. Agricola](#)

Proprietà: Christian Bellei e soci

Enologo: Christian Bellei

"Specialist" è la nuova selezione di Cantina della Volta dedicata ai grandi appassionati delle bollicine ottenute da seconda rifermentazione in bottiglia. L'azienda con sede a Bomporto in provincia di Modena, 16 ettari a vigneto per 110.000 bottiglie di produzione complessiva, è condotta da Christian Bellei che, insieme a suo padre Giuseppe, ha sempre coltivato la passione per gli spumanti di alta qualità, in testa lo Champagne, con numerose visite oltreconfine per studiare l'elaborazione dei vini a Metodo Classico. Il Mattaglio Specialist Brut Rosé 2018 è ottenuto da Pinot Nero in purezza che riposa per 48 mesi sui suoi lieviti e le sue uve provengono dal vigneto di Riccò di Serramazzoni, a 650 metri di altezza, posto sul versante modenese dell'Appennino Tosco-emiliano. Al naso possiede un profilo olfattivo compatto e profondo, che rimanda a note di piccoli frutti rossi ed erbe officinali. La bocca è cremosa, dalla continua trama fruttata e dalla spalla acida pronunciata, che allunga il finale e la sua persistenza. Il Mattaglio Specialist si contraddistingue anche per uno speciale packaging: il vetro trasparente e un film protettivo dello stesso colore del vino, non solo assicurano alla bottiglia il mantenimento della sua integrità, ma mettono anche in risalto il colore di questo Metodo Classico. Nella retroetichetta, tutti i dati tecnici sia del vino che del vigneto di provenienza.

(fp)



ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.161

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

La versione 2019 della Gran Selezione Sergio Zingarelli dimostra un'esecuzione ineccepibile e un'autorevolezza significativa, segnata da un profilo olfattivo profondo e articolato che passa dal frutto rosso al sottobosco, dalle spezie alla grafite. Compatta, succosa e ben profilata la bocca, dal sorso morbido e al contempo non privo di vivacità e ritmo. Proprio quest'anno Rocca delle Macie festeggia i suoi cinquanta anni di attività vitivinicola. Era il 1973, quando Italo Zingarelli, produttore cinematografico di "C'eravamo tanto amanti" e della fortunatissima serie di film con la coppia Bud Spencer e Terence Hill, decise di acquistare la tenuta "Le Macie" nell'odierna Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. Nel 1985, Sergio inizia a lavorare con il padre e dal 1989, affiancato dalla moglie Daniela, assume la guida dell'azienda, che oggi è tra le realtà di riferimento del Gallo Nero, contando su 206 ettari a vigneto (divisi tra le tenute Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e Le Tavolelle nel Gallo Nero, e Campomaccione e Casamaria in Maremma), per una produzione di 2.700.000 bottiglie. Con una radicale e meritata considerazione complessiva non solo dei vitigni utilizzati, con il Sangiovese a ricoprire il ruolo di protagonista assoluto, ma anche del parco vigneti aziendale, sottoposto ad un profondo rinnovamento, insieme, in cantina, ad un sempre maggiore ricorso ai legni grandi.

(fp)



RUGGERI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Ladaltempo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera, Verdiso, Bianchetta, Perera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm

Sektellereien

Enologo: Fabio Roversi

"Ladaltempo" rappresenta la più alta espressione del Valdobbiadene secondo Ruggeri. Il suo percorso inizia con la scelta di alcune parcelle privilegiate delle colline di Valdobbiadene, nella frazione di Santo Stefano. Dopo il passaggio in autoclave, il vino matura sui suoi lieviti per 60 mesi, secondo il cosiddetto Metodo Ruggeri. La prima edizione di Ladaltempo, che non uscirà in tutte le annate, nasce dalla vendemmia 2017. Si tratta di uno spumante capace di unire una spiccata morbidezza ad una piacevole sapidità, che si appoggiano su una struttura solida. Il tono del suo colore è un paglierino lucente, con evidenti riflessi verdognoli e un perlage fine che contribuisce nel ricreare cremosità nel bicchiere. Al naso è caratterizzato da un matrimonio olfattivo tra la frutta bianca e l'albicocca disidratata, a cui seguono note che rimandano ai fichi secchi, alla pesca bianca al gelsomino, al tè verde e alla camomilla. In chiusura, note vanigliate e di cipria. Sapido e fresco il sorso, dal finale piacevolmente lungo e sui frutti maturi. La storia di Ruggeri risale a fine Ottocento con Luigi Bisol, uno dei primi enologi della Valdobbiadene. Nel 1950 il figlio Giustino insieme al cugino Luciano Ruggeri fonda cantina Ruggeri. Paolo e Isabella Bisol, figlio e nipote del fondatore, sono oggi i portabandiera dell'azienda che, dal 2017, è parte del gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm Sektellereien.

(fp)



NINO NEGRI

Docg Sforzato della Valtellina 5 Stelle

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Casa Vinicola Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiani Vini

Enologo: Danilo Drocco

Custodita dalle mura quattrocentesche del Castello Quadrio di Chiuro in provincia di Sondrio, la cantina Nino Negri è un universo dove respirare la storia di queste valli di confine, scoprire tutte le espressioni del Nebbiolo di montagna e innamorarsi dello Sforzato, il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare dal 2003 della Docg. Proprio qui, a metà del secolo scorso, è stato realizzato lo Sforzato come lo si intende oggi con un esperimento poi riprodotto di cantina in cantina: l'appassimento delle uve per almeno 90 giorni. Non solo. La cantina fondata nel 1897 porta con sé l'eredità secolare del territorio. In questi luoghi, in epoca rinascimentale, il capitano delle milizie Stefano Quadrio avvia la coltivazione delle uve e la commercializzazione del vino. Oggi sono 33 gli ettari di vigneti di proprietà della Casa Vinicola Nino Negri (Gruppo Vini Italiani). Lo Sforzato nasce tra i 300 e i 550 metri sopra il livello del mare sulle pendici delle Alpi Retiche e dopo una vendemmia, ritardata per prolungare la maturazione dei grappoli sulla pianta, e il processo di appassimento, viene affinato per due anni in barrique di rovere francese prima di arrivare in enoteca. Il profumo di questo vino granato dai riflessi rubini è un caleidoscopio di fiori e spezie mediterranee con nuance balsamiche e un sottofondo di prugna nera matura e fichi. In bocca è son tuoso e avvolgente, piacevolmente sapido.

(Cinzia Meoni)



DOGA DELLE CLAVULE

Toscana Igt Vermentino

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Borgo Scopeto e Caparzo](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Gnudi Angelini

Enologo: Paolo e Jacopo Vagaggini

Doga delle Clavule si trova nel comune di Magliano in Toscana, nel cuore della Maremma enoica. L'azienda, attraversata da un ruscello dal quale prende il nome, si estende per una superficie complessiva di oltre 130 ettari, 60 dei quali coltivati a vigneto: 20 sono a Morellino, 7 a Bianco Igt e i restanti a Rosso Igt. I suoli sono prevalentemente di origine sedimentaria con alcune aree di terreni sciolti neo-autoctoni, originatisi da sedimenti marini di origine pliocenica. I due vini principali dell'azienda sono il Morellino di Scansano - maturato per 6 mesi in tonneau e prodotto a partire dalla vendemmia 2003 - e il Vermentino, fatto sosterare per 4 mesi in acciaio e prodotto per la prima volta con la raccolta del 2006. Quest'ultimo, presentato con l'annata 2022 in occasione della recente 22a edizione dell'Argentario Sailing Week - rassegna internazionale (8 i Paesi partecipanti) di imbarcazioni d'epoca che ha visto protagonisti anche gli yacht Orianda 1936 e Marga 1910 di Caparzo -, possiede profumi intensi di frutta tropicale e fiori bianchi ad anticipare una bocca scorrevole, sapida e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora piacevolmente fruttato. La cantina maremmana, acquisita nel 2001, fa parte del gruppo guidato da Elisabetta Gnudi Angelini e dai suoi figli, Alessandra e Igino, che comprende le aziende Caparzo e Altesino a Montalcino e la cantina chiantigiana di Borgo Scopeto.

(fp)



ZISOLA

Doc Sicilia Noto Rosso Zisola

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 87.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: Marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

Esattamente vent'anni dopo aver comprato la tenuta, Mazzei ha convertito Zisola alla conduzione biologica, in perfetta sintonia con una tendenza che ha ormai abbracciato tutta l'isola siciliana, complice un clima che qui la rende particolarmente facile. 3 bagli, una cantina, una piccola ospitalità e 50 ettari di proprietà condividono la coltivazione della vite, degli ulivi, degli agrumi e dei mandorli: una sorta di giardino curato e immerso nella bellezza barocca della punta più meridionale della regione. Luce, calore, brezza marina e suoli calcarei sono le impronte pedo-climatiche che influiscono sulla crescita delle uve di Zisola, piantate ad alberello per esaltarne i benefici ed evitarne i rischi. I vitigni presenti sono il Nero d'Avola, lo Syrah, il Petit Verdot, il Grillo e il Cataratto, tutti vinificati in purezza per esaltarne le peculiarità che sviluppano in questo contesto. Il Cataratto è l'ultima etichetta nata, con l'intento - dopo il Nero d'Avola - di esplorare a fondo le caratteristiche anche di questo vitigno autoctono. Il Rosso Zisola intanto ha già dietro a sé un pezzetto di strada fatto e da qualche anno ormai convince per armonia ed eleganza. La versione 2021 profuma di iris e camelia, di mirtillo in confettura, con un accenno fresco balsamico e iodato: il sorso aderisce con decisione senza seccare, si sviluppa speziato e sapido, e lascia in bocca il sapore di caramella alla ciliegia.

(ns)



MARIE-THERÈSE CHAPPAZ

Aoc Valais Humagne Rouge Grain Sauvage

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Humagne Rouge

Bottiglie prodotte: 300 magnum

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Domaine Chappaz](#)

Proprietà: Marie-Thérèse Chappaz

Enologo: Marie-Thérèse Chappaz, Tristan

Le Lay

Sarebbe, evidentemente, un errore relegare la Svizzera tra i paesi che consumano vino ma non lo producono. Nella terra del cioccolato e degli orologi, infatti, esiste anche una tradizione vitivinicola piuttosto antica che ritroviamo in prevalenza nei Cantoni al confine con Francia ed Italia, capace di regalare vere e proprie "chicche", comprensive anche di produzioni ottenute da vitigni locali di antica coltivazione. Come nel caso del Grain Sauvage vino ottenuto dal vitigno Humagne Rouge. La varietà arriverebbe dall'Italia e sarebbe identica al Cornalin, vitigno valdostano giunto in Svizzera, nella Valle del Rodano, attraverso il Gran San Bernardo. Negli anni Sessanta del secolo scorso, i vigneti di Humagne Rouge erano rari nel Vallese e la varietà rischiava l'estinzione, ma i viticoltori di quel Cantone hanno recuperato questa uva tradizionale e l'hanno valorizzata. La versione 2020 di Marie-Thérèse Chappaz è fine e profonda al naso, dai sentori di duri e marasche, sottobosco estivo, rosa canina ed erbe balsamiche di montagna. Bocca piena, carnosa, dai tannini maturi e setosi ancora in gran tiro, ben sorretto dall'acidità il frutto, lungo e dalla fresca e fruttata persistenza aromatica il finale. Marie-Thérèse Chappaz, enologa svizzera, alleva a regime biodinamico i suoi 10 ettari a vigneto che si trovano a Fully (nel Cantone Vallese situato nella parte Sudoccidentale della Svizzera).

(are)



CASCINA DEL COLLE

Doc Montepulciano d'Abruzzo Mammut

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 46.200

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cascina del Colle](#)

Proprietà: famiglia D'Onofrio

Enologo: Vittorio Festa

Cascina del Colle è situata nel Comune di Villamagna, territorio di secolare tradizione nella coltivazione della vite e vocato alla produzione di uve di Montepulciano che nel 2011 ha ottenuto anche il riconoscimento della Doc territoriale. "La grande risorsa di cui può beneficiare la nostra azienda è la varietà delle tenute aziendali ben distribuite sul territorio" - osserva Alessio D'Onofrio, che guida l'azienda assieme al fratello Gianluca e al padre Nazario. Gli oltre venti ettari aziendali si estendono principalmente nel Comune di Villamagna ma anche nei comuni limitrofi di Bucchianico, Ripa Teatina e Vacri. Dai vigneti di Bucchianico proviene uno dei vini top dell'azienda, il Montepulciano d'Abruzzo Mammut. Il nome trae origine dal ritrovamento di una zanna di mammut nel 1966, proprio nel punto in cui è sorta l'azienda, ma esprime bene anche la forza e la gran struttura di questo Montepulciano che ha ricevuto vari riconoscimenti internazionali. Il processo produttivo prevede 18 mesi di affinamento in acciaio, un piccolo passaggio in cemento e poi l'affinamento in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso, al naso sprigiona un bouquet di frutta rossa con sentori di liquirizia, erbe officinali e cenni di eucalipto. Al palato si presenta morbido ed equilibrato, regalando un sorso di grande piacevolezza. Si abbina bene con agnello, tagliata di manzo e filetto al pepe verde.

(Cristina Latessa)



PIEVE DI CAMPOLI

Doc Vin Santo del Chianti Classico Cortine

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Malvasia, Trebbiano Toscano

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agraria Pieve di Campoli](#)

Proprietà: Istituto Diocesano per il

Sostentamento del Clero

Enologo: Andrea Paoletti

La tradizione chiantigiana della produzione di Vin Santo, purtroppo, sta progressivamente perdendo terreno a causa di varie ragioni. Pochissime le cantine che continuano a difendere questo baluardo della tradizione toscana e fra queste certamente Pieve di Campoli, che produce, niente di meno, il Vin Santo del Chianti Classico utilizzato nella Cattedrale di Santa Maria del Fiore di Firenze. Pieve di Campoli, di proprietà dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero (Idsc) dell'Arcidiocesi di Firenze, è nata nel 1985 da un progetto di amministrazione dei terreni ecclesiastici a seguito della creazione dell'Ente che riunisce le proprietà agricole dell'Arcidiocesi. Oggi è una realtà significativa, che conta su 50 ettari a vigneto e 100 coltivati ad olivo, tra San Casciano e Barberino-Tavarnelle Val di Pesa. L'etichetta di punta, evidentemente, continua ad essere il Vin Santo del Chianti Classico Cortine, il vino da messa del Duomo di Firenze. La versione 2001 profuma di mallo di noce e frutta secca, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è dolce ma non stucchevole, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso, questa volta con rimandi alle nocciole tostate. Accanto al Vin Santo, per restare all'uso religioso, c'è poi l'olio aziendale di oliva Evo, anch'esso utilizzato nel Duomo fiorentino e distribuito nelle parrocchie della diocesi per essere utilizzato nelle funzioni.

(fp)



LA NASCOSTA

Doc Orcia Rosso Salta Macchia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 13.440

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [La Nascosta](#)

Proprietà: famiglia Mastrojanni

Enologo: Gerhard Sanin

La Nascosta è un'azienda vitivinicola situata nelle vicinanze di Castiglione d'Orcia nel cuore della Val d'Orcia ed occupa una superficie complessiva di 52 ettari. Sebbene si trovi a pochi passi dal centro abitato, La Nascosta è invisibile dal paese, da qui il suo nome. L'opificio è infatti incastonato nel fianco della collina, con facciata di pietre e pannelli di corten e una copertura che fa da giardino. In cantina si lavora con un mix di acciaio, cemento e legno (tonneau), privilegiando le varietà a bacca bianca quali Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Moscato e Malvasia, ma si coltivano anche Sangiovese e Merlot. La cantina, fondata nel 2011, è di proprietà della famiglia Mastrojanni, nota per la sua pregressa esperienza a Montalcino con l'azienda che porta ancora questo nome. Anche se si tratta di un progetto enologico a prevalenza bianchista, ci pare però che, per adesso, l'animata" rossista aziendale abbia un qualcosa in più. I suoi Sangiovese sono ben eseguiti e declinati con autorevolezza e cifra stilistica elegante e sobria. Come nel caso del Salta Macchia 2019 un rosso maturato in tonneau per 12/16 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. I suoi profumi rimandano alla ciliegia, alle erbe officinali e al sottobosco, con una leggera speziatura unita a toni affumicati. In bocca, il sorso è polposo, contrastato e saporito, dallo sviluppo solido e dal finale arioso e fragrante.

(fp)



CASCINA ADELAIDE

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.328

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Cascina Adelaide](#)

Proprietà: Chiara Drocco

Enologo: famiglia Drocco, Sergio Molino

È ovviamente tutta colpa (e merito) del nonno: quella di Amabile Drocco, che a 60 anni lasciò ai figli l'azienda meccanica fondata ad Alba nel 1962, per dedicarsi a tempo pieno alla sua passione di sempre. Da bravo langarolo, infatti, voleva tornare alla terra e quella tradizione contadina che era stata di famiglia e che dal 2021 condivide con la nipote Chiara. È così che è nata Cascina Adelaide nel 2000, proprio ai piedi del castello medievale di Barolo a guardare verso Castiglione Falletto. La cantina ipogea è parzialmente interrata e il tetto - dolcemente ricurvo - è ricoperto di erba, per confondersi con i campi attorno. Gli ettari di proprietà sono 12: dieci piantati a Nebbiolo da Barolo (con 8 cru storici in 5 comuni differenti) e due coltivati a Barbera, Dolcetto e Nebbiolo da Langhe. Il Barolo in assaggio nasce dall'ultimo cru acquistato nel 2017: un fazzoletto storico di vigna, proprio al centro della Menzione Geografica di Bussia, chiamato Dardi-Mandoca, esposto a sud e particolarmente caldo, dove viti, ulivi e rosmarini crescono rigogliosi. Un clima quasi mediterraneo, che richiama anche il vino, con le sue note di foglia di fico e tabacco, ciliegia ed elicriso, un cenno affumicato che in bocca scompare, sovrastato dalla freschezza acidica dell'uva spina, del lampone e dei balsami di sottobosco, trasportata da un sorso ben equilibrato fra aderenza decisa, sapidità iodata e speziatura finale.

(ns)

ZOOM



ORDINE DEL NOCINO MODENESE, NOCINO MODENESE

TORRE MEDIEVALE IN CORSO UMBERTO I - SPILAMBERTO (MO)

Email: info@vaniafranceschelli.com

Sito Web: www.ordinedelnocinomodenese.it

L'Ordine del Nocino Modenese è un'associazione fondata a Spilamberto nel 1978, da un gruppo di signore (fino al 2005 il Consiglio Direttivo era composto da sole donne). Scopo dell'associazione è promuovere e tutelare un importante prodotto tipico del territorio: il Nocino, antico liquore a base di noci immature. Per tradizione viene indicato il giorno, o meglio, la notte di San Giovanni (24 Giugno) per la raccolta delle "noci ancora verdi". Il nocino, o "nüsèin" in dialetto modenese è un liquore ottenuto dal mallo della noce, a mezzo di infusione in alcool. Il nocino ha mantenuto sempre un alone di leggenda, legato alle streghe e agli incantesimi. Le noci venivano raccolte nella notte di San Giovanni dalla donna più esperta nella preparazione che, salita sull'albero a piedi scalzi, staccava solo le noci migliori a mano e senza intaccarne la buccia. Lasciate alla rugiada notturna per l'intera nottata, si mettevano in infusione il giorno dopo e la loro preparazione terminava la vigilia di Ognissanti, cioè il 31 ottobre.

RISTORANTE



BEACH CLUB INSULA DI PLANETA

LIDO FIORI IN VIA DEI PIOPPI - MENFI

Tel: +39 0925 1955460

Sito Web: www.planetaestate.it

L'estate 2023 per Planeta Estate - il ramo Planeta dedicato all'ospitalità - comincia dal nuovo "Beach Club Insula" con il suo ristorante, posto a Lido Fiori, tra Porto Palo e Capparrina sulla costa agrigentina. La cucina a vista è il regno di Angelo Pumilia, Chef anche de La Foresteria Planeta, che propone una cucina di mare e di prodotti della terra di Menfi. Un menù, ricco di contaminazioni, valorizza i prodotti del territorio: il pesce, la frutta, i vegetali spontanei e quelli coltivati nell'orto della Gurra di proprietà dei Planeta. Una cucina marina, ricca di vegetali con ostriche, ricci, carpacci e crudi, quest'ultimi ad aprire il menù, con salse e vegetali in accompagnamento. Le focacce con formaggi freschi, verdure grigliate e salumi, ruotano in carta come portata a sé. Tutta la ricchezza delle verdure e della frutta della Sicilia nelle insalate, ma anche in piatti di riso, in gazpachi, vegetali marinati e giardinieri. In fine gelati e granite, non solo di frutta ma anche di fiori ed erbe aromatiche.

Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticolum