N. 265

DAL 2 AL 8 LUGLIO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 265 - Dal 2 al 8 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 2 AL 8 LUGLIO 2023

Tenuta Asinara
Tenuta di Arceno
Colosi
Boasso
Tinazzi
Maurizio Alongi
Cantine di Marzo
Cembra
Tenuta Santa Caterina
Caruso e Minini
Louis Roederer
Carpineto
Citra
St. Michael Eppan

Zoom: Etna's Terra dei Limoni, Limoni dell'Etna Igp
Ristorante: Panini De Santis - Roma

I VINI DI WINENEWS











TENUTA ASINARA

Doc Vermentino di Sardegna Indolente Vintage Grazia

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 4.140
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tenuta Asinara
Proprietà: Roberto Sassu
Enologo: Daniele Giuntini

La tenuta Asinara di proprietà della famiglia Sassu ha iniziato la propria attività vitivinicola nel 2007, con la prima vendemmia effettivamente produttiva raccolta nell'annata 2011, e si trova sul Golfo dell'Asinara, nei pressi della località di Marritza-Sorso, davanti al mare. Conta su 100 ettari complessivi, oltre venti dei quali destinati all'allevamento della vite. Nei vigneti sono coltivate in prevalenza le varietà internazionali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Merlot, insieme alle locali Cannonau, Moscato e Vermentino. In cantina le vinificazioni sono effettuate in acciaio, mentre le maturazioni avvengono per la maggior parte in barrique e tonneau. 13 le referenze attualmente in produzione: i Vermentino "Cayenna Submariner", "Diffidente", "Indolente" e Indolente Vintage Grazia", i Cannonau "Cayenna", "Indolente" e "Indolente" Riserva, il Moscato Passito "Indolente" e il Cannonau Passito "Hassan", gli spumanti "Birbante" e "Birbante" Rosé, i rossi "Herculis" e "Hassan" (entrambi da Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Grenache). Il Vermentino Indolente Vintage Grazia 2018 è fermentato in legno e successivamente maturato in acciaio e legno per 6 mesi. I suoi profumi rimandano alla ginestra e al gelsomino alla frutta gialla, alle erbe aromatiche e al sale marino. Fresco, sapido e di buon peso il sorso, di beva facile ma per nulla banale, dal lungo finale agrumato. **(are)**

TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Lawrence Cronin, Pierre Seillan

Nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della Uga (Unità Geografica Aggiuntiva) più meridionale della denominazione del Chianti Classico, si trova la Tenuta di Arceno (92 ettari a vigneto - posti tra i 300 e 500 metri di altezza con suoli di varia composizione, identificati in oltre 60 micro Cru da una zonazione aziendale - per un totale di 250.000 bottiglie), di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson, che l'ha acquisita nel 1994) e con guida tecnica dall'approccio stilistico bordolese con qualche sfumatura californiana nelle mani rispettivamente di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima attivo a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette di inappuntabile fattura: dai Sangiovese chiantigiani declinati con stile sobriamente moderno e con l'obbiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordolese, realizzati con altrettanta misura. Maturato in barrique di secondo passaggio per 12 mesi, il Chianti Classico Gran Selezione Strada al Sasso 2020 ha profilo aromatico fragrante e intenso, tra toni fruttati scuri, tocchi di viola e sottobosco, spezie e caffè tostato a rifinitura. In bocca, il vino possiede densità e forza, ma l'articolazione, grazie ad una buona spina acida, risulta mossa e non priva di chiaro-scuri, terminando con un finale ampio e dai rimandi fruttati e speziati. **(fp)**

COLOSI

Doc Sicilia Grillo Acacia

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantine Colosi
Proprietà: famiglia Colosi
Enologo: Piero e Pietro Colosi

Colosi non è solo Salina, anche se basterebbe quest'isola eoliana e i vigneti che ivi custodiscono, per lasciarvi incantare per gli anni a venire. Colosi è, invece, specialmente Milazzo, da cui è partito tutto ottant'anni fa, quando Pietro Colosi decise di commerciare vino. Il figlio Piero - laureato in enologia a Catania - lo raggiunse nel 1987, dando inizio ad una fase di espansione significativa: si costruì così il patrimonio viticolo della famiglia, con 35 ettari a Marsala, 55 a Mazara del Vallo (Trapani) e Riesi (Caltanissetta) e infine 10 ettari a Salina; tutti piantati con vitigni autoctoni. Oggi la cantina è ancora in mano alla famiglia: al nonno Pietro, al padre Piero e alla madre Lidia si sono infatti aggiunti i figli Pietro, laureato in enologia, e Marianna, laureata in lingue straniere. Le 500.000 bottiglie prodotte mediamente l'anno si suddividono in 4 linee, di cui Flora copre la gran parte della produzione, circa 350.000 bottiglie. A questo Grillo il nome glielo ha dato il legno di cui sono fatte le botti in cui matura per qualche mese. Nella 2018 i profumi sono intensi e dolci: proprio di fiori di acacia, di sambuco e di biancospino; ci sono note di mandorla, di fichi, cedro e pera, e un tocco vegetale che ricorda la salvia. Il sorso è caldo e decisamente sapido, lievemente amaricante e morbido, con una chiusura balsamica di cappero e ginepro. Dimenticavo: fanno anche un Vermut: da provare. **(ns)**

BOASSO

Docg Barolo Margheria

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Boasso Franco
Proprietà: Franco Boasso
Enologo: Ezio Boasso

L'azienda agricola Boasso nasce negli anni Cinquanta del secolo scorso, quando Giuseppe prende in mano la conduzione dei terreni di proprietà, con diverse tipologie di colture: viti, nocciole ed un piccolo allevamento. Ma è il figlio Franco, tra gli anni '70 e '80, che comincia ad indirizzare le scelte aziendali verso le colture più redditizie: i noccioleti e i vigneti e, a partire dalla metà degli anni Ottanta, si incomincia la vinificazione di parte delle uve prodotte che fino a quel momento venivano vendute a terzi. La sede della cantina si trova a Seralunga nell'areale Gabutti (già classificata da Renato Ratti come sottozona di prima categoria), al centro dell'omonima menzione geografica, ed oggi l'azienda conta su 7 ettari di vigneto (con appezzamenti anche nelle Menzioni Geografiche Aggiuntive di Meriame, e Margheria) ed altrettanti di noccioleto, gestiti anche dai figli di Franco, Ezio e Claudio, che continuano la tradizione squisitamente familiare di questa realtà. Maturato per 36 mesi in legno grande, il Barolo Margheria 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









TINAZZI

Salento Igp Primitivo Rosato Duca delle Corone

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Tinazzi
Proprietà: Gian Andrea Tinazzi
Enologo: Giuseppe Gallo, Michele Paolicelli, Crescenzo De Luca

Non poteva mancare nell'articolato portafoglio etichette aziendale di questa realtà produttiva di stampo industriale il Primitivo, declinato nella su versione in rosa. Il Duca delle Corone 2022 si presenta di un bel colore rosa tenue con qualche riflesso aranciato. I suoi profumi sono immediatamente piacevoli e rimandano ai fiori e al melograno con tocchi lievi di cipria. In bocca, il sorso è tendenzialmente sapido e fresco, di buon volume e di sviluppo continuo, terminando in un finale ancora fruttato e dalla fragranza acida in primo piano. Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enoico del Veneto sul fronte dell'imbottigliato e dal 1984 ha cominciato ad esportare le proprie etichette fuori dai confini nazionali, acquisendo, nel 1986, la Tenuta Valleselle a Bardolino. Nel 2002, invece, allarga il suo campo d'azione alla Puglia acquistando Feudo Croce. Nel Nuovo Millennio vengono effettuate anche altre operazioni: l'acquisizione di Cantine San Giorgio a San Giorgio a Faggiano nell'alto Salento (2011), quella di Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella (2014) e di Cascina Montelupo (2017), per un totale di oltre 70 ettari a vigneto. Ricca, evidentemente, l'offerta dei prodotti dell'azienda con sede a Lazise, dallo stile moderno e "market oriented", incentrato al suo apice su Amarone, Lugana e Primitivo di Manduria, in una specie di solido "trait d'union" tra Veneto e Puglia.

(fp)



MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 5.200
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Maurizio Alongi
Proprietà: Maurizio Alongi
Enologo: Maurizio Alongi

Maurizio Alongi ha lavorato a lungo nella zona di Gaiole in Chianti, prima di fare anche il passo di produttore. E proprio in quella zona, più difficile, selvaggio e svantaggiata, ha trovato nel 2015 un vigneto che faceva al caso suo: due appezzamenti ripidi e impervi, attorniati dal bosco e piantati a vite nel 1973. Siamo alti qui (450 metri s.l.m.), e siamo ventilati. Ma siamo anche più freschi e questo spiega perché, fino a qualche lustro fa, questo pezzo di Chianti non fosse proprio ricercatissimo: l'uva faticava a maturare. Oggi va tutto a suo vantaggio, anche grazie al fatto che meno di un ettaro e mezzo è quasi divertenti da gestire. Così Maurizio e suo figlio riescono a fare meticolosamente tutti i lavori i vigna, compreso l'accapannamento delle cime, o la trinciatura dell'erba che cresce spontanea fra i filari, arricchita ad anni alterni da un sovescio fatto di senape, rafano, trifoglio, pisello...e i loro fiori colorati. Ancora la cantina non c'è (si vinifica ospiti della Montanina), ma prima o poi arriverà, con forse qualche ettaro e vino in più, per la gioia dei suoi estimatori. Che non son pochi, perché questa unica etichetta che Maurizio Alongi produce è di rara e profonda raffinatezza: balsami e frutti di sottobosco, arancia rossa e spezie dolci si arricchiscono di ciliegia asprigna in bocca, lungo un sorso fine, sapido e polposo, aderente e poi scorrevole, che si dilunga su note ematiche e terrose.

(ns)



CANTINE DI MARZO

Docg Greco di Tufo Vigna Laure Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 19,50
Azienda: Azienda Agricola di Marzo
Proprietà: Ferrante di Somma
Enologo: Vincenzo Mercurio

Le Cantine Di Marzo rappresentano una delle realtà vitivinicole più interessanti del territorio di Tufo, sia perché ad esse si deve storicamente l'impianto del vitigno Greco nella regione, che per i suoi vini straordinari, frutto di suoli unici, di microclimi ideali e dell'attento lavoro svolto in vigna come in cantina. Un lavoro caratterizzato, tra l'altro, dalla cura della biodiversità del luogo e dalla coltivazione, nel proprio vivaio aziendale, delle barbatelle di Greco pensata per preservare, immutato dalle sue origini, il patrimonio genetico del vitigno. Tra le etichette della proprietà una menzione speciale la merita certamente il Vigna Laure 2020, dall'omonimo vigneto sito nella frazione di San Paolo, a 350 m. s.l.m., con esposizione sud-sudovest e suoli di origine sulfurea e calcareo argillosa. Il vino si presenta nel bicchiere con bellissimi e brillanti riflessi dorati. Il naso è intenso, direi quasi potente ma anche elegante e soprattutto complessissimo, con note floreali, di ginestra, miele, burro, pietra focaia, ananas, pesca, albicocca, ginger, agrumi, timo, salvia e rosmarino. L'ingresso in bocca è freschissimo, cremoso, pieno. Al palato si conferma la complessità olfattiva percepita al naso con affascinanti note di macchia mediterranea. Il finale è lungo, fresco, elegante, con una bella nota di pompelmo. Vino perfetto in abbinamento a frutti di mare, pesci alla griglia e carni bianche.

(Paolo Lauria)



CEMBRA

Doc Trentino Müller Thurgau

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Müller Thurgau
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cembra Cantina di Montagna
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stefano Rossi

Il Müller Thurgau - varietà creata alla fine del XIX secolo mediante incroci di Riesling renano e Madeleine Royale dall'enologo svizzero Hermann Müller (turgoviese, da qui l'aggiunta di Thurgau nel nome del vitigno) - è il vitigno simbolo della valle e quello di Cembra Cantina di Montagna nasce in vigneti terrazzati tra i 700 e i 900 metri sul livello del mare, dai suoli ricchi di scaglie di porfido e sabbia e che ospitano anche il Cru Vigna delle Forche. Il Müller Thurgau 2021 è caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e possiede un naso dai rimandi alla pietra focaia, alle erbe officinali e agli agrumi. Al palato, lo sviluppo è teso e fragrante con sorso ritmato e piacevolmente avvolgente, dalla ficcante sferzata sapida. Cembra Cantina di Montagna è la cooperativa vinicola della Val di Cembra, a nord-est di Trento, nata nel 1952. Nel 2003 si fonde con la cantina sociale La-Vis e, dal 2019, questa realtà cooperativa è legata al colosso Cavit, mantenendo comunque una sua autonomia produttiva, intraprendendo un percorso aziendale per la massima valorizzazione del territorio. Grazie ad un patrimonio ampelografico unico: i vigneti "eroici" che si trovano tra i 450 e i 900 metri sul livello del mare e sono sorretti da 700 km di muretti a secco a creare uno straordinario gioco di terrazzamenti, che vengono curati dai 320 conferitori di Cembra Cantina di Montagna.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











TENUTA SANTA CATERINA

Spumante Blanc de Blanc GC GuidoCarlo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agr. Tenuta Santa Caterina
Proprietà: Guido Carlo Alleva
Enologo: Mario Ronco

È l'ultimo nato di Tenuta Santa Caterina, azienda nel cuore del Monferrato. Un Metodo Classico, Chardonnay in purezza, dedicato a Guido Carlo Alleva, avvocato milanese e fondatore dell'azienda. Le uve arrivano dal vigneto della Maddalena a 300 metri sul livello del mare esposto a sud. Marne calcaree adatte alla coltivazione dello Chardonnay: «Sono tre secoli che, in Piemonte, coltiviamo lo Chardonnay - dice Alleva - qui si trova nel suo habitat ideale. Ci sono zone della Borgogna molto simili alle nostre nel Monferrato, con terreni ricchi di calcare. Per questo ho selezionato per questo vigneto tre diversi cloni scelti da un vivaista della Borgogna». Le uve vengono raccolte ad agosto, a mano e all'alba. Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni selezionati. Il 2019 è la prima annata. 36 mesi sui lieviti e un dosaggio basso sotto i 3 grammi di zucchero. «È stato sboccato a marzo 2023, è un bimbivino - sottolinea l'avvocato vignaiolo - ha una componente di dolcezza che arriva dal clone Chardonnay Musqué. La mineralità del suolo torna nello spumante. Abbiamo la fortuna di vivere in un'area ricca di acqua. Il vigneto non è mai in carenza idrica. Il risultato nel bicchiere? Una danza di agrumi». Fresco e dalla bella sapidità, ha note di floreali e fruttate. Ottimo da abbinare agli antipasti e ai piatti di pesce, in particolare sushi, ostriche e crostacei. D'estate può accompagnare bene il carpione.

(Fiammetta Mussio)



CARUSO E MININI

Terre Siciliane Igt Frappato Rosé Frappo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Società Caruso e Minini
Proprietà: famiglie Caruso e Minini
Enologo: Giuseppe Clementi, Giuseppe Ferranti

Il Frappo 2022 è un rosato a base di uve Frappato, vinificato in acciaio. Un vino un vino spensierato, che profuma di fiori di arancio, piccoli frutti rossi e un tocco balsamico e speziato. In bocca, si aggiunge il sapore di caramella alla ciliegia, che si accompagna ad un tocco sapido e continuo, che porta verso un finale fragrante e tendenzialmente agrumato. Caruso e Minini sono due famiglie e due storie diverse che si intrecciano quando Stefano, Francesco e Roberto Caruso, terza generazione di vignaioli, incontrano Mario e Francesco Minini, titolari di un'azienda di commercializzazione del Nord Italia. Insieme fondano, a Marsala, la Caruso & Minini. Oggi Stefano Caruso è affiancato in azienda dalle due figlie Giovanna e Rosanna. Un antico baglio, edificato nel 1904 nel cuore della tradizionale area degli stabilimenti vinicoli marsalesi, dove convergono le uve prodotte a Giummarella e Cuttaia, 120 ettari di vigneti posti tra le colline dell'entroterra trapanese a est di Marsala, ad un'altezza sul livello del mare di 450 metri, coltivati a Grillo, Catarratto, Grecanico, Inzolia, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah e Merlot. E con l'occhio rivolto ad una sempre maggiore attenzione ambientale non solo portata avanti dai vini biologici aziendali. Un impianto fotovoltaico, infatti, riesce a coprire ben il 65% del fabbisogno energetico della cantina.

(fp)



LOUIS ROEDERER

Aoc Champagne Brut Collection 244

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay Pinot Nero e Meunier
Bottiglie prodotte: 2.500.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Maison Champagne Louis Roederer
Proprietà: Frédéric Rouzard
Enologo: Jean-Baptiste Lécaillon

Lanciato nel 2021 per occupare il posto del "Brut Premier", il "Collection" non è lo stesso Champagne con un nome diverso che va a sostituire lo storico sans année della Maison che firma il "Cristal". Si tratta di nuovo progetto che prende le mosse dalla costituzione di una "Réserve Perpétuelle". Iniziata con l'annata 2012, arricchita ogni anno con l'ultima vendemmia e conservata in acciaio, dona al vino un maggiore dinamismo e una texture più carnosa. La cuvée multimillesimata Collection rimanda, nel numero in etichetta, agli assemblaggi svolti dalla Maison dal 1776, anno della sua fondazione. La versione 244 è composta per la metà dell'assemblaggio da uve d'annata provenienti da vigneti di proprietà e di vigneron partner, ad enfatizza il carattere di ogni millesimo. Un multimillesimato buono come un vintage realizzato creando il migliore assemblaggio possibile ogni anno, capace di esprimere i diversi terroir della Champagne (Côte des Blancs, Montagne de Reims e Vallée de la Marne) e lo stile della vendemmia; uno Champagne coinvolgente, avvolto da un finale materico e salino. Il vino possiede perlage fine e continuo a fare da ouverture ad un naso che rimanda ai fiori e ai frutti bianchi, agli agrumi, al burro, alle spezie e al pan-brioche. Un'effervescenza cremosa, incontra un sorso pieno e dinamico, scandito da un'acidità quasi tagliante, fino ad un finale intensamente sapido e quasi salato.

(are)



CARPINETO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e altre varietà a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Vinicola Carpineto
Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo
Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Il Chianti Classico Riserva 2019 di Carpineto, coglie i tratti salienti di un'annata molto significativa per la denominazione del Gallo Nero. Maturato per un anno in legno di varia misura, acciaio e cemento, si esprime aromaticamente con intensità, mettendo in fila profumi immediati di frutta rossa matura, cenni affumicati e rimandi speziati. In bocca, il sorso è morbido e accattivante, con dolcezza in primo piano e articolazione tannica serrata, che termina in un finale ampio e dai ritorni fruttati. Finale rotondo ancora su base fruttata rigogliosa. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà, concentrate in Toscana, per un totale di 570 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, passando per Montalcino (Il Forteto del Drago, in località Rogarelli), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo, costituita da 10 ettari di vigneto. Un percorso articolato che ha costruito nelle colline tra Siena e Firenze e tra Montepulciano e Montalcino il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico nelle più importanti denominazioni regionali e sul cui ponte di comando troviamo oggi Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



CITRA

Doc Abruzzo Trabocco Pecorino Brut
Aureae Stellae

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Citra Vini Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Davide Dias

1973 è la data di fondazione di Citra; 9 le cantine che raggruppa; 3.000 le famiglie associate; 6.000 gli ettari totali di vigna che conduce e che producono 1 milione di ettolitri, tradotti in circa 22 milioni di bottiglie all'anno. Questi sono i numeri che rendono Citra la principale realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo, tutta concentrata sulla provincia di Chieti: un territorio vasto che porta con sé tanta ricchezza in termini di suoli e microclimi, che da un lato permette di produrre un portafoglio etichette variegato, ma dall'altro anche di affrontare meglio le (sempre più frequenti) annate difficili. Numerose sono inoltre le politiche messe in atto e le certificazioni acquisite per ridurre il proprio impatto ambientale e aumentare i propri standard di qualità, compreso un programma di viticoltura di precisione. A Citra coltivano Montepulciano, Pecorino, Cococciola, Passerina e Trebbiano (oltre che Pinot Grigio, Chardonnay e Merlot), particolarmente sensibili alla valorizzazione dei vitigni autoctoni. Per questo hanno aderito al marchio collettivo Trabocco nato nel 2010 per promuovere le bollicine abruzzesi da vitigni locali, forte della propria esperienza di spumantizzazione del Montepulciano e del Pecorino dal 2009. L'Aureae Stelle è uno Charmat leggero e garbato, cremoso al sapore di agrumi e fiori bianchi, con un tocco di erbe aromatiche e caramella alla pera, sorprendentemente persistente. **(ns)**



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Schulthaus

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Cooperativa Cantina Produttori San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hans Terzer

Il Pinot Bianco Schulthaus proprio quest'anno compie 40 anni, l'etichetta che ha segnato la rinascita qualitativa del vino altoatesino, diventando un vero e proprio brand. Grazie all'intuizione del winemaker Hans Terzer di creare un Pinot Bianco più strutturato e longevo, lo Schulthaus ha conquistato, a partire dalla sua prima uscita nel 1982, il mercato prima locale e poi internazionale con un ruolo identitario per la pluripremiata Cantina altoatesina. Ancora oggi, il Schulthaus porta l'etichetta originaria, il vecchio formato della bottiglia renana e, soprattutto, il nome, anche a seguito del passaggio delle selezioni nella linea "Fallwind". Per questo Pinot Bianco, Terzer scelse una zona di altura (il vigneto Schulthaus, 26 ettari a Pinot Bianco), nella contrada Appiano Monte, ai piedi della Mendola, intorno al Castello Moos-Schulthaus e lo vinificò per circa il 70% in acciaio e il rimanente 30% in legno grande, introducendo una nuova tecnica: la fermentazione malolattica per una parte del Pinot Bianco. Le caratteristiche organolettiche del vino variano con le varie vendemmie, ma le connotazioni di base sono sempre riuscite a mantenere una continuità: profumi di mela e pera, albicocca e susina, oltre al biancospino e alla zagara. In bocca, il vino sorprende per ricchezza, pienezza ed equilibrio, con acidità e sapidità protagoniste. Il tutto a donare serbevolezza e longevità. **(fp)**

ZOOM



ETNA'S TERRA DEI LIMONI, LIMONI DELL'ETNA IGP

VIA VALLONE - ACIREALE (CT)
Email: info@etnasterradeilimoni.it
Sito Web: www.etnasterradeilimoni.it

"Etna's Terra dei Limoni" è una rete d'impresa che raccoglie un gruppo di produttori del Limone dell'Etna Igp, che ha condiviso la propria attività per conferire valore aggiunto ai propri prodotti, con la rivalutazione del proprio lavoro, territorio e tradizioni. Il Limone dell'Etna è coltivato da più di 200 anni lungo la fascia costiera Ionico-Etnea della Sicilia orientale che include i territori dei comuni di: Aci Bonaccorsi, Aci Castello, Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Acireale, Calatabiano, Castiglione di Sicilia, Fiumefreddo di Sicilia, Giarre, Mascali, Piedimonte Etneo, Riposto, Santa Venerina, San Gregorio di Catania, Valverde, Zafferana Etnea. La specificità del "Limone dell'Etna" deriva dalla sua coltivazione in zona pedo-climatica vulcanica ed è basata sulla elevata qualità degli oli essenziali della buccia e sulle pregiate caratteristiche chimico-fisiche del succo (elevata resa alto livello di acidità e solidi solubili) riscontrate sia nelle cultivar "Femminello" che "Monachello".

RISTORANTE



PANINI DE SANTIS

C/O LA RINASCENTE IN VIA DEL TRITONE, 61 - ROMA
Tel: +39 06 87916663
Sito Web: www.paninidesantis.it

De Santis, il panino di Milano dal 1964, è arrivato alla Rinascente di Roma, dove propone una pausa gourmet a base di panino. Un percorso che inizia quando i coniugi Renzo e Dina De Santis ebbero l'intuizione di aprire il primo locale nel 1964 nel capoluogo meneghino, per proporre una formula innovativa per il periodo: il pasto veloce. Intuiscono che un buon panino può essere il pranzo ideale e i risultati non tardano ad arrivare. Oggi De Santis conta quattro punti vendita a Milano, a conferma di un successo che dura da oltre mezzo secolo con le ricette che nascono dai desideri delle persone e dagli ingredienti più genuini. Il menu è molto ricco e si compone di 35 panini, oltre a 4 vegetariani/vegani, per un totale di 39 proposte. Completano la carta i piatti di carne, pesce, insalate e ovviamente i dolci, senza dimenticare i cocktail e i vini. De Santis resta un punto di riferimento per una pausa di gusto a qualsiasi ora della giornata contraddistinta dalla costante ricerca dell'eccellenza.



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: © Colosi

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