

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

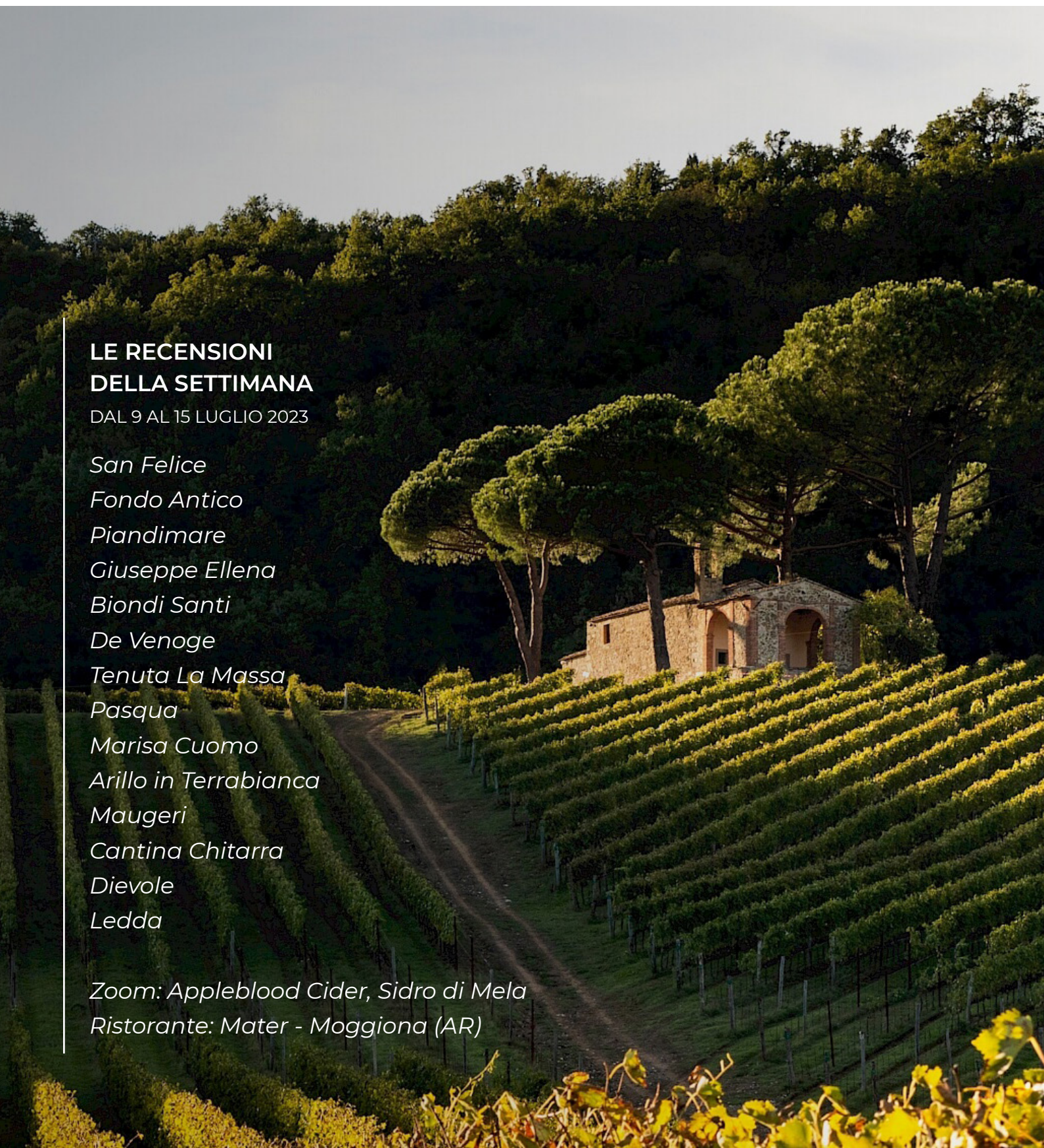
N. 266 - Dal 9 al 15 Luglio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 9 AL 15 LUGLIO 2023

San Felice
Fondo Antico
Piandimare
Giuseppe Ellena
Biondi Santi
De Venoge
Tenuta La Massa
Pasqua
Marisa Cuomo
Arillo in Terrabianca
Maugeri
Cantina Chitarra
Dievole
Ledda

Zoom: Appleblood Cider, Sidro di Mela
Ristorante: Mater - Moggiona (AR)





SAN FELICE

Doc Chianti Classico San Felice

Vendemmia: 2021

Uvaggio: uve autoctone

Bottiglie prodotte: 500.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Maturato per 10-12 mesi in legno grande, a seconda delle caratteristiche dell'annata, il Chianti Classico 2021 di San Felice possiede aromi di ciliegia, lampone e viola, rifiniti da toni speziati ed affumicati. In bocca, il sorso è sapido, agile e continuo, dai tannini croccanti e dal finale fragrante. La storia di San Felice, almeno quella più vicina all'oggi, comincia negli anni '70 del secolo scorso, quando la tenuta è acquisita dal Gruppo Allianz. Il Borgo viene completamente restaurato con interventi che ne valorizzano le caratteristiche architettoniche, fino ad arrivare agli splendori odierni del suo resort e della sua ristorazione all'insegna del fine dining toscano firmata Juan Quintero con la supervisione dello Chef Enrico Bartolini. Sul fronte vitivinicolo, i passi non sono meno importanti. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra le realtà più significative della denominazione del Chianti Classico, con una valorizzazione del Sangiovese che ha fatto scuola per anni, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Oggi San Felice, 140 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie, è tra i protagonisti indiscussi della Unità Geografica Aggiuntiva chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, con etichette dallo stile coerente con il proprio territorio d'origine e dalla cifra tradizionale.

(fp)



FONDO ANTICO

Doc Sicilia Rosato Nero D'Avola Aprile

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nero D'Avola

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Fondo Antico](#)

Proprietà: Giuseppe Polizzotti

Enologo: Angelo Rubino

Un tempo qui, a Contrada Portelli, c'erano cotone e grano. Poi nel 1920 la famiglia Polizzotti-Scuderi iniziò a piantare le prime vigne, dandosi la possibilità di diventare produttori di vino: prima solo parzialmente (conferendone una parte) poi totalmente, quando nel 1995 Giuseppe Polizzotti prende in mano l'attività e costituisce Fondo Antico. Dei 90 ettari disponibili, 80 sono coltivati a vite, in due porzioni diverse: una più alta, intorno ai 350 metri di altezza su suoli per lo più calcarei; una più bassa a 50 metri s.l.m. su suolo a medio impasto argilloso. Ormai anche a Fondo Antico la sostenibilità ambientale è di casa: da una parte riducono l'uso di trattamenti fitosanitari, dall'altra autoproducono con 2 impianti fotovoltaici l'energia necessaria al centro di produzione. I vitigni coltivati spaziano da quelli autoctoni (Grillo, Inzolia, Greco, Zibibbo, Nero D'Avola e Perricone) a quelli internazionali (Chardonnay, Merlot e Syrah), e confluiscono in circa 500.000 bottiglie prodotte all'anno. Aprile è la versione rosata di Nero D'Avola che fa parte della "linea varietale", dedicata ai vini monovarietali. La versione 2022 - annata molto calda che ha ridotto la produzione ma concentrato i grappoli - ha un delicato profumo di fiori di rosmarino, di rosa e di gelsomino con un tocco di foglia di fico. In bocca scorre saporito, sapido e fresco, chiudendo su note di pompelmo e caramella alla mora.

(ns)



PIANDIMARE

Doc Montepulciano d'Abruzzo Blue Label

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Produttori Riuniti Pian di Mare](#)

Società Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Romeo Taraborrelli

Capsula ed etichetta blu dove spicca un trattino sinuoso "che indica sia le onde del mare che le dolci colline di Villamagna". Così il presidente della cooperativa Piandimare, Carlo D'Onofrio, descrive la bottiglia del Piandimare Montepulciano d'Abruzzo Blue Label Doc, un vino che ha fornito grandi soddisfazioni di critica e commerciali alla cooperativa di produttori che opera nel territorio di Villamagna (CH), area da sempre votata alla viticoltura e in particolare alla produzione di Montepulciano. Il mare Adriatico e il massiccio della Maiella, che si strizzano l'occhio poco distanti l'uno dall'altra, creano condizioni climatiche ottimali alla produzione vitivinicola locale che ha già tagliato l'ambizioso traguardo del riconoscimento della Doc territoriale. "Noi puntiamo sulla qualità e sul bio. La nostra cooperativa - osserva il presidente di Piandimare - ha cominciato a imbottigliare da due anni e in poco tempo abbiamo fatto moltissima strada: 250.000 bottiglie prodotte e già esportiamo in sette Paesi". Il Piandimare Montepulciano Doc Etichetta Blu, con i suoi 13,5 gradi alcol è innanzitutto un Montepulciano che si lascia bere e si lascia bere anche in maniera strutturata. Il vino ha un colore rosso rubino intenso. Al naso presenta un profumo fruttato e floreale, la tipica marasca su tutti. Al palato risulta pieno e armonico. Perfetto con arrostiti, carni rosse in genere, salumi e formaggi.

(Cristina Latessa)



GIUSEPPE ELLENA

Docg Barolo del Comune di La Morra

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Ellena Giuseppe](#)

Proprietà: Matteo Ellena

Enologo: Matteo Ellena, Sergio Molino

L'azienda agricola Giuseppe Ellena rappresenta una tipica realtà dell'areale del Barolo, in cui ad una produzione allargata dei frutti della terra di Langa si è andata, con il tempo, intensificando l'attività vitivinicola. La proprietà è situata nel comune di La Morra e si estende per circa 15 ettari, di cui 5 coltivati a vigneto, 8 a nocciolo e 2 destinati a bosco. Nel vigneto si pratica una viticoltura antica con qualche cenno di modernità. Le potature sono corte, e le rese sono basse, ottenute con diradamenti spesso realizzati con due o tre passaggi tra i filari. In cantina si cerca di rispettare al massimo l'uva, effettuando per i vini giovani vinificazioni delicate e lunghe macerazione anche di 60 giorni per il Barolo. I travasi sono limitati al minimo come le operazioni di chiarifica, praticate comunque con metodi tradizionali. Il vino matura in acciaio, in legno grande e barrique. Oggi, Matteo Ellena porta avanti questa impostazione, combinando anche agricoltura biologica, lieviti autoctoni e uso sempre più limitato del legno piccolo. Il risultato sono vini dall'impronta stilistica classicheggiante, che propongono un'espressione del Nebbiolo coerente e ben profilata. Il Barolo del Comune di La Morra 2019 possiede aromi di scorza d'arancia, spezie, ciliegia, cuoio e catrame. In bocca, il vino conta su un'articolazione tannica solida, buona fragranza acida e finale lungo e gustoso.

(fp)



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 490,00

Azienda: [Biondi-Santi Tenuta Greppo](#)

Proprietà: Gruppo EPI

Enologo: Federico Radi

DE VENOGÉ

Aoc Champagne Brut Luigi XV 300th Anniversary Special Edition

Vendemmia: 1996

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 500,00

Azienda: [Champagne de Venoge](#)

Proprietà: Groupe Champenois Boizel

Chanoine Champagne

Enologo: Isabelle Tellier

TENUTA LA MASSA

Toscana Igt Rosso La Massa

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Sauvignon

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tenuta La Massa](#)

Proprietà: Giampaolo Motta, famiglia

Tommasi, Ermen Minari

Enologo: staff tecnico aziendale

PASQUA

Doc Valpolicella Ripasso Superiore Famiglia Pasqua

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Rondinella,

Corvinone, Negrara

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Il Sangiovese di Montalcino, "sussurrato" e mai "urlato". È questo, ma non è una sorpresa, il tono espressivo che ritroviamo anche nella Riserva 2013 del Greppo. I profumi sono sfumati nei rimandi di ciliegia, agrumi, spezie, terra, tabacco e punta di matita, ad anticipare un sorso profondo, scandito da un'acidità ficcante, tannini aristocratici e frutto polposo. Sono cambiate tante cose al Greppo, da quando, alla fine del 2016, il gruppo francese Epi della famiglia Descours ha preso in mano la storica azienda di Montalcino. Ma non si è certo andati a caccia di una rivoluzione a tutti i costi, consapevoli che i vini e il loro profilo stilistico sono ormai entrati nella storia dell'enologia italiana e non solo. Muovendosi con un lavoro sempre più minuzioso, che ha visto, in vigna, la mappatura dei diversi terreni di proprietà (26 ettari complessivi), per arrivare oggi a 15 parcellezioni, vinificate separatamente e uno studio meticoloso sui cloni di Sangiovese, a partire dai quelli aziendali più vecchi fino al celebre BBS11, anche guardando ai cambiamenti climatici in atto. In cantina, legni nuovi e una consapevolezza enologica più moderna, sempre però nel solco delle scelte ormai storiche della tenuta, per dare ancora più sostanza alle intuizioni e alla sensibilità di Franco Biondi Santi, ribadita dalla politica commerciale di far uscire un'annata storica in concomitanza con quelle nuove.

(fp)

Il Luigi XV 1996 possiede naso raffinato e complesso che si apre su toni di miele, frutta gialla e brioche appena sfornata, una leggera sosta nel bicchiere fa venir fuori agrumi canditi, anice e cera d'api. Al palato, è vino morbido e ampio ancora ben guidato dall'acidità e da un'effervescenza cremosa e persistente, con lunghissimo e ancora freschissimo finale. In occasione del trecentesimo anniversario dell'incoronazione di Luigi XV, la Maison De Venoge ha fatto uscire alcune bottiglie della cuvée "Louis XV" del millesimo 1996, forse una delle più straordinarie annate almeno degli ultimi venti anni. Si tratta di una cuvée iconica, realizzata esclusivamente a partire da uve Grand Cru e prodotta solo nelle migliori annate, dedicata a quelle che si lamentava di dover rinunciare allo Champagne ogni volta che andava a trovare la sua amante, Madame de Pompadour. Tutto ebbe però un "lieto fine" il 25 maggio 1728, quando lo stesso Luigi XV autorizzò la commercializzazione e il trasporto dello Champagne imbottigliato. La Maison De Venoge - situata nella celeberrima Avenue de Champagne di Epernay - nasce quando Henri-Marc De Venoge emigrò dal Cantone svizzero di Vaud per andare nella Champagne, dove creò De Venoge et Cie nel 1837 con il figlio Joseph. La Maison si trovava inizialmente a Mareuil a Aÿ e solo in seguito si trasferì a Epernay. Oggi De Venoge produce circa 2 milioni di bottiglie all'anno.

(are)

L'azienda La Massa è collocata nella "Conca d'Oro" di Panzano in Chianti, in uno degli areali più significativi della denominazione del Chianti Classico. Giampaolo Motta, personaggio per certi aspetti dirompente nello scenario chiantigiano del secolo scorso, la fondò nel 1992, portandola di slancio tra le cantine di riferimento del Gallo Nero, che producevano vini d'eccellenza a cavallo tra la fine degli anni Novanta e il Nuovo Millennio. I vigneti - allevati prevalentemente a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante Bouschet e Petit Verdot - occupano una superficie di 27 ettari e sono posti ad una altitudine media di 360 metri sul livello del mare, producendo complessivamente 140.000 bottiglie. Dal 2018, questa realtà è entrata a far parte del progetto toscano della famiglia veneta Tommasi - accanto a Poggio al Tufo in Maremma e a Podere Casisano a Montalcino - che è entrata in partnership con il fondatore dell'azienda, Giampaolo Motta, e l'imprenditore Ermen Minari. Maturato per 24 mesi in barrique, per circa il 20% nuove, il rosso La Massa 2020, blend ottenuto dalle varietà Sangiovese, Merlot, Alicante e Cabernet Sauvignon, possiede aromi ricchi e intensi che rimandano alla frutta rossa matura, alla lavanda, alla viola, al sottobosco e alle spezie. In bocca, il sorso è pieno e morbido, dallo sviluppo serrato e dalla chiusura ampia e vigorosa su ritorni speziati e fruttati.

(fp)

Non è forse il momento migliore per bere un Ripasso della Valpolicella, ma tenetelo a portata di mano per una di quelle sere di pioggia e temporali cui ci ha abituato fin qui l'estate 2023. Magari permettetegli un breve passaggio in frigorifero, giusto per smorzare la parte più alcolica e far affiorare il lato succoso dell'amarena sotto spirito che accoglie subito il naso, seguita dai profumi umidi del bosco di corteccia, muschio e note terrose, cui si aggiungono le spezie, come la noce moscata e la liquirizia. Si fa spazio anche il cacao e la buccia d'arancia candita, entrambi protagonisti dei sapori in bocca, dove il calore si diffonde morbido e avvolgente, anche grazie ai tannini levigati ed un buon apporto glicerico. Non aspettatevi un vino eccessivamente strutturato però: c'è tanta sapidità e tanta frutta rossa - e tanta della sua acidità - a sostenere il sorso, che scorre a lungo, chiudendo su note speziate e ammandorlate. Questo Ripasso fa parte della linea classica dell'azienda veronese, chiamata "Famiglia Pasqua". E forse questa è fra le poche concessioni alla tradizione vera e propria, perché per il resto la famiglia si diverte molto a produrre etichette giovani, dissacranti e innovative, continuamente ispirati dal mondo dell'arte, con cui hanno costruito un fortissimo legame (note ed immancabili ormai le installazioni ideate per il Vinitaly e il sostegno alla Fondazione Arena di Verona).

(ns)



MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Fenile, Ginestra, Ripoli

Bottiglie prodotte: 30.613

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Andrea Ferraioli, Marisa Cuomo

Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

Il Furore Bianco Fiorduva è il vino che ha dato il successo universalmente riconosciuto alla cantina di Marisa Cuomo. Ottenuta da uve in surmaturazione e successivamente maturata per 3 mesi in barrique, la versione 2021 profuma di gelsomino, macchia mediterranea, pesca e albicocca mature, mango e ananas, burro, miele, agrumi e mandorle. In bocca, il sorso è subito succoso e dolce, con un crescendo sapido che ne caratterizza il suo sviluppo, fino ad un finale dai ritorni ancora fruttati e dalla bella nota balsamica di chiusura. La cantina Marisa Cuomo, ormai tra le realtà simbolo della vitivinicoltura campana, si trova sulla Costiera Amalfitana ed accoppia in modo didascalico la bellezza del paesaggio allo straordinario fascino dei suoi vini. Gli ettari vitati dell'azienda, nata nel 1980, sono 40 per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. A condurla sono la stessa Marisa, il marito Andrea Ferraioli e i figli Dora e Raffaele. A Furore, sul golfo di Salerno, dove si trova anche l'azienda Cuomo, le vigne sono piantate in piccoli terrazzamenti e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Qui vengono allevati i vitigni tipici della zona (Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli calcarei, che regalano alle etichette aziendali una cifra stilistica compiuta, ben leggibile, sincera e inconfondibile.

(fp)



ARILLO IN TERRABIANCA

Docg Chianti Classico Sacello

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Arillo in Terrabianca Soc. Agricola](#)

Proprietà: Adriana ed Urs Burkard

Enologo: Luano Bensi, Vieri Vannoni

A costo di sembrare maleducati - appena versato l'ultimo calice della degustazione - chiedete con gentilezza di farvi accompagnare alla chiesetta in cima alla vigna: la visita a Terrabianca acquista di un significato e una comprensione decisamente più coinvolgente, se vi concedete il tempo di osservarne i locali, il silenzio e la vista da lassù, rinfrescandovi col bosco alle vostre spalle, respirando i movimenti dei tralci a voi di fronte. Da qui, dalla cima della conca che ospita i 12 ettari di Sangiovese, potrete osservare il terreno a macchie biancastre che diede il nome all'azienda e che ne caratterizza i vini; potrete scorgere la cantina in via di ristrutturazione che accoglierà una sezione tutta dedicata all'arte. Potrete farvi raccontare dei programmi di sostenibilità fortemente voluti e attuati in vigna, in cantina ma anche negli uffici; e di come questo progetto coinvolga tutte e tre le tenute toscane: Terrabianca a Radda, appunto; Il Tesoro in Alta Maremma (115 ettari di cui 36 piantati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier e Vermentino) e infine Colle Brezza, vera e propria fattoria in Val d'Orcia, dove convivono vigne (a Sangiovese, Malvasia Nera e Colarino), bosco, ulivi, foraggi, legumi e cereali. E mentre ascoltate ed osservate, godetevi questo Sacello 2020, che sa di confetti al lampone, vaniglia ed erbe aromatiche, e si attarda sapido e appagante sulla lingua.

(ns)



MAUGERI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Volpare

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Maugeri](#)

Proprietà: Paola Maugeri

Enologo: Emiliano Falsini

Carla Maugeri, architetto, animata dalla passione che la contraddistingue, decide nel 2015, insieme alle sorelle Michela e Paola, di ritornare alle enoiche origini familiari. Nel palmento dell'Ottocento che sto guardando ora, negli anni '70 si produceva vino. "Poi si è persa la strada - racconta Carla, dagli occhi decisi e dai modi raffinati e gentili - ma abbiamo voluto ricominciare". Reimpiantano così vigneti a Carricante, Nerello Mascalese e Catarratto. Camminiamo insieme sotto il sole di Milo mentre ci mostra i 7 ettari terrazzati con i muretti a secco di pietra lavica, che delineano le curve di livello. Tra gli alberelli, una vegetazione colorata, tra il giallo del Guado e il viola della Verbena, a sottolineare la biodiversità che regna in quest'angolo di paradiso condotto in regime bio. Siamo a 700 metri di altezza su suoli vulcanici sabbiosi nella zona est del vulcano, nell'unico comune che può fregiarsi della tipologia superiore per l'Etna bianco. Passiamo davanti al vigneto Frontebosco e poi andiamo ad assaggiare godendoci la vista sul mare. "Il palmento verrà presto ristrutturato - spiega Maugeri - per l'accoglienza, con sala degustazione e stanze per il pernottamento". Piace tornare al Contrada Volpare 2020, prima annata prodotta, per cogliere le note agrumate e di erbe aromatiche affiancarsi ai sentori fumé. Il sorso si è fatto più profondo e complesso pur mantenendo una vibrante tensione.

(Alessandra Piubello)



CANTINA CHITARRA

Doc Sicilia Grillo Cutò

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Cantina Chitarra](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giacomo Salvatore Manzo

Cantina Chitarra, il cui nome rimanda a quello della Contrada dove si trova, nasce nel 1907 tra Mazara del Vallo, Trapani, Salemi e Marsala, per iniziativa di un gruppo di viticoltori, proprietari di diversi terreni distribuiti nell'agro marsalese-salemitano. Nel 1975 l'azienda viene trasformata in cooperativa, continuando a produrre il proprio vino. Nel 2012, la cantina sociale intraprende un articolato percorso di evoluzione e modernizzazione, cercando nel passato le radici del futuro. Dando spazio ai giovani, con un team innamorato della Sicilia ed entusiasta di raccontare, attraverso il vino, la propria tradizione enoica senza tempo. Oggi, la cantina Chitarra conta su una superficie di 600 ettari coltivati a vigneto, il 75% allevato con varietà a bacca bianca (soprattutto Grillo, Catarratto, Inzolia, Zibibbo Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Fiano e Viognier) e il restante 25% con vitigni a bacca nera (in prevalenza Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero). Ampio e articolato il portafoglio etichette aziendali, da cui arriva il Grillo della linea Cutò, oggetto del nostro assaggio. La versione 2022, maturata in acciaio, profuma di frutti a polpa bianca, erbe di campo e tocchi agrumati. In bocca, il sorso è saporito, con tratti dolci a contrasto nel suo sviluppo e si congeda con un finale ancora su ritorni fruttati e ancora agrumati.

(fp)



DIEVOLE

Docg Chianti Classico Petignano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Enologo: Luigi Temperini

Dievole ha rappresentato, tra la fine degli anni Ottanta e il Nuovo Millennio, una delle aziende più significative del Gallo Nero. Poi la cantina ha avuto un declino, che l'arrivo, nel 2012, del gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards ha trasformato in una rinascita. Oggi, l'azienda con sede a Vagliagli - la cui rilevanza viticola è conclamata già nel 1924 nell'atto costitutivo del Consorzio per la Difesa del Vino Tipico del Chianti e della sua Marca d'Origine, ed è tra le odierne Unità Geografiche Aggiuntive del Chianti Classico - conta su 80 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. Ricollocando i suoi vini al top, puntando sul biologico nei vigneti, sul cemento e il legno grande in cantina e, soprattutto, su un progetto di zonazione aziendale che ha dato vita ad un terzetto di Chianti Classico Cru - Petignano, Casanova e Catignano - davvero intrigante. Il Chianti Classico Petignano, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dall'omonimo Cru, impiantato nel 2014, che si trova nella collina aziendale che guarda la Val d'Arbia, dove i suoi versanti incrociano i terreni calcarei del monte Morello e i sedimenti del Macigno del Chianti. La versione 2020, maturata in rovere grande per 12 mesi, possiede aromi di melograno e viole, con tocchi silvestri e speziati. In bocca, il sorso è succoso, agile, fragrante e articolato, di quelli che ne richiedono subito un altro.

(fp)



LEDDA

Doc Vermentino di Sardegna Azzesu

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenute Ledda](#)

Proprietà: Andrea Ledda

Enologo: Sebastiano Polinas

Il fondatore della cantina che porta il suo nome, Andrea Ledda, imprenditore nel settore dell'arredamento, ha costruito un progetto enologico, attorno a vari e peculiari vigneti, capaci di esprimere il potenziale enoico sardo, non ancora pienamente colto in tutte le sue sfaccettature. A partire da quello di Mejlugu - al centro del Logudoro, nella Sardegna settentrionale - dove sono coltivati 6 ettari a 400 metri di quota sul crinale meridionale del massiccio del Monte Santu, per proseguire con altri 8 ettari allevati sulla cima vulcanica del Monte Pelao, a 730 metri di quota, e chiudendo il cerchio con il vigneto di Matteu, nell'areale di Arzachena in Gallura, esteso su 12 ettari a 300 metri di altitudine. Una non banale scelta di diversi terreni e microclimi, messi al servizio delle varietà locali più significative, dal Vermentino al Cannonau, dal Moscato al Muriellu. Il Vermentino Azzesu 2018 è ottenuto dalle uve del vigneto posto sulla cima del Monte Pelao a oltre 700 metri di altezza e il suo nome, che tradotto dal sardo significa "infiammato", è un rimando alla natura vulcanica del suolo che lo ha prodotto. I suoi profumi spaziano dalla frutta tropicale alla ginestra, dalle erbe mediterranee all'albicocca, con tocchi di grafite. In bocca, il sorso è sapido, pieno e morbido, fragrante nel suo sviluppo e dal finale ampio che torna sui frutti congedandosi definitivamente con tocco balsamico.

(are)

ZOOM



APPLEBLOOD CIDER, SIDRO DI MELA

MASO QUADRIFOGLIO, 4 - TERRE D'ADIGE (TN)

Tel: +39 348 2361601

Sito Web: applebloodcider.com

Apple Blood è un sidro prodotto da un blend di fermentazioni spontanee di mele coltivate a Maso Quadrifoglio, a cui sono aggiunte vecchie varietà di amarena e marasca, direttamente nel sidro precedentemente fermentato. La macerazione procede per sei settimane, e conferisce al sidro un colore cremisi intenso, note fragranti di ciliegia, rosa e una suggestione di mandorla. Questo sidro è uno dei tanti che produce Appleblood Cider, progetto partito nel 2019 e che ruota intorno ai suoi artefici: Francesco Piazzera, Federico Pedrolli e Davide Malfatti. In tre riannodano alcuni fili con il passato di questa bevanda leggermente alcolica (prodotta e consumata in Inghilterra, Francia, Spagna, Germania e Australia, ma anche in Italia fino al ventennio fascista, quando la sua produzione fu penalizzata a favore del vino) e puntando sul recupero di tipologie di mele resistenti: meno conosciute sul mercato, ma espressione della biodiversità e, soprattutto, frutti che non richiedono trattamenti, rispettando così ambiente, suolo e salute.

RISTORANTE



MATER

VIA DI CAMALDOLI, 52 - MOGGIONA (AR)

Tel: +39 366 5035127

Sito Web: www.ristorantemater.it

Filippo Baroni e Marta Bidi, compagni nella vita e nel lavoro, hanno creato un ristorante, il "Mater, in un luogo incredibile: nei pressi dell'eremo di Camaldoli, nel Casentino, a Moggiona, in provincia di Arezzo. Baroni, che si è fatto le ossa da Gaetano Trovato da "Arnolfo" a Colle Val d'Elsa, apre nel 2004, insieme ai genitori e ai due fratelli, il ristorante "I Tre Baroni", a Moggiona, all'interno del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, che, successivamente, diventa la "Locanda dei Baroni". Infine, arriva "Mater" nel 2017, un locale con un respiro più ampio, capace di diventare portavoce di un territorio antico in cui la natura è il cardine dove ruota un'esperienza multisensoriale unica. Accoglienza e cucina si fanno interpreti di questo luogo, con la ricerca sulle materie prime, i profumi e le visioni del bosco, mentre i sapori profondi raccontano di pazienti produttori e di ingredienti elaborati con sapienza e rispetto, diventando un viaggio gustativo al centro della foresta.

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: © Arillo in Terrabianca

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