N. 267

DAL 16 AL 22 LUGLIO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 267 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 LUGLIO 2023

Tenuta Rocca
Sella & Mosca
Castello di Meleto
Adami
Tenuta di Nozzole
Casa Grazia
Quintodecimo
Tiare
Gaja
Terreno
Luigi Spertino
Torre Mora
Vallepicciola
Roberto Sarotto

Zoom: Tenute Katiù, Olio EVO Bio
Ristorante: LOASI - Silvi Marina (TE)

I VINI DI WINENEWS





TENUTA ROCCA

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.600
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Tenuta Rocca
Proprietà: Andrea Gianni
Enologo: Piero Ballario, Andrea Ciravegna

La famiglia Ciravegna acquista Cascina Rocca, nel Comune di Monforte d'Alba, nel 1986, ma è nel 1996, con l'acquisto di una parcella del Cru Bussia di Monforte, che comincia il vero e proprio percorso enoico di questa realtà produttiva, al pari di quello intrapreso analogamente da molti altri agricoltori proprio alla fine del secolo scorso. Oggi la cantina è condotta da Gianni Ciravegna, insieme ai figli Andrea e Chiara, e può contare su 15 ettari coltivati a vigneto, che vanno ad alimentare un portafoglio etichette composto da Langhe Doc (Chardonnay, Nascetta, Rosato, Nebbiolo), Barbera d'Alba, Alta Langa Metodo Classico e, evidentemente, Barolo. Lo stile dei vini è, in generale, sobrio ma non privo di influenze moderniste, specialmente nel generoso utilizzo dei legni, che vengono usati sia in fase di vinificazione (tini tronco conici), che negli affinamenti effettuati con un mix tra legni di varia misura. Il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2019, sia vinificato che maturato in legno appunto, ha colore rosso granato di buona intensità, dai riflessi aranciati. Al naso si fanno avanti riconoscimenti di viola, rosa e frutti rossi, fieno e sottobosco, con un tocco di liquirizia e spezie in sottofondo. In bocca, il sorso è ampio e dal tannino strutturato non privo di dolcezza. Lo sviluppo è tendenzialmente succoso, fino ad un finale caldo e dagli accenti balsamici, ad imprime la memoria del vino.

(fp)



SELLA & MOSCA

Vino Liquoroso Tradizionale di Alghero Anghelu Ruju Riserva

Vendemmia: 1979
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 105,00
Azienda: Tenute Sella&Mosca Soc. Agricola
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Mario Consorte, Gavino Ninniri

Un vino decisamente particolare l'Anghelu Ruju Riserva 1979, per di più in una vecchia annata che ne sottolinea la sua longevità. Possiede naso ricco dai sentori speziati, chiodi di garofano e cannella, ben inseriti in un contesto fruttato maturo di composta di ciliegie, amarena sottospirito, agrumi canditi, tartufo e tabacco. Denso e potente il sorso, al contempo vellutato e cremoso, ma ancora sostenuto da un'inaspettata acidità, che ne amplifica il lunghissimo finale elegante e balsamico. Ottenuto da sole uve Cannonau, l'Anghelu Ruju, che prende il suo nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno della Tenuta, è ottenuto da uve appassite al sole per 15-20 giorni su telai di canne. Dopo di che si procede alla vinificazione in rosso, la cui fermentazione viene interrotta abbassandone temperatura. Si procede quindi con la fortificazione, aggiungendo alcool, e poi con l'affinamento, svolto in legno grande per 10 anni. Sella & Mosca è una delle realtà storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 del Gruppo Terra Moretti, continua a rappresentare uno dei fulcri fondamentali dell'enologica sarda, sfornando la bellezza di 4.500.000 di bottiglie annue, ottenute da una superficie vitata di 542 ettari vitati. Tutto inizia nella Sardegna di fine '800 quando si diede vita ad una grande opera di bonifica da parte di Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato.

(are)



CASTELLO DI MELETO

Toscana Igt Malvasia Nera Camboi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Castello di Meleto Società Agricola
Proprietà: Viticola Toscana Società Agricola
Enologo: Alberto Stella, Valentino Ciarla

Camboi è una bottiglia emblematica di Castello di Meleto, la più grande cantina biologica del Chianti Classico che si sviluppa intorno al meraviglioso castello dell'XI secolo: esprime infatti la scommessa dell'azienda sulle potenzialità di un vitigno poco considerato, la Malvasia Nera Toscana. Scommessa vinta, perché questo vitigno, selezione della Malvasia pugliese arrivata in Toscana negli anni Sessanta, non solo si adatta bene alle temperature, e quindi può dare efficaci risposte al cambiamento climatico, ma dà origine a un vino complesso ed elegante, assai apprezzabile sotto il profilo della mineralità e degli aromi. Il Camboi 2019 è stato presentato a Roma da Castello di Meleto presso il ristorante Achilli al Parlamento. Camboi, come ha raccontato il direttore dell'azienda, Michele Contartese, riprende il nome del vigneto dove nasce: quel Camboi che significa "campo di buoi", perché un tempo su quel terreno si allevavano bovini. Una storia raccontata in etichetta dalla testa di bue disegnata dall'artista Martine Janta. Camboi nel bicchiere presenta un colore rosso rubino molto carico con riflessi violacei. Al naso i profumi rispecchiano la tipicità del vitigno, con piccoli frutti rossi e note floreali. Al sorso si apprezza la struttura in perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza, con tannini maturi e vellutati. Si abbina bene con carni rosse, pollame e formaggi di media stagionatura.

(Cristina Latessa)



ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Dei Casel

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 85.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco Adami

Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decide di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati ed oggi si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 700.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari, 12 a conduzione diretta, mentre il resto della materia prima è garantita dal lavoro di viticoltori legati storicamente all'azienda. Il Valdobbiadene Dei Casel, che deve il suo nome alla parola "Casel", che in dialetto si riferisce alle piccole case sulle "Rive" (i terreni più scoscesi ma anche i più preziosi per l'allevamento della vite), adibite a ricovero attrezzi, è affinato in acciaio per tre mesi sulle fecce. La versione 2022 possiede immediata piacevolezza ed è un vino ideale come aperitivo. Al naso, si susseguono profumi di mela, pesca, frutta esotica, glicine e fiore di d'acacia. In bocca, prevale la fragranza, ma il sorso è morbido e rassicurante, delicato e continuo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS









TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico La Forra Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Il Chianti Classico La Forra Riserva 2019, prodotto per la prima volta dalla vendemmia 1980, è maturato per 18 mesi in tonneau e per un breve periodo in legno grande. Al naso, predominano i rimandi alla frutta rossa con tocchi di sottobosco, tabacco e leggere nuance boisé. In bocca, il sorso è generoso e ben profilato, succoso e scandito nello sviluppo, dal finale pieno e persistente. Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia e che attraversa gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta del secolo scorso, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia e presidiando molti dei più importanti mercati mondiali del vino. Oggi l'azienda conta su 100 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana, dove i Folonari hanno costituito un gruppo, che comprende realtà produttive a Montalcino (La Fuga), in Maremma (Vigne a Porrona) e a Bolgheri (Campo al Mare). **(fp)**



CASA GRAZIA

Spumante Brut Frappato Euphorya

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 6.380
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Casa di Grazia
Proprietà: Maria Grazia Di Francesco
Enologo: Tonino Guzzo

Moscato Bianco, Grillo, Frappato, Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon sono i vitigni che coltivano a Casa Grazia e che sono tutti vinificati singolarmente, per esaltarne le peculiarità. Soprattutto a partire dal particolare contesto in cui si trova la cantina: adiacente alla Riserva Naturale del Lago Biviere. Questa riserva nasce attorno al lago relitto incassato tra le dune del golfo di Gela, ad appena un chilometro e mezzo dal mare che un tempo lo alimentava; all'inizio del Seicento venne trasformato in un lago d'acqua dolce, grazie al collegamento sotterraneo col fiume Dirillo. L'influenza marina resta comunque importante dal punto di vista pedo-climatico per questo fazzoletto di Sicilia meridionale, interamente iscritto alla Docg Cerasuolo di Vittoria, che Casa Grazia infatti produce, unica eccezione fra le sue etichette monovarietali. Al Frappato Maria Grazia di Francesco è particolarmente legata: antica uva autoctona di Vittoria (non ancora diffusa in regione quanto il Nero d'Avola), ha caratteri primari deliziosi che voleva mantenere inalterati ed esaltare. Ha pensato così, per prima in regione, di vinificarlo con metodo Charmat e di chiamarlo Euphorya, "in omaggio alla vivacità siciliana". La versione 2022 sa di boccioli di rosa, melograno e fiori di rosmarino, con un tocco di mandorla cruda; il sorso è cremoso e vivace, sapido e decisamente rinfrescante, coi suoi rimandi finali di pompelmo. **(ns)**



QUINTODECIMO

Docg Fiano di Avellino Exultet

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 33.700
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è l'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Mojo, e si trova a Mirabella Eclano, in Irpinia, areale decisamente di grande vocazionalità e suggestione. Gli ettari vitati sono 16 per una produzione media di 50.000 bottiglie. Lo stile delle etichette è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile, con posizionamento di prezzo ambizioso. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania enoica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati sotto le relative denominazioni. Ottenuto dalle uve di un unico vigneto in località Lapio, unanimemente riconosciuta come la zona dove il Fiano dà il suo meglio, l'Exultet matura in piccola parte in barrique nuove. La versione 2021 ha colore giallo paglierino brillante e al naso, le note di tiglio, acacia e timo escono con grande intensità, rifinite da tocchi di frutta bianca matura e leggere nuance speziate. In bocca, lo sviluppo è a tratti carnoso e a tratti più incisivo, con richiami di frutta esotica, agrumi canditi e miele e mantiene solida persistenza anche nel suo lungo finale. Il suo nome è un omaggio all'Exultet di Mirabella Eclano, rotolo liturgico medioevale, formato da fogli di pergamena sui quali è trascritta la Benedictio Cerei. **(fp)**



TIARE

Doc Collio Sauvignon

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Tiare Società Agricola
Proprietà: Roberto Snidarcig
Enologo: Roberto Snidarcig

Il Sauvignon 2022 di Tiare è adamantino nell'espressione varietale senza però scadere nella "piss de chat" di francese memoria, evidenziando invece un bel bouquet di erbe aromatiche, frutta esotica e agrumi gialli di rara persistenza e complessità. In bocca, il sorso è ben distribuito, ampio, avvolgente e spinto da una continua fragranza acida, lungo e ben giocato tra frutto e sapidità il finale. Roberto Snidarcig è stato l'unico produttore italiano a vincere al "Concours Mondial du Sauvignon" la medaglia d'oro e il premio come miglior Sauvignon al mondo; l'unico a vincere la medaglia d'oro "The Global Pinot Noir Masters 2017" di Londra; l'italiano che ha vinto il massimo premio di "Vinistra - il Mondo delle Malvasie 2016" in Slovenia. Insomma, uno che in fatto di vini sa proprio il fatto suo. La sua cantina (il cui nome in friulano significa terra) ha base a Dolegna del Collio e lavora oggi 10 ettari a vigneto per una produzione media di 90.000 bottiglie. Pur inanellando con continuità sbalorditiva premi e riconoscimenti, Roberto Snidarcig continua soprattutto a mettere in campo vini raffinati con pochi eguali. Una costanza qualitativa disarmante chiude il cerchio, insieme ad una storia che comincia nel 1985 da un unico ettaro sul monte Quarin, nelle vicinanze di Cormons, e che portò i vini di Tiare all'esordio sul mercato nel 1991, proprio nei primi anni del successo bianchista del Friuli. **(are)**

I VINI DI WINENEWS











GAJA

Docg Barolo Conteisa

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Gaja
Proprietà: famiglia Gaja
Enologo: Alessandro Albarello

Il Barolo Conteisa 2018 è ottenuto dalla MGA Cerequio, vigneto oggetto di un'antica e lunga disputa di appartenenza tra i comuni di La Morra e Barolo a cui il vino rimanda nel suo nome (in piemontese "conteisa" significa contesa). La versione 2018, maturato per 30 mesi in botti e barrique, profuma di prugna e mora matura con tocchi balsamici e speziati. In bocca, è vino possente, dallo sviluppo articolato e dal finale ancora sulle spezie. I vini a marchio Gaja, insieme a pochissimi altri, sono gli unici capaci di stare "comodamente" nel gotha dell'enologia mondiale e l'opera meritorio di Angelo Gaja è unanimemente riconosciuta. Angelo Gaja "osò" innovare la tradizionale enologia piemontese: dall'abbattimento delle rese ad ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di tappi sovradimensionati, all'affinamento in barrique, solo per fare alcuni esempi; praticamente ridisegnando il modo di concepire il vino con l'adozione di pratiche, oggi scontate, ma agli inizi degli anni '60 letteralmente dirompenti. Attualmente, l'azienda conta su 92 ettari di vigneto, per una produzione che sta sulle 350.000, e, nel frattempo, in azienda sono arrivati i suoi figli Gaia, Rossana e Giovanni. E poi ci sono le aziende fuori dal Piemonte: Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996), Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994), nonché la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci.

(fp)



TERRENO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Asofia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.400
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Terreno Società Agricola
Proprietà: Sofia Ruhne
Enologo: Giacomo Fioravanti

Migliora di anno in anno la produzione vinicola (100.000 bottiglie in media all'anno) di questa cantina chiantigiana, gestita fin dal 1988 con la gentilezza delle mani svedesi della famiglia Ruhne. I 150 ettari dell'azienda agricola a Greve in Chianti sono gestiti a conduzione biologica dal 2014 e comprendono prevalentemente boschi, vigneti (20 ettari) e oliveti (10 ettari). I vitigni piantati sono per lo più di origine locale - ovviamente Sangiovese, ma anche Colorino, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia - con una piccola porzione dedicata ai vitigni internazionali. La Gran Selezione Asofia è composta da solo Sangiovese dalle vecchie vigne piantate nel 1980 sul "macigno del Chianti". Prodotta solo nelle annate migliori, fermenta in mastelle aperte da 10 ettolitri per poi maturare in botti di rovere da 30 ettolitri. Complice un'annata serena, l'Asofia 2019 è un vino equilibrato e colloquiale, nondimeno complesso e profondo: note terrose e speziate, balsami di sottobosco, frutta rossa e goudron, anticipano un sorso caldo e saporito, dalla trama sapida e distesa, che si attarda ematica e agrumata sul palato. Fra boschi, uve e olive c'è anche un orto: è dedicato ai piatti del ristorante aperto per accogliere i visitatori curiosi di assaggiare la contaminazione fra Toscana e Svezia; la stessa che si può sperimentare - al contrario - nel quartiere di Solna a Stoccolma, dove i Ruhne hanno aperto The Winery Hotel.

(ns)



LUIGI SPERTINO

Doc Grignolino d'Asti

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Luigi Spertino
Proprietà: Mauro Andrea Spertino
Enologo: Mauro Andrea Spertino

Eleganza e sapidità sono la cifra di questo Grignolino d'Asti prodotto a Mombercelli (Asti). Vino serio, ma gioioso, interpretato in modo classico come ci si attende da una azienda che prima con Luigi Sportino, considerato il patriarca del Grignolino d'Asti, e poi con suo figlio Mauro ha fatto e continua a farne la storia. Un numero di bottiglie che oscilla con l'annata (da 8500 a 16 mila), si presenta di color rosso chiaro luminoso ed esibisce note floreali al naso e un tannino delicato che asciuga la bocca in modo garbato. Di grande bevibilità convince la critica fin dai tempi di Luigi Veronelli, quando Luigi Spertino nel 1977 coronò il sogno di imbottigliare la sua produzione. Prima sotto lo sguardo del padre Luigi - mancato a 93 anni nel 2021 - e poi depositario della sua esperienza, Mauro Spertino prosegue nello stesso solco applicando su colline scoscese una viticoltura rispettosa e una vinificazione poco invasiva. Ne risultano vini che puntano all'essenzialità dell'espressione di vitigno e territorio. Affina 4 mesi in acciaio dopo la fermentazione alcolica con lieviti indigeni e la malolattica in botti di rovere di Slavonia esauste, mentre l'altra etichetta aziendale di Grignolino d'Asti - il Superiore "Margherita Barbero", dedicato a un'antenata - viene vinificato in anfora. Oggi la notorietà dell'azienda, prima legata esclusivamente al Grignolino, si è estesa anche alla Barbera.

(Fiammetta Mussio)



TORRE MORA

Doc Etna Rosato Scalunera

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Tenute Piccini
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi

In Sicilia, Torre Mora, che fa parte della galassia enoica Piccini 1882, conta su 12 ettari di vigneti, in parte a Rovittello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. L'Etna Rosato Scalunera 2022 nel bicchiere si presente di un bel colore rosa brillante. Al naso esprime aromi fragranti di piccoli frutti rossi e melograno. Il sorso è dinamico e saporito, con note fruttate e piacevole freschezza. Chiude con finale croccante, dal ritorno fruttato. Storico imbottigliatore toscano, Piccini, con sede a Castellina in Chianti, è oggi una moderna realtà commerciale e produttiva, che coniuga quantità e qualità. Ad affiancare i vigneti etnei ci sono altre Tenute di proprietà: la chiantigiana Valiano, 70 ettari a vigneto, la maremmana Moraia, 60 ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano, a cui si è aggiunto anche un ulteriore e significativo tassello toscano con il Chianti Geografico a formare un mosaico esteso e ben articolato. Una sorta di "impero" enoico dalla massa critica non da poco, espressa da 400 ettari di vigne e 16.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, che continuano a garantirne il successo anche internazionale.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: famiglia Bolfo
Enologo: Alessandro Cellai

Non poteva, evidentemente, mancare nel ricco portafoglio etichette aziendale il vino simbolo dell'areale dove Vallepicciola ha la sua sede, il Chianti Classico. La versione 2020, che effettua la fermentazione malolattica e il successivo invecchiamento della durata di 12 mesi in legno, possiede colore rosso rubino denso e profondo. Al naso il fruttato maturo è rigoglioso ed è arricchito da tocchi di erbe aromatiche e un'abbondante speziatura. In bocca, il sorso è succoso e continuo, dalla trama tannica fitta e dallo sviluppo solido, con finale ben profilato sui ritorni fruttati e speziati. Vallepicciola, di proprietà della famiglia Bolfo, è situata in una delle aree storiche della denominazione del Chianti Classico, quella di Castelnuovo Berardenga/Vagliagli (incluso tra le Unità Geografiche Aggiuntive), ed ha iniziato il suo percorso nel 1999, rappresentando uno dei progetti enologici chiantigiani più ambiziosi avviati nel recente passato nella terra del Gallo Nero. La cantina, dalla struttura moderna e in piena sintonia con l'ambiente circostante, è stata inaugurata nel 2016 e conta su 107 ettari a vigneto, da cui si ricavano 600.000 bottiglie. Il suo patrimonio varietale è assai composito (oltre al Sangiovese, troviamo Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Pinot Nero) e alimenta un importante ed articolata selezione di etichette, declinata su 17 referenze. **(fp)**



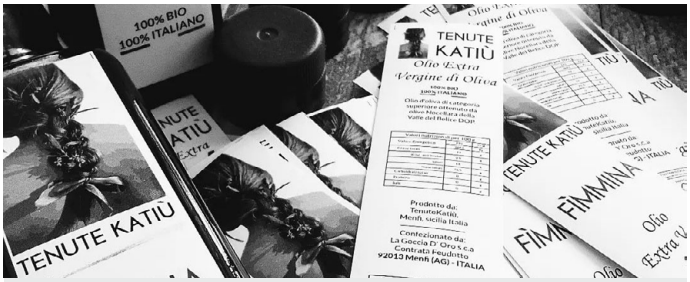
ROBERTO SAROTTO

Docg Barolo Audace

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Roberto Sarotto
Proprietà: Aurora Cavallotto
Enologo: Roberto Sarotto

Inizia tutto due secoli fa, quando nel 1820 Giuseppe Sarotto si trasferisce da Barbaresco a Neviglie e iniziare qui l'attività vitivinicola. All'inizio si produce solo Dolcetto, ma la vendita è sia locale che internazionale: niente male per quei tempi. A Giuseppe succedono il figlio Giovanni e il nipote Luigi Giovanni, ma gli anni Quaranta portano la Seconda Guerra Mondiale e la Fillossera e si rischia di perdere tutto. Angelo, pronipote, decide caparbiamente di restare, ampliando la produzione al Moscato, alla Freisa e alla Barbera. Negli anni Novanta, con il figlio di Angelo - Roberto Sarotto - arriva la svolta: l'acquisto di 20 ettari nel Barolo, l'espansione nella zona del Barbaresco e quindi del Gavi. Si piantano anche Moscato, Arneis, Chardonnay, Brachetto, Cabernet Sauvignon... In somma, novanta ettari totali di vigna, che insieme a due cantine, un museo, un punto vendita, camere e ristorante, formano un micro-cosmo fra i più articolati delle Langhe. I venti ettari nel Barolo oggi si dividono fra Novello (zona Bergera-Pezzole e Pallaretta) e la stessa Barolo, in zona San Ponzio. Dall'unione delle vigne dei due comuni nasce l'Audace (l'altra selezione di casa è il Barolo Briccobergera) che dall'annata 2018 esce compatto e aderente, dalla piacevole succosità tardiva, che esordisce su note di ciliegia, sottobosco, marzapane e tabacco per congedarsi sapido e fruttato, con un guizzo vegetale finale. **(ns)**

ZOOM



TENUTE KATIÙ, OLIO EVO BIO

VIA TRAPANI, 8 - MENFI (AG)
Tel: +39 329 892 6368
Sito Web: tenutekatiu.com

Le Tenute Katiù si estendono presso le contrade di Agareni, Finocchio-Soprano, Marinella di Selinunte e Serralunga, nel comprensorio di Menfi. Gli uliveti sono allevati a biologico in prevalenza con le cultivar di Nocellara del Belice (è tra le varietà autoctone siciliane più significative, anche per la sua versatilità sia per produrre olii che per il consumo diretto, grazie alla sua pezzatura grande) e Biancolilla (varietà autoctona siciliana tra le più antiche esistenti negli uliveti italiani), da cui si ottiene un olio extra vergine di oliva dal colore intenso e dal gusto deciso e delicato, pronto ad assecondare migliaia di abbinamenti gastronomici e ad essere impiegato anche per la realizzazione di cosmesi e prodotti dermatologici. L'azienda è condotta da Katia, per tutti da sempre Katiù, e da qui il nome delle tenute. Intrigante ed evocativa la scelta del nome dell'olio: "Fimmina", che solo come una femmina siciliana "ti trasi 'nda u cori e un ti la scordi chiù" (ti entra nel cuore e non la scordi più).

RISTORANTE



LOASI

PIAZZA NENNI, 15 - SILVI MARINA (TE)
Tel: +39 327 0680475
Sito Web: www.loasi.srl

Raggiunti dal suono delle onde e del cicaleccio da spiaggia, coi piedi nella sabbia e la brezza salmastra ad alleviare il calore: sole, mare e... davanti, uno dopo l'altro, gli assaggi di pesce che Fabrizio Sacco cucina con la sua brigata a LOASI, ristorante e lido estivo a Silvi Marina - Teramo. La formazione è d'eccellenza: La Mantia, Niko Romito, Christian Puglisi hanno contribuito a concretizzare la passione di Sacco; cui si aggiunge il perfezionismo, la logica e la visualizzazione che ha acquisito nella sua via precedente, con la laurea in Ingegneria. Non fatevi scappare la seppiolina, lime e peperoncino o i moscardini alla puttanesca, o ancora l'impeccabile cartoccio di frittura. E accompagnateli con dell'acqua fresca e un bicchiere di vino, fra le etichetta che hanno in carta (alcune sono davvero imperdibili e accessibili). Se poi vi avanza spazio per un'ultima coccola, rivolgetevi a Maddalena Bosio: barlady che saprà crearvi un cocktail su misura, anche partendo da poche tracce.



INFORMAZIONI:

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

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

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

Foto di copertina: © Consorzio Vino Chianti Classico

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