N. 268

DAL 23 AL 29 LUGLIO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 268 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 LUGLIO 2023

Tenuta Perano
Ayala
Cantina di Santadi
Marcel Zanolari
Poggio Antico
Rocca di Castagnoli
Feudi del Pisciotto
Cantina Tollo
Broglia
Castello di Radda
Assuli
V8+
De Simone
Villa Le Prata

Zoom: Prosciutti Dok Dall'Ava, Prosciutti
Ristorante: Il Flauto di Pan - Ravello (SA)

I VINI DI WINENEWS





TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese e varietà complementari
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Niccolò d'Afflitto

Il Chianti Classico 2020 della Tenuta di Perano, maturato in parte in legno, possiede naso scuro dai rimandi alla ciliegia e alla mora e tocchi leggermente erbacei che accompagnano un fruttato generoso e speziato. In bocca, il sorso è compatto e morbido, dal tannino incisivo a caratterizzare uno sviluppo solido e un finale ampio e dai ritorni speziati. La Tenuta di Perano rappresenta l'approdo della griffe fiorentina Frescobaldi nella denominazione del Chianti Classico. Un tassello importante nel mosaico enoico del marchio toscano, a ribadirne il suo centro di gravità toscano. L'azienda, 52 ettari a vigneto per una produzione di 500.000 bottiglie, si trova nel cuore della sottozona di Gaiole in Chianti e comprende nel suo patrimonio vitato Cru di riferimento come "Domini" e "Montecasi". L'arrivo di Frescobaldi nella terra del Gallo Nero è abbastanza recente (2014), ma il progetto sembra già mostrare un buon grado di articolazione, con una cifra stilistica dei vini già ben leggibile, di stampo sobriamente moderno e ottenuto con maturazioni in legni di varie dimensioni, con una prevalenza di quelli piccoli. I vigneti, da parte loro, sono decisamente una garanzia, per storicità e vocazione, e si trovano ad altezze variabili tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare, su terreni ricchi di scheletro, che alternano i classici substrati chiantigiani caratterizzati da Galestro e da Alberese.

(fp)



AYALA

Aoc Champagne Brut Majeur

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 750.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Champagne Ayala
Proprietà: Gruppo SJB
Enologo: Julian Gout

Fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, la Maison si mise in evidenza per uno stile meno dipendente dal "dosaggio" (introducendo nel 1865 il "Dry Champagne" con un dosaggio di 21 g/l al posto di quello, tradizione all'epoca, di 150 g/l.). Alterne le successive vicende della Maison: distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, nel 1920 riesce a riconquistare una posizione di rilievo nell'areale. Da lì, in poi, invece, il suo percorso si fa più difficile, soprattutto a causa dei molteplici passaggi di proprietà (venduta alla Guinness Bank nel 1929, acquistata da René Chayoux nell'ultimo dopoguerra, ceduta al gruppo finanziario Frey nel 2001) che ne hanno decretato quasi l'oblio. La rinascita, nel 2005, con il passaggio a Bollinger. Lo Champagne Brut Majeur è ottenuto da un assemblaggio, a prevalenza di Chardonnay, che integra oltre 70 Cru provenienti da tutta la Champagne (Côte des Blancs, Montagna di Reims, Valle della Marna, Aube, Vitryat e Sézannais). Si mostra di un bel giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, esaltati da un perlage fine e consistente. Al naso, si incontrano rimandi alla zagara, alla susina, alla pera, agli agrumi e alla sfoglia salata, con tocchi che ricordano i sassi bagnati. In bocca, dominano freschezza e sapidità che caratterizzano un sorso persistente e dalla carbonica aggraziata, che termina con un finale lungo e di nuovo agrumato.

(are)



CANTINA DI SANTADI

Valli di Porto Pino Igt Vermentino Villa di Chiesa

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Vermentino, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Cantina Santadi Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Curreli, Giorgio Marone

Il Villa di Chiesa, nel cui blend a prevalenza di Vermentino c'è anche una cospicua quota di Chardonnay, è fermentato e maturato in barrique. La versione 2020 profuma di ginestra, frutta esotica, ananas e banana con tocchi di vaniglia e scorza di agrumi. In bocca, il sorso è morbido, generoso e di continua sapidità, congedandosi con un finale intenso e dai ritorni agrumati. La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo. Una storia che nasce ormai oltre sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli pionieri. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato intorno agli anni Ottanta del secolo scorso. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo, visto che il gruppo dirigente di allora chiamò un certo Giacomo Tachis a riorganizzare l'assetto tecnico aziendale. Questi gli albori, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari a vigneto. Certo la stella del firmamento Santadi resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, proiettando questa cantina sociale tra i marchi imprescindibili della Sardegna enoica.

(fp)



MARCEL ZANOLARI

Docg Valtellina Superiore Nebbiolo

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.866
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Casa Vinicola Marcel Zanolari Cooperativa Agricola
Proprietà: Marcel Zanolari
Enologo: Marcel Zanolari

Un vino vivo e vero che parli di storia, tradizione, natura e che, in ultimo, racconti la vita. È questo l'obiettivo perseguito da Marcel Zanolari sui dieci ettari vitati della cantina, nata negli Anni 80 su "due parcelle sperimentali" a Bianzone per volontà del padre Giuliano e su cui oggi sono coltivati Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Pinot Bianco e Traminer. E per raggiungere il traguardo il percorso produttivo non può, a giudizio del viticoltore, che tradursi in una linea retta (la stessa sull'etichetta) tesa al rispetto della natura, alle particolarità del vino e alle fasi di accompagnamento nel suo ciclo naturale. Su queste basi nel 2015 arriva all'azienda di Zanolari il riconoscimento di realtà biodinamica. La cantina vanta la certificazione B Corp (ovvero si tratta di un'azienda che rispetta gli standard di scopo, responsabilità e trasparenza). In particolare il Nebbiolo è frutto di una vigna in produzione dal 2001. Dopo un appassimento parziale in vigna e la vinificazione, il vino viene invecchiato per almeno 36 mesi in barrique prima di arrivare sullo scaffale. Intenso, armonico e a lunga persistenza, il Nebbiolo 2014 di Marcel Zanolari è perfetto con i piatti della tradizione valtellinese dal bitto, ai pizzoccheri e fino alla selvaggina. Il bouquet rinvia ai frutti di bosco con note di cacao e rosa, armonico al palato: un Nebbiolo che promette un'interessante evoluzione.

(Cinzia Meoni)

I VINI DI WINENEWS









POGGIO ANTICO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Poggio Antico Società Agricola
Proprietà: Atlas Invest
Enologo: Alessio Sostegni

Poggio Antico, acquistata dalla famiglia Glover nel 1984, si era fatta largo nell'arco di pochi anni tra le cantine di riferimento della denominazione del Brunello di Montalcino. Nel 2017 l'azienda è stata acquisita dall'industriale belga Marcel Van Poecker, leader del Gruppo Atlas Invest. I suoi vigneti si trovano ad un'altezza media di 500 metri sul livello del mare ed occupano una superficie di 35 ettari coltivata a biologico, con il Sangiovese, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista quasi assoluto (2 ettari sono allevati a Cabernet Sauvignon). Il patrimonio viticolo dell'azienda è diviso in tre poderi (I Poggi, Madre e Le Martine), ripartiti in 6 "Macrogruppi" e 15 "Unità di Suolo", che rappresentano tutti i micro-terroir della tenuta. Le Unità di Suolo dividono gli ettari della proprietà in settori dalle caratteristiche pedologiche simili, anche se disposti su appezzamenti diversi. Si tratta di un progetto avviato all'arrivo della nuova proprietà con l'obbiettivo di rimarcare l'identità dei vini aziendali. Ciascuna Unità infatti viene vinificata e affinata separatamente, grazie a una gestione plot by plot. Il Rosso di Montalcino 2021 possiede profilo aromatico arioso sui frutti rossi e le erbe aromatiche con qualche tocco affumicato. In bocca, il sorso è piacevolmente fragrante, dal tannino vivace e dallo sviluppo articolato, che termina in un finale dolce e compatto. **(fp)**



ROCCA DI CASTAGNOLI

Docg Chianti Classico Poggio A' Frati Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Rocca di Castagnoli Soc. Agricola
Proprietà: Gruppo Vinicolo Tenute Calì
Enologo: Daniele Pagni

Rocche di Castagnoli a Gaiole in Chianti, Graffetta a Ispica nel ragusano e Poggio Maestrino a Magliano di Maremma: sono queste tre le proprietà che compongono le Tenute Calì, dell'omonima famiglia di origine siciliana, che ha deciso di dedicarsi all'agricoltura nel 1981. Investendo dapprima in una delle più storiche e nobili aziende del Chianti Classico; per approdare giù nello stivale, nella Sicilia barocca fra Noto e Modica; per tornare infine verso la Toscana, e investire nel 2005 nella zona del Morellino di Scansano. 92 ettari nel Chianti, 20 in Maremma e 22 in Sicilia sono il patrimonio viticolo di cui gode la famiglia Calì a cui si è aggiunto un Wine Relais a Rocche di Castagnoli, composto da un ristorante, camere e appartamenti in stile rurali per permettere agli ospiti di godere delle bontà e della bellezza della campagna chiantigiana. Le linee di vini prodotti sono 4: una per ogni tenuta e un'ultima - selezione Capraia - che proviene dai terreni in zona Castellina in Chianti. Della linea classica di Rocche di Castiglioni fa parte la Riserva di Poggio A' Frati, che proviene dai 15 ettari di vigna ospitati dalla collina dominata da un vecchio convento: la versione 2019 è concentrata in bocca, grazie ad un tannino deciso che imprime a lungo il sapore di fiori rossi, spezie dolci, balsami di sottobosco e un tocco boisé, trasportati con piacevolezza da un sorso sapido verso una lunga chiusura fruttata. **(ns)**



FEUDI DEL PISCIOTTO

Docg Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Wine Relais Feudi del Pisciotto
Proprietà: Paolo Panerai
Enologo: Alessandro Cellai

Prodotto per la prima volta con l'annata 2009 il Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli è maturato per 10 mesi in barrique, metà nuove e metà di secondo e terzo passaggio. La versione 2020 possiede colore rosso rubino brillante, con sfumature porpora. Al naso predominano profumi di piccoli frutti rossi, macchia mediterranea e sottobosco, con tocchi tostati e rimandi balsamici. Al palato, il sorso è polposo, morbido e solido, dalla trama tannica fitta che ne segna lo sviluppo e che termina in un finale persistente dai ritorni sui toni fruttati e balsamici. A partire dal 2002, Feudi del Pisciotto fa parte di Domini Castellare di Castellina (insieme alle toscane Castellare di Castellina e Rocca di Frassinello e all'altra azienda siciliana Gurra di Mare, posta a Porto Palo, nell'areale di Menfi). Posta al centro di un ideale triangolo fra Piazza Almerina, Caltagirone e Vittoria, l'azienda possiede un interessante patrimonio viticolo che conta su 45 ettari vitati e da cui si ricavano mediamente 200.000 bottiglie di produzione complessiva. Alla linea d'ingresso, "Linea Fico", si affianca la "Linea Feudi del Pisciotto" che abbina ai vini la bellezza delle etichette firmate da alcuni dei più importanti Fashion Designer italiani. L'etichetta del Cerasuolo fa parte della Collezione "Grandi Stilisti", che vuole unire in una bottiglia le migliori eccellenze del vino siciliano e della moda italiana. **(fp)**



CANTINA TOLLO

Dop Cerasuolo d'Abruzzo Hedòs

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantina Tollo Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Brighigna, Daniele Ferrante, Daniele Di Nardo

"Nella cultura abruzzese i rosati hanno sempre avuto una importanza fondamentale e il Cerasuolo è sempre stato un vino di enorme valore: forse perché all'origine c'è il Montepulciano, che è fondamentale per l'Abruzzo". Con queste parole Andrea Di Fabio, direttore generale di Cantina Tollo, ha illustrato l'importanza dei rosati anche nella filosofia aziendale della cooperativa abruzzese, che da più di sessant'anni si fa portavoce dei sapori d'Abruzzo nel mondo, presentando il rosato Hedòs 2022 Cerasuolo d'Abruzzo Dop presso il ristorante San Baylon di Palazzo Ripetta a Roma. Una cena voluta da Cantina Tollo per evidenziare la versatilità di questo Cerasuolo che, nella degustazione a diverse temperature di servizio guidata da Luciano Rappo, area manager di Cantina Tollo, ha infatti dimostrato di abbinarsi bene a tutti i piatti. Il colore di Hedòs, che ha festeggiato le venti annate con una rinnovata e accattivante etichetta, è rosa intenso e brillante con sfumature violacee. Al naso si avvertono intensi ed eleganti profumi di frutta rossa, fini note floreali e delicate nuances speziate. Al palato presenta un sapore pieno, intenso, morbido e di lunga persistenza, regalando quella "piacevolezza ai sensi" espressa nel significato del suo nome di origine greca. A tavola si sposa benissimo al brodetto di pesce dell'adriatico, trippa, pizza, arrosti di carni bianche e formaggi semi stagionati. **(Cristina Latessa)**

I VINI DI WINENEWS











BROGLIA

Docg Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Broglia Società Agricola
Proprietà: famiglia Broglia
Enologo: Donato Lanati

La Tenuta La Meirana - attualmente dotata di 65 ettari a vigneto accorpati, per una produzione di 480.000 bottiglie - fu acquistata nel 1972 da Bruno Broglia, imprenditore tessile. Nel 1974, la proprietà fu data in affitto al figlio Piero e nello stesso anno venne concessa la Doc Gavi ed imbottigliato il primo vino a marchio Broglia. Dopo la scomparsa di Bruno Broglia fu costruita, nel 1983, la nuova cantina ed iniziò la collaborazione con Donato Lanati. Alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, l'assetto aziendale trovò la sua fisionomia attuale. Oggi La Meirana è gestita dalla terza generazione della famiglia Broglia con Roberto e Filippo, figli di Piero e Paolo Broglia. La cantina con sede a Lomellina nel comprensorio di Gavi rappresenta uno dei marchi di riferimento della denominazione bianchista piemontese ed è artefice di alcuni vini fra più intriganti dell'areale. Il Bruno Broglia 2013, maturato in acciaio, è bianco di razza che rappresenta il vertice della produzione aziendale. Proviene da vecchie vigne impiantate negli anni Cinquanta del secolo scorso e ha dimostrato ottima capacità di tenuta nel tempo. Al naso si possono evidenziare tocchi di fiori appena appassiti, miele, rimandi balsamici e di frutta gialla matura insieme ad una leggera nota idrocarburica. In bocca, il sorso è deciso, fragrante e vitale, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente sugli agrumi canditi.

(are)



CASTELLO DI RADDA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 47.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Società Agricola Castello di Radda
Proprietà: famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Maurizio Castelli

Il gruppo Agricole Gussalli Beretta - nato dall'intuizione di Franco Gussalli, nonno di Pietro e Franco Gussalli Beretta - comprende Lo Sparviere in Franciacorta, Orlando Contucci Ponnio in Abruzzo, Fortemasso in Langa e infine Castello di Radda nella sua declinazione toscana. Una realtà produttiva, acquisita nel 2003, che, grazie all'incrocio di vigneti a diversa epoca d'impianto e un lavoro minimalista in cantina, produce vini in generale ben bilanciati, capaci di rispecchiare con coerenza il loro territorio d'origine, segnalandosi per un'impostazione sobriamente moderna, con l'apporto del rovere, soprattutto tonneau, dosato con equilibrio. La cantina, che sorge sulla collina che fronteggia a est il borgo di Radda, appena sotto il Castello di Volpaia, si trova nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, uno degli areali più significativi delle terre del Gallo Nero e conta su 36 ettari a vigneto, allevati prevalentemente a Sangiovese, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. In parte fermentato in legno e poi maturato in botte grande e tonneau, il Chianti Classico 2020 appare di un bel rosso rubino intenso e brillante. Al naso, profuma di erba di campo, ciliegia e viola, con tocchi tostati ed affumicati. In bocca, il vino è succoso e tendenzialmente fragrante dai tannini vivaci, che sono protagonisti nel suo sviluppo, e dal finale ben profilato su toni ancora fruttati.

(fp)



ASSULI

Doc Sicilia Perricone Rosato Fiordispina

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 10.200
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Baglio Assuli
Proprietà: famiglia Caruso
Enologo: Lorenzo Landi

È da oltre dieci anni che la famiglia Caruso studia il suo Perricone, piantato nell'appezzamento di vigna più ampio dell'azienda (quello di Carcitella, dove ha sede anche la cantina: 65 ettari a 130 metri di altezza sulle colline di Mazara del Vallo a Trapani, su suolo argilloso con buona dotazione minerale). Il Perricone era molto diffuso nella zona di Palermo e Trapani, ma fu spazzato via dalla fillossera e sostituito da altri vitigni. Riscoperto ultimamente, ha dimostrato di avere il carattere (decisamente tannico) per diventare un vino di qualità, anche perché capace - come tanti vitigni autoctoni - di riflettere le caratteristiche pedo-climatiche che lo circondano. Assuli, a partire dal 2016, ha imbottigliato via via un progetto che prevede l'interpretazione del Perricone in 3 versioni: vinificata in legno, in acciaio e in rosa. Quest'ultimo, il Fiordispina (che affina qualche mese in acciaio sulle sue fecce fini), è una novità 2023 e contiene in sé sia la struttura tannica del Perricone e la densità salmastra, che la fresca leggerezza dei rosati, profumata di uva spina, foglie di fico e melone. Tanta ambivalenza al sorso è celebrata anche dal nome dell'etichetta, che si ispira al personaggio dell'Orlando Furioso: donna che s'innamora per sbaglio di una soldatessa (Bradamante, sorella di Ricciardetto) perché la scambia per un uomo, trovandosi a combattere contro un amore impossibile da vivere.

(ns)



V8+

Doc Prosecco Extra Brut Bruno

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantina Prosecco V8+
Proprietà: Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

Il Prosecco Extra Brut 2022 possiede colore giallo tenue con riflessi verdognoli, con perlage sottile e persistente. Al naso il vino profuma di pompelmo e bergamotto, con tocchi di mela, pesca bianca e fiori d'acacia. In bocca, il sorso è immediato e piacevolmente fresco, dal corpo snello e dalla sapidità continua. Parte de Le Tenute del Leone Alato - il progetto che porta sul mercato i vini di Genagricola - V8+ è cresciuto in modo costante in termini di volumi e fatturato, grazie al suo stile eclettico e accessibile, fresco e beverino. Il nuovo design, inaugurato nel 2021, conserva lo spirito giovane e scanzonato delle iconiche bottiglie V8+, ma ne rinnova il look. L'etichetta ripercorre il processo di spumantizzazione con il metodo Martinotti e, a ciascuna etichetta, corrisponde un nome proprio, ma anche un colore distinto e un carattere definito. La linea V8+ comprende otto etichette di Prosecco, accomunate da uno stile esuberante e versatile, capace di soddisfare le più svariate occasioni di consumo con un unico comune denominatore: la qualità senza compromessi. Dal pregiato Cartizze, perfetto per un aperitivo o un gustoso dopo cena, al sofisticato Valdobbiadene, che sorge sulle colline calcaree del territorio veneto di più antica tradizione spumantistica, passando per i Millesimati, che racchiudono il top della produzione d'annata, e le sorprendenti Cuvée, avvolgenti e aromatiche.

(fp)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



DE SIMONE

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Agr. De Simone Roberto
Proprietà: famiglia De Simone
Enologo: Fabio e Roberto De Simone

Soprattutto ciliegia. Poi, in sequenza, violetta e petali di rosa, erbe aromatiche gentili e arancia rossa. Quest'ultima che prende il sopravvento fra i sapori iniziali del sorso - che è molto fresco e scorrevole, di aderenza sapida nello sviluppo e decisamente serio nella balsamicità finale - cedendo infine posto di nuovo a quella ciliegia succosa, che fin dall'inizio ci aveva accolti. Si presenta così il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2019 della famiglia De Simone, una delle tre etichette che produce nella propria cantina ricavata dalla dimora estiva a Serralunga, dopo l'acquisto delle vigne avvenuta davvero pochi anni fa. Roberto è infatti enologo di lunga data, ma solo nel 2018 decide di assecondare il sogno del figlio Fabio e di provare a mettere in piedi un loro progetto personale di produzione di vino. Oggi hanno un ettaro di proprietà e 3 in affitto e riescono a produrre fino a 15.000 bottiglie totali all'anno di questo gradevole ed elegante Barolo, di un Langhe Nebbiolo e del vino rosso Per Me. Tutti e tre fermentano spontaneamente poi, il Barolo, macera sulle bucce a cappello sommerso per circa 25 giorni e in seguito passa 18 mesi in botti di legno austriache, con un 30% che invece sosta in barrique di secondo passaggio. Rispetto per la produzione locale e il territorio e attenzione per i particolari (che una produzione così bassa facilita), sono alla base di questi piccoli "sartori" di Langa. **(ns)**



VILLA LE PRATA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Le Prata

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 1.250,00
Azienda: Villa Le Prata Società Agricola
Proprietà: Anna Brookshaw, Bernardo Losappio
Enologo: Graziana Grassini

Ottenuto da una "micro-vigna", il Vigna Le Prata 2018 è un Brunello diverso, poetico come una dama che danza e che profuma di erbe del mediterraneo. Sotto il vigneto ci sono ancora le tracce di un mare preistorico, con le conchiglie del Priocene, quando nel centro della Toscana nuotavano le balene. È un Brunello dallo stile classico, che vive di eleganza e ampiezza. Villa Le Prata, negli anni scorsi, ha condotto studi approfonditi su ciascuna vigna aziendale, con la volontà di ottenere vini sempre più legati ai singoli suoli. A seguire l'evoluzione dei vini in cantina Anna Vittoria Brookshaw ed il figlio Edoardo Losappio, che insieme al fratello Niccolò ed al padre Bernardo, la affiancano nella conduzione dell'azienda di famiglia fondata da Massimo Losappio, insieme al prezioso lavoro di Graziana Grassini, enologa di provata fama. I vini da "micro-vigne", favoriti anche dalla posizione dei vigneti da cui sono ottenuti (per un totale di 2,8 ettari), a 500 metri sul livello del mare, sono concepiti per esaltare i caratteri di tipicità oltre che di eleganza, complessità e longevità. Oltre al Brunello di Montalcino "Vigna Le Prata" (prodotto in 1.300 bottiglie) e "Vigna San Prospero" usciranno, ogni volta che l'annata lo permetterà, anche il Brunello di Montalcino "Vigna del Vescovo" e il Brunello di Montalcino Riserva "Vigna Massimo", per un totale di meno di 10.000 bottiglie all'anno. **(are)**

ZOOM



PROSCIUTTI DOK DALL'AVA, PROSCIUTTI

VIA GEMONA, 29 - UDINE
Email: info@dokdallava.com
Sito Web: www.dokdallava.com

La famiglia Dall'Ava produce prosciutti dal 1955. Nel 1988 crea la prima "Prosciutteria", un locale dove il prosciutto da semplice antipasto diventa il protagonista assoluto del pranzo o della cena, e, da questa idea originaria e originale, nascono 10 Prosciutterie Dall'Ava, sparse in Italia e all'estero. Il Prosciuttificio DOK Dall'Ava (inaugurato nel 2007 ed oggi in grado di fornire una produzione annua di circa 30.000 pezzi) si trova a San Daniele, capitale dell'omonimo e celeberrimo prosciutto friulano. Al San Daniele aggiunge prosciutti di maiali provenienti da diverse aree geografiche di elevata qualità: il PataDok, da suino iberico; il NebroDok, da suino nero dei Nebrodi di Sicilia; l'HunDok, da suino Manganica ungherese; il Fumato, prosciutto friulano le cui cosce sono affumicate a fine stagionatura. Alla famiglia Dall'Ava si deve anche il primo "Prosciutto Learning Centre" al mondo: una vera e propria scuola dove si imparano l'arte e la scienza di produrre, servire e degustare il prosciutto.

RISTORANTE



IL FLAUTO DI PAN A VILLA CIMBRONE

VIA S. CHIARA, 26 - RAVELLO (SA)
Tel: +39 089 857459
Sito Web: www.hotelvillacimbrone.com

Dalla spettacolare location con vista sulla Costiera Amalfitana del ristorante Il Flauto di Pan dell'Hotel Villa Cimbrone a Ravello, una stella Michelin, si può, evidentemente, godere anche della raffinata cucina dello chef Lorenzo Montoro, che racconta dei contadini custodi dei terrazzamenti, delle greggi dei Monti Lattari e dei pescatori dei vari borghi marinari, inebriandosi degli aromi di limone, zagare e sambuco. Con piatti quali il "Currea" (pesce bandiera, in foglie di bietole, crema di porri, olive ammaccate e bottarga di tonno), "Calamarelle" (con primizie dell'orto e ricci di mare), "La Manzetta Lucana" (in tartare, asparagi, caviale e pecorino di Moliterno), "Il Riso a (riso Carnaroli con scampi, sfusato amalfitano, pesto di erbe e fiori spontanei), "Come 'Ndunderi" (gnocchetti di ricotta di Bufala, in zuppetta di pomodoro S. Marzano e soffice di mozzarella), "La Ricciola" (laccata alla 'nduja con citronette alla provola e scarola "attaccata"), "O' Scioù"(con mousseline alla nocciola, caffè di ghianda e anice).



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: © Marchesi Frescobaldi

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