N. 269

DAL 30 LUGLIO AL 5 AGOSTO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 269 - Dal 30 Luglio al 5 Agosto 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 30 LUGLIO AL 5 AGOSTO 2023

Moser
Bibbiano
Tenute Orestiadi
Pio Cesare
Enrico Serafino
Querciabella
Sulin
Venica
Castello di Volpaia
Poderi Luigi Einaudi
Cesarini Sforza
Varvaglione
Feudo Montoni
Rivetto

Zoom: Etilika, Amaro Famigerato
Ristorante: Cabreo di Folonari - Greve in Chianti (FI)

I VINI DI WINENEWS





MOSER

Vigneti delle Dolomiti Igt Sauvignon Blanc Warth

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: famiglia Moser
Enologo: Matteo Moser

C'è una nuova etichetta in casa Moser, cantina di proprietà dell'ex campione di ciclismo Francesco Moser, che si è fatta conoscere, soprattutto, per la sua produzione di spumanti. Si tratta di un Sauvignon Blanc, che va ad ampliare la linea "Warth", selezione di vini fermi con cui Carlo e Matteo, il primo figlio e il secondo nipote di Francesco, valorizzano le peculiarità del loro territorio. La viticoltura era già entrata nella vita del campione di ciclismo sin dal 1979, quando lui e il fratello Diego decisero di sviluppare gli appezzamenti di famiglia in Val di Cembra, a corollario dell'agriturismo di proprietà. L'attuale assetto aziendale, però, sarebbe arrivata solo nel 1987, quando Francesco, dopo l'addio al ciclismo, ampliava la superficie vitata, oggi 13 ettari, e realizzava una cantina più grande nella tenuta di Villa Warth. Il Sauvignon, ottenuto da uve provenienti dalle Colline di Trento e della Valle di Cembra, si affianca ai Gewürztraminer, Riesling Renano, Moscato Giallo, Müller Thurgau, Lagrein, Pinot Nero, Teroldego e la sua riserva, Rubro. La versione 2021, affinata in bottiglia per un anno, si mostra alla vista di un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, si susseguono profumi di fiori bianchi e gialli, frutta tropicale e cenni agrumati, ad accompagnare un sorso pieno e morbido, ma di sapidità continua, dall'intenso e persistente finale di nuovo fruttato. **(fp)**



BIBBIANO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenuta di Bibbiano Soc. Agricola
Proprietà: Tommaso e Federico Marocchesi Marzi
Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

La Tenuta di Bibbiano è fra le più antiche nel Chianti Classico ad essere sempre appartenute alla stessa famiglia: fin dal 1865. Oggi ne sono custodi Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi e negli anni Ottanta l'hanno convertita in conduzione biologica, uno dei tanti tasselli che raccontano il profondo rispetto che nutrono per la terra che ha accolto la loro famiglia per oltre 150 anni. La sensibilità verso il proprio impatto ambientale, li ha portati anche a collaborare con l'Università di Firenze, per catalogare i propri suoli, esposizioni e dislivelli e per registrare i propri cloni di viti storiche di Sangiovese Grosso. Infine, coltivano solo uve locali, bianche e rosse: a fianco al Sangiovese, ci sono Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia del Chianti, che confluiscono in vini tradizionali, deliziandosi anche in etichette più moderne (come lo Scappalepre, Sangiovese vinificato in bianco, e il rosso leggero Passotasso) o ispirati alle origini del territorio (come il Bibbianaccio, blend di uve bianche e rosse). Le etichette 100% Sangiovese sono 5: fra cui questa Riserva, che matura per 18 mesi, metà in cemento e metà in tonneaux. L'annata 2019 ha dato un vino decisamente speziato, accompagnato poi da dolci note ematiche e di ciliegia; il sorso è molto saporito, dall'aderenza decisa e calda che lentamente si distende, lasciando in bocca ricordi di arancia amara. **(ns)**



TENUTE ORESTIADI

Doc Sicilia Zibibbo Bahar

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Orestiadi
Proprietà: Cantine Ermes Società Cooperativa Agricola
Enologo: Giuseppe Clementi

Lo Zibibbo Bahar fa parte della linea aziendale "La Selezione" - vini in purezza ottenuti dalle uve di particolari vigneti della Valle del Belìce - composta dal Nissim (Grillo), Kemar (Catarratto), Adeni (Perricone), Mazal (Frappato) e Douar (Nero d'Avola). La versione 2022, maturata per 3 mesi in acciaio, ha colore giallo paglierino brillante ad anticipare un profilo olfattivo dai tratti fruttati che rimandano alla pesca e al melone, con tocchi floreali a rifinitura. In bocca, il sorso è sapido, dallo sviluppo vivace e dal finale intenso. Il Gruppo Cantine Ermes-Tenute Orestiadi, cantina sociale da oltre 2.000 soci che conta su 9.000 ettari vitati, di cui 2.500 a biologico e presieduta da Rosario Di Maria, opera soprattutto nella Valle del Belìce, anche se è presente in altre parti della Sicilia, per esempio sull'Etna. Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina e rappresenta, dal punto di vista viticolo ed enologico, la linea di punta di questa realtà produttiva in grande espansione, che sforna 1.200.000 bottiglie in media (mentre la casa madre Cantine Ermes ne produce 9.000.000). Tenute Orestiadi si muove nel solco della valorizzazione soprattutto dei vitigni locali dal Grillo al Catarratto, dall'Inzolia al Moscato, dal Nerello Mascalese al Nero d'Avola, con qualche, evidentemente, immancabile, digressione sui vitigni internazionali. **(fp)**



PIO CESARE

Docg Barbaresco Pio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: Federica Boffa Pio
Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa Pio

Ottenuto dalle uve dei vigneti di proprietà di Treiso (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e di San Rocco Seno D'Elvio (Rocche di Massalupo), il Barbaresco di Pio Cesare (che dal 2017 ha il nome di "Pio" per non sentirlo più chiamare "Barbaresco annata") matura in legno grande e barrique per 30 mesi. La versione 2019 profuma di frutti di bosco maturi, cenni erbacei, toni di spezie e lampi balsamici. In bocca, il sorso è solido e compatto, dallo sviluppo ampio e dal finale ben profilato, di nuovo con i frutti e le spezie protagonisti. L'attuale centralità che riveste l'azienda con sede ad Alba è merito in massima parte di Pio Boffa, recentemente scomparso. Ma a continuarne con la medesima determinazione la lunga e fortunata storia, oggi ci sono il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che con la stessa passione proseguono nel solco di una tradizione ormai consolidata, partendo dai 75 ettari a vigneto ed arrivando ad produzione complessiva di 420.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco (anche se la gamma delle etichette aziendali comprende Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato), che ormai si muovono su un confortante e robusto spessore qualitativo e sono capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza, molto spesso toccandone i vertici produttivi. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









ENRICO SERAFINO

Docg Barolo Briccolina Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 132,00
Azienda: Enrico Serafino Az. Vitivinicola
Proprietà: Gruppo Krause
Enologo: Paolo Giacosa

La Menzione Geografica Aggiuntiva Briccolina si trova nel versante occidentale di Serralunga d'Alba, a sud del Castello, con esposizione sud-ovest. Qui i terreni sono antichi - vengono denominati "formazioni di Lequio" - e vi sostano viti da Nebbiolo di ottant'anni di età. I grappoli raccolti per la Riserva di questo cru fermentano parzialmente in acciaio e tini troncoconici, macerando poi a lungo, per quasi un mese. Il tempo di riposo avviene prima in botti di medie dimensioni per oltre due anni, cui se ne aggiungono altrettanti in bottiglia. Ne risulta un vino complesso, particolarmente dall'annata 2017 - sviluppatasi calda e secca - senza però risultare pesante o eccessivamente alcolica. Gli accoglienti profumi di viola, vaniglia e fragola, accompagnati da note ematiche preludono ad un sorso dalla trama larga e distesa, dove tannini, freschezza acidica e calore giocano piacevolmente col palato, trasformandosi in sapori balsamici e di amarena. Il Briccolina è solo uno dei 4 Barolo da menzione che produce Enrico Serafino, cui si aggiunge il Barolo Monclivio e poi una vasta scelta di etichette dedicate ai vitigni autoctoni, senza contare l'articolata linea di Alta Langa. Un totale di 360.000 bottiglie, derivati da 25 ettari di proprietà e altri 35 ettari non di proprietà: il risultato di un lungo percorso d'investimenti iniziato con Serafino Enrico nel 1878 e raccolto nel 2014 dalla famiglia Krause Gentile.

(ns)



QUERCIABELLA

Docg Chianti Classico Querciabella

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Querciabella
Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni
Enologo: Manfred Ig

Maturato per un anno in barrique e tonneau, il Chianti Classico 2020, la cui prima annata in commercio è stata la 1974, profuma di viola, ciliegia matura, sottobosco, erbe aromatiche, liquirizia, spezie e grafite. In bocca il sorso è succoso, ricco e intenso, dal frutto ancora croccante e dal finale sapido e lungo. Querciabella fa parte di quel ristretto gruppo di aziende che hanno scritto la storia del Chianti Classico contemporaneo, almeno a partire dal cosiddetto "rinascimento" enologico toscano. Fondata nel 1972 da Giuseppe "Pepito" Castiglioni ed oggi condotta dal figlio Sebastiano, "passò tra le mani", e non è un caso, di Giacomo Tachis, che ne disegnò lo stile e il carattere dei vini, suggellandone il successo tra gli appassionati e quello commerciale. Attualmente, conta su 112 ettari a vigneto (allevati a biologico dal 1988 e passati a biodinamico nel 2000), divisi tra i 70 dislocati a Greve in Chianti (ma anche a Gaiole e Radda in Chianti) e gli altri allevati in Maremma, aggiuntisi nel 1997, per un totale in termini di bottiglie di 300.000. I vigneti chiantigiani, accorpati agli edifici aziendali, si trovano, a ben guardare, in una specifica area, che forse meriterebbe da sola la qualifica di sottozona, e cioè quella di Ruffoli, collina che svetta fino a 600 metri di altezza e che si raccorda, non solo idealmente, con la vicinissima Unità Geografica Aggiuntiva di Lamole.

(fp)



SULIN

Doc Grignolino del Monferrato Casalese
Monferace Brasal

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 32,50
Azienda: Azienda Agricola Sulin
Proprietà: Fabio e Mauro Fracchia
con il figlio Vittorio
Enologo: Mario Ronco

Quel che ad altri vignaioli nel Monferrato pareva una follia, ha convinto subito i fratelli Fracchia. «Ho creduto subito nel progetto di un Grignolino invecchiato» conferma Fabio, enologo e custode dei venti ettari di vigneti dell'azienda agricola Sulin, al confine tra le due province di Asti e Alessandria. Il «testa balorda», come lo chiamava Veronelli, si presta a lunghi affinamenti: la scommessa parte da un gruppo di produttori che hanno creato il Monferace, un Grignolino invecchiato per un minimo 24 mesi in legno e affinato per altri 16 mesi in bottiglia. Il Monferace dei Sulin si chiama Brasal, il pallone a bracciale, gioco un tempo diffuso nel Monferrato. Sull'etichetta un giocatore nell'atto di colpire la palla: «Abbiamo rinnovato una serie storica di etichette create da mio padre Adriano. Antichi vitigni e antichi giochi monferrini». Non è un caso: tutti nella famiglia Fracchia sono grandi appassionati e giocatori di tamburello a muro, uno sport locale oggi poco conosciuto ma molto suggestivo. Giocava papà Adriano, giocavano Fabio e Mauro, ora gioca anche Vittorio, classe 1988. «Le uve arrivano da vecchie vigne di Grignolino: insieme all'agronomo Alberto Pansecchi stiamo facendo uno studio su una cinquantina di cloni, per capire quali siano i migliori». Tra questi ci sono cloni che arrivano da viti a piede franco: hanno più di cent'anni. Il fegato alla veneziana è un ottimo abbinamento.

(Fiammetta Mussio)



VENICA

Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 55.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Venica&Venica Società Agricola
Proprietà: famiglia Venica
Enologo: Giorgio Venica

Il Ronco delle Mele 2022 possiede un impatto olfattivo che intenso che sa di frutta tropicale, agrumi canditi e foglia di pomodoro, con toni speziati a contrasto. In bocca, il sorso è solido, sapido compatto, di bella continuità che si spegne soltanto in un finale persistente e ancora fruttato. Il vino simbolo della cantina con sede a Dolegna del Collio - 40 ettari a vigneto per una produzione di 310.000 bottiglie - realtà di riferimento della denominazione Collio e una delle aziende bianchiste più significative dello scenario enoico friulano, porta con sé una storia importante. Oggi il vigneto Ronco delle Mele si trova nella Doc Collio, ed è orientato verso le Alpi Giulie con vista sul ghiacciaio del Canin ad un'altitudine di 150 metri sul livello del mare. Ma la piccola collina su cui sono coltivati i due ettari di questo che potremmo definire un vero e proprio Cru, ha una storia più lunga. Durante la Prima Guerra Mondiale, fu bombardata dagli Austriaci determinando una piccola frana del pendio. Quando quel pezzetto di terra, nel 1930, entrò nella proprietà di Daniele Venica, fondatore dell'attuale cantina, si rese necessario intervenire per sostenerlo e così furono piantati accanto alle viti già presenti, diversi alberi di mele, come l'agricoltura promiscua imponeva al tempo. Le barbatelle di Sauvignon arrivarono molto dopo, nel 1984 e la produzione della prima annata, arrivò nel 1995.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Coltassala

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Mammolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Fattoria Castello di Volpaia Società Agricola
Proprietà: Giovanna Stianti Mascheroni
Enologo: Lorenzo Regoli, Riccardo Cotarella

Il Castello di Volpaia è un agglomerato molto antico (XI secolo), che comprende edifici come la chiesa-torre di Sant'Eufrosino. Dalla metà degli anni Sessanta del secolo scorso è stata la famiglia Mascheroni Stianti, che ha progressivamente ripristinato questo borgo, mettendo al centro della sua attività il vino, peraltro già protagonista di questi luoghi come documentato, per esempio, dal Repetti che annovera la collina di Volpaia tra i "poggi viniferi" più significativi della zona. Un lungo e paziente lavoro che oggi ci restituisce anche una serie di attività collaterali, come quella agrituristica, quella della ristorazione e quella olivicola, ad accompagnare il vino. All'inizio del Nuovo Millennio, l'azienda si converte al biologico e gli attuali 45 ettari a vigneto diventano tra i primi ad abbracciare questa metodologia nell'areale di Radda in Chianti. Oggi l'azienda, condotta oggi da Nicolò e Federica Mascheroni Stianti, produce 220.000 bottiglie e i suoi orizzonti enoici abbracciano anche la Maremma (Tenuta di Castel Prile) e la Sicilia (Tenuta Nike a Pantelleria). Il Chianti Classico Gran Selezione Coltassala 2019, maturato per 18 mesi in barrique e per altri 12 in legno grande, profuma di viola, ciliegia matura, resina, tabacco e spezie. In bocca, il sorso è articolato, con tannini pieni e fragranza acida ben presente, che dinamizza il suo sviluppo e accenta il suo finale profondo.

(fp)



PODERI LUIGI EINAUDI

Doc Verduno Pelaverga

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pelaverga
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola
Proprietà: Matteo Sardagna Einaudi
Enologo: Giuseppe Caviola, Matteo Sardagna Einaudi, Zvonimir Jurkovic

Attualmente, la superficie vitata dei "Poderi Lugi Einaudi" è arrivata a 70 ettari (per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie), ma la filosofia produttiva è restata quella imposta da una storia secolare: un grande vino può nascere solamente da una grande vigna e da un grande terroir (e l'azienda con sede a Dogliani possiede appezzamenti significativi nei Cru di Monvigliero, Bussia, Cannubi, Villero e Terlo-Vigna Grimanldi). Nel portafoglio etichette aziendale anche il Pelaverga di Verduno, vino dai toni piacevolmente originali che, nella versione 2022, non manca di esprimere i suoi caratteristici profumi di fragola e viola su base abbondantemente speziata, ad introdurre un sorso goloso e vivace dallo sviluppo caratterizzato da tannini croccanti e da un finale che chiude con una piacevole nota piccante. La storia dei "Poderi Luigi Einaudi" ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi acquistò non lontano dal centro abitato di Dogliani la Cascina "San Giacomo". Parallelamente al suo percorso didattico e politico, anche da Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi pare che non si sia perso neanche una vendemmia, consegnando alle Langhe un'azienda modello: cento ettari, di cui venti coltivati a vigna, costruiti praticamente da zero. Una storia che grazie ad uno dei suoi figli, Roberto, è continuata negli anni, e che oggi prosegue il suo cammino di successo grazie al nipote, Matteo Sardagna.

(fp)



CESARINI SFORZA

Doc Trento Extra Brut 1673 Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Cavit
Enologo: Andrea Buccella

Fitto nel perlage e ammaliante nella sua armonia di profumi di frutta matura, frutta secca, fiori e crosta di pane, Cesarini Sforza 1673 Riserva è un elegante ambasciatore della cantina fondata nel 1974 dagli eredi della casata e oggi parte del gruppo Cavit. Cesarini Sforza Riserva 1673 nasce in Val di Cembra da vigne poste a una altitudine compresa tra i 550 e i 670 metri che beneficiano della marcata escursione termica tra giorno e notte, mitigata dall'Ora del Garda (venti provenienti dalla Valle dei Laghi) e della ottimale esposizione. Prodotto da uve Chardonnay in purezza, lo spumante affina sulle lisi per circa sei mesi, segue la rifermentazione in bottiglia e una permanenza sui lieviti di 70 mesi. Dai profumi complessi e intriganti, Cesarini Sforza 1673 Riserva è un Trentodoc che regala un palato intenso e persistente. Della linea 1673 fa anche parte il Rosé, un metodo classico raffinato dalle sorprendenti noti olfattive che spaziano dai sentori di more e mirtilli a quelli di fragola per esplodere nel palato con note di rosa canina, ciliegia e marzapane. Chiude il trio il Noir Nature realizzato con solo uve di Pinot Nero che regalano sensazioni complesse calde e speziate. La linea è stata presentata con l'evento "una nobile scoperta" alla Pinacoteca Ambrosiana dove sono custoditi, tra l'altro, alcuni capolavori rinascimentali della Milano degli Sforza, evidenziando così il legame tra le casate.

(Cinzia Meoni)



VARVAGLIONE

Puglia Igt Primitivo Idea Rosa

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Varvaglione Vigne e Vini
Proprietà: Cosimo e Maria Teresa Varvaglione
Enologo: Cosimo Varvaglione

L'azienda di proprietà della famiglia Varvaglione, con sede a Leporano, in provincia di Taranto, centenario appena compiuto essendo stata fondata nel 1921, è uno dei marchi di punta della puglia enoica e conta su 400 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 4.000.000 di bottiglie, che, evidentemente derivano da un'estensione ben più ampia (1.500 ettari di vigna totali) divisa tra appezzamenti in affitto e porzioni di terreni condotti da soci conferitori di provata affidabilità. La famiglia Varvaglione ha costruito questo imponente progetto enologico concentrando il proprio focus principalmente sulle uve locali - Primitivo, Negroamaro, Aglianico, Susumaniello, Verdeca, Falanghina, Malvasia e Fiano (con qualche modesta digressione, per esempio, sullo Chardonnay) - proponendone una declinazione distribuita su un ampio e articolato portafoglio etichette, legato ad uno stile che mette al primo posto precisione tecnica nell'esecuzione e intensità dell'espressione aromatica e gustativa. L'Idea Rosa è un classico rosè pugliese da uve Primitivo, affinato per breve tempo in acciaio al fine di mantenere intatti i suoi tratti più fragranti. La versione 2022 appare di colore rosa cerasuolo luminoso. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi con una piacevole nota balsamica di rifinitura. In bocca, il sorso è agile e immediato, dal timbro sapido e dal finale che torna di nuovo fruttato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



FEUDO MONTONI

Terre Siciliane Igt Perricone Core

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Casa Vinicola Feudo Montoni
Proprietà: Fabio Sireci
Enologo: Fabio Sireci

Per arrivare a Feudo Montoni si attraversa una Sicilia ai più sconosciuta, fatta di dolci colline colorate, paesi diroccati e semi abbandonati, distese di lente pale eoliche e strade impervie da affrontare. Una terra che può respingere, ma che di certo fa aprire il respiro, perché vastissima e piena di contrasti che alimentano poesia e pensiero. Una Sicilia che non passa inosservata, come Feudo Montoni, baglio governato dall'appassionato Fabio Sireci, erede del nonno fondatore, e dall'innamorata Melissa Muller, moglie di Fabio e scrittrice anglosassone. Dall'antico edificio del 1469, dotato di corte interna e un susseguirsi di stanze piene di storia, lo sguardo si allunga verso la vallata e i campi condotti a biologico, dove pioggia, vento, escursioni termiche, altitudine, esposizione e tipologia di suoli creano condizioni particolari che Sireci chiama "Isola Montoni". Sono 80 gli ettari totali, coltivati a ulivo, grano e ovviamente viti, piantate tramite selezione massale nella seconda metà degli anni Sessanta: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto, Inzolia e Perricone, con cui si produce il Core. Il vino, il cui nome s'ispira alla forma della vigna da cui proviene, mantiene integra l'anima selvatica delle piante, innestate a mano 40 anni fa: è un vino arioso e lieve, gentilmente aderente e dai toni iodati, ricolmo di delicati profumi floreali, vaniglia e della dolce spigolosità del lampone.

(ns)



RIVETTO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Rivetto
Proprietà: Enrico Rivetto
Enologo: Enrico Rivetto, Sergio Molino

L'azienda di Enrico Rivetto si trova a Serralunga d'Alba ed è l'espressione attuale di una storia ormai secolare. Una storia iniziata dalla bottega di paese del bis-nonno Giovanni, trasformata dal nonno Ercole in vera e propria produzione della zona, per passare a papà Sergio che la modernizza e la rende funzionale, preparandosi a donarla in eredità alla quarta generazione dei Rivetto, rappresentata, appunto, da Enrico. Un vigneron che ha ben utilizza il retaggio di un secolo di esperienza, specialmente nella connotazione stilistica dei suoi vini, arricchendolo con un approccio tutto rivolto alla valorizzazione della terra. I suoli della cantina Rivetto (sono 15 gli ettari a vigneto) sono resi fertili dalla biodiversità, prima, nel 2009, con il passaggio al biologico, ed oggi con una consapevole conduzione in biodinamica. Ecco che allora, scavalcando la trappola della produzione monocolturale, le uve Nebbiolo, Barbera e Nascetta (vitigno di antica coltivazione a bacca bianca che nelle Langhe sta vivendo un momento di riscoperta significativa), convivono con alberi da frutto, erbe aromatiche, insetti e uccelli. Il Barolo del Comune Serralunga d'Alba 2019, maturato per 30 mesi in legno grande, profuma di lamponi, viola, rosa, sottobosco e spezie con tocchi balsamici e affumicati. Al palato, il sorso è pieno e sapido, dal tannino definito e dal finale ancora su toni fruttati e balsamici.

(fp)

ZOOM



ETILIKA, AMARO FAMIGERATO

VIALE DELLA SERENISSIMA, 177 - ROMA
Tel: +39 06 2186733
Sito Web: www.etilika.it

Gli amari stanno vivendo da alcuni anni una stagione di riscoperta e, in molti casi, di vera e propria ascesa. Dal successo di questo distillato Etilika (enoteca di Roma) ha realizzato l'Amaro Famigerato, primo amaro realizzato con la partecipazione dei suoi clienti. A seguito del ritrovamento di alcune ricette di un "famigerato" maestro distillatore risalente alla fine dell'800, Etilika ha individuato un liquorificio artigianale nel Lazio, dove ha realizzato alcune varianti del liquore e i suoi clienti (un campione di 150 tra i migliori clienti dell'azienda) hanno scelto il loro preferito. È nato così l'Amaro Famigerato, ottenuto da 22 diverse botaniche, tra cui bucce d'arancia, cannella di Ceylon, china calissaia, rabarbaro rosso, angelica, assenzio, chiodi di garofano, ginepro e genziana. Famigerato si caratterizza da aromi agrumati, erbe, radici e bacche e una straordinaria versatilità, per concludere il pasto, ma anche per prolungare la serata, o per sperimentarlo nella mixology o usarlo in cucina.

RISTORANTE



CABREO DI FOLONARI

VIA MONTEFIORALLE CASE SPARSE, 20 - GREVE IN CHIANTI (FI)
Tel: +39 055 0981592
Sito Web: www.pietradelcabreo.it

Nel Chianti Classico, a Montefioralle, tra le verdi colline vitate, il Podere della Pietra del Cabreo ospita il ristorante Cabreo, che dalla stagione 2023 è aperto anche a chi non soggiorna nella struttura. In cucina i Folonari hanno chiamato come consulente chef Alessio Sedran, esperto di banqueting di altissimo livello, profondo conoscitore della cucina chiantigiana ed allo stesso tempo delle moderne tecniche alimentari insieme all'executive chef Luca Vanneschi. Il menù fisso indirizza gli ospiti su di un'esperienza guidata all'insegna dei grandi piatti della tradizione, come il coniglio in porchetta con fagiolo zolfino e il petto d'anatra, oppure come la variazione piemontese del ben noto tortello con un plin di cinghiale. I secondi rieditano in chiave moderna i classici come la Chianina servita in crosta di camomilla, il maialino da latte con la mela e l'uovo 64° con millefoglie di patate, tartufo e asparagi. Il tutto è ovviamente annaffiato dai vini Ambrogio e Giovanni Folonari.

(Gilberto Bertini)



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: © Moser

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