

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 271 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 AGOSTO 2023

Castello di Bossi

Val d'Oca

Luca Faccinelli

Cantele

La Castellina

Colle Regina

Simone Scaletta

Tenuta Fertuna

Castello del Terriccio

Panzanello

Tenute Ugolini

Bosca

Muratori

Belpoggio

Zoom: Arkania, Zafferano puro in stigmi

Ristorante: Golden View - Firenze





CASTELLO DI BOSSI

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Castello di Bossi](#)

Proprietà: famiglia Bacci

Enologo: Stefano Marinari



VAL D'OCA

Doc Prosecco Brut Rosé

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Val d'Oca Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Carlo Pagotto, Andrea Fuson



LUCA FACCINELLI

Docg Valtellina Superiore Grumello Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.882

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Luca Faccinelli](#)

Proprietà: Luca Faccinelli

Enologo: Luca Faccinelli



CANTELE

Salento Igt Chardonnay Teresa Manara

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Vinicola Canale](#)

Proprietà: famiglia Canale

Enologo: Gianni Canale

L'azienda vitivinicola che porta il nome di Castello di Bossi è stata fondata nel 1984 da Marco Bacci e sorge nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga, comprendendo una superficie complessiva di oltre 800 ettari, di cui 130 coltivati a vigneto in biologico, prevalentemente allevati con le varietà Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Oggi è parte del gruppo Bacci Wines insieme ad altre due unità produttive chiantigiane (Barbaione e Renieri), alla Tenuta Renieri di Montalcino (acquisita nel 2001) e alla Tenuta Terre di Talamo in Maremma (acquisita nel 1999), coprendo complessivamente oltre 900 ettari di superficie vitata e producendo una gamma assai articolata di etichette, composta da oltre 20 referenze tra vini rossi, bianchi, spumanti, rosé e vino dolce, bene eseguiti e declinati con cifra stilistica moderna. A condurre queste realtà ci sono lo stesso Marco Bacci, insieme al figlio Jacopo, in partnership con l'imprenditore internazionale Serguei Belousov. Il Chianti Classico Gran Selezione 2019, maturato in legno grande e barrique, profuma di amarena matura, erba di campo, spezie e sottobosco, con abbondanti rimandi tostati. In bocca, il sorso è succoso, solido e ampio, dal tannino pieno e tendenzialmente serrato a caratterizzare uno sviluppo articolato e robusto, terminando con un finale compatto e persistente, dai ritorni fruttati, affumicati e vanigliati.

(fp)

Il Prosecco Brut Rosé 2022, ottenuto da un blend a base di Glera e Pinot Nero, riposa per 60 giorni in autoclave per poi essere imbottigliato. Si presenta alla vista di colore rosa tenue. I suoi profumi sono fragranti e alternano tocchi di rosa, violetta e frutti tropicali. In bocca, il sorso è fresco e delicato, con richiami al pompelmo e alla mela, il suo sviluppo è leggero e vivace e termina con un finale piacevolmente sapido. La Cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val d'Oca, nata nel 1952 dall'iniziativa di 129 agricoltori che trovarono nel modello cooperativo la strada per una rinascita nell'Italia post bellica, produce in media 15.000.000 di bottiglie e conta oggi su 600 soci. Accanto ai vini provenienti dalle denominazioni Prosecco e Valdobbiadene, la cantina sociale mette in campo anche i prodotti di quella di Asolo. Val d'Oca è protagonista di un articolo piano per una viticoltura sostenibile, iniziato nel 2019, con l'obiettivo dell'ottenimento della certificazione SQNPI dei vigneti di Asolo e Conegliano Valdobbiadene che, al suo compimento, comprenderà 1.000 ettari di vigna certificata. Il Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata consta di norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti, comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.

(fp)

Quella di Luca Faccinelli per il Grumello è una storia all'insegna della passione. Valtellinese di nascita e con trascorsi nel basket agonistico e nella comunicazione, l'imprenditore debutta nel vino a inizio del Millennio con un approccio trasversale per una viticoltura eroica dove tutto è fatto a mano. Dalla prima annata, nel 2007, sono trascorsi sedici anni, e nel tempo la cantina è cresciuta espandendosi sulle vigne terrazzate dei Dossi Salati, ai piedi delle Alpi Retiche, dove oggi Luca Faccinelli ha tre ettari vitati con pendenze che arrivano al 70 per cento in condizioni estreme e una produzione che spazia dal Nebbiolo (Chiavennasca), vitigno principe della viticoltura valtellinese, al Rossola e al Pignola. Poche etichette in cui si concentrano l'entusiasmo e l'amore per il territorio. Il Valtellina Superiore Docg Grumello Riserva 2019 di Luca Faccinelli nasce da un'altitudine compresa tra i 500-650 metri circa ed è prodotto solo nelle annate migliori (la prima è stata nel 2016). Affina prima in tonneau di rovere francese da 500 litri per 24 mesi e poi in bottiglia per almeno un anno prima della messa in vendita. La Riserva, dedicata dal produttore alle due figlie e simbolo della nuova fase dell'azienda si presenta con un bouquet dagli aromi fragranti di frutti rossi e spezie con sentori balsamici e di liquerizia, mentre il palato è vellutato e armonico. Il finale è lungo e persistente.

(Cinzia Meoni)

La cantina, situata nei pressi di Guagnano nel cuore del Salento, conta oggi su 48 ettari vitati (concorrono però ai vini aziendali anche le uve di alcuni fidati conferitori che le raccolgono da altri 200), per una produzione di 1.500.000 bottiglie, che vanno a costituire un portafoglio etichette ricco e articolato. L'azienda pugliese dei cugini Canale - Gianni e Paolo, Umberto e Luisa che la guidano dal 2001, mentre la sua nascita si colloca negli anni Ottanta del secolo scorso - ha concentrato i suoi obiettivi enologici sulla produzione di vini ottenuti da varietà locali: dalla Verdea alla Malvasia, dal Susumaniello al Primitivo e al Negroamaro. Ma c'è una eccezione significativa, rappresentata proprio dal vino più conosciuto di Canale. Si tratta dello Chardonnay la varietà da cui è ottenuto quel Teresa Manara - declinato anche in versione Vendemmia Tardiva e in rosso (questa volta da uve Negroamaro) - oggetto del nostro assaggio. La versione 2021, fermentata in acciaio e in legno e maturata per 8 mesi in barrique, ha colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Profuma di spezie, agrumi, frutta gialla matura, frutti tropicali, frutta secca, miele e fiori bianchi, con tocchi affumicati e vanigliati a rifinitura. In bocca, il sorso è ampio, ricco e avvolgente, caratterizzato da un intenso ritorno fruttato e speziato, che accompagna verso un finale dolce, persistente e rotondo.

(fp)



LA CASTELLINA

Docg Chianti Classico Squarcialupi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Fattoria La Castellina](#)

Proprietà: Tommaso Bojola

Enologo: Cosimo Bojola

La Fattoria La Castellina è di proprietà della famiglia Bojola-Targioni, e si trova sul versante Sud-Ovest della collina che dal borgo di Castellina in Chianti degrada verso la località "La Ferrozola". È condotta fin dagli anni '90 del secolo scorso da Tommaso Bojola e dalla moglie Monica Targioni. L'azienda ha un'estensione complessiva di 140 ettari, 30 dei quali impiantati a vigneto (a cui si aggiungono 8 ettari di vigna in Maremma), per una produzione complessiva che si attesta sulle 200.000 bottiglie. Ampio il portafoglio etichette aziendale che va, per quanto riguarda i rossi, dalla produzione di due linee di Chianti Classico ("annata", Riserva e Gran Selezione) ai "Supertuscan" e alla Doc Maremma. Non mancano anche tre vini bianchi e un rosato. Squarcialupi è la linea di Chianti Classico tradizionale mirata alla produzione di vini che esprimano la tipicità del Sangiovese, limitando l'impiego di varietà complementari ai soli vitigni locali. La versione 2020, maturata per 12 mesi in legno grande, punta tutto sulla piacevolezza di beva, risultando un vino che oggi definiremmo "gastronomico". Possiede profumi di frutta rossa fragrante, con tocchi di erba di campo e viola, rifiniti da cenni affumicati e speziati. In bocca, il sorso è gradevolmente nervoso, di sapida continuità, dal tannino saporito e dallo sviluppo ben ritmato, che termina in un finale croccante e dai toni ancora fruttati.

(fp)



COLLE REGINA

Colli Trevigiani Igt Bianco Forte

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Solaris

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Colle Regina](#)

Proprietà: Marianna Zago, Ornella

Martinotto

Enologo: Nicola Biasi

L'Azienda Agricola Colle Regina, di proprietà di Marianna Zago e Ornella Martinotto, si trova tra le colline di Farro di Soligo, nel trevigiano, e prende il suo nome dall'omonimo colle, storicamente chiamato "Colle della Regina". I vigneti dell'azienda sono coltivati a Col San Martino, Farro di Soligo e Collalto ed hanno la particolarità di ospitare alcune varietà cosiddette "resistenti" (si tratta dei vitigni "Piwi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzwiderstandfähig che significa resistente ai funghi). Questi vitigni sono incroci ottenuti tramite impollinazione tra vitis vinifera e vite americana, che si sono rivelati capaci di opporsi fisiologicamente alle malattie fungine più comuni in viticoltura, come oidio e peronospora). Una delle novità della moderna viticoltura che da alcuni è considerata una vera e propria rivoluzione. L'azienda guarda anche alla multifunzionalità e, per questo, dal 2007 Colle Regina è fattoria didattica e dal 2022 anche fattoria sociale. Il bianco Forte 2020, ottenuto dalla varietà resistente Solaris, è affinamento sulle fecce per 10 mesi in cemento. Al naso, il suo profilo aromatico è dolce, con rimandi alla pesca, alla rosa e al mango, con tocchi leggeri di erbe di campo. In bocca, il sorso è tendenzialmente agile pur non mancando di densità, e il suo sviluppo è sapido e di buona dinamica, terminando con una nota aromatica di frutta esotica piuttosto intensa.

(fp)



SIMONE SCALETTA

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Simone Scaletta Vini](#)

Proprietà: Simone Scaletta

Enologo: Simone Scaletta, Francesco

Passone

Minimizzare la meccanizzazione in vigna, preferendo soluzioni agronomiche manuali, e alzare lo sguardo oltre la vigna, soffermandosi sulla qualità del suolo, sulla biodiversità del territorio, sulla cura del paesaggio. Considerare la variabilità delle situazioni quotidiane, evitando l'uso di protocolli prestabiliti, e arricchire le esperienze passare con la conoscenza che si acquisisce ad ogni nuovo giorno. Ecco in breve la filosofia produttiva su cui Simone Scaletta ha deciso di costruire la sua attività di vignaiolo, per riuscire a mettere in bottiglia la diversità fisiologica che ogni annata porta con sé e che lui vive e vede succedersi senza soluzione di continuità, di settimana in settimana. C'è, evidentemente, uno scandire del tempo che viene fortemente percepito e rispettato, sia in vigna che in cantina. Qui si procede con fermentazioni spontanee controllate con la temperatura, con decantazioni a freddo al posto delle filtrazioni, con botti grandi per affinare delicatamente - anziché modificare - il vino. L'azienda si trova fra Monchiero e Monforte d'Alba, ma gli 7 ettari che governa si trovano anche altrove, come Bussia, appunto: intensissimo nei profumi floreali e di spezie pepate, dal carattere gentile in bocca, dove si muove fresco e dolce di agrumi, densamente sapido nel finale. Coltiva dal 2002 soprattutto Nebbiolo, ma non ha rinunciato al Dolcetto e alla Barbera, sempre più rara in zona Barolo.

(ns)



TENUTA FERTUNA

Doc Maremma Toscana Rosé Bio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 34.600

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

Il Rosé Bio 2022 della Tenuta Fertuna nasce da Sangiovese in purezza e matura per 3 mesi in acciaio. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi e alla cipria, con tocchi mentolati. In bocca, il sorso è lieve e fragrante, dallo sviluppo sapido e dal finale croccante, ancora su piacevoli ritorni fruttati. La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 - nell'"epoca d'oro" dello sviluppo enoico del sud della Toscana - da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova a Gavorrano in Maremma, domina i 145 ettari di terreni e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). L'offerta aziendale è ben articolata in un ventaglio di etichette incentrate sulle varietà classiche locali e internazionali (prevalenti) che comprende, oltre al vino in assaggio: Messio (Merlot in purezza), Lodai (Cabernet Sauvignon in purezza), Celeo (Cabernet Sauvignon e Merlot), Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Vermentino, Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco) e Droppello, (vino nato da un'idea di Nicolò Incisa della Rocchetta ed ottenuto da Sangiovese vinificato in bianco).

(fp)



CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Bianco Con Vento

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 17,50

Azienda: [Società Agr. Castello del Terriccio](#)

Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano

Rossi di Madelana

Enologo: Carlo Ferrini

Il Castello del Terriccio si trova nei pressi di Castellina Marittima, nella costiera maremmana ed appartiene a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Madelana, che ha ereditato l'azienda nel 2019 dopo la scomparsa del suo fondatore lo zio Gian Annibale. Gli ettari coltivati a vigneto sono 65 per una produzione di 200.000 bottiglie all'anno. La cantina, nata negli anni Ottanta del secolo scorso, ha privilegiato fin da subito l'allevamento delle varietà internazionali dallo Chardonnay al Sauvignon, dal Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon, dal Merlot al Syrah e Petit Verdot. E arrivano da qui etichette, che hanno contribuito alla leggenda dei "Supertuscan" dal suffisso in "aia", come nel caso del Tassinai (vino nato nel 1992 da un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot) e del Lupicaia (oggi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, vino uscito nel 1993 con una quota di Merlot), ma anche del Castello del Terriccio (nato nel 2000 da un uvaggio a base di Cabernet Sauvignon e Syrah). Ma al Castello del Terriccio non manca neppure una produzione bianchista, se pure limitata. Ecco allora il Con Vento 2022, prima annata 1985 ed unico bianco aziendale, da un uvaggio a base di Viognier e Sauvignon affinato in acciaio. I suoi profumi rimandano alle erbe aromatiche, alla frutta bianca e agli agrumi, mentre in bocca il sorso è croccante, diretto, dalle suggestioni mediterranee e dalla continua sapidità.

(fp)



PANZANELLO

Docg Chianti Classico 1427 Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Panzanello](#)

Proprietà: Andrea Sommaruga

Enologo: Gioia Cresti

È vivace e fragrante questa Riserva 2019 di Panzanello, con le sue note di piccoli frutti rossi e camelia, cenni ematici e a tratti vinosi; con il suo sapore di ciliegia ed erbe aromatiche, e qualche tocco di scorza di arancia e pepe; con il suo sorso saporito e materico, che aderisce centralmente, mentre scorre sapido ai lati, verso un finale leggermente ammandorlato. Le uve che la compongono provengono dal Poggio di Lorenzo, dove la vigna si divide in due: la parte esposta a est-ovest e quella esposta nord-sud. Il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon non sono gli unici vitigni coltivati a Panzanello: ci sono anche il Merlot e il Petit Verdot, tutti distribuiti su 10 ettari vitati, su di un totale di 80, per una produzione annuale di 50.000 bottiglie. L'attività di cantina moderna è iniziata ufficialmente nel 1994, quando Andrea Sommaruga si trasferisce in questo podere nei pressi di Panzano. Nel 1964 era stato comprato dalla nonna Anna Maria, che l'aveva ristrutturato come casa di campagna dove sostare 6 mesi l'anno e accogliere figli e nipoti. La storia di Panzanello però risale a ben oltre il Novecento: si parla del 1427 (data riportata anche in etichetta) e già allora il legame col vino era fortissimo, grazie all'operato meticoloso di Francesco Ciucci D'Ugolino che già allora aveva messo in pratica la selezione delle migliori viti in campo. Pratica che anche Andrea Sommaruga porta avanti tutt'oggi.

(ns)



TENUTE UGOLINI

Doc Valpolicella Classico Superiore San Michele della Chiesa

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 964

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Tenute Ugolini](#)

Proprietà: famiglia Ugolini

Enologo: Simone Gradizzi

Tenute Ugolini, nel cuore della Valpolicella, ha iniziato l'imbottigliamento nel 2010 e da allora ha segnato una rapida crescita produttiva puntata sulla scelta biologica e la ricerca della massima qualità, premiata negli ultimi anni anche da diversi riconoscimenti internazionali. Tra i sei cru a brand Ugolini spicca il Valpolicella Classico Superiore "San Michele della Chiesa", un vino unico che nasce da otto filari selezionati all'interno di un vigneto dove un tempo si ergeva l'antico brolo della chiesetta di San Michele. Il terreno tufaceo e l'esposizione a sud-est favoriscono una buona maturazione dei frutti, e proprio per questo, secondo la leggenda, i monaci custodi della pieve scelsero il brolo per coltivare le loro viti e produrre vini preziosi. La prima annata 2013 del Valpolicella Classico Superiore "San Michele della Chiesa", rilasciata quest'anno, è stata presentata a Roma presso il ristorante Ineo, il nuovo ristorante di Palazzo Naiadi, dal titolare dell'azienda di San Pietro in Cariano (VR), Giambattista Ugolini, e dall'enologo Simone Gradizzi. Il colore è rosso granato intenso; al naso frutti neri come la prugna, il mirtillo, la mora aprono la strada a note balsamiche e speziate molto intriganti. Al palato risulta un vino morbido e dal tannino elegante, alleato ad una discreta freschezza. Un calice da abbinare a piatti importanti e comunque molto intonato con arrostiti e carni alla griglia.

(Cristina Latessa)



BOSCA

Docg Asti Dolce Esploro

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Moscato bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Bosca SpA](#)

Proprietà: famiglia Bosca

Enologo: Mara Ghibauda

Fondata a Canelli nel 1831 da Pietro Bosca, la casa spumantiera omonima è una realtà familiare giunta oggi alla sesta generazione con Pia, Gigi e Polina Bosca. L'azienda è nota in Italia e nel mondo, grazie alla presenza commerciale in ben 40 Paesi e per l'attitudine all'innovazione e la costante ricerca di nuovi prodotti, rappresentando un esempio significativo dell'industria enologica piemontese e nazionale. Tale propensione ha portato ad affiancare all'offerta tradizionale di spumanti, vino e aperitivi diverse proposte più innovative come le bevande alcoliche "Sparkletini", "Verdi" e "Toselli". Le cantine Bosca, si trovano nel centro di Canelli e fanno parte delle Cattedrali Sotterranee del comune capitale delle bollicine piemontesi. L'azienda conta su 100 ettari a vigneto, distribuiti tra Asti Cuneo e Alessandria e la sua produzione, attestata su 60.000.000 di bottiglie all'anno, è suddivisa nei 3 stabilimenti produttivi di Costigliole D'Asti in Italia, di Kaunas in Lituania e di Kaliningrad in Russia. L'Asti Spumante Dolce Esploro, che rappresenta il vino bandiera della denominazione amplificando il carattere aromatico del suo vitigno simbolo, il Moscato, possiede colore giallo paglierino. Al naso, profuma di pesca, albicocca salvia, limone e fiori d'arancio. In bocca, il sorso è dolce ma non stucchevole, grazie ad una pronunciata e puntuale acidità, che dona fragranza e allungo sul finale.

(fp)



MURATORI

Docg Franciacorta Brut Simbiotico

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Muratori](#)

Proprietà: Bruno e Giuliano Muratori

Enologo: Riccardo Cotarella, Lorenzo

Chiesa

Complice l'entrata in azienda della terza generazione - Michela (Comunicazione e Marketing), Alberto (Vicepresidente), Marco (Area Manager Nord Italia) e Matteo (enologo) - i Muratori hanno deciso di rileggere la propria storia di produttori di vino, iniziata nel 1999, per mettere al centro la famiglia. Ecco quindi che il nome Villa Crespia torna ad essere la sede fisica dell'attività, mentre il brand diventa, appunto, "Muratori". Nuovo logo, nuovi ruoli, nuova veste grafica, ma alle spalle l'esperienza ultra ventennale accumulata nel settore. Oggi sono 55 gli ettari a vigneto che gestiscono direttamente, da cui producono circa 409.000 bottiglie l'anno. Coltivano Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, che confluiscono in una decina di etichette, fra cui il Simbiotico, un Franciacorta Brut che simboleggia l'esperienza della famiglia Muratori con la conduzione a Biologico iniziata nel 2015. Vino che gioca con la dicotomia dolcezza/asprezza, che profuma di gelsomino e pera matura, di ananas e crema chantilly, mentre in bocca si diffonde cremosamente agrumato e tropicale, con un finale di mandorla amara. La conduzione biologica non è però l'unica attenzione alla sostenibilità verso cui si indirizzano gli sforzi di Muratori: proprio a fianco a Villa Crespia hanno infatti installato nel 2011 un piccolo parco fotovoltaico di 2000 metri quadrati sovrastanti una vigna di Chardonnay, con risultati interessanti.

(ns)



BELPOGGIO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Belpoggio](#)

Proprietà: Belussi Spumanti

Enologo: Francesco Adami

Il Rosso di Montalcino di Belpoggio è maturato tra i 9 e i 12 mesi in legno grande a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2021 si presenta di un bel rosso rubino carico, dai riflessi violacei. Al naso, è immediato l'impatto con un rigoglioso fruttato maturo, con riconoscimenti di lampone e tocchi di erbe aromatiche e spezie a rifinitura. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido e dolce, dallo sviluppo avvolgente e dai tannini compatti. Il finale è invece fragrante, grazie ad una intensa nota balsamica di chiusura. Belpoggio nasce nel 2005, quando Enrico Martellozzo, patron dell'azienda veneta Bellussi di Valdobbiadene noto marchio del Prosecco, acquista una tenuta a Montalcino, precisamente nei pressi di Castelnuovo dell'Abate. Ennesimo esempio dell'appeal che il territorio di Montalcino è capace di suscitare tra i produttori più significativi del Bel Paese e non solo, che proprio a partire dal Nuovo Millennio ha avuto il suo splendido inizio, con acquisizioni sempre più frequenti e importanti ancora oggi sempre possibili. Belpoggio occupa una superficie totale di 10 ettari, di cui 5 dedicati ai vigneti allevati a Sangiovese. Quattro le referenze prodotte dall'azienda: Brunello di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva, Rosso di Montalcino e l'Igt Paolo ottenuto da uve Ciliegiole, per un totale che si attesta sulle 35.000 bottiglie complessive prodotte ogni anno.

(fp)

ZOOM



ARKANIA, ZAFFERANO PURO IN STIGMI

VIA SONDRIO, 4 - MARIANOPOLI (CL)

Tel: +39 392 2761294

Sito Web: www.arkania.it

Luigi Baldi è un giovane agricoltore siciliano che lavora la sua terra nell'azienda Arkania, nei pressi di Marianopoli, che fa parte del consorzio comunale di Caltanissetta. La sua coltivazione specializzata è quella dello zafferano puro in stigmi. La raffinata spezia che si ottiene dagli stigmi del fiore del "Crocus sativus". Gli stigmi vengono raccolti e fatti seccare per essere usati principalmente in cucina, come condimento e colorante. Lo zafferano, annoverato tra le spezie più costose del mondo, fu coltivato per la prima volta in Grecia. Il termine zafferano è attestato nella lingua italiana dal XIV secolo e deriva dall'arabo "zaḡfarān", termine indicante il croco. La parola è giunta alla lingua italiana attraverso la forma del latino medioevale "safaranum". L'aroma dello zafferano e l'odore simile al fieno dai tocchi iodati sono dovuti alle molecole di picrocrocina e safranale. Contiene anche un pigmento colorante carotenoidale, la crocina, che dà la caratteristica tonalità giallo-dorata ai piatti in cui è impiegato.

RISTORANTE



GOLDEN VIEW

VIA DE BARDI, 58/R - FIRENZE

Tel: +39 055 214502

Sito Web: goldenview.it

Il ristorante fiorentino Golden View porta non a caso questo nome. È infatti un locale posto sulla riva dell'Arno che attraversa il centro storico della città culla del Rinascimento, a ridosso del Ponte Vecchio. In cucina troviamo lo chef Paolo Secci che offre piatti dall'esecuzione impeccabile che, in periodo estivo, prendono la via dalla fragranza a tutto tondo. Ecco il sashimi di ricciola, cremoso alla mentuccia, rape in agrodolce, caviale e shiso, seguito da un tonno scottato, con caponata, cipollotto, foglia di capperi e croccante al pistacchio, ma anche il manzo marinato, con crema di patate, salsa verde, acetosella e polenta croccante. Ci sono poi le carni da fattoria, anche selvaggina da piuma con il tortello di patate, caprino, anatra e erba cipollina e il piccione, cipolla di Tropea, susine e patata croccante. Oppure ancora la Panzanella di anguria, susine, pomodoro, salicornia ed erbe aromatiche o le mezze maniche con zucchine fiorentine e menta del centro Italia, e il provolone del Monaco.

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: © Bacci Wines

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