WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 273 - Dal 27 Agosto al 2 Settembre 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 27 AGOSTO AL 2 SETTEMBRE 2023

Castello di Cacchiano
Jerzu
Ronco Calino
Bricco Maiolica
Moët & Chandon
La Sala del Torriano
Ferghettina
Noventa
Cecchi
Il Pollenza
Camilucci
Tolaini
Fratelli Berlucchi
Podere San Cristoforo

Zoom: Latteria Valtorta, Formai de Mut
Ristorante: Cantine Cattaneo - Sestri Levante (GE)

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO DI CACCHIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino
Bottiglie prodotte: 28.219
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Azienda Agr. Castello di Cacchiano
Proprietà: Giovanni Ricasoli-Firidolfi
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Chianti Classico 2020 del Castello di Cacchiano possiede profumi netti e dai toni dolci, costituiti da un rigoglioso fruttato e cenni di sottobosco, con rimandi affumicati. In bocca, il sorso è succoso e ben profilato, dallo sviluppo solido e dal finale intenso. È nel 1974 che Cacchiano, situato nella collina di Monti in Chianti nella Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti, e di proprietà della famiglia Ricasoli Firidolfi da tempo immemore, imprime una decisa accelerazione qualitativa alla sua produzione, diventando uno dei riferimenti fra le aziende che meglio interpretano la classicità della denominazione, con etichette quali, per fare l'esempio più celebre, il Chianti Classico Millennio. Lo stile dei suoi rossi, veraci ed essenziali, è ben stilizzato ed è assolutamente rispettoso del territorio. Nessun cedimento a mode enologiche passeggere, ma una ricerca continua dell'equilibrio, anche nella selezioni dei legni di affinamento, che contano sia su barrique, tonneau e botti grandi. Una serie di scelte rigorose che hanno costituito una sicurezza, talvolta però anche un limite. I vini aziendali infatti non sono di immediata leggibilità e hanno bisogno di tempo perché possano esprimersi al meglio, con tutti i rischi che ne conseguono., anche se, soprattutto nelle ultime versioni, sembra ci sia una inversione di tendenza, con qualche concessione in più alla modernità stilistica.
(fp)



JERZU

Doc Cannonau di Sardegna Baccu S'Alinu Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Cooperativa Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Franco Bernabei, Nicolò Miglior

"S'unione faghet sa forza" è il motto che rappresenta al meglio la storia della Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu. A Jerzu, cuore dell'Ogliastra e del Cannonau di Sardegna Doc, si coltiva la vite e si produce vino fin dal 1130. E nel solco di queste tradizioni e a difesa del patrimonio comune nasce, nel 1950 una cooperativa sociale divenuta poi Vitivinicola. La realtà, voluta da una leggenda del territorio, il medico Josto Miglior, nel corso degli anni è cresciuta dai 45 soci iniziali agli attuali 430 che coltivano 500 ettari vitati e producono 500 quintali di uva. A raccontarlo sono stati, nel corso di un incontro con la stampa dello scorso giugno a Milano, i vertici della cooperativa che, oltre a presentare le ultime annate dell'azienda, hanno sottolineato il forte impegno della Vitivinicola sul fronte della sostenibilità ambientale, economica e sociale. Un impulso volto a preservare il territorio, a puntare su una economia produttiva e ad arginare lo spopolamento. Oggi l'azienda è tra i leader nella produzione di Cannonau di Sardegna, come Baccu S'Alinu prodotto con l'uva dei cinque ettari di vigneti nell'areale di S'Abba e S'Alinu, a 600 metri su livello del mare, prima di essere vinificato in acciaio e lasciato riposare 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese. Un vino avvolgente dal ricco bouquet di profumi, che spaziano dal tabacco al pepe nero fino ai frutti rossi, e dalla lunga persistenza.
(Cinzia Meoni)



RONCO CALINO

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Ronco Calino Società Agricola
Proprietà: Paolo Radici e famiglia
Enologo: Leonardo Valenti

Ronco Calino è la cantina di proprietà dell'industriale bergamasco Paolo Radici, nata nel 1996 nel comprensorio di Adro e che ingloba l'abitazione appartenuta al celebre pianista Arturo Benedetti Michelangeli. 10 gli ettari vitati a biologico (suddivisi negli appezzamenti di Vigna Anfiteatro Nord-Ovest, Anfiteatro Sud-Ovest, Cima Caprioli, Sottobosco, Palazzo e Pozzo) e coltivati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero (ma c'è anche l'Erbamat), da cui si ricava un portafoglio etichette composto classicamente da Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé Radijan, Franciacorta Millesimato, Franciacorta Nature Millesimato, a cui si aggiungono le selezioni "Centoventi" (solo in Magnum), "Sinfonia n° 13" (che nel nome rimanda alla composizione di Wolfgang Amadeus Mozart, tra le più amate da Arturo Benedetti Michelangeli) e "Càlinos" (sui lieviti da 90 a 162 mesi), senza dimenticare i Curtefranca bianco Leànt, Rosso Ponènt e il Pinot Nero L'Arturo (dedicato al maestro Benedetti Michelangeli). Il Franciacorta Satèn, di cui la metà dello Chardonnay presente nell'uvaggio è fermentata in barrique, resta a contatto con i propri lieviti per oltre 50 mesi. Al naso i profumi sono quelli dei fiori di acacia e gelsomino, con tocchi di frutti a polpa bianca, pan-brioche e scorza di arancia. In bocca, il sorso è scorrevole, sapido nello sviluppo, e si chiude con una piacevole nota ammandorlata.
(fp)



BRICCO MAIOLICA

Docg Barolo dal Comune di Diano d'Alba Contadin

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Bricco Maiolica
Proprietà: Beppe Accomo e Claudia Castella
Enologo: Beppe Accomo

Questo Barolo è l'unico rivendicato nel Comune di Diano d'Alba ed è, allo stesso tempo, un vino che chiude il cerchio di due storie che si sono unite quindici anni fa. Bricco Maiolica è originariamente l'azienda della famiglia Accomo da 4 generazioni; Casa Castella, invece, è l'azienda dell'omonima famiglia, fondata nel 1882. Quando Beppe Accomo e Claudia Castella iniziano una conduzione di coppia delle due cantine, decidono di formare una fondazione, che in qualche modo ne unisse e semplificasse la gestione. In eredità da parte Castella ricevono un vigneto di mezz'ettaro iscritto a Nebbiolo da Barolo a Diano d'Alba, da cui ricavano una produzione piccolissima del loro unico Barolo, in mezzo ad una selezione di etichette storicamente dedicate a Nebbiolo e Dolcetto. Il padre di Claudia ne produceva due di Dolcetti, entrambi superiori, ma uscì dalla denominazione, rinominando il proprio Sorì "Contadin", per celebrare il proprio mestiere e un modo di fare vino integro e lontano dalle tecniche moderne che al tempo dilagavano. Il Barolo di Bricco Maiolica è dedicato a quel Contadin: a quel vino e a quell'uomo, ma anche a quel mestiere, in cui Beppe e Claudia ancora si riconoscono. Uscito per la prima volta nel 2012, la 2019 profuma di rabarbaro, ciliegia, vaniglia e tabacco in foglia; il sorso ha la dolce spigolosità dell'uva spina, è ruvido e caldo, saporitissimo di erbe di campo, mentuccia, agrumi e zagara.
(ns)

I VINI DI WINENEWS









MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Demi-Sec Ice Imperial Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Champagne Moët & Chandon
Proprietà: LVMH
Enologo: Benoit Gouez

Il Rosé Demi-Sec "Ice Imperial" nasce da una cuvée composta quasi esclusivamente da Pinot Noir e Pinot Meunier, con una minima percentuale di Chardonnay e l'utilizzo di vini di riserva per almeno il 20%, con l'aggiunta di un dosaggio zuccherino non secondario, che lo marca in modo inconfondibile. I suoi profumi rimandano alle ciliegie, ai mirtilli e alle fragole, con sfumature che sanno di pompelmo rosa. In bocca, il sorso è tendenzialmente dolce e fruttato, dalla fragranza continua e dalla lunga persistenza. Moët & Chandon (unitosi alla Hennessy Cognac nel 1971 e a Louis Vuitton nel 1987, diventando così parte del gruppo LVMH - Louis-Vuitton-Moët-Hennessy - il più grande gruppo del lusso al mondo) è marchio che ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando la storia più antica della Champagne. Oggi, possiede un'estensione vitata di 1.150 ettari a vigneto (per 24.000.000 di bottiglie), distribuiti tra le migliori parcelle della denominazione (Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Sézanne e Aube), con il 50% dei vigneti a Grand Cru e il 25% a Premier Cru. Le bollicine di Moët & Chandon hanno bagnato le imprese di Napoleone, le nozze reali dei casati più importanti del mondo, la conquista dell'Oscar e poi le vittorie a Le Mans e in Formula 1, i campioni NBA o quelli di Wimbledon, accompagnando, praticamente, larga parte della storia mondiale passata e attuale. **(fp)**



LA SALA DEL TORRIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Il Torriano

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.300
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: La Sala del Torriano Az. Agricola
Proprietà: Francesco Rossi Ferrini
Enologo: Ovidio Mugnaini, Stefano di Blasi

San Casciano in Val di Pesa è il comune (e l'unità geografica aggiuntiva) più settentrionale della denominazione del Chianti Classico. È composta da colline poco elevate e da lunghe valli, che rendono il paesaggio abbastanza omogeneo. Qui, a venti chilometri a sud-ovest da Firenze, sorge La Sala del Torriano, azienda vitivinicola composta da due realtà che si sono unite nel 2014 per volontà di Francesco Rossi Ferrini: erede della cantina Il Torriano di Montefiridolfi - fondata nel 1935 dal Dott. Pietro Catemi (nonno di Francesco) - comprò infatti la cantina La Sala a San Casciano Val di Pesa, poco lontano dalla propria azienda. Si creò così La Sala del Torriano, che oggi conta su 34 ettari vitati a conduzione biologica, di cui 28 iscritti a Chianti Classico, per un totale di 50.000 bottiglie prodotte in media all'anno. Da un vigneto a corpo unico di 1,5 ettari posto a 310 metri s.l.m. su suolo a galestro, macigno e alberese, si ottiene la Gran Selezione Il Torriano: un Sangiovese in purezza che fermenta da lieviti indigeni, macera per tre settimane e poi matura almeno 24 mesi in una singola botte di rovere francese non tostata da 38 ettolitri. L'annata 2019 ne ha prodotto una versione fresca e saporita, ben ritmata e piacevole, dove frutti di bosco e rovi, erbe aromatiche e note ematiche si alternano in un sorso sapido, di buona acidità, con un cenno lievemente amaricante a contrastare il lato fruttato dolce. **(ns)**



FERGHETTINA

Docg Franciacorta Non Dosato Riserva33

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Azienda Agricola Ferghettina
Proprietà: Roberto Gatti
Enologo: Roberto, Laura e Matteo Gatti

Ferghettina è oggi una delle realtà più significative della Franciacorta. Fondata nel 1991 da Roberto Gatti, è attualmente gestita dai figli Laura e Matteo. 195 gli ettari vitati a biologico (con l'estensione dedicata al Pinot Nero a rappresentare quella più vasta della denominazione), per un totale di 500.000 bottiglie di produzione complessiva. Tutto iniziò da un vigneto nei pressi di Erbusco, il primo acquistato da Roberto Gatti, il cui nome era proprio "Ferghettina" e che ispirò il progetto. Poi sono arrivate le altre acquisizioni di terreni sparsi in diversi punti della Franciacorta, così da ottenere uve diverse fra loro, a seconda delle varie caratteristiche dei suoli. Fra i punti di forza della cantina l'archivio storico dei vini aziendali e l'adozione di bottiglie di forma quadrata (un brevetto della famiglia che permette di avere in una bottiglia da 0,75 un'evoluzione analoga ad una Magnum). Il portafoglio etichette – che comprende anche il Curtefranca bianco e rosso, anche se la cantina è conosciuta per la vendita dello sfuso - è molto ampio: dal Satèn al Rosé, dal "Milledì" all'"Eronero", fino al Pas Dosè Riserva 33 oggetto del nostro assaggio. La versione 2015, che sosta sui lieviti per 84 mesi, profuma di mandorla fresca, ananas, cedro e accenni fumé di sottofondo. In bocca il sorso è articolato e tendenzialmente sottile, dallo sviluppo profondo e sapido e dal finale agrumato. **(fp)**



NOVENTA

Doc Botticino Gobbio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Barbera, Sangiovese, Marzemino, Schiava Gentile
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Azienda Agricola Noventa
Proprietà: Alessandra e Rossella Noventa
Enologo: Carlo Ferrini

Nel variegato scenario enoico del Bel Paese, è ancora possibile trovare alcune zone produttive poco conosciute, ma non per questo meno interessanti. È il caso della piccolissima denominazione bresciana Botticino, per la quale la famiglia Noventa svolge un lavoro di valorizzazione e tutela, soprattutto difendendo un territorio assolutamente particolare. Siamo tra le cave di marmo del Botticino, in provincia di Brescia, un areale boschivo e ancora poco antropizzato, caratterizzato da terreni marnosi e calcarei. Qui Pierangelo Noventa, le figlie Rossella e Alessandra con il marito Cristian e il contributo della nipote Laura, danno vita a una piccola produzione virtuosa. 11 gli ettari a vigneto - suddivisi nei Cru Pià de la Tesa, Gobbio e Colle degli Ulivi - allevati a biologico dal 2011, per un volume complessivo attestato sulle 45.000 bottiglie all'anno, che costituiscono una gamma di vini rossi (da uve Barbera, Sangiovese, Marzemino e Schiava) dall'inconfondibile accento sapido e dalla personalità pronunciata. Il Botticino Gobbio 2019, maturato in tonneau di più passaggi per 24 mesi, è un rosso avvolgente, saporito e ben profilato. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi maturi e alle spezie, con tocchi affumicati, di pietra focaia e liquirizia. In bocca il sorso è polposo ed ampio, dallo sviluppo caratterizzato da una continua sapidità e da un finale che torna piacevolmente fruttato. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS











CECCHI

Docg Chianti Classico Riserva di Famiglia Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracale

Il Chianti Classico Riserva di Famiglia Riserva 2019, maturato per 12 mesi in barrique e tonneau, profuma di frutti rossi maturi, erbe aromatiche, spezie e sottobosco, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è denso ma ben distribuito, sviluppandosi tendenzialmente sapido e terminando con un finale croccante e dai rimandi fruttati. Fondata nel 1893 da Luigi Cecchi, la Casa Vinicola omonima rappresenta oggi uno dei marchi di riferimento dell'enologia toscana e nazionale, esportando i propri prodotti ai quattro angoli del globo. Nel 1961 l'azienda acquista a Castellina in Chianti Villa Cerna - 80 ettari a vigneto, da cui provengono anche le uve del Chianti Classico Riserva di Famiglia - e, sul finire degli anni Ottanta del secolo scorso, parte il progetto aziendale "fattorie", diventando il focus prioritario dell'impresa. Nel 1989 c'è infatti l'acquisto del Castello di Montauto a San Gimignano, a cui si aggiunge, nel 1996, quello della tenuta Val delle Rose in Maremma. Nel 2000 arriva l'acquisizione della Tenuta Alzatura a Montefalco e, nel 2015, quella di Villa Rosa, ancora nell'areale della Unità Geografica Aggiuntiva chiantigiana di Castellina in Chianti. Un percorso enoico che attualmente è ancora il fiore all'occhiello della cantina imbottigliatrice, da cui esce una produzione complessiva di 8.500.000 bottiglie, condotta oggi dai figli di Luigi, Andrea e Cesare Cecchi. **(fp)**



IL POLLENZA

Marche Igt Rosso Il Pollenza

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Il Pollenza
Proprietà: Conte Aldo Brachetti Peretti
Enologo: Carlo Ferrini

Il Pollenza, vino iconico dell'azienda Il Pollenza del conte Aldo Brachetti Peretti, "è come Ibrahimovic: ha struttura ed eleganza". Il paragone con il grande attaccante del Milan che ha appena detto addio al calcio viene dal giornalista enogastronomico Daniele Cernilli che, assieme all'enologo dell'azienda, Carlo Ferrini, ha condotto, presso il palazzo dei Conti Brachetti Peretti a Roma, la degustazione di sei annate de Il Pollenza, più il campione di botte 2019. Il conte Aldo ha ricordato di essere diventato imprenditore del vino grazie all'indimenticato enologo Giacomo Tachis "e di non essersene mai pentito". Il Pollenza, blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, nasce appunto da un'idea di Tachis il quale, ricordando che furono i Romani a trasportare e piantare le viti in Francia, riteneva che l'importazione di vitigni francesi in Italia si potesse considerare una restituzione. Il Pollenza viene da uve vendemmiate a mano e vinificate in vasche separate. Segue la maturazione in tonneaux di rovere francese per 15 mesi e l'affinamento in bottiglia per un tempo mai inferiore a 24 mesi. Nella calda annata 2016 Il Pollenza ha trovato un'ottima espressione. Il colore è un rubino intenso. Al naso si avvertono frutti di bosco con note speziate, di vaniglia soprattutto, e ciliegia scura. Al palato è corposo ed elegante. Perfetto con cacciagione o selvaggina, e carni a cottura lenta. **(Cristina Latessa)**



CAMILUCCI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Anthologie Blanc

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 31,50
Azienda: Camilucci Società Agricola
Proprietà: Stefano Camilucci
Enologo: Jean Pierre Valade

L'azienda di proprietà di Stefano Camilucci sorge nel comprensorio di Paderno Franciacorta ed è nata nel 1990. Oggi, dispone di diciotto ettari a vigneto, per una produzione complessiva che si attesta sulle 130.000 bottiglie annue. Fa parte di quella nutrita schiera di piccoli produttori che proprio in quegli anni ha contribuito al lancio nazionale della denominazione bresciana (il Consorzio di Tutela del Franciacorta nasce anch'esso proprio nel 1990), che attualmente copre un ruolo fondamentale e ormai riconosciuto nella spumantistica nazionale. Il Franciacorta Dosaggio Zero Anthologie Blanc è un Blanc de Blancs, cioè uno spumante da sole uve Chardonnay ottenuto senza l'aggiunta di zuccheri al vino. Il nome del vino evoca l'antico significato del termine "antologia" (dal greco □νθος "fiore" e λέγω "raccolgo") e vuole mettere in evidenza, da un lato, che si tratta di un vino ottenuto da mosto fiore (il primo e più fine e pulito che esce dalla spremitura) e, dall'altro, che arriva da una rigorosa selezione delle uve in fase di raccolta. La versione 2018 ha riposato sui suoi lieviti per un minimo di trenta mesi ed è caratterizzata da profumi definiti, che mettono in fila frutta gialla matura, scorza di limone, pan-brioche e tocchi leggeri di erbe aromatiche. In bocca, il sorso è solido e articolato, con carbonica ben dosato, sviluppo croccante e finale ampio e sapido, dai ritorni agrumati. **(fp)**



TOLAINI

Toscana Igt Cabernet Franc Perlui

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 600
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Tolaini Società Agricola
Proprietà: Lia Tolaini Banville
Enologo: Francesco Rosi

PerLui 2018 è il vino che Lia Tolaini ha dedicato a suo padre Pier Luigi "Louie" ed è ottenuto dal vitigno preferito dal fondatore dell'omonima azienda chiantigiana, a 25 anni dalla sua nascita. Si tratta di un Cabernet Franc in purezza vinificato e successivamente affinato in barrique nuove per 24 mesi. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi maturi, con lampi erbacei e cenni di cioccolato e vaniglia. In bocca, il sorso è voluttuoso e polposo, dal tratto morbido e dolce, e termina con una piacevole nota balsamica. Nel 1998 Pier Luigi Tolaini, italiano di origine ma affermatosi come imprenditore in Canada, torna in patria per dedicarsi ad una nuova sfida, questa volta con il vino. C'è in questa avventura tutto il sapore di quella volontà d'impresa nella propria terra d'origine, che gli italiani cresciuti professionalmente in giro per il mondo hanno dentro e che spesso finiscono per realizzare. Oggi a condurre questa realtà significativa, 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie, inserita nella Unità Geografica Aggiuntiva chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, c'è la figlia Lia che, oltre alla conversione in biologico, ha spostato il focus produttivo anche sul Sangiovese (il primo Chianti Classico arriva nel 2008) e sta tracciando un percorso interessante, con vini di convincente impostazione aromatica, con maturità del frutto e dolcezza del sorso protagonisti. **(fp)**

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



FRATELLI BERLUCCHI

Docg Franciacorta Brut Nature Freccianera

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Berlucchi
Proprietà: fratelli Berlucchi
Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

Questo Freccianera Nature 2018 porta con sé i profumi dolci e rotondi della frutta gialla matura, come quella del melone, della pesca e del mango, con il tocco bianco e delicato della mandorla e la sontuosità elegante della crema chantilly, dando così spazio in prevalenza allo Chardonnay a livello olfattivo. Una certa dolcezza permane anche in bocca, enfatizzata dalla spiccata cremosità del sorso, mentre si fa poi avanti un deciso carattere sapido, sia iodato che minerale, che questa volta porta in rilievo toni floreali e di piccoli frutti di bosco tipici del Pinot Nero. La versione Nature è solo uno dei tasselli che compongono la linea Freccianera dei Fratelli Berlucchi: ci sono infatti anche il Brut, il Rosé, il Satèn e la Versione Alata, che si accompagnano alle due Riserve - Brut e Zero - di Casa delle Colonne, al Brut 25 e un paio di Curtefranca. Una decina di etichette che nascono dall'esperienza di una storia centenaria, iniziata ai tempi di Cavour con il giovane Francesco Berlucchi, che si prende cura della tenuta di Ignazio de Terzi Lana dopo la sua decisione di dedicarsi alla politica. Dal matrimonio di Francesco Berlucchi nascono due figli - Ignazio e Antonio: i discendenti del primo daranno vita alla Guido Berlucchi, la progenie del secondo porteranno avanti l'azienda fondata dai genitori nel 1927 e che oggi conta su 70 ettari di vigna fra Borgonato e Cortefranca e un'antica cantina affrescata.

(ns)



PODERE SAN CRISTOFORO

Toscana Igt Petit Verdot Amphora Maris

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 600
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Podere San Cristoforo S. Agricola
Proprietà: Lorenzo Zonin
Enologo: Lorenzo Zonin, Niccolò Matteucci

Sono le colline maremmane di Gavorrano, ricche di scheletro e di argille, quelle che ospitano i vigneti - 17 ettari - di Podere San Cristoforo, che dal 2000 è di proprietà di Lorenzo Zonin (proprietario anche dell'Abbazia Monte Oliveto a San Gimignano). Le varietà principali allevate con tecniche biodinamiche sono il Sangiovese, il Petit Verdot, il Syrah, il Vermentino e il Trebbiano, da cui si ottengono 60.000 bottiglie complessive. Vini prodotti con modalità talvolta davvero originali, capaci di non lasciare mai indifferenti. Regole semplici, a ben guardare, praticate spesso da secoli, il cui risultato è una gamma di etichette generose e di forte personalità. L'Amphora Maris, è senz'altro il vino più singolare dell'azienda e mette assieme l'invecchiamento sott'acqua - oggi pratica particolarmente di moda - e la maturazione, dalla storia millenaria, in anfora. Dopo la fermentazione con lieviti indigeni, il vino viene prima affinato in barrique per 10 mesi e poi travasato in piccole anfore artigianali di terracotta (che saranno anche le "bottiglie" finali destinate ai consumatori), immerse successivamente in mare ad una profondità di 30 metri, dove restano per un anno. La versione 2020 possiede profumi di frutta rossa matura, rossa e nera, con tocchi speziati e leggeri toni âgé. In bocca il sorso è ricco e polposo, dallo sviluppo avvolgente e dal finale intenso, ancora su ritorni fruttati maturi.

(fp)

ZOOM



LATTERIA VALTORTA, FORMAI DE MUT

VIA ROMA, 10 - VALTORTA (BG)
Tel: +39 0345 87770
Sito Web: www.latteriavaltorta.it

Valtorta è un piccolo centro della Valle Brembana. La Latteria Sociale nasce nel 1954 per superare le criticità della latteria turnaria (si differenzia dalle latterie sociali in quanto non acquista il latte ma effettua un servizio di lavorazione per conto dei soci) e raccoglie un gruppo di produttori che ha contribuito alla valorizzazione e alla tutela degli storici formaggi della valle: l'Agrì, lo Stracchino all'antica delle Valli Orobiche, il Fiurì, il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop. Il Formai de Mut (ossia "formaggio di montagna") è un formaggio a latte crudo e a pasta semicotta, di forma cilindrica, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. La crosta è sottile, compatta, di colore giallo paglierino tendente al grigio con la stagionatura e la pasta è compatta, elastica, di colore avorio leggermente paglierino. Maturato per un minimo 45 giorni (ma può essere protratta oltre l'anno) ha sapore delicato, fragrante, poco salato, non piccante, con aroma caratteristico.

RISTORANTE



CANTINE CATTANEO

VIA VICINALE DELLA MADONNETTA, 1 - SESTRI LEVANTE (GE)
Tel: +39 0185 487431
Sito Web: www.cantinecattaneo.it

Cantine Cattaneo è una realtà saldamente radicata nella terra che la ospita: le colline poco fuori Sestri Levante. I coniugi Nadia Massucco e Enrico Bo hanno trasformato un antico cascinale in un ristorante dove si entra a contatto con un'autenticità rara, a partire da materie prime coltivate in loco (nell'orto dell'azienda agricola di proprietà) o reperite tra gli allevatori della valle e i pescatori della costa, coniugando, ad una stagionalità esaltata, sapienza artigianale e tecniche moderne con delicata sensibilità. La cucina dello chef Enrico ha solide basi tecniche e, talvolta, incontra influenze asiatiche, ma non perdendo mai di vista il legame con la Liguria. I piatti riflettono questa filosofia come nell'anguilla su brace d'ulivo, con brodo di erbe; o nel plin di prebugiun, ricotta di Cabanne, parmigiano; o nel raviolo, limone, olio evo, pinoli, mandorle, solo per fare alcuni esempi. Dalla cantina, la proposta è articolata tra vini di nicchia e quelli dei grandi nomi dell'enologia italiana.



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: © Ferghettina

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