N. 275

DAL 10 AL 16 SETTEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 275 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 SETTEMBRE 2023

Castello di Montepò
Duca di Salaparuta
Tenuta Tre Gemme
Cà Maiol
Masseria Altemura
Celestino Pecci
Tenute Mannino
Le Colture
Mastrojanni
Pietro Caciorgna
Cantina del Notaio
Bottega
Lunae Bosoni
Lungarotti

Zoom: Cosmo di Russo, Olive Itrana
Ristorante: Osteria Fraschetta Trinca - Frascati (RM)

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO DI MONTEPÒ

Toscana Igt Rosato JeT

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 19.340
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società JBS
Proprietà: famiglia Jacopo Biondi Santi
Enologo: Jacopo Biondi Santi

La Tenuta di Montepò conta su 50 ettari a vigneto e si trova nel cuore della Maremma. Si tratta della proprietà di Jacopo Biondi Santi che l'ha acquistata all'inizio del Nuovo Millennio. A caratterizzare questo progetto enologico è il Sangiovese BBS11, clone omologato e di proprietà esclusiva della famiglia Biondi Santi, che occupa il 70% dei suoli vitati di Montepò, mentre nel restante 30% si coltivano solo due varietà, anch'esse a bacca rossa: gli internazionali Cabernet Sauvignon e Merlot. Il rosato JeT è ottenuto da Sangiovese in purezza vinificato in bianco. La versione 2022 possiede profumi che rimandano ai frutti gialli maturi, al melograno e a qualche cenno di cipria; in bocca, il sorso è succoso tendenzialmente sapido e dal finale fragrante. La produzione del rosato per la famiglia Biondi Santi ha una storia lunga: si è sempre prodotta al Greppo una piccola quantità di questa tipologia per il consumo casalingo e Franco Biondi Santi, solo a partire dal 2006, volle includerlo nel portafoglio delle etichette aziendali, con l'annata 2004. Questa tradizione è ripresa dal figlio Jacopo Biondi Santi, che, con il suo JeT (prima annata 2018), riannoda un filo delle vicende di questa dinastia enoica del Bel Paese. La forza della famiglia è simbolicamente evocata anche nel nome del rosato del Castello di Montepò, che mette insieme le iniziali di Jacopo Biondi Santi e di suo figlio Tancredi. **(fp)**



DUCA DI SALAPARUTA

Doc Etna Rosso Lavico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 38.985
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cantine Duca di Salaparuta
Proprietà: Illva Saronno Holding
Enologo: Salvatore Tomasello

Duca di Salaparuta non è solo Casteldaccia dal 1824 e Marsala dal 1833 con Florio, ma è anche Etna, con la Tenuta di Vajasindi in frazione Passopisciaro a Castiglione di Sicilia. Qui coltiva 21 ettari di vigneto suddivisi in due terrazzamenti: uno a 700 metri e l'altro a 620 metri sul livello del mare. I terreni sono ovviamente vulcanici e porosi (e quindi drenanti), che con il micro-clima montano contribuiscono ad una buona salubrità ed equilibrio delle piante: da qui il focus aziendale a intervenire il meno possibile in vigna e attuare un'agricoltura semplice e il più possibile sostenibile. Le vigne sono tipicamente piantante ad alberello con viti di Nerello Mascalese e Pinot Nero (raccogliendo la sfida lanciata in tempi non sospetti da Giacomo Tachis), quest'ultimo sia vinificato purezza che spumantizzato, dando vita rispettivamente al Nawàri e al Duca Nero. Di produzione recente, invece, è il Catarratto Lavico, prima annata 2022, che si accompagna al fratello maggiore, il Nerello Mascalese Lavico. La fermentazione si svolge in acciaio, mentre la maturazione avviene per 12 mesi fra vasche di cemento e barrique di rovere francese. Il risultato per l'annata 2022 è un vino profumato di piccoli frutti rossi, di fiori di rosmarino ed erbe aromatiche gentili, note balsamiche fresche che caratterizzano il sorso dalla trama fitta, calda e sapida, e che lasciano il posto alla dolcezza fruttata nel finale. **(ns)**



TENUTA TRE GEMME

Colline Pescaresi Igt Bianco Renascenzia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pecorino, Riesling
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tenuta Tre Gemme
Proprietà: Carla Rita e Anna Perrucci
Enologo: Marco Mascellani

L'azienda delle sorelle Carla e Anna Perrucci sta da poco (2018) percorrendo un percorso produttivo nell'Abruzzo enoico. Tenuta Tre Gemme si estende su complessivi 70 ettari a vigneto di proprietà, tra i due comuni di Catignano e Civitaquana, in provincia di Pescara nell'area della Terra dei Vestini. Due gli appezzamenti principali: uno da 45 ettari – dove ha sede la cantina - e il secondo da 25, con i vigneti piantati in età diverse, i più vecchi coltivati a pergola abruzzese con i ceppi di oltre 40 anni di età. Le varietà allevate sono in prevalenza quelle locali (Montepulciano, Pecorino, Passerina) ma non mancano anche altri vitigni come il Pinot Grigio, il Pinot Bianco e gli internazionali più comuni e una piccola vigna di Riesling impiantata sotto il Gran Sasso oltre 35 anni fa. Ampio il portafoglio etichette che comprende le linee "Renascenzia" (con i vini di punta aziendali), "Don Rocco" (dedicata al fondatore dell'azienda Rocco Perrucci), "Tenuta Tre Gemme" e "Maggiocondolo". Ottenuto da uve coltivate in regime di agricoltura biologica, vinificate in barrique ed affinate in anfora, il bianco Renascenzia 2020 profuma di frutta gialla, pesche e nespole in particole, fiori di lavanda, spezie e camomilla. Fresco, vellutato e ben distribuito al palato, possiede sorso dalla vitale acidità a spingere un bel frutto maturo fino ad un finale dove si fanno largo nitidi sentori agrumati. **(are)**



CÀ MAIOL

Dop Lugana Prestige

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 460.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cà Maiol Società Agricola
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Andrea Bettoli

Il Lugana Prestige ottenuto da Turbiana in purezza sosta sui suoi lieviti in acciaio per qualche mese prima dell'imbottigliamento. La versione 2022 è caratterizzata da aromi di mela e frutti tropicali maturi, con tocchi agrumati e leggermente speziati. Vino fresco e delicato, ha sorso sapido sviluppo tendenzialmente agile e finale piacevolmente ammandorlato. Cà Maiol, azienda fondata sulla riva bresciana del Garda da Walter Contato nel 1967 e nota in precedenza come "Provenza", è confluita nel Gruppo Vinicolo veneto Santa Margherita della famiglia Marzotto, che rappresenta una delle realtà più significative del panorama enoico italiano. L'azienda di Desenzano del Garda conta oggi su 110 ettari a vigneto, tra Valtènesi e Lugana, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie, perseguendo, evidentemente, gli stessi obbiettivi che ne hanno già fatto una delle realtà produttive più conosciute dell'areale delle due denominazioni. Il ricco portafoglio etichette aziendale è diviso tra linea "Classica" (3 referenze: Lugana, Chiaretto e "Giomé", blend a base di Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese) e linea "Selezione" (10 referenze: Lugana "Prestige", Lugana "Molin", Lugana Riserva "Fabio Concato", Valtènesi "Roseri", Valtènesi "Negresco", Valtènesi Riserva "Fabio Concato", Brut "Sebastian", Brut Rosé "Sebastian", Metodo Classico e "Soldorè e il passito dolce ottenuto da Turbiana in purezza). **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









MASSERIA ALTEMURA

Salento Igt Falanghina

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Masseria Altemura
Proprietà: famiglia Zonin
Enologo: Antonio Cavallo

La Masseria Altemura e la dependance pugliese del Gruppo Zonin 1821, acquisita nel 2000. La Tenuta, che si fonde con la struttura di una antica masseria edificata durante la dominazione Aragonese ed oggi completamente restaurata, si trova nella penisola salentina, una scelta non casuale, ma dettata dall'interesse verso un territorio ancora dalle potenzialità non del tutto svelate e capace, di offrire declinazioni enoiche interessanti, in grado di emergere anche sui mercati internazionali. Un progetto che si fonda su solide basi, rappresentate da oltre 300 ettari aziendali complessivi, 150 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 400.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte, sia bianche che rosse, sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere squisitamente mediterraneo: dall'immancabile Primitivo all'Aglianico e al Fiano, dal Negroamaro alla Falanghina (quest'ultimi vitigni anche spumantizzati), un mix al quale si aggiungono anche uve internazionali, a queste latitudini particolarmente espressive. Affinata per tre mesi in acciaio ila Falanghina 2022 si svela di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profuma di fiori bianchi, albicocca e pesca mature, con tocchi leggermente agrumati. In bocca, il sorso è lieve, morbido e sapido, dallo sviluppo polposo e continuo e dal finale ancora su toni agrumati rinfrescanti.

(fp)



CELESTINO PECCI

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Carro

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.333
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Azienda Agraria Pecci Celestino
Proprietà: Celestino Pecci
Enologo: Tiziana e Celestino Pecci

L'azienda di Montalcino Celestino Pecci, che porta il nome del suo fondatore, nacque nel 1968 ed oggi a guidarla troviamo anche sua figlia Tiziana. Si tratta di una delle tante realtà produttive a carattere familiare che contraddistinguono il territorio, capaci nel corso del tempo di costruirsi un redditizio futuro, grazie ad uno dei vini più popolari al mondo. Siamo nella parte della denominazione del Brunello di Montalcino non lontana da Buonconvento (ovvero quella che guarda a nord). Qui sorgono i 10 ettari a vigneto aziendali da cui si ricavano classicamente il Rosso di Montalcino, il Brunello di Montalcino, il Brunello di Montalcino selezione "Poggio al Carro", affinato in legno per 40 mesi, il Brunello di Montalcino Riserva e il rosso "Celestino", invecchiato in barrique per un anno, tutti ottenuti da uve Sangiovese in purezza. Lo stile dei vini a marchio Celestino Pecci è tendenzialmente classico e parte da macerazioni medio-lunghe a cui si affiancano maturazioni prevalentemente effettuate in legno grande, privilegiando ricchezza strutturale e maturità fruttata. Il Brunello di Montalcino Poggio al Carro 2018 rispecchia a pieno quest'impostazione, proponendo al naso un rigoglioso fruttato maturo con tocchi di cioccolato, erbe aromatiche, tabacco e spezie. In bocca, il sorso è polposo, pieno e tendenzialmente saporito, dallo sviluppo solido e articolato e dal finale ampio e persistente.

(fp)



LE COLTURE

Vino Frizzante Rifermentato Incalmo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Le Colture
Proprietà: famiglia Ruggeri
Enologo: Cristian Agostinetto, Marzio Pol

Le Colture è una storica azienda agricola di Santo Stefano di Valdobbiadene, guidata dalla famiglia Ruggeri, che nei suoi 40 anni di storia ha raggiunto un alto profilo qualitativo in tutte le denominazioni: Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, Conegliano Valdobbiadene DOCG e Prosecco DOC. Incalmo è il vino firmato dalla seconda generazione della famiglia Ruggeri, una "chicca" in edizione limitata capace di recuperare l'arte antica di produzione dei vini frizzanti, "esaltata dal patrimonio conoscitivo, culturale e tecnologico di oggi" - ha spiegato Alberto Ruggeri in occasione di una degustazione dei vini top aziendali svoltasi al ristorante Archimede Sant'Eustachio a Roma. Alberto, con le sorelle Silvia e Veronica, rappresenta appunto la nuova generazione sulle orme di papà Cesare che cura e coordina il lavoro in vigna. "In Incalmo non compare la parola prosecco - ha spiegato Alberto Ruggeri - perché usiamo sia uve della zona collinare di Conegliano Valdobbiadene che del Montello. Il nome del vino in dialetto veneto significa "innesto", perché mette insieme queste uve e due generazioni, oltre a rappresentare la connessione tra la vite e l'uomo espressa nell'etichetta". Nel bicchiere ha un perlage fine, al naso si riconosce la crosta di pane, gli agrumi, la mandorla bianca. Al palato lascia gran piacevolezza e freschezza. Ideale l'abbinamento con formaggi e salumi come la soppressa veneta.

(Cristina Latessa)



TENUTE MANNINO

Doc Etna Rosso Placo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenute Mannino di Plachi
Proprietà: Giuseppe Mannino
Enologo: Giuseppe Gangeni

Tenute Mannino è una realtà produttiva etnea che comprende la Tenuta del Gelso (che ospita la produzione olivicola e agrumicola aziendale), Pietra Marina (incastonata nel cuore di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna a 550-600 metri sul livello del mare, dove si coltivano le varietà a bacca rossa) e Le Sciarelle (posta a 450 metri sul livello del mare nei pressi di Viagrande sul versante Sud-Est dell'Etna, dove si concentra la produzione di uve a bacca bianca Carricante e Catarratto), per un totale di 10 ettari a vigneto coltivati sul vulcano, per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie. A condurre questo progetto, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, ci sono Giuseppe Mannino - presidente del Consorzio Vini Etna Doc nel decennio 2008/2018 - e suo figlio Giorgio. Nel portafoglio etichette troviamo un Carricante e un Nerello Mascalese in purezza, l'Etna rosato "Arì", l'Etna bianco "Aurantica", lo spumate rosato e il Brut "Caterina di Plachi", l'Etna rosso "Vasadonna", l'Etna rosso Riserva "Placo" e l'Etna rosso "Placo". Quest'ultimo, nella versione 2020 maturata per 24 mesi in tonneau e legno grande, possiede profumi ben centrati di piccoli frutti rossi e fiori di ginestra, con rimandi alla pietra focaia e cenni affumicati e speziati; in bocca, il sorso è lieve, profondo e ben profilato, dallo sviluppo succoso e sapido e dal finale intenso su toni agrumati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











MASTROJANNI

Toscana Igt Ciliegiolo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: Società Mastrojanni
Proprietà: Francesco Illy
Enologo: Maurizio Castelli e Giulia Härri

Non solo Brunello tra i vini prodotti da Mastrojanni. Nel portafoglio etichette aziendale troviamo anche il Ciliegiolo, vitigno toscano di antica coltivazione che ha trovato, specialmente in Maremma, il luogo d'elezione per il suo rilancio, dimostrandosi però - come le sue vicende produttive del passato dimostrano - a suo agio anche a queste latitudini. La versione 2020, maturata in legno per 8 mesi, profuma di ciliegia matura e confettura di mirtillo. In bocca, il sorso è morbido e dolce, dai tannini soffici e dal finale piacevolmente sapido. La cantina Mastrojanni venne fondata dall'avvocato Gabriele Mastrojanni che rilevò le tenute di San Pio e Loreto, nel 1975. L'azienda, posta nella sottozona di Castelnuovo dell'Abate, affacciata sulla valle che divide Montalcino da Rocca d'Orcia, è riuscita, da allora, a scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, grazie ad etichette, uscite agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, riconosciute da subito sopra la media. Oggi, è costituita da 39 gli ettari a vigneto di proprietà per una produzione di 160.000 bottiglie, con i Brunello ottenuti dai vigneti Schiena d'Asino (a prevalenza sabbiosa) e Loreto (a prevalenza tufacea), a rappresentarne le punte di diamante. Dal 2008, Mastrojanni era passata al Gruppo Illy, ma, alla fine del 2022, la cantina è stata rilevata per intero da Francesco Illy, già produttore di Brunello con Podere Le Ripi. **(fp)**



PIETRO CACIORGNA

Doc Etna Bianco Guardoilvento

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante, Inzolia, Minnella, Catarratto
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Pietro Caciorgna
Proprietà: Pietro Caciorgna
Enologo: Pietro Caciorgna

Il nome "Guardoilvento" è un piccolo prestito letterario che Paolo Caciorgna ha preso dal titolo del primo romanzo di Francesco Antonelli. Un riferimento perfetto alla vite che si fa cullare, sanificare, attraversare e alle volte anche tramortire dal vento e dal suo movimento, talvolta dolce - talvolta violento. Movimento che sull'Etna la pianta affronta nella solitudine della sua coltivazione ad alberello, diffusissima anche nei vigneti di Paolo Caciorgna, vignaiolo a Casole d'Elsa e consulente enologo di origini marchigiane, che approda sul vulcano siciliano grazie all'amico Marco de Grazia, nome noto su quelle pendici. Un incontro a Randazzo nel 2006 lascia Caciorgna affascinato a tal punto da investire subito su quelle terre nere con una prima vigna a Contrada Marchesa (Passopisciaro), poi una seconda a Bocca d'Orzo (Randazzo) e infine una terza a Contrada Santo Spirito (Castiglione di Sicilia). Nasce così il N*Anticchia, segue il Ciaurìa e infine il Guardoilvento, tutti rossi, da buon chiantigiano. Inizialmente non vinifica la poca uva bianca che possiede, ma gradualmente cambia idea e dopo vari tentativi si convince: nel 2018 arriva la versione bianca di Guardoilvento. Intensamente floreale nei profumi, con la dolcezza dei frutti a polpa bianca, la balsamicità delle erbe aromatiche, l'acidità degli agrumi e un tocco sassoso, la versione 2022 traduce fedelmente al sorso i suggerimenti olfattivi. **(ns)**



CANTINA DEL NOTAIO

Basilicata Igt Primitivo La Procura

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Cantine del Notaio Soc. Agricola
Proprietà: Gerardo Giuratrabocchetti
Enologo: Gerardo Giuratrabocchetti

Questa etichetta, La Procura, rappresenta una novità nella gamma di Cantina del Notaio, storico produttore della Basilicata, famoso soprattutto per gli straordinari vini a base di uve Aglianico. L'obiettivo? Realizzare un vino, Primitivo in purezza, elegante, in cui freschezza e carattere riescono a bilanciarsi in modo tale da invitare chi assaggia ad un nuovo sorso. Raccolta delle uve grappolo per grappolo, in più passaggi, vinificazione separata delle stesse, assemblaggio e affinamento, prima in barriques nuove per circa 12 mesi e quindi in acciaio per cinque mesi, sono il segreto di questo vino. Il risultato è un Primitivo che si palesa nel calice con una veste brillante color rubino intenso, tendente al porpora. Il naso è intenso, elegante, con piacevoli note di frutti rossi e neri, amarena, lampone, mora, eleganti sentori floreali, di rosa, balsamici e, ancora, note di prugna, liquirizia, cioccolato e spezie dolci, per una complessità veramente notevole. L'ingresso in bocca è freschissimo, con un tannino che emerge progressivamente con tutto il suo carattere, ben integrato ed in perfetto equilibrio con la morbidezza. Il sorso risulta, sin da subito, piacevole e complesso, con un finale lungo, elegante, avvolgente, su fresche note balsamiche, di frutti rossi e liquirizia. Questo vino, che affascina e sorprende, risulta perfetto in abbinamento con carni rosse alla brace e agnello e capretto al forno. **(Paolo Lauria)**



BOTTEGA

Spumante Extra Dry Bottega Star

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Glera
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 23,50
Azienda: Bottega SpA
Proprietà: famiglia Bottega
Enologo: Guglielmo Pasqualin, Fabrizio Dorigo, Andrea Agostinelli

La bottiglia dello Spumante Bottega Star riproduce sulla sua superficie una costellazione. Lo sfondo blu mette in risalto le stelle che brillano, grazie alla lampadina al led posta alla base della stessa bottiglia e azionabile tramite un semplice interruttore. Ottenuto da un blend di uve provenienti da Lombardia e Veneto, profuma di fiori e frutti bianchi con tocchi di crosta pane e lievito; in bocca, il sorso è immediatamente piacevole e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale non privo di sapidità. L'azienda Bottega, guidata da Barbara, Sandro e Stefano Bottega, è al tempo stesso cantina e distilleria. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione Distilleria Bottega, ha sede a Bibano di Godega, e produce grappe a marchio Alexander e Bottega, vini e liquori, tra cui si distinguono le selezioni di mono-vitigni e i distillati maturati in barrique, con core business enoico incentrato sul Prosecco. L'azienda, inoltre, gestisce due cantine in Valpolicella (Cantina di Valgatara) e a Montalcino (Tenuta Domus Vitae), dove nascono Amarone, Ripasso e Brunello. Bottega, che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A., distribuisce i propri prodotti in oltre 120 paesi nel mondo, rappresentando un non piccolo polo vitivinicolo dal solido impatto commerciale, valorizzando anche gli elementi che vanno al di là del vino stesso, per esempio, attraverso un accurato studio del proprio packaging. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



LUNAE BOSONI

Liguria di Levante Igt Vermentino Nero

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino Nero
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Cantine Lvnae
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Presente soltanto nei territori del Candia dei Colli Apuani, in Lunigiana e sui Colli di Luni il Vermentino Nero non ha alcuna parentela genetica con il Vermentino Bianco e il nome, probabilmente, è dovuto alla somiglianza della foglia dei due vitigni. È un vitigno molto produttivo dagli acini mediamente grossi, che si traducono in vini dal colore delicato e bassa forza tannica. La sua decisa acidità origina vini freschi e beverini, che, in tempi di riscaldamento climatico, possono dire decisamente la loro. La versione 2022 prodotta da Lunae Bosoni, maturata in legno grande per 6 mesi, profuma di viola, rosa e piccoli frutti rossi con tocchi speziati. In bocca, il sorso è vivace, dallo sviluppo croccante e dal finale ammandorlato. Cantine Lunae si trova a Ortonovo, nell'area dei Colli di Luni. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta su 80 ettari a vigneto e su una rete di oltre 100 piccoli conferitori, per una produzione di 550.000 bottiglie. Un'azienda di stampo familiare quella dei Bosoni, che valorizzare una zona dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato sotto ai riflettori, giovandosi, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione come il Vermentino Nero e la Pollera. **(fp)**



LUNGAROTTI

Doc Torgiano Chardonnay Aurente

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Lungarotti Società Agricola
Proprietà: famiglia Lungarotti
Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

L'Aurente nel 1999 prese il posto dello Chardonnay I Palazzi, uno dei primi in Italia ad essere vinificato in legno fin dal 1982. Il nuovo nome voleva (e vuole) rimarcare il carattere dorato del vino, che in effetti si ritrova sia nel suo colore che nella sua struttura. Morbido e glicerico fin dal nostro approccio esterno, profuma intensamente di ananas, melone giallo, biancospino e vaniglia, con un lieve cenno di idrocarburo, che col passare del tempo si fa più marcato. Lo ritroviamo in bocca, che si conferma anche burrosa, speziata e tropicale: calda e salata, si congeda con una piacevole freschezza acida che arieggia la trama densa del sorso, lasciando ricordi di zenzero, pesca e ginestra. Uno Chardonnay (che proviene dalle pendici della collina di Brufa, dove ha sede Lungarotti a Torgiano, zona sud-est di Perugia) fermentato in barrique - dove pure matura per 6 mesi sulle sue fecce fini, messe periodicamente in sospensione - che dimostra come anche in Italia siamo capaci di dosare con cura la vinificazione in legno, nobilitando (anziché svilire) alcuni tratti strutturali di questa uva a bacca bianca francese. Lungarotti può contare su 250 ettari di vigna fra Torgiano e Montefalco - coltivati a Sangiovese, Grechetto, Sagrantino e Trebbiano, oltre che Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Grigio e, appunto, Chardonnay - per una produzione totale di circa 2,5 milioni di bottiglie, suddivise in 29 etichette. **(ns)**

ZOOM

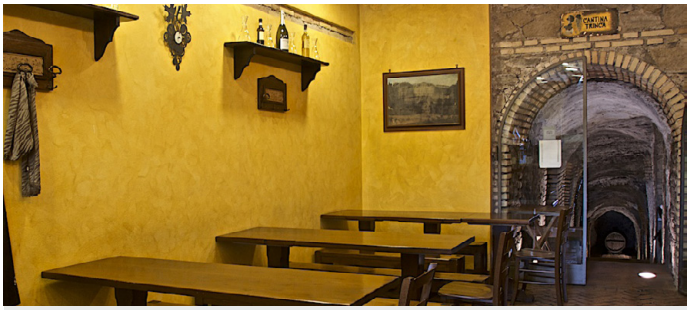


COSMO DI RUSSO, OLIVE ITRANA

VIA ROMA, 106 - GAETA (LT)
Tel: +39 0771 462201
Sito Web: www.cosmodirusso.com

Il principale utilizzo dell'Oliva Itrana Nera, conosciuta anche come Caietana, è in salamoia. Si tratta di un'oliva nera da tavola di dimensioni medie, che viene raccolta a metà di marzo. Entro 12 ore dalla raccolta, viene messa in acqua e sale senza l'aggiunta di alcun conservante e dopo 12 mesi sono pronte per la vendita. Di colore violaceo scuro e consistenza morbida, ha profumo fruttato e vegetale; il sapore è intenso, vinoso con marcate note piacevolmente amarognole. Molto adatta negli antipasti, si sposa ai sughi per pastasciutte, alle guarnizioni di pizze e alle insalate; non può mancare in piatti come la caponata, il baccalà alla partenopea, la pasta alla norma, gli spaghetti alla puttanesca, la tiella di polpo e la tiella di Scarola, dove, durante la cottura, rilascia tutto il suo sapore donando alle pietanze gusto e sapidità. Nel 2008, Cosmo di Russo ha fondato l'azienda agricola omonima, nella zona Rave Revozze di Gaeta, dove viene prodotto ancora oggi anche l'olio extra vergine Cavarossa.

RISTORANTE



OSTERIA FRASCHETTA TRINCA

VIALE BALILLA, 14 - FRASCATI (RM)
Tel: +39 06 94010266
Sito Web: www.osteriafraschettatrinca.it

La Casa Vinicola Trinca fu fondata nel 1947 a Marino. Nel 1980 la Casa Vinicola si trasferisce e nel 1993 apre l'Osteria Fraschetta Trinca a Piazza San Rocco nella capitale dei Castelli romani. L'Osteria Fraschetta Trinca si propone di seguire la tradizione delle prime "fraschette" nate nel territorio dei Castelli romani alla fine dell'800, quando i contadini produttori di vino mettevano una frasca di vite fuori i loro locali, per avvertire gli avventori che era pronto il vino nuovo. Allora ci si portava la merenda da casa, l'oste dava il vino e talvolta offriva una forma di formaggio o un salame o cuoceva delle uova sode. Nel solco di questa tradizione il menu offerto dal locale della famiglia Trinca propone prosciutto crudo, pecorino di Amatrice, salamino viterbese piccante, lonza di Norcia, coppiette, pecorino di Nepi, mozzarella di bufala, melanzane e carciofi grigliati sott'olio, lasagne e polpette fatte in casa, cicoria ripassata in padella, ciambella al vino e crostata di ricotta e more.



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: ©Lorenzo Cicconi Massi - Le Colture

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