N. 276

DAL 17 AL 23 SETTEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 276 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 SETTEMBRE 2023

Tenute dei Ciclopi
Kellerei Bozen
Tenuta del Nicchio
Villa Russiz
Damilano
Barone di Villagrande
Maso Martis
Podere Forte
Cavicchioli
Tenute Gregu
Banfi
Bacio della Luna
Terrazze dell'Etna
Feudi di San Gregorio

Zoom: Meletti, Anisetta Meletti
Ristorante: Sud Ristorante - Quarto (NA)

I VINI DI WINENEWS





TENUTE DEI CICLOPI

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tenute dei Ciclopi Società Agricola
Proprietà: Giordano Lorefice, Riccardo Messina, Giacomo Palazzolo
Enologo: Salvo Foti

Tenute dei Ciclopi sorge a Passopisciaro, nei pressi di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna. Fondata nel 2020 da tre amici, compagni di Università - Giacomo, Giordano e Riccardo e gestita tecnicamente da Salvo Foti, l'enologo che ha rifondato la viticoltura etnea - conta su 7 ettari di vigneti tra i comuni di Randazzo, Castiglione di Sicilia e Milo, dove sono stati per la maggior parte dei casi ripristinati i sistemi di allevamento ad alberello siciliano, là dove nel corso degli anni erano stati eliminati o sostituiti. L'azienda produce attualmente tre vini: Etna Rosso, Etna Bianco e Etna Rosato. Il prossimo novembre faranno, invece, il loro esordio due Cru di Contrada: l'Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2021 e l'Etna Rosso Piede Franco Quota 900 2021, da un vigneto prefillosserico situato all'interno di un cratere spento a 943 metri sul livello del mare, nella zona più alta della Doc Etna. L'Etna Rosato 2022 è ottenuto con il metodo del "Pista e Mutta" (ossia alla pigiatura veloce a al travaso immediato del mosto in contenitori di acciaio inox senza permettere un contatto prolungato con le bucce) ed affina per sei mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. I suoi profumi rimandano al melograno, alla scorza d'arancio e ai fiori di ginestra. In bocca il sorso è sapido, vivace e continuo, congedandosi con un finale segnato da una bella nota salina e tocchi agrumati.

(fp)



KELLEREI BOZEN

Doc Alto Adige Chardonnay Stegher Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantina Produttori Bolzano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stephan Filippi

Sulle colline che circondano Bolzano, su suoli porfirici, crescono i vigneti che danno origine a "Stegher" Chardonnay Riserva Südtirol Alto Adige Adige DOC 2020, uno Chardonnay robusto e al contempo elegante. "Dei nostri tre Chardonnay questo è il più importante" osserva Daniele Galler, responsabile vendita Horeca di Cantina Bolzano, che a Ozio Restaurant a Roma, assieme all'enologo Stephan Filippi, ha presentato le nuove annate della cantina altoatesina. Lo Chardonnay per Cantina Bolzano "rappresenta - sottolinea Galler - il piacere di confrontarsi con i vitigni internazionali, uscire dall'ambito territoriale e riuscire anche a confrontarsi con i grandi Chardonnay italiani". "Stegher" è uno Chardonnay "di quota" prodotto su colline di circa 600 metri sul livello del mare, che non urla ma gioca di eleganza, con un uso abbastanza importante del legno (matura in barrique e tonneau) che accompagna ed esalta il varietale. Nel bicchiere questo Chardonnay presenta un colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Esprime al naso note di frutta secca, ananas, melone e ricordi di vaniglia. Il sapore è fresco e armonico, con piacevoli sensazioni minerali. La vendemmia 2020, come sottolinea l'enologo Filippi, ha favorito una maturazione ideale delle uve che consegna a questo vitigno un buon potenziale di invecchiamento. Si abbina bene a pesce al forno, crostacei, carni bianche e pollame.

(Cristina Latessa)



TENUTA DEL NICCHIO

Toscana Igt Rosso Lodovico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 500,00
Azienda: Tenuta del Nicchio Società Agri.
Proprietà: Lodovico Antinori
Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Dopo aver "inventato" la Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri e aver fondato la Tenuta di Biserno a Bibbona - due operazioni che da sole varrebbero ben più di una vita - Lodovico Antinori continua a guardare al futuro. E mettendo assieme la sua esperienza con le nuove generazioni, non ha rinunciato ad imbarcarsi in una ulteriore avventura enoica. Ecco allora il suo nuovo progetto realizzato insieme alla figlia Sophia: la Tenuta del Nicchio, della quale sono proprietari a Bibbona ma con vigneti anche a Bolgheri. La Tenuta del Nicchio, fondata nel 2020, conta su 12 ettari di vigneti, dalla Bolgherese ai boschi, con 2 ettari vitati a Castagneto Carducci e altrettanti all'ombra della Torre di Donoratico, più altre parcelle in affitto dal Conte Gaddo Della Gherardesca. A seguire questa nuova scommessa i tecnici "di sempre": Helena Lindberg e Michel Rolland, vera e propria garanzia di una continuità qualitativa assai rara. Il Lodovico 2019, Cabernet Franc con un piccolo saldo di Petit Verdot ottenuto dal vigneto omonimo di 6 ettari situato tra Bolgheri e Bibbona nella parcella di "Bellaria", è fermentato in prevalenza in legno e maturato per 16 mesi in barrique nuove e di primo passaggio. I suoi profumi rimandano al ribes, al cedro e alle spezie, con un sottofondo di erbe aromatiche. In bocca, il sorso è sontuoso, avvolgente e intenso, dallo sviluppo serrato e dal finale dai rimandi balsamici.

(fp)



VILLA RUSSIZ

Doc Collio Sauvignon De La Tour

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 4.600
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Villa Russiz
Proprietà: Fondazione Villa Russiz
Enologo: Giorgio Bertossi, Fabijan Muzic

Il Collio Sauvignon De La Tour passa 10 mesi sulle sue fecce prima di essere imbottigliato. La versione 2021 profuma di pesca, sambuco, pompelmo e frutta esotica. In bocca, il sorso è solido, denso e sapido e dallo sviluppo morbido ed avvolgente, che termina in un finale persistente e generoso nei suoi rimandi ancora fruttati. Fu Theodor de La Tour, conte francese trasferitosi nel Collio Friulano dopo il matrimonio con l'austriaca Elvine Ritter, il fondatore nel 1868 di quella che all'inizio era una azienda agricola a scopo caritatevole, i cui proventi sarebbero serviti a sostenere i bambini poveri. Ma a Theodor pare si deva anche la vasta diffusione di alcuni vitigni francesi tra i filari della Venezia Giulia. Fu lui infatti che fece arrivare a Capriva del Friuli dalla sua Francia diverse varietà, tra cui il Sauvignon e lo Chardonnay, usati ancora adesso per i vini della linea che porta il suo nome. Oggi, l'azienda, che per sua volontà è diventata una Fondazione benefica, gestisce ancora una Casa Famiglia per minori in difficoltà. Dal lato vitivinicolo, invece, Villa Russiz rappresenta una delle cantine di riferimento del Collio enoico e conta su 45 ettari a vigneto per una produzione di 220.000 bottiglie. Nel 2019, ha stretto un accordo di distribuzione con Tenute del Cerro Spa, società agricola e vitivinicola del Gruppo Unipol, per la commercializzazione in esclusiva dei suoi vini.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



DAMILANO

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.100
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Damilano Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Alessandro Bonelli

Ha un timbro moderno il Barolo Brunate 2019, che profuma di viola, piccoli frutti rossi maturi, liquirizia, spezie e toni tostati. In bocca, il sorso è pieno e tendenzialmente morbido, dai tannini serrati che scandiscono uno sviluppo avvolgente e che termina in un finale dai rimandi ancora fruttati e tostati. L'attività della cantina inizia nel 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a produrre le prime bottiglie. La proprietà passò poi al genero Giacomo Damilano, che le ha dato l'assetto attuale. La quarta generazione, composta da Paolo, Guido e Mario Damilano è oggi alla guida di cantina e vigneti, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità soprattutto sul piano della cifra stilistica delle etichette aziendali, rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti, per una produzione che sta in media sulle 350.000 bottiglie annue. E se la parte da leone è giocata dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei Cru Cannubi, Brunate, Cerequio, Liste e Raviole, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba), anche il resto dell'articolata gamma delle etichette, che comprende anche Langhe Doc, Barbera d'Asti e due Metodo Classico, possiede una rassicurante costanza qualitativa.

(fp)



BARONE DI VILLAGRANDE

Doc Etna Bianco Superiore

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante, Visparola, Marchesa Bianca, Catarratto, Catarratto Lucido
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Barone di Villagrande Az. Vinicola
Proprietà: Marco Nicolosi Asmundo
Enologo: Marco Nicolosi Asmundo

Da contadini - mandati nei primi del Settecento a Villagrande dal Vescovo di Catania, per trasformare in giardino fertile la nera terra vulcanica di Milo - a Baroni, nominati nel 1727 dal Re di Napoli: è così forte e antico il legame della famiglia Nicolosi Asmundo con le pendici dell'Etna, da arrivare fino ai giorni nostri: con le prime vinificazioni separate fra bianchi e rossi del bisnonno Paolo Nicolosi negli anni Settanta; con la stesura nel 1968 del disciplinare della Doc Etna da parte del padre docente enologo Carlo Nicolosi Asmundo; con l'attuale gestione di Marco Nicolosi Asmundo, che si è preso carico di una storia lunghissima e la sta traghettando attraverso le nuove sfide climatiche con una gestione sostenibile e biologica (dal 1989). Siamo a Milo, quindi: qui - a 700 metri di altezza, fra il mare profondo e la ripida montagna - piove molto più che nel resto della Sicilia e d'inverno le temperature rigide possono mettere paura anche alla vite. D'estate il caldo non eccede e in autunno le escursioni termiche si fanno ben marcate. Siamo sul versante Est del vulcano, vocato per i bianchi che infatti - solo qui - possono fregiarsi della menzione "Superiore". Come il vino di questa etichetta, versione 2022: intensamente profumato di mandorle e ginestra, melone e pesca bianca, ampio e caldo sia al naso che in bocca, dove si distribuisce ricco di polpa glicerica e minerale, fresco e persistente.

(ns)



MASO MARTIS

Doc Trento Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Maso Martis Az. Agricola Biologica
Proprietà: famiglia Stelzer e Giuriali
Enologo: Matteo Ferrari

Il Dosaggio Zero Riserva 2018 è un vino nato nel 2009. Con il Pinot Nero che fermenta in acciaio e lo Chardonnay in barrique, la cuvée così ottenuta sosta successivamente sui suoi lieviti per almeno 36 mesi. I suoi profumi mettono assieme ricordi di cedro candito, frutta gialla matura, crema pasticcera e fragranza di pane tostato. Un'acidità ben calibrata scandisce un sorso pieno, succoso e di bella continuità al palato, che si chiude su note saline e iodate. Maso Martis è senz'altro un'altra perla della spumantistica di montagna trentina che, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte - 10 ettari di vigneto coltivati a biologico per 90.000 bottiglie annue, distribuite su un portafoglio etichette composto da sette spumanti e tre vini fermi - ha saputo conquistarsi in poco più di trenta anni (la cantina è nata nel 1990) un posto ai vertici nella produzione delle bollicine della Regione alpina. Un percorso virtuoso che deve, come si conviene, ad una produzione di vini stilisticamente ben definiti e sempre di esecuzione inappuntabile. Siamo a Martignano, a 450 metri sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer - Antonio, Roberta e le figlie Alessandra e Maddalena - ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto del territorio.

(fp)



PODERE FORTE

Doc Orcia Rosso Petrucci Anfiteatro

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.762
Prezzo allo scaffale: € 209,00
Azienda: Società Agricola Forte
Proprietà: Pasquale Forte
Enologo: Pasquale Forte, Christin Cattaneo

L'Orcia Rosso Petrucci Anfiteatro 2018 profuma di erbe di campo, amarena, spezie e tabacco. In bocca, il sorso è succoso e scorrevole, terminando con una penetrante nota sapida nel ricco finale. Podere Forte nasce nel 1997 per opera di Pasquale Forte, ed oggi conta su 24 ettari a vigneto allevati in biodinamico, per una produzione di 60.000 bottiglie. Si tratta di una realtà capace di costituire un vero e proprio "sistema", in cui natura e uomo si integrano in un contesto in continua evoluzione. I vini dell'azienda di Castiglione d'Orcia sono frutto di una meticolosa zonazione, che ha messo in evidenza precisi appezzamenti da cui si originano dei veri e propri Cru. 6 le etichette fondamentali (più lo spumante Metodo Classico "Ada" da sole uve Sangiovese ed affinato sui suoi lieviti per 60 mesi): l'Igt "Corfiero" (blend a base di Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot - sino alla vendemmia 2020 - e Sangiovese, fermentato e affinato per 16/18 mesi in rovere), l'Igt "Guardiavigna" (Cabernet Franc in purezza, affinato in legno per 18/20 mesi), l'Orcia Doc "Petruccino" (Sangiovese in purezza maturato in legno per 14 mesi), l'Orcia Doc "Petrucci Melo" (Sangiovese in purezza che resta in legno per 22/24 mesi), l'Orcia Doc "Villaggio" (Sangiovese invecchiato in legno per 14/16 mesi) e l'Orcia Doc "Petrucci Anfiteatro" (Sangiovese maturato in legno per 22/24 mesi) protagonista del nostro assaggio.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











CAVICCHIOLI

Doc Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cavicchioli
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Sandro Cavicchioli

Figlio del vigneto omonimo di 5 ettari, quasi sulla riva del fiume Secchia, il Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo finisce sempre per lasciare il segno, restando tra i migliori della categoria. I profumi della versione 2021 sono intensi, incrociando piccoli frutti rossi maturi, fiori e tocchi speziati. In bocca il sorso è agile, vivace e di gran sapore. Cavicchioli - marchio che, dal 1928, è uno dei nomi di prestigio del Lambrusco - fa parte delle aziende del Gruppo Italiano Vini e la sua storia inizia con Umberto Cavicchioli, che trasformò il laboratorio dietro casa in cantina, dove lavorò le uve Lambrusco di Sorbara ricavandone un vino ancora oggi in produzione. Certo, le tecniche non sono più quelle di una volta, ma la qualità del Lambrusco è rimasta la stessa: quella genuina e frizzante delle origini ed oggi l'azienda conta su 90 ettari a vigneto per una produzione che supera i 7.000.000 milioni di bottiglie. Nel territorio di Sorbara, i tra il Secchia e il Panaro, si trovano vigne e strutture agricole. A San Prospero, accanto alla cantina, sorge l'azienda "Due Madonne". A pochi chilometri di distanza, a Staggia, opera la "Forcirola", che lavora Lambrusco Salamino e Grasparossa. Mentre a Bastiglia è situata l'azienda omonima, destinata alle vinificazioni in bianco. A queste si aggiungono "Castel Faglia" in Franciacorta, e la "Francesco Bellei" a Bomporto, entrambe specializzate in Metodo Classico. **(fp)**



TENUTE GREGU

Docg Vermentino di Gallura Superiore Selenu

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Tenute Gregu
Proprietà: famiglia Gregu
Enologo: Angelo Angioi

Da azienda agricola della Costa Dorata della Sardegna, dove allevano il bestiame e coltivano la terra (e per un certo periodo di tempo producono anche vino per il consumo domestico) a cantina di eccellenza del territoritorio. È all'inizio degli Anni Dieci che la famiglia Gregu decide di intraprendere una ulteriore strada: quella della viticoltura attraverso Tenute Gregu. Nel 2011 Antioco e i figli Raffaele e Federico acquistano 50 ettari nelle campagne di Calangianus, in Gallura, un terreno in disfacimento granitico a 500 metri sul livello del mare. E qui, ai piedi del Monte Limbara - tra olivastri e sughereti immersi nella macchia mediterranea - danno vita alla nuova attività con trenta ettari di vigneto dedicati per lo più alle varietà autoctone come Vermentino, Cannonau e Maristella, oltre ai vitigni internazionali, Syrah e Merlot. La prima annata è imbottigliata nel 2014. La filosofia? Si basa sull'ascolto della natura ovvero la valorizzazione del terroir, la riscoperta e l'adattamento della tradizione e la sostenibilità ambientale. In particolare, Selenu è un Vermentino di Gallura Superiore Docg ottenute da uve di Vermentino in purezza raccolte alle prime luci del mattino, fattore che conferisce freschezza al palato. Al naso sprigiona profumi intensi e floreali. In bocca è morbido, lungo e persistente, con note minerali e sentori vegetali. Perfetto come aperitivo o con piatti di pesce. **(Cinzia Meoni)**



BANFI

Doc Rosso di Montalcino Poggio alle Mura

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 53.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Società Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: staff tecnico aziendale

Il castello di Banfi - Poggio alle Mura - è lo scrigno dell'estesa azienda ilcinese della famiglia statunitense dei Mariani. Non solo perché ospita un relais di lusso e un ristorante stellato, o perché è il palco che inaugura la stagione musicale estiva dell'apprezzato Festival Jazz&Wine, ma soprattutto perché ha rappresentato l'apice dell'intenso lavoro di zonazione e di studio clonale iniziato nei primi anni Ottanta. Partito come progetto innovativo per capire la terra che avevano sotto i piedi e da cui costruire una piramide di selezioni della cantina, oggi coinvolge una trentina di ettari, posti fra i 180 e i 220 metri s.l.m. e particolarmente adatti alla coltivazione del Sangiovese, grazie alle argille plioceniche ricche di scheletro e calcare. I primi vigneti vengono piantati nel 1992 e da qui nasce il primo progetto di viticoltura vocata, con la linea Poggio alle Mura e i suoi tre vini: il Brunello nel 1997, il Brunello Riserva dieci anni dopo, nel 2007, e infine il Rosso di Montalcino nel 2010 (senza dimenticare i due cru: la Riserva Poggio all'Oro in produzione dal 1985 e la recentissima Vigna Marrucheto, uscita per la prima volta con l'annata 2017). Assaggiata qualche mese fa in occasione di Red Montalcino 2023, l'annata 2020 del Rosso di Poggio alle Mura ha un sorso materico ma elegante e ben bilanciato, anche nei sapori di caramella al lampone, agrumi rossi, con un tocco floreale finale. **(ns)**



BACIO DELLA LUNA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Società Bacio della Luna Spumanti
Proprietà: Schenk Italia Wineries
Enologo: Alessio Zanardo

Bacio della Luna possiede un ampio e variegato portafoglio etichette tutto all'insegna del Prosecco - dove la Glera è protagonista insieme al Metodo Charmat - lo spumante ormai saldamente al comando dell'export enoico del Bel Paese, che non vede al suo orizzonte alcun segno né di smarrimento né di indebolimento nella sua corsa verso l'"invasione" pressoché mondiale dei mercati. La cantina, acquisita dal gruppo Schenk nel 2011, produce i Docg Cartizze, Prosecco Superiore e Millesimato, i Doc Prosecco Brut e Prosecco Extra Dry, un Prosecco Doc Rosé Millesimato Extra Dry e uno Spumante Doc Metodo Classico. Il Valdobbiadene Prosecco di Cartizze 2022, oggetto del nostro assaggio, appare di un bel giallo paglierino brillante. Un vino dal perlage continuo, che possiede profumi di fiori e frutta bianca matura, con tocchi di crosta di pane e lievito. In bocca, il sorso è subito fragrante, cremoso e continuo, terminando con un finale lungo e tendenzialmente sapido e dai rimandi agrumati. Bacio della Luna - cantina che sorge nei pressi di Vidor e che conta su 25 ettari a vigneto - fa parte dell'universo di Schenk Italian Wineries, che produce oltre 50 milioni di bottiglie di media all'anno. Un volume produttivo che arriva dalle cantine Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, a cui si aggiungono una miriade di marchi che spaziano in ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte. **(fp)**

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



TERRAZZE DELL'ETNA

Doc Etna Rosso Carusu

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Terrazze dell'Etna Trading
Proprietà: famiglia Bevilacqua
Enologo: Riccardo Cotarella

Fra i rossi che produce l'azienda Terrazze sull'Etna, ci sono il Cirneco (Nerello Mascalese in purezza), il Cratere (Nerello Mascalese e Petit Verdot), un Pinot Nero in purezza e infine il Carusu, che significa "giovane" in siciliano, proprio come le piante ad alberello di Nerello Mascalese e Cappuccio che lo compongono, e che non superano i 15/20 anni di età. Dopo 6 mesi di maturazione in acciaio, 6 in tonneaux e 12 in bottiglia, la versione 2019 ha sviluppato intense note balsamiche di sottobosco, accompagnate da piccoli frutti rossi, qualche accenno speziato, di talco e di fiori appassiti. Il sorso ha una buona aderenza, ma appuntita di picchi freschi e sapidi, che lasciano la bocca saporita di frutti di bosco e rovo. Ai vitigni rossi si aggiungono anche il Carricante e lo Chardonnay, che contribuiscono a formare le restanti etichette bianche e gli spumanti, oltre che il patrimonio viticolo aziendale di 36 ettari. Il nome Terrazze dell'Etna si ispira all'intricata rete di muretti a secco che caratterizza il territorio vulcanico e che la famiglia Bevilacqua ha deciso di recuperare, per salvaguardarne la preziosa storia. Nasce proprio così nel 2008 l'azienda a Randazzo: grazie alla passione dell'ingegnere palermitano Nino Bevilacqua per la salvaguardia dell'architettura agricola tradizionale, che fra muretti a secco e palmento ha trovato un appagante sfogo creativo (degno di un vulcano attivo).

(ns)



FEUDI DI SAN GREGORIO

Docg Greco di Tufo Cutizzi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Feudi di San Gregorio Società Agricola
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Pierpaolo Sirch

Feudi di San Gregorio è una vera e propria "ammiraglia" del vino irpino. Impostazione moderna, numeri non confidenziali, ha svolto un ruolo di primo piano nella penetrazione internazionale dei vini tipici della zona, cambiando l'immagine enoica campana, ed irpina in particolare, guardando con prospettiva innovativa, fin dalla sua fondazione nel 1986. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico, 300 ettari di vigneto a biologico per una produzione complessiva di 3.500.000 bottiglie, ha come protagonisti il presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch. Di più, sotto il marchio Tenute Capaldo si è formato un gruppo vitivinicolo che raccoglie varie realtà produttive: Campo alle Comete a Bolgheri; Basilisco nel Vulture; Dubl, la linea di metodo classico da varietà autoctone campane e la compartecipazione friulana nell'azienda Sirch, realtà che condividono l'obiettivo del rispetto del territorio di appartenenza, all'insegna di una costante e significativa qualità. Lontano dall'essere una realtà immobile, la cantina di Sorbo Serpico ha tuttavia cambiato impostazione nella sua storia più recente, sostituendo gli interpreti e rimodulando il suo stile. I bianchi, in particolare, danno la sensazione di una crescente aderenza territoriale. Lo testimonia il Greco di Tufo Cutizzi 2022, dai profumi di erbe di campo e sbuffi balsamici e dalla progressione gustativa sapida, fresca e poco incline ad essere domata.

(fp)

ZOOM



MELETTI, ANISETTA MELETTI

ZONA INDUSTRIALE CAMPOLUNGO - ASCOLI PICENO

Tel: +39 0736 403493
Sito Web: www.meletti.it

L'Anisetta è uno dei classici dell'arte liquoristica italiana. Liquore che deriva dalla distillazione in alambicco discontinuo di semi di anice e altre spezie aromatiche che esaltano la freschezza delle botaniche mediterranee, è ottenuto secondo l'originale ricetta creata nel 1870 dal Cav. Silvio Meletti. Dolce, gradevolissimo, invecchiato per il tempo necessario a far sì che la giovinezza dall'anice distillato fresco lasci spazio all'aromaticità, l'Anisetta Meletti è un liquore trasparente e sincero, rappresentando una tipica specialità marchigiana. La famiglia Meletti custodisce ancora oggi la ricetta originale e garantisce la continuità a questa tradizione. Di eccellente intensità aromatica e dal gusto rotondo e fruttato senza note aggressive, l'Anisetta Meletti è liquore versatile. Appagante se bevuta in purezza, può essere gustata anche on the rocks, con la mosca (3 chicchi di caffè tostato immersi nel bicchierino), ghiacciata, per nobilitare il caffè, per profumare i dolci o arricchire macedonie di frutta.

RISTORANTE



SUD RISTORANTE

VIA SANTI PIETRO E PAOLO, 8 - QUARTO (NA)

Tel: +39 081 0202708
Sito Web: sudristorante.it

Sud Ristorante nasce nel 2009 a Quarto Flegreo in provincia di Napoli nel 2009 per iniziativa di Marianna Vitale e suo marito Pino Esposito, arrivando alla stella Michelin nel 2013, per poi partecipare anche a Masterchef nel 2016. Recentissima, invece, l'apertura del bistrot "MarLimone" a Pozzuoli, dove regnano panini e piatti originalissimi. Le sue pietanze si distinguono per un approccio alla cucina partenopea del tutto personale, dove resta fondamentale il filo conduttore dettato dalla tradizione, ma è altrettanto deciso il tocco innovativo, in alcuni casi un vero e proprio stravolgimento. Il suo piatto-firma è la minestra di mare, che comprende 50 ingredienti tra crostacei, molluschi, pesci, frutta e verdura. Non meno rivoluzionari le linguine con il quinto quarto del calamaro; o la pasta allo stoccafisso, alghe e agrumi; o ancora gli spaghettoni con anemoni di mare; la cheesecake di baccalà al finocchietto su crema di ceci, pomodori confit e buccia di limone e la triglia al cartoccio e colatura d'alici.



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: © Schenk Italian Wineries

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