N. 278

DAL 1 AL 7 OTTOBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 278 - Dal 1 al 7 Ottobre 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 1 AL 7 OTTOMBRE 2023

Pio Cesare
Terre del Marchesato
Ai Palazzi
Hofstätter
Caccia al Piano
Siddùra
Villa Travignoli
Borgo Stajnbech
Ruffino
Malvirà
Baglio del Cristo di Campobello
Farina
Campo al Mare
Maïa Wine

Zoom: Biscottificio Mascolo, Friselle
Ristorante: President - Pompei (NA)

I VINI DI WINENEWS





PIO CESARE

Doc Langhe Sauvignon Blanc

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.920
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: Federica Boffa Pio
Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Boffa Pio

Non solo i grandi rossi contraddistinguono la produzione enoica langarola. Pio Cesare, dall'inizio degli anni '80 del secolo scorso, ha lavorato sulle varietà a bacca bianca, soprattutto internazionali, partendo dal "Piodilei", Chardonnay in purezza. Agli inizi degli anni 2000 l'azienda pianta anche il Sauvignon, che per un primo tempo è entrato nell'uvaggio de "L'Altro" insieme allo Chardonnay, per poi intraprendere un percorso autonomo con il progetto del Langhe Sauvignon. Con la vendemmia 2022 è arrivato infatti il Sauvignon oggetto del nostro assaggio, ottenuto dai vigneti aziendali, posti sul versante settentrionale del "Bricco di Treiso" e da "Bossania" a Trezzo Tinella ad un'altitudine di circa 480 metri. Il vino è fermentato e affinato in parte in acciaio ed in parte in barrique (al 50% di legno nuovo), con il vino, successivamente, lasciato sui lieviti per circa 6 mesi. Il risultato è un bianco dai rimandi aromatici ai frutti tropicali, alle spezie e al burro, con tocchi di erbe aromatiche a rifinitura. In bocca il sorso è solido e strutturato, dallo sviluppo sapido e dal finale balsamico e ancora fruttato. Oggi, a guidare la cantina con sede ad Alba ci sono i discendenti diretti di Pio Boffa, il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che proseguono nella gestione dei 75 ettari a vigneto, da cui si ricava una produzione complessiva di 420.000 bottiglie.

(fp)



TERRE DEL MARCHESATO

Doc Bolgheri Superiore Marchesale

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Terre del Marchesato S. Agricola
Proprietà: famiglia Fuselli
Enologo: Fabrizio Moltard

Maurizio Fuselli è nato e cresciuto a Bolgheri, da una famiglia di contadini. Di origini marchigiane, suo nonno e suo padre avevano fondato la loro azienda agricola nel 1954, coltivando in campo ciò che tradizionalmente attorniava il viale di cipressi decantato da Giosué Carducci: ortaggi, cereali e frutta. La coltivazione della vite e la produzione di vino era risibile, finché negli anni Settanta San Guido non mise sul mercato quel Sassicaia che stravolse Bolgheri in un decennio. Maurizio Fuselli fu testimone e parte attiva di quella rivoluzione, lavorando come direttore tecnico a Guado al Tasso per 10 anni. Lentamente cede al sogno di diventare vignaiolo in prima persona e nel 1998 rileva dalla famiglia le quote di Terre del Marchesato: mantiene le vecchie vigne in essere, ne pianta di nuove a Vermentino, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, costruisce la cantina. Il 2003 diventa l'anno della prima vendemmmia. Oggi gli ettari sono 16, tutti gestiti in famiglia insieme ai 3 figli Alessandro, Samuele e Filippo. Il Marchesale nasce nel 2004 come Syrah in purezza, ma nel 2017 si trasforma nel tipico taglio bordolese, diventando il Bolgheri Superiore aziendale: fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di II passaggio, rimarcano le note floreali di viola, rosa, camelia e lavanda, con rimandi di frutta rossa; il sorso è saporito e pieno, sapido e pepato, aderente e ammandorlato nel finale.

(ns)



AI PALAZZI

Docg Colli di Conegliano Rosso Montesco

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Marzemino
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Masottina
Proprietà: famiglia Dal Bianco
Enologo: Adriano Dal Bianco

La famiglia Dal Bianco, Adriano con i figli Federico e Filippo, conduce la Masottina dal 1946, azienda che ha messo insieme un parco vigneti invidiabile, dall'estensione di 280 ettari, con gli impianti di Ogliano ad interpretare il ruolo di protagonisti, per una produzione che si attesta sui 6.000.000 di bottiglie. Ma all'interno di questa grossa estensione a vigneto, dedicata in prevalenza, evidentemente, alla produzione del Valdobbiadene Prosecco esiste anche un vero e proprio "regno" in cui a dominare sono i vini fermi (che sono altresì considerati il fiore all'occhiello aziendale). Si tratta dell'appezzamento vitato di Gorgo al Monticano, i cui primi cinque ettari furono acquistati nel 1946, da Epifanio Dal Bianco, all'epoca pioniere nel campo vitivinicolo di Conegliano, e che identifica la Tenuta "Ai Palazzi", ancora oggi, ma con 80 ettari a vigneto, specializzata nella produzione di vini fermi a base di Merlot, Pinot Grigio, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marzemino, Sauvignon, Riesling e Incrocio Manzoni. Il Colli di Conegliano Rosso Montesco 2017, prodotto per la prima volta con la vendemmia 1996, matura in barrique per 24 mesi. Al naso, si susseguono rimandi alla ciliegia e alla mora, con tocchi tostati e accenti di sottobosco, liquirizia e pepe. In bocca il sorso è denso e dalla solida presa tannica, con finale persistente dai toni ancora fruttati e tostati.

(fp)



HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Gewürztraminer Vigna Pirchschrait Konrad Oberhofer

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Weingut J. Hofstätter
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: Markus Heinel

Il Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait è un nettare dalla produzione esclusiva che, fin dal nome, racchiude il passato, il presente e il futuro di Hofstätter, produttore icona altoatesina della zonazione. Questa piccola gemma - un Gewürztraminer che esce dopo dieci anni di maturazione sui propri lieviti trascorsi in botti di legno da 500 litri - è dedicato a Konrad Oberhofer, nonno dell'attuale capo azienda, Martin Foradori Hofstätter, e pioniere negli Anni 30 della vinificazione separata delle uve nei vigneti più vocati, così da evidenziare la trasmissione ai vini delle caratteristiche dell'area in cui sono maturati i grappoli, aumentandone la qualità e realizzando, in ultimo, prodotti identitari del territorio. Nel caso del Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait si tratta dei terreni argillosi, ghiaiosi e calcarei della tenuta Kolbenhof di Termeno, sulle colline del versante occidentale della Valle dell'Adige, e più in dettaglio nella particella della Vigna Pirchschrait. Dorato dai riflessi ambrati il Konrad Oberhofer Vigna Pirchschrait è un caleidoscopio travolgente di profumi intensi dalle nespole alle pesche, dalla frutta secca a quella esotica fino al miele e al pane tostato. Il palato esplode in un gioco complesso di armonie. Fresco e raffinato è ottimo negli abbinamenti di pesce di una certa struttura, è ideale da solo. Terroir e tradizione per un cru da stappare nelle occasioni speciali.

(Cinzia Meoni)

I VINI DI WINENEWS



CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Rosso Ruit Hora

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Caccia al Piano 1868 S. Agricola
Proprietà: Guido Berlucchi & C. SpA
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

È vivace e morbido allo stesso tempo, il Ruit Hora 2021 di Caccia al Piano, Bolgheri Rosso che profuma di piccoli frutti rossi e balsami di sottobosco, con un tocco floreale e qualche pizzico agrumato. La freschezza dell'arancia torna anche al sorso, tendenzialmente dolce nei toni fruttati, scorrevole, dalla sostanza sapida e dal tannino gentile. Accanto al Ruit Hora, ci sono il Bolgheri Superiore Caccia Al Piano (uvaggio di Cabernet Sauvignon e Franc), il Bolgheri Bianco (uvaggio di Vermentino e Sauvignon Blanc), la linea Grottaia (con un rosso, un bianco e un rosato) e il Cap Rosé, riuscito Metodo Classico a base Merlot e Syrah, che unisce le uve tipiche del bolgherese alla sapienza spumantistica della casa madre di Caccia al Piano: Guido Berlucchi, cantina pioniera del metodo in Franciacorta fin dagli anni Sessanta del secolo scorso. Nel 2000 Franco Ziliani decide di investire nell'emergente Bolgheri: acquista e ristruttura un antico feudo venatorio del 1868, appartenuto alla famiglia nobile Della Gherardesca, e inizia a costruire un patrimonio viticolo di 23 ettari (su 30 totali) a partire dalla vigna di San Biagio (12 ettari di vigneto a corpo unico sul colmo di una collina, che guardano quindi verso il mare e verso l'entroterra), di Grottine (5 ettari dedicati al Merlot), di Cantina (3 ettari dedicati ai Cabernet e al Petit Verdot) e infine di Le Bozze (3 ettari coltivati a Vermentino e Sauvignon). **(ns)**



SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Superiore Maìa

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Società Agricola Siddùra
Proprietà: Nathan Gottesdiener
Enologo: Dino Dini

Il Vermentino Maìa è stato il primo vino prodotto dall'azienda situata nei pressi di Luogosanto. Fermentato e affinato parzialmente in tini troncoconici di rovere, la versione 2022 si distingue per un bagaglio aromatico generoso che rimanda ai frutti tropicali, alle spezie, ma anche alla mandorla fresca e alle erbe officinali. In bocca il sorso è ampio, succoso e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato sui ritorni fruttati e contraddistinto da una bella nota salina di chiusura. I Colli del Limbara rappresentano una delle più importanti aree vitivinicole della Sardegna e si estendono tra le province di Sassari e Olbia-Tempio (oggi Città metropolitana di Sassari e Nord-Est Sardegna). Le vigne di Siddùra si trovano in questa zona e sono allevate ad un'altitudine media di 300 metri sul livello del mare, su terreni principalmente sabbiosi. Siddùra nasce nel 2008 ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 37. La cantina gallurese attualmente produce 200.000 bottiglie che guardano in prevalenza ai vitigni locali, ma non manca anche la sperimentazione sulle varietà internazionali o, per passare al piano tecnico, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno. Ad animare l'azienda ci sono il direttore tecnico, Mattia Piludu, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti, a formare un terzetto sempre pronto ad accettare le sfide con visione moderna ma non modernista. **(fp)**



VILLA TRAVIGNOLI

Docg Chianti Rùfina Tegolaia Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Travignoli Società Agricola
Proprietà: Giovanni Busi
Enologo: Mauro Orsoni

La sapidità e la rusticità dei tannini del Sangiovese domati con eleganza sono tra i caratteri distintivi del Chianti Rufina. Caratteristiche che spiccano anche nel Chianti Rufina Tegolaia 2019 Riserva di Villa Travignoli, oggi guidata da Giovanni Busi (attuale presidente del Consorzio del Vino Chianti). La tenuta con 90 ettari di terreno - 70 dei quali a vigneto ed il resto ad oliveto - in questi giorni ha celebrato i 550 anni di una storia aziendale, che affonda le radici addirittura nel VI secolo a.C. (grazie al ritrovamento di una stele etrusca raffigurante un lauto banchetto con traboccanti vasi di vino) ed è certificata da un documento del 1473 che cita come Travignoli "casa da signore" con tre poderi, lasciata in eredità da Aloisia Lotti all'Ospedale Fiorentino Santa Maria Nuova. Un Sangiovese dominante, come di norma, accompagnato in percentuali minoritarie da Cabernet Sauvignon e Merlot, il Tegolaia, colpisce la vista per un rosso rubino intenso ma non troppo carico, conquista il naso con un bouquet aromatico immediato, e al tempo stesso intrigante, con tanto frutto, che si ritrova al palato, in un sorso succoso, sapido e lungo, che invita immediatamente ad un secondo assaggio. Vino godibile già da giovane, dopo 24 mesi di affinamento in botti di legno, ma con una acidità ed un complesso aromatico e gustativo di frutti rossi, mineralità e sapidità, che fa intuire una buona tenuta nel tempo.



BORGO STAJNBECH

Trevenezie Igp Sauvignon Bosco della Donna

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Borgo Stajnbech
Proprietà: Adriana Marinatto, Giuliano e Rebecca Valent
Enologo: Giuliano e Rebecca Valent

Il Sauvignon Bosco della Donna 2022 - il cui nome è quello di un appezzamento boschivo attestato da un documento del XVI secolo dell'Archivio di Stato di Venezia e coincidente con il luogo dove oggi è piantato un vigneto – profuma di fiori di sambuco, salvia, peperone e foglia di pomodoro. In bocca il sorso è morbido e ben distribuito, con sviluppo continuo e finale ancora su toni erbacei e speziati. Borgo Stajnbech, 17 ettari a vigneto per 90.000 bottiglie di produzione complessiva, è un'azienda a conduzione familiare situata a Pramaggiore, tra Venezia e Trieste. Risale al 1990 il primo vigneto piantato da Giuliano Valent e Adriana Marinatto, che poi nel 1991 fondano la cantina. Oggi insieme alla coppia in azienda lavorano anche le figlie Medea e Rebecca. L'area in cui dimorano i vigneti, la pianura di Belfiore, al confine tra Veneto e Friuli, permette a quest'ultimi una buona espressività, garantita da terreni argillosi che alternano depositi ghiaiosi di origine fluviale. Il portafoglio etichette è diviso in Superiori e Classici ai quali si aggiungono anche le bollicine con un Prosecco e un Rosè. I vitigni allevati sono vari e vanno dai locali Tai e Refosco al Pinot Grigio e Glera, con le varietà internazionali, anch'esse presenti, declinate con attenzione, ricercando equilibrio e sobrietà, accanto alla piacevolezza di beva, che è il marchio di fabbrica della produzione di Stajnbech. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE
VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



RUFFINO

Toscana Igt Rosso Alauda

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Colorino
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Società Ruffino
Proprietà: Constallation Brands Inc.
Enologo: Gabriele Tacconi

Alauda è l'ennesima variazione sul tema "Supertuscan", giocata con la presenza nel suo uvaggio di un vitigno di antica coltivazione dalla diffusione relativa come il Colorino. Un vino nato di recente (con l'annata 2011), che ha al centro del suo blend le varietà internazionali Merlot e il Cabernet Franc. Maturata per 24 mesi in legno piccolo di primo e secondo passaggio, la versione 2018 possiede un bagaglio aromatico caratterizzato da un abbondante fruttato scuro, con tocchi di erbe aromatiche e generoso sostegno delle spezie provenienti dal rovere di affinamento. In bocca il sorso è dolce, denso e largo, dai tannini soffici e dal finale persistente sui toni di frutti rossi in confettura e vaniglia. Di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, il marchio Ruffino - fondato nel 1877 da Ilario e Leopoldo Ruffino a Pontassieve - produce mediamente 18.000.000 di bottiglie, continuando ad avere il suo baricentro produttivo in Toscana, con le tenute di Poggio Casciano, a Grassina (63 ettari a vigneto), Montemasso, a Impruneta (30 ettari a vigneto), Santedame e Gretole, a Castellina in Chianti (rispettivamente 70 e 110 ettari a vigneto), Greppone Mazzi, a Montalcino (25 ettari a vigneto) e La Solatìa, a Monteriggioni (85 ettari a vigneto). A queste va aggiunto lo "sconfinamento" in Veneto con le tenute La Duchessa e Ca' del Vento, che occupano 91 e 35 ettari di superficie.

(fp)



MALVIRÀ

Docg Roero Mombeltramo Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Malvirà
Proprietà: Massimo e Roberto Damonte
Enologo: Giacomo Damonte

Due fratelli, 43 ettari di vigneti, una passione: il Roero. Così si presenta in breve Malvirà, azienda guidata da Massimo e Roberto Damonte e dai loro figli Giacomo, Francesco, Pietro e Lucia, che dal 2017 ha la certificazione biologica e propone anche una hospitality di alto livello, con l'agriturismo e ristorante Villa Tiboldi. Le etichette dei 21 vini prodotti da Malvirà si distinguono perché utilizzano i simboli delle carte dei tarocchi in combinazione con la ruota simbolo del Roero. In occasione dei "Roero Days" a Roma, abbiamo degustato il Roero Riserva Mombeltramo 2018. "Un vino dove abbiamo risultati molto interessanti - ci ha detto Massimo Damonte - perché viene dal vigneto Mombeltramo che ha un'esposizione più fresca rispetto agli altri e, nelle more dei problemi causati dal cambiamento climatico, riesce invece a mantenere giovinezza, piacevolezza di beva e anche una certa acidità e frutta". L'annata 2018, caratterizzata da un'estate e un autunno caldi, ha portato il Nebbiolo ad esprimersi al meglio. Il colore è rosso rubino tenue, al naso si avverte una nota importante di frutta, in particolare fragola selvatica e lampone, e una componente speziata di pepe e tabacco. Al palato offre un sorso intenso, piacevole e armonioso. È un vino versatile, si abbina a carni rosse e bianche e anche ai primi piatti; uno su tutti, gli agnolotti del plin, piatto tipico della cucina piemontese.

(Cristina Latessa)



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Extra Brut Rosato CDC

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 4.479
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Baglio del Cristo di Campobello
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Riccardo Cotarella

Sull'onda del successo crescente delle bollicine made in Italy, Baglio del Cristo ha iniziato nel 2012 un progetto per la spumantizzazione del Nero d'Avola e del Grillo. Nel 2017 la prima vinificazione delle due versioni di Metodo Classico Extra Brut, il bianco da uve Grillo e il rosato da uve Nero d'Avola. Il Metodo Classico Rosato Extra Brut 2018, maturato sui lieviti per 36 mesi, possiede colore rosa cipria, brillante e trasparente, dal perlage fine e persistente. Al naso, si alternano rimandi alla rosa e alla ciliegia, con tocchi di lampone, melograno e lieviti. In bocca il sorso è solido e tendenzialmente sapido, dallo sviluppo vivace e dal finale fragrante e persistente, segnato da riverberi floreali. Baglio del Cristo di Campobello è una realtà produttiva nata nel 2000 e situata nell'agro agrigentino non lontano da Licata e di proprietà della famiglia Bonetta. La cantina realizza vini dalla marcata espressione mediterranea, valorizzando un areale dalle particolari condizioni pedo-climatiche, caratterizzate dalla vicinanza al mare e da terreni gessosi e calcarei, posti tra i 230 e i 270 metri d'altezza. 35 gli ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, che si snoda su un portafoglio etichette, equamente diviso tra bianchi e rossi, ottenuti da varietà locali e alloctone, dallo stile moderno e accattivante, a rimarcare il ruolo da protagonista della Sicilia enoica.

(fp)



FARINA

Doc Ripasso della Valpolicella Classico Superiore Montecorna

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Azienda Vinicola Farina
Proprietà: famiglia Farina
Enologo: Andrea Zerman

I vini a marchio Farina offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco dello stile prevalente in Valpolicella, con etichette, in generale, dalla confortante solidità qualitativa e dalla buona coerenza con il territorio d'origine, che trovano il loro baricentro fondamentale nella terra dell'Amarone, spaziando tuttavia, con una mirata selezione, anche sulle altre zone produttive della provincia veronese. 10 gli ettari di proprietà occupano, posti in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo quelli coltivati a Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua). A questi si aggiungono altri 35 ettari di vigna condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, a costituire una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà più significative del panorama enoico veronese. Oggi, la guida aziendale è nelle mani di Claudio, Elena e Alessandro, che proseguono il lavoro iniziato mezzo secolo fa in famiglia. Il Ripasso Montecorna 2020 effettua un affinamento di un anno diviso tra legno grande e barrique. Al naso, prevalgono le sensazioni fruttate di amarena, per poi lasciare lo spazio a tocchi di marmellata di prugne, rimandi vanigliati e affumicati e lampi di polvere di caffè. Il sorso è morbido, avvolgente, denso e dai continui rimandi fruttati.

(fp)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



CAMPO AL MARE

Doc Bolgheri Superiore Baia al Vento

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Le Tenute Folonari raccontano un passato lontano, iniziato nel 1700 in Valtellina. Il commercio prima e il vino poi ha fatto migrare gli antenati della famiglia Folonari in Val Camonica, poi a Brescia e infine in Toscana agli inizi del Novecento, grazie all'acquisto dell'azienda Ruffino, che al tempo distribuiva il celebre Chianti Classico nei fiaschi di paglia. Negli anni Sessanta Nino Folonari si stacca dagli affari di famiglia e compra la Tenuta del Cabreo (nel 1967) e la Tenuta di Nozzole (nel 1971), per concentrarsi sulla produzione di vino più limitata ma di maggior qualità. Nel 2000 suo figlio Ambrogio e suo nipote Giovanni fondano l'omonimo marchio composto da 5 proprietà, distribuite nelle più note denominazioni toscane, a partire dalle due ereditate: si aggiungono quindi Torcalvano a Montepulciano, Vigne a Porrona in Maremma, Tenuta la Fuga a Montalcino e Campo al Mare, appunto, a Bolgheri. Qui investono in 30 ettari di terra dislocati in posizioni diverse: Baia al Vento nasce da 6 ettari coltivati a Merlot nel Vallone dei Messi, ai piedi delle colline metallifere. Prima annata uscita nel 2007, matura ogni anno in barrique a tonneaux di primo e secondo passaggio. La versione 2020 è ematica e decisa: dolce e fruttata nei profumi, sviluppa una certa profondità balsamica in bocca. Il sorso è molto aderente, sapido e lievemente amaricante, dal lungo finale dolce, agrumato e, di nuovo, ematico.

(ns)



MAÏA WINE

Doc Prosecco Brut NH Collection

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: serie limitata
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Cielo e Terra SpA
Proprietà: Cielo e Terra SpA, UNst
Enologo: Marco Censi

C'era anche il gruppo vitivinicolo vicentino Cielo e Terra tra i protagonisti nel bicchiere dell'ottantesima edizione del Festival del Cinema di Venezia. E c'era con le etichette a marchio Maïa Wine, azienda fondata da Angelo Lello che nel 2021 è diventata al 50% di proprietà proprio di Cielo e Terra. Il ruolo di protagonista, è proprio il caso di dirlo, lo ha assunto il Prosecco Brut NH Hotel Collection, creato appositamente per celebrare kermesse cinematografica veneziana: una bollicina realizzata in partnership con la omonima catena di hotel di lusso, che, guardando ad una clientela internazionale, ha "dettato" una cifra stilistica adatta a quel target e contraddistinta da un carattere versatile, nel suo sorso immediatamente fragrante, sapido e piacevole, dai profumi intensi e fruttati, classicamente espressi da rimandi alla mela, anch'essi subito gradevoli e ben leggibili. Un Prosecco adatto al "convivium" tout court, dall'aperitivo alla cena informale. Il gruppo Cielo e Terra nasce nel 1908 nelle campagne vicentine ed oggi è una realtà dai numeri non proprio confidenziali, presente in 65 paesi del mondo con oltre 40 milioni di bottiglie e un fatturato che nel 2022 ha superato i 60 milioni di euro. Oggi alla guida dell'azienda – che già raccoglie i marchi Cielo, Casa Defrà e Bericanto - ci sono Luca e Pierpaolo Cielo, assieme ai soci delle Cantine Collis unitisi alla famiglia Cielo nel 1999.

(fp)

ZOOM



BISCOTTIFICIO MASCOLO, FRISELLE

VIA MARIANNA SPAGNUOLO, 123 - GRAGNANO (NA)
Tel: +39 081 8012911
Sito Web: biscottimascolo.it

Il Biscottificio Mascolo di Gragnano nel napoletano è un'azienda artigiana operante nel settore dei prodotti da forno, erede di un'esperienza familiare cominciata nel 1951, quando Ciro Mascolo, da piccolo artigiano, fondò l'azienda. Da allora, il biscottificio - gestito attualmente dalla terza generazione - ha piano piano solcato le vie del successo. La chiave risiede non solo nella scrupolosa ed attenta selezione delle materie prime, nelle metodologie produttiva, ancora artigianali e nei tempi di consegna eccezionalmente brevi, che permettono di offrire un prodotto sempre fragrante, ma anche nella professionalità delle risorse umane. Attualmente la gamma di prodotti del Biscottificio Mascolo può soddisfare le più diverse esigenze di palato che dominano uno scenario sempre più complesso. Come nel caso delle Friselle o Freselle, un tarallo di grano duro (o integrale o di orzo) cotto al forno: da un lato è più poroso e quindi predisposto ad accogliere il condimento, dall'altro più liscio.

RISTORANTE



PRESIDENT

PIAZZA SCHETTINI, 12 - POMPEI (NA)
Tel: +39 081 8507245
Sito Web: www.ristorantepresident.it

Il President è l'unico ristorante di Pompei che ha ricevuto la Stella Michelin. È animato dalla coppia formata da Paolo Gramaglia e sua moglie Laila, che lo hanno rilevato nel 2006. Il primo è lo chef del locale, mentre la moglie si occupa della sala e dei vini. La cucina, manco a dirlo, possiede robuste fondamenta ben piantate nella tradizione culinaria campana, che, tuttavia, vengono spesso dinamizzate da un preciso ed equilibrato tocco di creatività. Tre i Menu degustazione: "Tutto in Cinque Millimetri", "Fusioni and Intrusion" e "Il Viaggio". E tra i piatti meritano una segnalazione il fusillo largo e riccio (fusillone trafilato al bronzo, crema gialla di crostacei, bottarga, gamberi di nassa e aria di limone), l'Umami (cubo di maialino nero casertano, salsa agrodolce, broccoli friarielli e polvere di cotenna soffiata), la cernia di fondale (il bianco della cernia in salsa di tuberi, zenzero e limone, con germogli di limone e sumac) e il babà secondo tradizione con crema pasticcera e amarena.



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: © Caccia al Piano

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

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura