N. 274

DAL 3 AL 9 SETTEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 274 - Dal 3 al 9 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 3 AL 9 SETTEMBRE 2023

Vigneti Cenci
Palazzo
Pierre Frick
Mauro Veglio
Rocca di Montegrossi
Santa Tresa
Tenuta Antonini
La Genisia
Tenuta Casenuove
Casa Setaro
Mirabella
Elena Walch
Castello La Leccia
Antica Fratta

Zoom: Pasticceria Casa Manfredi, Maritozzo
Ristorante: Scatto by CostardiBros - Torino

I VINI DI WINENEWS





VIGNETI CENCI

Docg Franciacorta Brut Cuvée La Capinera

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: La Boscaiola - Vigneti Cenci Società Agricola
Proprietà: Giliana Cenci, Maurizio Bassi
Enologo: Massimo Messina

Vigneti Cenci di Cologne, in Franciacorta, si trova ai piedi del Monte Orfano e ha il suo cuore pulsante attorno alla cascina La Boscaiola, completamente ristrutturata, a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso, da Nelson Cenci, che la lanciò definitivamente nel mondo del vino nel 1979, partecipando, tra le altre cose, unitamente ad altre trenta cantine, alla fondazione del Consorzio Franciacorta. Oggi a guidare la cantina ci sono Giuliana e Maurizio, rispettivamente figlia e nipote di Nelson. Sono sei gli ettari vitati di questa piccola realtà produttiva - per una produzione complessiva di 45.000 bottiglie - allevati con le classiche varietà della denominazione: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, quest'ultima un po' il fiore all'occhiello dell'azienda e coltivata nel primo e più vecchio nucleo produttivo della tenuta. Articolato il portafoglio etichette aziendale composto dai Franciacorta "La Capinera", La Via della Seta" Satèn, Zero Pas Dosé, "La Capinera" Rosé, "Nelson Cenci" Extra Brut, "Sessanta" Millesimato e "Nelson Cenci L'Insolita Annata" Millesimato. Il Franciacorta La Capinera Brut, sui lieviti per almeno 24 mesi, profuma di cedro, arancia e limone, con tocchi di frutti bianchi e note mentolate a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e di buon ritmo, dallo sviluppo fragrante e dal finale di nuovo agrumato, con rimandi al pane appena sfornato.

(fp)



PALAZZO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Società Agricola Palazzo
Proprietà: fratelli Loia
Enologo: Fabrizio Ciufoli

Convince anche il 2021 del Rosso di Montalcino della famiglia Loia, con la sua anima fruttata dolce e matura, il tocco speziato a sostenerla e la freschezza scura dai balsami boschivi. Il sorso è quasi salato, con una spina acida decisa, che ne bilancia il calore e ne sorregge la struttura, lasciando la bocca speziata di pepe e liquirizia, con ricordi accennati di mon-cherie. Il loro Rosso, il Brunello annata, il Brunello Cosimo, la Riserva (eccezion fatta in parte per l'Igt Alcineo, blend di Sangiovese-Merlot-Cabernet Franc e Sauvignon) provengono dalle vigne di proprietà coltivate a Sangiovese: 4,2 ettari nella zona est della denominazione, tutti iscritti a Brunello, che il fondatore Cosimo Loia con la moglie Antonietta Palazzo hanno costruito a partire dai primi anni Ottanta. La loro è una storia di ripetute migrazioni fra la provincia di Benevento e la Scozia, dove hanno formato una famiglia e creato in vent'anni una piccola ricchezza fra i mestieri agricoli del loro podere e quello della ristorazione da fish&chips. L'avvicinarsi dell'età da pensione, ha spinto la coppia a cercare un ritorno in Italia e, grazie ad un amico dei tempi della leva militare, scoprono Montalcino. Qualche anno di ricerca basta per trovare un casolare attorniato da ulivi secolari, che purtroppo il rigido inverno del 1985 fa seccare: una sfortuna che però gli ha permesso di piantare la prima vigna e creare la loro storia.

(ns)



PIERRE FRICK

Aoc Alsace Riesling Sec Rot-Murlé Pur Vin

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Domaine Pierre Frick
Proprietà: Pierre Frick
Enologo: Jean-Piere Frick

Pioniere della conversione alla biodinamica - fin dal 1981, dopo circa 10 anni in bio - Pierre Flick con la moglie Chantal e il figlio Thomas dispone di 12 ettari in 3 diversi Grand Cru dell'Alsazia: Steiner a Pfaffenheim, Vorbourg a Rouffach e Eichberg a Eguisheim. Ampio il numero delle etichette dai vitigni della tradizione alsaziana, dal Pinot Nero e ai bianchi a base di Sylvaner, Gewürztraminer e Riesling, quest'ultimo anche nella tipologia Cremant. L'innovazione pare essere parte del DNA di Pierre Flick nonostante, o forse proprio, perché ha alle spalle una tradizione familiare di dodici generazioni. Dal 2002 usa tappi a corona di acciaio resi ermetici da una "guaina" in gomma per ottenere, dice, affinamenti omogenei e maggior longevità. Dal 1999 produce parte dei vini senza solfiti aggiunti per "aprire uno spazio all'espressione della diversità" nel solco delle sue intenzioni dichiarate: esprimere l'equilibrio che nasce da terroir, annata e cura dedicata alle viti. Nella 2017 sono state 1200 sulle 3100 totali le bottiglie di Riesling Rot-Murlé che in etichetta riportano, oltre alla dicitura "biologique", la precisazione "Pur Vin sans sulfite ajouté". Colore giallo oro, ha il naso atteso da un Riesling alsaziano in equilibrio tra varietale e note di idrocarburi insieme a quelle di fiori di biancospino, mandarino e miele. Il sorso è pieno, secco, salino (solletica le papille) e lungo.

(Clementina Palese)



MAURO VEGLIO

Docg Barolo del Comune Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Mauro Veglio
Proprietà: famiglia Veglio
Enologo: Mauro e Alessandro Veglio

I Barolo di Mauro Veglio fanno parte della ricca schiera di quelli da considerarsi moderni, ma senza eccessi o inutili forzature stilistiche. Figli dell'esperienza dei "Barolo Boys", prevedono macerazioni brevi e prevalenza del legno piccolo per le maturazioni, con l'obbiettivo di ottenere vini strutturati ma anche dalla carica tannica più ridotta e "domata". I vigneti, 22 ettari, da cui arrivano le uve sono quelli di La Morra - con i Cru Gattera, Arborina e Rocche dell'Annunziata - e Monforte d'Alba, con il Cru Castelletto. Mauro Veglio prende le redini dell'azienda di famiglia nel 1986, iniziando ad imbottigliare in proprio nel 1992. Successivamente, arriva in azienda il nipote di Mauro, Alessandro, che, dal 2008, già proponeva una propria produzione enologica. E, dal 2017, le due realtà produttive dei Veglio si sono definitivamente fuse in un'unica azienda. 115.000 le bottiglie realizzate annualmente dalla cantina con sede nella frazione Annunziata a La Morra, che oltre ad una articolata proposta barolista offrono anche Barbera e Dolcetto d'Alba e Langhe Rosso. Il Barolo del Comune Serralunga d'Alba 2019, maturato in legno grande per 24 mesi, alterna aromi di frutti rossi maturi a tocchi di vaniglia e richiami affumicati e balsamici. In bocca il sorso è polposo e tendenzialmente morbido, dai tannini levigati e dal finale caldo e ampio, con ritorni aromatici fruttati e speziati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS









ROCCA DI MONTEGROSSI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Rocca di Montegrossi
Proprietà: Marco Alessandro Ricasoli Firidolfi
Enologo: Luca D'Attoma

Rocca di Montegrossi si trova a Monti nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti, vicino alla Pieve romanica di San Marcellino. La tenuta conta su 20 ettari a vigneto, in biologico dal 2010, impiantati su suoli argillosi e calcarei, ad altitudini variabili tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Il vitigno più coltivato è il Sangiovese (13 ettari), seguito dal Merlot (2,5 ettari), mentre i restanti 4,5 ettari sono allevati a Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvignon, Pugnitello e Malvasia. Le bottiglie prodotte sono 100.000 divise tra un Chianti Classico, un Chianti Classico Gran Selezione ("Vigneto San Marcellino"), un "Supertuscan" ("Geremia", Merlot e Cabernet Sauvignon), un rosso toscano ("Ridolfo", Cabernet Sauvignon e Pugnitello), un rosato e un Vin Santo del Chianti Classico. A condurre l'azienda, dal 1994, c'è Marco Ricasoli-Firidolfi. Prima di quell'anno, il nome di "Rocca di Montegrossi" era legato ad un marchio attribuito ad una selezione di vini del Castello di Cacchiano (la cantina di proprietà del fratello Giovanni). Il Chianti Classico, maturato dai 12 ai 14 mesi in legno grande a seconda delle caratteristiche dell'annata, nella versione 2021 profuma di frutti di bosco e amarena con tocchi terrosi e speziati. In bocca il sorso è gustoso, dall'articolazione tannica ben profilata e dal finale con ritorni fruttati e una nota tendenzialmente mentolata di chiusura. **(fp)**



SANTA TRESA

Terre Siciliane Igp Bianco Orange Insieme

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Inzolia, Zibibbo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Feudo Santa Tresa
Proprietà: Stefano e Marina Girelli
Enologo: Stefano Chioccioli, Mattia Giacomelli

Ecco un altro vino dissetante e gioioso di Santa Tresa, dopo il Frappato Rina Russa raccontato qui qualche tempo fa. Questa volta non è un rosso, ma un "orange wine", ottenuto dalla macerazione sulle bucce di Inzolia (all'80%) e Zibibbo (per il restante 20), fermentati separatamente e poi assemblati con una ulteriore sosta sulle fecce fini di qualche mese. Il risultato dell'annata 2022 è un vino decisamente arancione, sia al colore che negli aromi. Il mandarino è la prima nota colorata a fare capolino: segue la calendula, l'albicocca, la freschezza della nepitella e un tocco iodato. In bocca ricordi agrumati e ammandorlati e un sorso dalla spina acida e sapida in buon equilibrio che scorre con piacevolezza, senz'affatto svanire: anzi, in chiusura rivela persistenza floreale e pepata. Questo vino si chiama Insieme e vuole celebrare i momenti quotidiani condivisi, quando la sintonia mentale e la trama dei gesti portano ad armonici incontri di persone. Il disegno in etichetta di due uccelli intrecciati lo spiega bene, e si trova anche su un altro dei (dieci) vini di Santa Tresa: il Nero d'Avola Insieme senza solfiti aggiunti, nato dalla collaborazione di tre anni con una cantina sudafricana("insieme", appunto). Ai fratelli Girelli, titolari dell'azienda, piace sperimentare, ma sempre nel rispetto della campagna fertile di Vittoria: la punta meridionale estrema della Sicilia, dove si trova Santa Tresa. **(ns)**



TENUTA ANTONINI

Docg Montepulciano d'Abruzzo P.121

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenuta Antonini Alessio
Proprietà: Alessio Antonini
Enologo: Nicola Tucci, Valerio Crocetti

La Tenuta della famiglia Antonini si trova ad Ancarano, in provincia di Teramo. Si Tratta di una realtà decisamente giovane (la prima vendemmia è stata quella del 2020), condotta da padre e figlio (rispettivamente Marco e Alessio), che conta su 30 ettari vitati di proprietà. Ma la storia aziendale comincia qualche decennio prima (2003), quando Marco Antonini fonda la propria realtà produttiva, un'impresa che ha un'anima tuttavia commerciale, non producendo in proprio, ma occupandosi di intermediazione di sfuso e imbottigliato nel comparto vitivinicolo. È con l'arrivo di suo figlio Alessio in azienda che si fa strada l'idea di produrre vini in proprio ed oggi questo obbiettivo è finalmente arrivato. Il portafoglio etichette di Tenuta Antonini, dallo stile spiccatamente moderno tutto incentrato sull'intensità del frutto e con uso non secondario del legno, si muove prevalentemente tra i vini e le varietà del territorio: Cerasuolo d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino e Passerina, con il rosso e il bianco "Carato 24" ottenuti anche con l'aggiunta di varietà internazionali. Il Montepulciano d'Abruzzo P.121 2021, maturato in tonneau, possiede naso di frutti neri maturi, tocchi affumicati e rimandi al cioccolato e alla vaniglia. In bocca il sorso è polposo e denso, dallo sviluppo morbido e compatto, terminando in un finale avvolgente e ancora sui toni tostati del legno. **(fp)**



LA GENISIA

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Nature Centodieci Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Torrevilla Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Simone Fiori

I vari vini che nascono negli stabilimenti enologici di Codevilla e Torrazza Coste nel comprensorio pavese - linea "Classica", "Fiori", "Il Montù" - sono compresi nel marchio Torrevilla, che, a sua volta, con la linea "La Genisia" commercializza i prodotti dalle caratteristiche qualitative più significative. Torrevilla è cantina nata nel 1907 e rappresenta una realtà importante dell'Oltrepò Pavese, con una produzione complessiva nell'ordine dei 3.000.000 di bottiglie. Si tratta di una cantina sociale che raccoglie 200 soci e oltre 600 ettari a vigneto, guardando ai metodi delle cooperative altoatesine, a partire dal lavoro in vigna dei singoli conferitori effettuato con l'applicazione di protocolli di produzione ad hoc, a cui ha aggiunto una zonazione della superficie vitata in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano. Il vitigno principe, evidentemente, è il Pinot Nero, che ha fatto dell'Oltrepò la terza regione viticola mondiale per presenza di quest'uva. Torrevilla lavora questa varietà sia per ottenere vini rossi fermi che per produrre spumanti, tipologia quest'ultima dal ruolo fondamentale. Il Brut Nature Riserva 110 2019, lasciato sui lieviti per 36 mesi, profuma di piccoli frutti rossi, pasticceria secca e agrumi. In bocca il sorso è godibile, dalla carbonica ben dosata e dalla fragranza acida sempre in primo piano, fino ad un finale dalla piacevole nota di melograno. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS











TENUTA CASENUOVE

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 16.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tenuta Casenuove Soc. Agricola
Proprietà: Philippe Austruy
Enologo: Cosimo Casini, Maria Sole Zoli, Stéphane Derenoncourt

È cominciato nel 2015 l'avventura enoica in Toscana dell'imprenditore francese Philippe Austruy - già proprietario de La Commanderie de Peyrassol in Provenza (2001), Château Malescasse nell'Haut Médoc (2012) e Quinta Da Côrte nella Valle del Douro (2013) -, prendendo le mosse dalla Tenuta Casenuove, posta nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Panzano e cantina non sconosciuta tra gli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso, oggi riportata agli antichi splendori da una ristrutturazione profonda dei vigneti e dell'intero complesso aziendale. Attualmente, gli ettari vitati nella terra del Gallo Nero sono 30, a cui si è aggiunta, dal 2019, la piccola realtà produttiva - 1,2 ettaro a vigneto – della Tenuta Isola nel Giglio, che si trova, appunto, nell'isola di fronte all'Argentario. L'approccio stilistico della cantina chiantigiana con sede a San Martino in Cecione è moderno e privilegia vini maturi ed intensi, con l'apporto del rovere in primo piano, dopo maturazioni in un mix di legni di varia misura, con prevalenza di quelli medio-piccoli. Il Chianti Classico Riserva 2019 invecchia per 12 mesi in legno grande, nuove e vecchie barrique e cemento. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi e neri, con spezie e cenni affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è polposo, ampio e avvolgente, dallo sviluppo tendenzialmente compatto e dal finale persistente su ritorni fruttati e speziati.

(fp)



CASA SETARO

Dop Vesuvio Bianco Contrade 61·37

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Caprettone, Greco, Fiano
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Casa Setaro
Proprietà: Massimo Setaro
Enologo: Massimo Setaro

Casa Setaro sorge a Trecase (provincia di Napoli), all'interno del Parco nazionale del Vesuvio. Quattordici ettari vitati su suoli vulcanici, coltivati in regime biologico. L'azienda dal 2004 è guidata da Massimo Setaro che ha voluto recuperare il passato di cui è ricca la zona improntandolo alla modernità e sperimentazione. Di qui il primo progetto di zonazione sul Vesuvio, riferito all'area Contrada Bosco del Monaco dove il Caprettone, uva rara e solamente locale, fa la parte del leone. Da quella vigna nasce il 61.37, Vesuvio Bianco Dop, che per l'annata 2020 ha ricevuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. 67 e 31 altro non sono che i numeri attribuiti dalla Smorfia napoletana a "Bosco" e "Monaco", "perché quando ho realizzato il progetto di zonazione, la burocrazia non era ancora pronta e non ho potuto scrivere in etichetta Contrada Bosco del Monaco, allora sono ricorso alla Smorfia", ha spiegato Massimo Setaro, durante la degustazione "Vesuvio Wine Day" organizzata dal Gambero Rosso. Il vino nel bicchiere presenta un colore giallo intenso dorato, al naso complessità olfattiva che spazia dai fiori gialli, alle erbe selvatiche e al basalto. Al palato è succoso con una sapidità sferzante, condito da note di albicocca, pesca, ginestra, gesso, macchia mediterranea, per un sorso fresco e piacevolmente lungo. Si abbina bene a piatti di pesce importanti e formaggi consistenti come la mozzarella di bufala.

(Cristina Latessa)



MIRABELLA

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Mirabella Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Schiavi e altri soci
Enologo: Alessandro Schiavi

Trascorre minimo 30 mesi sui suoi lieviti il Franciacorta Brut Rosé di Mirabella, dal colore rosa cipria con riflessi leggermente ramati. Al naso, si susseguono rimandi ai piccoli frutti rossi e al lievito, con tocchi leggermente speziati. In bocca il sorso è fragrante e morbido, dallo sviluppo ben profilato, animato da ritorni fruttati continui, e dal finale gradevolmente sapido. Fu nel 1979 che Teresio Schiavi fondò questa realtà produttiva franciacortina, che si trova a Rodengo Saiano nel bresciano. Oggi la cantina ottiene la sua materia prima da 45 ettari a vigneto in conduzione biologica - situati nei comuni di Paderno Franciacorta, Passirano, Camignone e Provaglio d'Iseo - che consentono di produrre complessivamente 350.000 bottiglie. Alla sua guida c'è ancora Teresio insieme ai figli Alessandro e Alberto, coadiuvati da Francesco Bracchi. Teresio, originario dell'Oltrepò Pavese, ha portato con sé una certa predilezione verso il Pinot Nero, che rimane l'uva più importante dell'azienda, ma anche il Pinot Bianco ha assunto via via un ruolo significativo, tant'è che la superficie dedicata a questa varietà occupa il 15 per cento di quella complessiva impiantata nel territorio. La cantina può contare anche sul quel piccolo tesoro rappresentato dai "vini di riserva", a partire dall'annata 2001 e che, con i cambiamenti climatici in corso, trovano una loro più che significativa presenza.

(fp)



ELENA WALCH

Doc Alto Adige Bianco Beyond the Clouds argentum bonum SILBERSTOLLEN®

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay e altri vitigni a bacca bianca variabili per annata
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 145,00
Azienda: Società Elena Walch
Proprietà: Karoline e Julia Walch
Enologo: Stefano Bolognani

Il Beyond The Clouds è una cuvée in cui si ritrovano tutti i vitigni a bacca bianca coltivati nelle vigne di Elena Walch, con una prevalenza che, nell'uvaggio finale, spetta allo Chardonnay. Dopo la fermentazione il vino resta sui lieviti per 3 mesi per poi passare ad una maturazione di 10 mesi in barrique, prima di affinarsi ulteriormente in un luogo del tutto particolare. Nell'ambito del progetto "argentum bonum Silberstollen", che coinvolge piccole selezioni dei vini più significativi dell'azienda, anche alcuni lotti di Beyond The Clouds vengono invecchiati nell'ex miniera d'argento Schneeberg in Val Ridanna, al confine con l'Austria, dove passano sette anni in totale oscurità, ad una temperatura di cava costante di 11°C ed un'umidità del 95%. La speciale versione 2015 del Beyond The Clouds così realizzata, profuma di frutta esotica, rosa e leggere nuance tostate. In bocca il vino è corposo, sapido e caratterizzato da un bel gioco fra la fragranza acida e la dolcezza del frutto, terminando con un bel finale dai rimandi fumé. Ormai sono le figlie di Elena Walch, Julia e Karolina, a guidare questa storica azienda di Termeno, capace di imporsi fin dal 1988. 65 ettari allevati a vigneto, popolati in prevalenza dalle varietà locali, con alcune mirate digressioni internazionali e 550.000 bottiglie complessive, sono il risultato di un lavoro che ha messo sempre al primo posto il binomio vitigno-vigneto.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



CASTELLO LA LECCIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Castello La Leccia
Proprietà: Rolf Sonderegger
Enologo: Paolo Salvi, Simone Randelli

Maturato per 12 mesi in legno grande, il Chianti Classico 2020 del Castello La Leccia possiede aromi di piccoli frutti rossi, fiori e tocchi affumicati. In bocca il sorso attacca morbido, ma nel suo sviluppo non mancano neppure tannini vivaci e una sapidità di fondo, a rendere il sorso tonico e croccante. Il Castello La Leccia ed il suo borgo vennero acquistati nel 1920 dalla famiglia Daddi. Dopo un lungo e attento restauro, Francesco Daddi con il prezioso contributo dell'Architetto Alessandro Loni Coppedè, nel 2012 ha riportato il castello all'antico splendore. Nel 2018, la proprietà del castello e dei suoi terreni è passata alla famiglia svizzera Sonderegger, che oggi guida l'azienda. Siamo nella Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti e i vigneti aziendali, 15 ettari, sono coltivati in biologico in cinque diversi appezzamenti intorno al nucleo centrale del castello, ad altitudini tra i 300 e i 500 metri sul livello del mare. I ceppi sono piantati su terreni argillosi e calcarei e le varietà allevate sono in prevalenza Sangiovese, Malvasia Nera e Syrah. In vigna, la conduzione è ridotta all'osso, a fare il paio con una gestione delle vinificazioni essenziale, con fermentazioni in acciaio e affinamenti in cemento e legni di varia misura. Il risultato sono vini dalla cifra stilistica sobria e dalla buona coerenza complessiva, non privi di un sano legame con il proprio territorio. **(fp)**



ANTICA FRATTA

Docg Franciacorta Brut Rosé Essence

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Antica Cantina Fratta
Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

La tenuta Fratta a Monticelli Brusati compare nei documenti durante l'Ottocento, con il passaggio di proprietà a Luigi Rossetti nel 1866: l'intenzione del ricco commerciante di origine triestina è di ristrutturarne gli edifici e aggiungerci uno stabilimento enologico, e questo segna un destino che Franco Ziliani coglie, decidendo di salvarla dallo stato di abbandono in cui si trovava dopo diversi passaggi di proprietà e qualche decennio di uso diverso dal quale era stata pensata. Nel 1979 Franco Ziliani compra dunque la tenuta e fonda la cantina Antica Fratta, con l'idea di trasformarla in una "boutique winery", che rappresenti l'essenza di Franciacorta. I trentasette ettari a vigneto dell'azienda ospitano solamente piante di Pinot Nero e Chardonnay (per una produzione annua intorno alle 300.000 bottiglie), che confluiscono in 7 etichette tutte nominate - appunto - Essence: a parte la Cuvée Real - spumante di prima fascia in prevalenza Chardonnay, che sosta 24 mesi sui lieviti - e la Quintessence, punta di eccellenza della cantina, con i suoi 60 mesi di sosta sui lieviti, sempre a prevalenza Chardonnay. Nel Brut Rosé Essence, invece, lo Chardonnay condivide il palco al 50% con il Pinot Nero. Dopo 42 mesi sui lieviti, il millesimo 2019 profuma di piccoli frutti di bosco, piccola pasticceria e un tocco di canfora: in bocca è cremoso, fresco e amandorlato, dal deciso sapore fruttato e un finale minerale. **(ns)**

ZOOM



PASTICCERIA CASA MANFREDI, MARITOZZO

VIALE AVENTINO, 91/93 - ROMA
Tel: +39 06 97605892
Sito Web: www.casamanfredi.it

Casa Manfredi è una pasticciera con il pallino per la lievitazione e gli impasti. Giorgia Proia, pastry chef del locale, porta avanti spedita la sua personale idea di pasticceria che negli anni ha reso celebre la sua Casa di viale Aventino a Roma, muovendosi sempre tra tradizione e sperimentazione, tra pasticceria italiana e francese. Casa Manfredi nasce come un laboratorio di pasticceria artigianale, dove poter abbinare sempre un caffè di primissima qualità. Qui si assapora l'unicità dell'estro creativo di Giorgia, che ha fatto della sua passione un capolavoro quotidiano per tutti i membri della casa. Tra le specialità della negozio spicca - come era prevedibile - il maritozzo, un panino dolce ripieno di panna e crema pasticcera, assoluto protagonista e grande classico della pasticceria romana tradizionale. Un dolce antico il "maritozzo" (vezzeggiativo romanesco di "marito"), che porta questo nome perché nel passato i fidanzati lo regalavano alle loro future spose, nascondendovi all'anello di fidanzamento.

RISTORANTE



SCATTO BY COSTARDIBROS

PIAZZA SAN CARLO, 156 - TORINO
Tel: +39 011 532586
Sito Web: www.costardibros.it

Nato nel 2023 il ristorante Scatto di Torino, in piazza San Carlo, è animato dalla cucina di Christian e Manuel Costardi, i Costardi Bros, che guardano al futuro e alla creatività ma con radici ben solide nella tradizione, soprattutto piemontese, naturalmente. Il risultato è una cucina divertente, eclettica, mai scontata che si fonda sui classici del territorio, con contaminazioni contemporanee e internazionali. Tra le proposte di questa estate il ceviche, patata dolce e cetriolo, bagnati da un dressing base olio al coriandolo e lime, con brunoise di pomodoro; oppure l'aphocado un involtino con foglia di lattuga bruciata con avocado, verdurine e salsa kimchi; o ancora l'ajo blanco che non è altro che una salsa fredda a base mandorle - pane - aglio - olio – aceto, con ciliegie in carpione, una granita di ciliegie e mandorla ammollata; oppure lo spaghettone "non è una pasta al burro" , spaghettone mantecato con burro affumicato al miso shiro, con zeste di lime e polvere di miso con una spruzzata di vodka.



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: © Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo

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