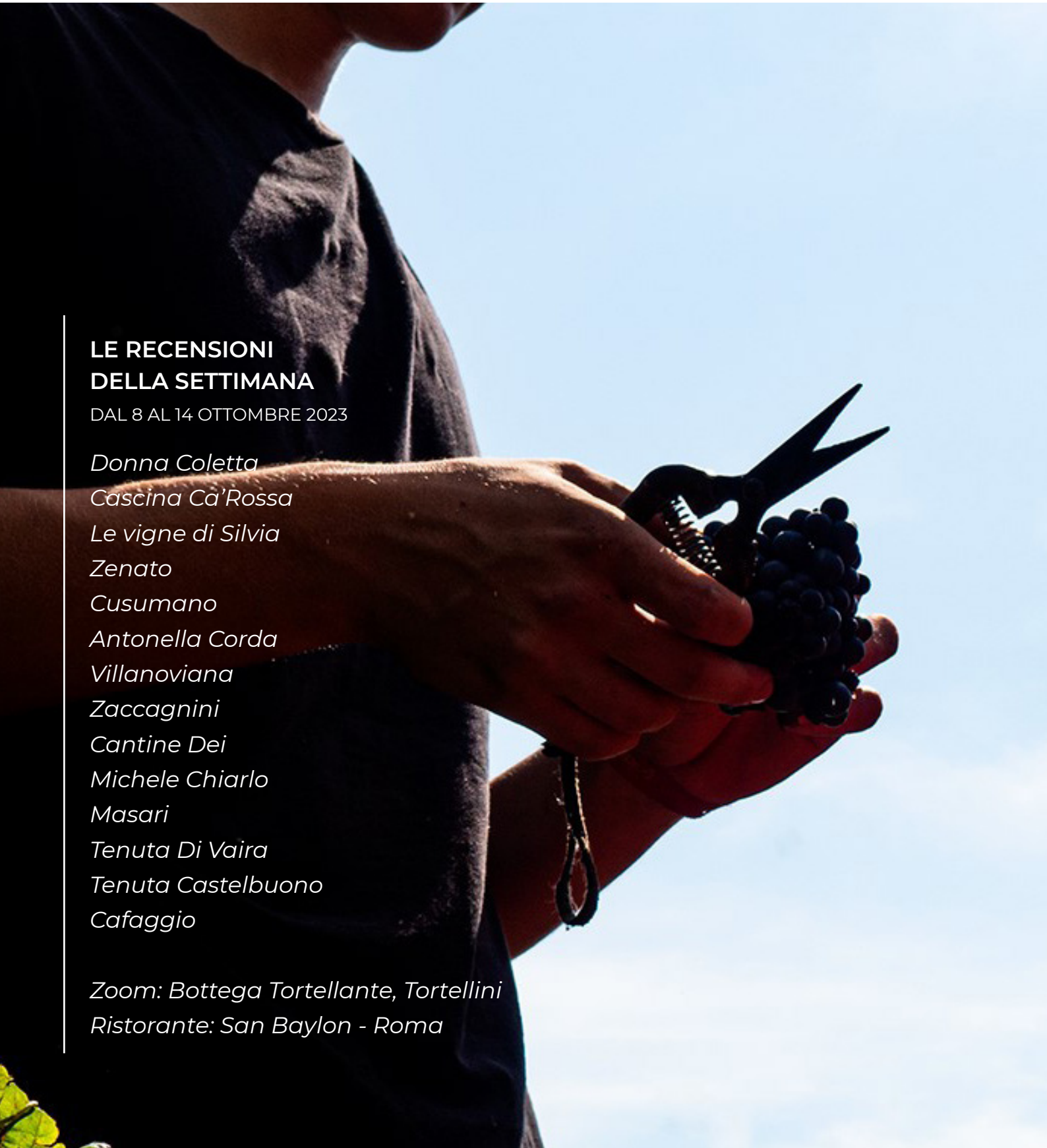
N. 279

DAL 8 AL 14 OTTOBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 279 - Dal 8 al 14 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 8 AL 14 OTTOMBRE 2023

Donna Coletta
Cascina Ca'Rossa
Le vigne di Silvia
Zenato
Cusumano
Antonella Corda
Villanoviana
Zaccagnini
Cantine Dei
Michele Chiarlo
Masari
Tenuta Di Vaira
Tenuta Castelbuono
Cafaggio

Zoom: Bottega Tortellante, Tortellini
Ristorante: San Baylon - Roma

I VINI DI WINENEWS





DONNA COLETTA

Doc Gioia del Colle Primitivo Colpo di Zappa

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Azienda Vinicola Leone de Castris
Proprietà: famiglia Leone de Castris
Enologo: Riccardo Cotarella, Matteo Esposito

Un Primitivo - che fa parte della linea aziendale di fresca immissione "Donna Coletta 1886" - il Gioia del Colle Colpo di Zappa 2020, alla sua prima uscita, è maturato per 8 mesi in rovere. Al naso profuma di prugna matura, sottobosco, macchia mediterranea, spezie, liquirizia e caffè torrefatto. In bocca il sorso è denso, polposo e avvolgente, dalla presa tannica discreta e dal finale balsamico, compatto e persistente, dai rimandi tostati. La cantina pugliese Leone De Castris - che deve il suo successo soprattutto all'ormai storico rosato "Five Roses", una vera e propria icona nella sua tipologia - oggi conta su 300 ettari a vigneto, coltivati in varie tenute, dislocate nelle province più significative della Puglia enoica: Lecce, Brindisi, Bari e Taranto, a Salice Salentino, Campi e Guagnano nel cuore del Salento. La produzione complessiva è di 2.500.000 bottiglie, declinate da un portafoglio etichette molto articolato, formato da oltre quaranta referenze. Sono vini, in generale, ben realizzati tecnicamente e dal tratto stilistico mediterraneo, che giocano su un'impostazione moderna e commercialmente efficace, in grado di mettere in campo da un lato vini più immediati e, dall'altro, prodotti più complessi e di buona longevità, sempre comunque all'insegna della generosità che distingue l'ampia offerta enologica pugliese, nel recente passato decisamente in ascesa sia qualitativa che d'immagine.

(fp)



CASCINA CA'ROSSA

Docg Roero Le Coste

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Cascina Ca'Rossa
Proprietà: Beppe Caviola
Enologo: Beppe Caviola

Cascina Ca'Rossa rappresenta una delle aziende più storiche del Roero, avendo iniziato a produrre vino attorno agli anni Sessanta del secolo scorso, periodo in cui la stessa cascina - ai tempi chiamata in dialetto Cà Rusa (casa rossa, dal colore dei mattoni) - venne acquistata dalla famiglia Ferrio. A Canale d'Alba, Cascina Ca'Rossa può contare attualmente su una superficie di circa 16 ettari, da cui annualmente prende vita una media di 100.000 bottiglie. Dal 2012 l'azienda, guidata da Angelo Ferrio e suo figlio Stefano, ha ricevuto la certificazione biologica. Roero Le Coste è un rosso molto equilibrato in struttura e profumi ottenuto da uve coltivate e certificate biologiche, provenienti dalla vigna Le Coste, nel comune di Santo Stefano Roero. Le Coste è una Menzione Geografica Aggiuntiva per la DOCG Roero, grazie al suo terroir privilegiato e particolarmente vocato. Il territorio è fondamentale nella filosofia produttiva aziendale, "i vini che esprimono il territorio non sono mai banali", sottolinea Angelo Ferrio. Il vino è di colore rosso granato. Al naso sono presenti sentori di ciliegia, prugna, lampone, violetta e note di frutta esotica. Ha un sorso pieno, di grande apertura e piacevole freschezza. Nel complesso il vino presenta un ottimo equilibrio e struttura. Si abbina bene a piatti di carne e cacciagione particolarmente elaborati. Ottimo anche con piatti a base di tartufo.

(Cristina Latessa)



LE VIGNE DI SILVIA

Doc Bolgheri Rosso Artemio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Azienda Vinicola Le vigne di Silvia
Proprietà: Carlo Fuselli
Enologo: Emiliano Falsini

Artemio è il secondo nome di Carlo Fuselli, il proprietario di Vigne di Silvia e padre di Silvia e Stefania, che oggi dirigono l'azienda di famiglia a Bolgheri (fondata dal nonno marchigiano Silvio Fuselli negli anni Cinquanta, a partire da terreni comprati dal marchese Incisa della Rocchetta). Artemio è una declinazione maschile del nome "Artemide", dea greca della foresta, della caccia e degli animali selvatici: un nome calzante per un uomo cresciuto con le mani nella terra, che vorrebbe mantenere più integro possibile quel celebre paesaggio incastonato fra le colline e il mare della Maremma livornese. Artemio è anche il Rosso di Vigne di Silvia, vino a lui dedicato, che in mezzo a tanta frutta rossa, agrumi e spezie dolci, mantiene costante una fresca balsamicità di sottobosco, tanto per restare coerente al suo nome: densità sapida, tannino centrale, trama fitta e freschezza iodata contribuiscono a rendere il sorso persistente, fino alla chiusura su note di fiori di campo. A fianco ad Artemio, c'è l'Itinerante, solare Cabernet Franc in purezza che rappresenta il percorso di vita della famiglia Fuselli, e infine il bianco Giochessa, una dedica ai numerosi dribbling che Silvia ha effettuato in campo lungo i 25 anni da giocatrice di calcio professionista. Vermentino, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon sono i 3 vitigni che hanno scelto di piantare nei loro 4 ettari di vigne condotte in biologico.

(ns)



ZENATO

Veneto Igt Corvina Cresasso

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Zenato Azienda Vitivinicola
Proprietà: Alberto e Nadia Zenato
Enologo: Alberto Zenato

Il Cresasso, Corvina in purezza, è un vino dall'impostazione stilistica moderna, dove si privilegia dolcezza ed immediato appagamento, rispondendo alle suggestioni dettate dal mercato internazionale e mantenendo tuttavia un'anima decisamente veronese. La versione 2016, maturata per 18 mesi in legno piccolo, profuma di amarena candita, liquirizia e spezie e in bocca è il sorso è dolce, dalla progressione ricca e polposa, non troppo tannica e di buona reattività, vivacizzata da una nota sapida a contrasto, terminando ampio e di nuovo speziato. Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda. Qui è sorta la prima cantina mentre, in Valpolicella, Zenato possiede un altro nucleo produttivo, in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella, per un totale di 95 ettari a vigneto e 2.000.000 di bottiglie. L'azienda, fondata negli anni '60 del secolo scorso, resta un'impresa vitivinicola a conduzione familiare. A guidarla oggi i figli del suo fondatore Sergio Zenato, Alberto e Nadia. Un'atmosfera che ne segna profondamente la filosofia produttiva, a partire dalla concezione dei suoi vini, contraddistinta da versatilità, compiutezza e qualità. Per quanto riguarda i rossi (domina la scena bianchista il Lugana), l'Amarone e il Ripasso rappresentano il nerbo fondamentale della gamma, con occhio attento, rivolto alla classicità dei vini di Valpolicella.

(fp)

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



CUSUMANO

Doc Sicilia Nero d'Avola Tenuta San Giacomo Disueri

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Cusumano Azienda Agricola
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Il Disueri 2021, affinato in acciaio per 5 mesi, profuma di viola, con richiami balsamici e di macchia mediterranea. In bocca, il sorso è pieno, fragrante ed immediatamente piacevole, fino ad un finale ancora succoso e dai tocchi di mandorla. Il Nero d'Avola a marchio Cusumano di Tenuta San Giacomo è ottenuto a partire da un'elevata altitudine (400 metri sul livello del mare) e da terreno calcareo, ricco di "trubi" bianchi (rocce sedimentarie, tipiche della formazione solfifera siciliana). Camminando infatti tra i filari di questo angolo della Sicilia Meridionale, sembra di vedere ovunque torrone bianco: la terra qui è calcarea e riverbera il sole come fosse neve. Il mare è a 10 chilometri e non manca di mandare i suoi influssi anche tra le viti. Sussiste una forte escursione termica e le rese sono basse. Cusumano attualmente conta su 520 ettari vitati, distribuiti in areali differenti, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietroso ad Alta Mora sull'Etna, da Monreale a Pachino, con una produzione che si attesta su una media di 2.500.000 di bottiglie. Quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano, dal 2000 ad oggi, è probabilmente una delle imprese viticole, almeno nel meridione nazionale, che è andata incontro ad una delle più rapide crescite qualitative e quantitative, diventando una protagonista assoluta dello scenario enoico siciliano e non solo.

(fp)



ANTONELLA CORDA

Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Ziru

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Antonella Corda
Proprietà: Antonella Corda
Enologo: Antonella Corda

Amore e rispetto per la terra, attenzione verso la sostenibilità, un gran lavoro in vigna e in cantina improntato a produrre vini di estrema qualità, questi sono gli elementi che caratterizzano il sogno di Antonella Corda, giovane enologa che dal 2010 guida l'azienda di famiglia, che poggia su 15 ettari di vigneti, in prevalenza situati nel Comune di Serdiana, in provincia di Cagliari. Un sogno che ha fatto di questa cantina una delle più interessanti realtà vitivinicole emergenti nel nostro Paese, come confermato dalla qualità di questo vino, reso particolare da un sapiente affinamento in anfora. Ziru si presenta al calice con una veste color giallo paglierino con riflessi dorati e si caratterizza per un naso intenso ed elegante, con affascinanti note di macchia mediterranea, salvia, rosmarino, vivaci note di scorza di pompelmo e mela verde, eleganti sentori floreali, di ginestra e, ancora, albicocca e pesca, con un accenno di note tropicali. L'ingresso in bocca è freschissimo, morbido ma anche di carattere, per un vino che esprime grande equilibrio ed eleganza. Al palato si percepisce una bella nota amaricante di scorza di limone ben integrata con note floreali e di macchia mediterranea, per una complessità che conferma le sensazioni percepite al naso. Il finale è lungo, fresco, su note agrumate e di mandorla. Perfetto in abbinamento con piatti di pesce, dai crudi ai primi, fino alla grigliata.

(Paolo Lauria)



VILLANOVIANA

Doc Bolgheri Superiore Ferrugo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 400
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Azienda Agricola Villanoviana
Proprietà: Barbara Monacelli, Marco Belli
Enologo: Nicolò Carrara

Marco Belli e Barbara Monacelli sono emiliani di origine e lo spostamento dalla loro regione nativa alla Toscana è sottolineato dal nome scelto per l'azienda che hanno avviato, in qualche modo, rifacendosi all'antica civiltà Villanoviana (Villanova è frazione di Castenaso nel bolognese) da più parti riconosciuta come fase iniziale di quella Etrusca. I due coniugi - che oggi seguono in prima persona tutte le fasi produttive aziendali - sbarcano a Bolgheri nel 2006, acquisendo sei ettari di nudo terreno. Con gli anni quella terra è diventata un vigneto a biologico (coltivato a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Vermentino e dove vengono praticate tecniche particolari come la "Bokashi", cioè il trattamento con compost naturale per migliorare le caratteristiche del terreno e rendendo le piante più resistenti ai parassiti), arrivando anche al traguardo, nel 2015, della realizzazione di una cantina, dotata di una originale struttura in ceramica capace di garantirne la ventilazione ed approdando sul mercato con i primi vini dell'annata 2016. Il Bolgheri Superiore Ferrugo 2020, Merlot in purezza fermentato in cemento e maturato in barrique per 18 mesi, profuma di erba appena tagliata, piccoli frutti rossi, spezie e tocchi mentolati. In bocca, il sorso è ben profilato, dal timbro dolce e dallo sviluppo articolato, che termina in un finale succoso e dai rimandi ancora balsamici.

(fp)



ZACCAGNINI

Trebbiano d'Abruzzo San Clemente

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini
Proprietà: Marcello Zaccagnini, Gruppo Argea
Enologo: Concezio Marulli

Il Trebbiano d'Abruzzo San Clemente si inserisce nel percorso di crescita che questa varietà ha ormai intrapreso con decisione, abbandonando certe rusticità del passato e qualche passo falso dal punto di vista sensoriale, con vini aromaticamente neutri e dal gusto quasi piatto. La versione 2021, che fermenta per 14 giorni sulle sue bucce e viene maturata in legno per qualche mese, possiede marcati aromi di frutti bianchi maturi uniti a cenni di terra e rimandi alla mandorla tostata. In bocca, il sorso è sapido, dallo sviluppo solido e dal finale che si congeda su toni ammandorlati. Zaccagnini è ormai marchio affermato dell'Abruzzo enoico, con una storia che inizia nel 1978, quando Ciccio Zaccagnini la fondò pionieristicamente. A guidare questa realtà, con sede a Bolognano, in provincia di Pescara, ci sono oggi Marcello Zaccagnini (figlio del fondatore) insieme al cognato Concezio Marulli, che gestiscono un'estensione a vigneto di 300 ettari, distribuita tra la Majella e il Mar Adriatico, capace di originare 6.000.000 di bottiglie e rappresentando un centro enologico quantitativamente a dir poco significativo. Il portafoglio etichette è evidentemente ampio e si incentra sulla tradizione abruzzese, comprendendo prodotti entry level, immediati quanto efficaci dal punto di vista commerciale, accanto ad ambiziose selezioni, senza lasciare fuori sperimentazioni su spumanti e vini senza solfiti.

(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



CANTINE DEI

Docg Nobile di Montepulciano Madonna della Querce

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 82,00
Azienda: Azienda Agr. Maria Caterina Dei
Proprietà: Maria Caterina Dei
Enologo: Marco Maiani, Paolo Caciorgna

Madonna delle Querce è considerato da Caterina Dei la punta di diamante della produzione della sua cantina. Proviene dalla vigna La Piaggia, un piccolo appezzamento di un ettaro e mezzo a 350 metro s.l.m., piantato su terreno di origine pliocenica risalente a oltre 2,5 milioni di anni, dove si alternano omogeneamente argille tufacee e sabbia. Qui il Sangiovese cresce bene e le piante hanno ormai quasi 20 anni, quindi un perfetto equilibrio produttivo. È talmente prezioso il vino che ne origina, da essere stato dedicato a Glauco Dei, padre di Caterina, ingegnere e produttore di travertino, artefice della preziosa cantina in pietra che custodisce i vini dell'azienda. Figlio di un'annata calda e soprattutto secca, la versione 2017 risulta profonda e scura: note di catrame, di confettura di prugne, di chinotto e cannella, di cioccolato fondente e si uniscono a quelle balsamiche di corteccia e alloro, sostenute da un apporto alcolico importante. Il sorso esordisce subito morbido e caldo, si trattiene al palato con un tannino educato ma deciso, e si diffonde poi con una vena sapida predominante. In chiusura tornano le note agrumate e di sottobosco, con una punta dolce-amaro di china, chinotto e amarena, che si soffermano a lungo in bocca. Un vino importante nella struttura, risultato di una vinificazione tradizionale fatta di lunga macerazione sulle bucce e un affinamento gentile in botti di legno grandi.

(ns)



MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Cerequio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Società Michele Chiarlo
Proprietà: Michele Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Ubicata tra i comuni di La Morra e Barolo, la Menzione Geografica Aggiuntiva "Cerequio" veniva già descritta, nel 1880, come "posizione sceltissima" da Lorenzo Fantini, autore della prima monografia sulla viticoltura cuneese, per poi essere inserita da Renato Ratti tra i Cru di "Prima Categoria" nella Mappa del Barolo del 1965, come area di "assoluto prestigio". Cerequio è sviluppato attorno all'omonima borgata ad un'altezza di 320 metri ed è diviso in due versanti, uno esposto a Sudovest ed uno a Sudest. Qui Michele Chiarlo conduce cinque parcelle di vigneto a Nebbiolo da Barolo, acquisite a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con i ceppi più vecchi risalenti al 1972. I suoli di Cerequio sono di formazione Tortoniana (circa 9 milioni di anni fa) e sono composti da marne calcareo-argillose di origine sedimentaria marina, poveri di sostanze organiche ma ricchi di microelementi. Questo insieme di elementi costruisce vini ben leggibili, rendendo Cerequio "la vigna delle vigne". Il Barolo Cerequio 2019 profuma di frutti rossi maturi, menta e spezie. In bocca il sorso è solido e articolato, ritmato da una trama tannica fitta, chiudendosi con un bel finale balsamico. La famiglia Chiarlo ha fondato nel cuore dell'omonima menzione il primo relais dedicato ai Cru del Barolo, Palàs Cerequio, impreziosito dai dipinti di Giancarlo Ferraris, creatore delle etichette a marchio Michele Chiarlo.

(fp)



MASARI

Veneto Igt Rosso MM Masari Montepulgo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Azienda Agricola Masari
Proprietà: Massimo Dal Lago e Arianna Tessari
Enologo: Massimo Dal Lago

Masari, realtà nata venticinque anni fa unendo nomi e obiettivi dei due proprietari, Massimo Dal Lago e Arianna Tessari, è stata tra le prime aziende a riportare l'agricoltura nella Valle dell'Agno dopo duecento anni circa dall'abbandono delle campagne. La Valle è protetta dalle Piccole Dolomiti e percorsa dall'omonimo torrente che separa due aree geologicamente distinte: Costa Nera contraddistinta da suoli vulcanici che donano al vino mineralità ed eleganza e Costa Bianca con suoli calcarei che regalano ricchezza e complessità al vino. Fin dall'inizio le intenzioni dei due compagni di lavoro e di vita erano chiaro: valorizzare le potenzialità vitivinicole della valle, un angolo di Veneto intatto dal punto di vista agricolo e dalle caratteristiche microclimatiche perfette, rispettando la biodiversità e ricercando vecchi vigneti e varietà locali così da dare vita a vini che fossero espressione autentica del territorio. MM Montepulgo è la massima espressione dei terreni di Costa Bianca prodotto, solo nelle annate migliori, da una selezione di uve Merlot nel cru di Montepulgo (da qui le due iniziali MM). Dopo la fermentazione spontanea in piccole botti di legno, MM affina di 60 mesi in botti di rovere. A naso presenta un bouquet avvolgente tra aromi di frutti rossi, viola, cioccolato, vaniglia e liquirizia, mentre a palato stupisce l'equilibrio di spezie e frutti rossi, ricco di tannini setosi.

(Cinzia Meoni)



TENUTA DI VAIRA

Doc Bolgheri Rosso Caccia al Palazzo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tenuta di Vaira Società Agricola
Proprietà: Vincenzo Di Vaira
Enologo: Alessandro Degl'Innocenti

I vigneti della famiglia Di Vaira - molisana di origini, arrivata a Bolgheri negli anni Cinquanta del secolo scorso ed oggi guidata nella sua avventura enoica da Vincenzo, artefice di questo percorso a partire dal 1970 - si trovano in tre diverse zone del bassopiano bolgherese, dove l'azienda possiede 50 ettari complessivi. Lo spicchio di terra più grande, un appezzamento di 11 ettari, si trova nei pressi della cantina (inaugurata nella sua nuova struttura nel 2021), ai piedi dell'arco collinare dove svetta Rocca di Castiglioncello di Bolgheri, il secondo si trova vicino alla Via Aurelia con 1,5 ettari di vigneto, mentre il terzo sorge in località Grattamacco e anch'esso si estende per 1,5 ettari. I vitigni coltivati sono quelli classicamente allevati in questo areale, Vermentino, Sauvignon, Viogner, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Cabernet Franc, ad alimentare un portafoglio etichette composto da 8 referenze. Affinato per 7 mesi in cemento, il Bolgheri Rosso Caccia al Palazzo 2021 è un vino che ricerca prima di tutto fragranza aromatica e piacevolezza immediata di beva. Il suo profilo aromatico è intenso e contraddistinto da rimandi alla macchia mediterranea, ai frutti rossi maturi e alle spezie, con tocchi balsamici e affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è piacevolmente vivace, dal grip tannico saporito e ficcante, che si chiude in un finale ampio e dai ritorni fruttati e mentolati.

(fp)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



TENUTA CASTELBUONO

Docg Montefalco Sagrantino Carapace Lunga Attesa

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Tenuta Castelbuono
Proprietà: Gruppo Lunelli
Enologo: Luca d'Attoma, Luca Capaldini

I cugini Lunelli sono sbarcati in Umbria nel 2001, in un periodo di curiosità che li ha spinti oltre i confini geografici del Trentino e i confini enologici delle bollicine Ferrari: in cerca di un forte connubio territorio-vitigno, hanno scelto Montefalco e il suo Sagrantino. 30 ettari di vigne da ristrutturare il patrimonio agricolo da cui sono partiti, a cui poi si è aggiunto il progetto della cantina-scultura ideata dall'artista Arnaldo Pomodoro: una struttura convessa in rame integrata fra le morbide colline umbre, e solcata da crepe che fanno eco ai solchi della terra che l'attornia. Il Carapace, appunto, come quello che protegge la tartaruga, simbolo di longevità, stabilità e saggezza. Dentro si producono oltre 130.000 bottiglie in 5 etichette di Sagrantino, l'ultima delle quali è un'ode alla sua capacità di invecchiamento. E come ogni ode che si rispetti, si compone di 7 versi, tradotti in anni. Si parte dalla Vigna al Pozzo biologica di 30 anni di età, si procede con una vendemmia a fine ottobre, si prosegue con una fermentazione in 3 diversi stili (acciaio, tini tronco-conici in legno, orci e anfore in terracotta), si conclude con maturazione e affinamento tra legno e bottiglia di 7 anni. La II edizione, annata 2016, sa di amarena, mora e uva, ginepro e tabacco; dolcezza in bocca sferzata da sale e acidità agrumata, calore e aderenza balsamica. Un vino potente, compatto e saporito, non un solitario.

(ns)



CAFAGGIO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Basilica Solatìo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Basilica Cafaggio
Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo
Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Fu la famiglia Farkas ad avviare, negli anni Settanta del secolo scorso, questa realtà tra le cantine di riferimento del suo areale, ovvero la "Conca d'Oro" dell'attuale Uga di Panzano in Chianti. Cafaggio dispone di 30 ettari a vigneto ed oggi è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, che l'ha rilevata nel 2016. La gestione tecnica è affidata ad una coppia di tecnici di tutto rispetto: Ruggero Mazzilli, che cura la parte agronomica, valorizzando le caratteristiche peculiari dei suoli di Panzano in Chianti, e l'enologo di grande esperienza Attilio Pagli, noto, tra le altre cose, per la sua particolare sensibilità verso il Sangiovese. I vini stanno percorrendo un buon percorso qualitativo e hanno, specie nel recente passato, imboccato una strada stilistica in linea con i tratti più definiti, per esempio la carnosità, dei vini a marchio Gallo Nero ottenuti nell'areale di Panzano. Il Chianti Classico Gran Selezione Basilica Solatìo 2019, prodotto dal 1981 al 1995 come Riserva e maturato per 30 mesi in legno medio, possiede profilo olfattivo intenso sul frutto rosso e le spezie, con qualche accento affumicato e di erba officinale. In bocca il sorso è sapido e corposo, con ancora qualche tratto tannico giovanile e "ribelle", evidenziando una struttura fitta, dallo sviluppo articolato e dal finale avvolgente e solido, di nuovo fruttato e affumicato.

(fp)

ZOOM

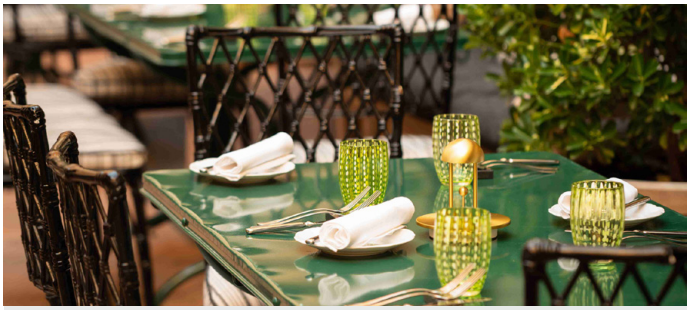


BOTTEGA TORTELLANTE, TORTELLINI

VIA BORELLI, 82/A - MODENA
Tel: +39 059 8753184
Sito Web: www.tortellante.it

Nata nel 2018, l'Associazione di Promozione Sociale Tortellante di Modena (www.tortellante.it) ha inaugurano la sua Bottega, dedicata alla vendita dei prodotti, e lo Sportello Autismo, punto di ascolto e sostegno per chi lo ha incontrato per la prima volta. Due realtà che si aggiungono al laboratorio lavorativo per la confezione dei tortellini. Nella Bottega, attrezzata di fronte al laboratorio, sarà possibile acquistare i tortellini fatti a mano dai ragazzi autistici (27 ragazzi e giovani adulti di età comprese tra i 18 e i 30 anni, affiancati da un gruppo di nonne volontarie e seguiti da uno staff di 15 operatori). Si troveranno in vendita molti altri articoli, a partire da una selezione di prodotti della Bakery dell'Osteria Francescana. A completare l'offerta ci saranno anche prodotti tipici della tradizione: prosciutto, mortadella, Parmigiano Reggiano, Lambrusco e aceto balsamico. Qualità e tradizione, seguendo la filosofia impostata dallo chef Massimo Bottura, pilastro del Tortellante con sua moglie Lara Gilmore.

RISTORANTE



SAN BAYLON

VIA DI RIPETTA, 232 - ROMA
Tel: +39 06 3222381
Sito Web: www.sanbaylon.com

San Baylon è il ristorante di Palazzo Ripetta, hotel 5 stelle tra Piazza del Popolo e Piazza di Spagna. L'hotel, ospitato all'interno di un ex-convento del '600, è uno scrigno di arte, storia e architettura. Il ristorante è un tempio del gusto, dove si distingue lo chef executive Marco Ciccotelli. In questo locale elegante e di atmosfera, con sofà in velluto, tavolini di manifattura italiana e marmi, lo chef Ciccotelli propone un percorso ispirato alla cucina tradizionale italiana senza rinunciare alla ricerca. Si segnala la pasticceria a vista e la Carta dei dolci, oltre allo zabaione che in versione dolce e salata è un tributo a San Pasquale Baylon da cui il ristorante trae il nome. Oltre al ristorante,che dispone di tavoli interni ed esterni, vi è la possibilità di gustare la proposta più leggera e fresca di "Piazzetta Ripetta" nel verdeggiante chiostro interno dell'hotel. L'offerta gastronomica è completata dal suggestivo rooftop "Etere", appena inaugurato, e dal Baylon Cocktail Bar.

(Cristina Latessa)



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: © Masari

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