N. 281

DAL 22 AL 28 OTTOBRE 2023

# WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 281 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 OTTOBRE 2023

*Kellerei Girlan*
*Guado al Tasso*
*Bertani*
*Quintodecimo*
*Poliziano*
*Citra*
*Monchiero Carbone*
*Tenuta Le Colonne*
*Moët & Chandon*
*Velenosi*
*Tenuta di Arceno*
*Olianas*
*Restivo*
*Montalbera*

*Zoom: Caseificio Di Nucci, Caciovallo di Agnone PAT*
*Ristorante: Il Flauto di Pan a Villa Cimbrone - Ravello (SA)*

# I VINI DI WINENEWS







## KELLEREI GIRLAN

Doc Alto Adige Chardonnay Curlan Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.070
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Cantina Sociale Cornaiano Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Gerhard Kofler

Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali, che definiscono in modo paradigmatico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Girlan è nata all'inizio degli anni Venti del secolo scorso grazie a 23 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano (anticamente, chiamato, appunto, Girlan). Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dai 250 ai 550 metri, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni tendenzialmente piccole rispetto alle altre cantine di questo genere, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere. Fermentato in legno, dove svolge anche la malolattica e, successivamente, lasciato sui suoi lieviti per 12 mesi in barrique (nuove e di secondo passaggio), lo Chardonnay Curlan Riserva 2020 profuma di frutta bianca matura con tocchi rinfrescanti di ananas e lievi incursioni dai toni burrosi, con nuance speziate ed affumicate. In bocca il sorso è pieno e ritmato, fragrante nei suoi rimandi agrumati che caratterizzano anche un finale persistente e deciso. **(fp)**




## GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 145.000
Prezzo allo scaffale: € 41,00
Azienda: Tenuta Guado al Tasso
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Marco Ferrarese

Merlot in purezza affinato per 12 mesi in barrique, il Cont'Ugo 2021 possiede un ventaglio olfattivo ampio e stratificato, che mette insieme aromi di bacche boschive scure e mature, amarena, fiori rossi, erbe balsamiche, menta, sottobosco mediterraneo, cacao amaro, spezie piccanti e delicate note fumè, completandosi con tocchi di grafite. La bocca ha notevole spessore, ben supportata dall'acidità che spinge molto bene, mentre la componente tannica, ancora di irruente giovinezza, contiene bene il frutto rotondo e maturo Il finale e coerente, lungo e fruttato tenuto su da una gradevolissima sapidità. La Tenuta Guado al Tasso ha una superficie complessiva di circa 1.000 ettari di terreno tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati prevalentemente a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino, e producono 1.500.000 bottiglie. Su Guado al Tasso gli Antinori puntano decisamente nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con il Bolgheri Superiore Guado al Tasso, prima annata 1990, a diventare da subito un significativo competitor dei rossi bolgheresi che già erano proiettati verso il successo mondiale. Guado al Tasso riporta nella propria capsula lo stemma storico della famiglia Antinori mentre in etichetta campeggiano le lettere DG, omaggio alla famiglia Della Gherardesca antica proprietaria della tenuta. **(are)**




## BERTANI

Doc Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 13.102
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Bertani Domains Azienda Agricola
Proprietà: Angelini Wines & Estates
Enologo: Andrea Lonardi

È arrivato alla quinta annata di produzione Ognisanti, progetto con cui la storica cantina Bertani esalta il territorio della Valpolicella con un vino che ricerca la ricchezza nella leggerezza, ottenuta grazie a una estrazione morbida. Un vino dalla bassa gradazione (12,5°) in stile "Pinot" prodotto con uve provenienti dal cru di Tenuta Novare (2,92 ettari in totale distribuiti su otto terrazze) che danno un eccellente Classico Superiore. I vigneti sono cresciuti su un suolo ricco di calcare gessoso, che regala vini sapidi, speziati, longevi, in cui la Corvina (al 95%) esprime la sua concentrazione aromatica. Ognisanti esce a due anni dalla vendemmia, dopo essere rimasto per circa un anno in legno nuovo di botti di rovere francese e aver trascorso almeno sei mesi di affinamento in bottiglia. Ed è ideale berlo dopo tre-cinque anni. Ognisanti è un "vino di vigneto", non è un blend, e l'aromaticità dipende dalle annate, anche se ha come tratto distintivo comune la sapidità, la speziatura e la ricerca della piacevolezza. Dal colore rubino brillante e dalla grande aromaticità, il 2021 al naso è ricco con sentori di frutta rossa fresca come la ciliegia, ma presenta anche note agrumate e di leggera resina. Al palato è ben bilanciato dall'acidità, elegante, lungo e appagante, con un finale sapido e salato. Come abbinamento è adatto anche al pesce e si sposa idealmente con la cucina etnica.




## QUINTODECIMO

Doc Irpinia Aglianico Terra d'Eclano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 16.500
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

Insieme al Taurasi Riserva, l'Aglianico in purezza Terra d'Eclano è l'etichetta d'esordio (2004) del progetto enologico di Luigi Moio. Maturata per un anno in barrique nuove e di secondo passaggio, la versione 2020 profuma di frutti di bosco, erbe officinali, polvere di caffè, spezie e toni tostati. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido, dalla trama tannica articolata e solida e dal finale ampio, che ritorna sul frutto e su accenti balsamici e speziati. L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è il luogo d'elezione dove il nostro esprime tutta la sua conoscenza pregressa e il suo punto di vista sul come fare vino. Ma non solo. Si tratta dell'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio. Posta a Mirabella Eclano, nel cuore dell'Irpinia, è nata nel 2001. Il suo nome, Quintodecimo, rimanda al toponimo "Quintum Decimum" con il quale i romani chiamavano l'antico municipio di Eclano. La cifra stilistica delle etichette della cantina - che conta su 16 ettari a vigneto per una produzione media di 50.000 bottiglie - è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania enoica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati prevalentemente sotto le relative denominazioni. **(fp)**

# I VINI DI WINENEWS

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




## POLIZIANO

Toscana Igt Rosso Le Stanze del Poliziano

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 62,00
Azienda: Azienda Agricola Poliziano
Proprietà: Federico Carletti
Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

A fare la voce grossa nella produzione odierna della cantina di Federico Carletti ci sono i Nobile di Montepulciano, ma la forza qualitativa di questa realtà enologica, fondata nel 1961, è dipesa anche dal successo dei cosiddetti "Supertuscan". Qui "impersonati" soprattutto dall'etichetta Le Stanze. Un vino prodotto per la prima volta nel 1987 e che deve il suo nome all'opera omonima dell'erudito rinascimentale Angelo Ambrogini, detto, per l'appunto, "Il Poliziano". Si tratta di un Cabernet Sauvignon e Merlot, maturato per 16 mesi in barrique, che, nella versione 2019, alterna profumi di amarena e mirtilli, cenni balsamici e speziati. In bocca il sorso è denso e dallo sviluppo avvolgente, con chiusura lunga ancora fruttata e speziata. L'azienda di Federico Carletti produce 750.000 bottiglie da 117 ettari di vigna a Montepulciano - ma ci sono anche i 7 ettari di "In Violas" a Cortona e i 27 di "Lhosa" in Maremma - ed ha completato proprio quest'anno la ristrutturazione definitiva del suo opificio, avviata nel 1998 (con la realizzazione di una moderna cantina) e proseguita nel 2005 (con quella di una altrettanto moderna barriccaia), terminando oggi con la completa rivisitazione dell'ultima porzione adibita a cantina, costruita nel 1986. Un processo di rinnovamento che va di pari passo con quello del sempre più significativo impegno aziendale dei figli di Federico, Maria Stella e Francesco.

**(fp)**




## CITRA

Doc Abruzzo Pecorino Superiore Ferzo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 13.200
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Citra Vini Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Davide Dias

Citra è tra le realtà enologiche più importanti dell'Abruzzo. Cooperativa di cooperative (raccoglie infatti le cantine sociali, tutte locate nella provincia di Chieti, Pollutri, Rocca San Giovanni, Lanciano, Ortona, Paglieta, Crecchia, Torrevecchia, Teatina e Tollo), può contare sul lavoro di 3.000 soci che coltivano 6.000 ettari di vigneto, producendo qualcosa come 18.000.000 di bottiglie in media. Numeri stellari che confluiscono in una gamma di etichette vasta e articolata su diverse linee: troviamo vini di pronta beva, giocati sulla piacevolezza, accanto a selezioni più ambiziose e realizzate per durare nel tempo, vini da vitigni di antica coltivazione locali, Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, a cui è dedicato, naturalmente, più spazio, ma anche etichette a base di uve internazionali. Il progetto Citra, con sede principale a Ortona compie i suoi primi passi nel 1973 e deve il suo nome all'avverbio latino che significa "al di qua" e che indicava uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. Nella linea "Ferzo" è raccolto il meglio della produzione autoctono di Citra, ottenuta da piccoli appezzamenti, coltivati rigorosamente con varietà locali. Il Pecorino Ferzo 2022 possiede profumi di frutta a polpa bianca matura e rimandi agrumati ad anticipare una bocca continua e tendenzialmente sapida e fragrante, a garanzia di un sorso facile e immediatamente piacevole.

**(fp)**




## MONCHIERO CARBONE

Docg Roero Printi Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Monchiero Carbone
Proprietà: Francesco Monchiero Carbone
Enologo: Francesco e Marco Monchiero Carbone

A partire dalla vendemmia 1997, Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero Riserva "Printi", una selezione che può confrontarsi con i rossi piemontesi più strutturati, in grado di affrontare in assoluta tranquillità periodi di invecchiamento decisamente lunghi, senza però dover rinunciare all'eleganza dei Nebbioli coltivati sulle colline del Roero. Le uve nascono dai terreni argillo calcarei della collina Frailin, nella menzione geografica canalese Srü. L'esposizione ad ovest pieno permette all'uva di godere delle calde e secche giornate estive. Le uve vengono raccolte verso i primi di ottobre. La macerazione con le bucce è sempre lunga e lenta per dar modo al mosto di arricchirsi di tutte le componenti naturali racchiuse nell'acino. Dopo la svinatura il vino viene messo in legni piccoli di diversi passaggi, dove conclude la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 22-24 mesi. Un altro anno di maturazione dopo l'imbottigliamento prepara il prodotto al debutto. Il colore è rosso rubino brillante. Fruttato e ampio al profumo, pieno e lungo in bocca dove la percezione degustativa è comunque dominata dall'eleganza dei tannini roerini, migliora ancora con un lungo periodo di affinamento in bottiglia. Come abbinamenti si consigliano piatti ricchi, come brasati o stracotti al vino rosso, agnello al forno o spezzatino di cinghiale. Ideale anche con formaggi a lunga stagionatura.

**(Cristina Latessa)**




## TENUTA LE COLONNE

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Tenuta Le Colonne
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family Vineyards
Enologo: Luigi Temperini

Maturato per 24 mesi in legno, il Bolgheri Superiore 2019 profuma di cedro, mirtillo e mora maturi, con tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è solido e articolato, dalla trama tannica ricca e dallo sviluppo tendenzialmente potente, terminando in un finale ampio e dai ritorni fruttati e tostati. Sotto il "cappello" del nome Alejandro Bulgheroni Family Vineyards si articola un vero e proprio mosaico enoico che il magnate del petrolio argentino, già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay e Argentina, ha costruito in un tempo brevissimo (cominciando nel 2012), attraverso l'acquisizione di terreni e cantine in alcuni dei migliori areali della Toscana, per un investimento complessivo ben oltre i cento milioni di euro. Dievole e Certosa di Pontignano nella denominazione del Chianti Classico, Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino e, nel 2016, acquisendo le due realtà bolgheresi situate nei pressi di Donoratico: Tenuta Meraviglia – 30 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot – e Tenuta Le Colonne – 65 ettari a vigneto dove sono allevati anche Syrah e Vermentino. Con una filosofia produttiva che rompe un certo tradizionalismo produttivo del bolgherese, utilizzando, in fase di affinamento, solo legno grande anche per le varietà bordolesi e, in fase di vinificazione, non rinunciando alla presenza dei raspi in qualche caso.

**(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



## MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Brut Nature Collection Impérial Création No. 1

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Champagne Moët & Chandon
Proprietà: LVMH
Enologo: Benoit Gouez

"Création No. 1" è la prima cuvée della nuova Collection Impériale Moët & Chandon. È la "biblioteca" di vini di riserva della Maison, una delle più grandi della regione, che ha permesso di produrre un vino come questo. Si tratta di un assemblaggio di sette annate (invecchiate in rovere, sui lieviti e in bottiglia), con cui Moët & Chandon celebra il 280° anniversario dalla sua fondazione, omaggiando anche il suo fondatore, Claude Moët, che nel 1743 gettò le basi per dare vita a una Maison della Champagne visionaria. La Collection Impériale Création No. 1 è un blend di sette annate, ognuna con peculiarità distintive. Il loro intricato assemblaggio inizia con Grand Vintage 2013, maturato in vasche di acciaio inox, cui si aggiungono la raffinata annata 2012, la potente 2010, la tesa 2008, la corposa 2006, la vivace 2000 (invecchiata in botti di rovere) e termina con l'elegante 2004, affinata sui lieviti in bottiglia dopo la seconda fermentazione. Collection Impériale rende anche omaggio all'eredità "imperiale" della Maison, fondata sul rapporto nato nel 1801 tra Jean-Remy Moët, nipote del fondatore della Maison, e Napoleone Bonaparte. Il suo profilo aromatico, mette in fila profumi di cocco, vaniglia e frutta bianca, accompagnati da note di prugna e agrumi canditi. Al palato, l'effervescenza è cremosa e delicata, alternando freschezza e amarezza. Finale fragrante dai toni fumé e di liquirizia.

**(fp)**



## VELENOSI

Doc Piceno Rosso Superiore Roggio del Filare

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Società Velenosi Vini
Proprietà: famiglia Velenosi
Enologo: Filippo Carli

Il top di gamma tra i rossi del Piceno nella produzione Velenosi è vino che unisce le due anime dei vitigni Montepulciano e Sangiovese - tanto concentrato e selvaggio uno quanto aulico ed elegante il secondo - e che fa da ambasciatore ad una storia di autenticità in un territorio non facile da raccontare. Siamo ad Ascoli Piceno, e questo vino figlio di una singola vigna baciata dai raggi del sole e cullata dalla brezza del mare, da cui dista quattro km in linea d'aria, è da trent'anni il motivo di orgoglio di Angela Velenosi. Una vigna dotata di escursioni termiche rilevanti e di esposizioni che donano grande maturità: qui nasce Roggio del filare, un nome evocativo tratto dalla poesia "Arano" del Pascoli tanto cara ad Angela, ed una bottiglia inconfondibile. Temperamento, energia e audacia diventano il comun denominatore tra il vino e la donna che lo ha generato e cresciuto come un figlio, accompagnandolo in giro per il mondo fino alla ribalta internazionale. L'annata 2020 segna una piccola svolta in termini di proporzioni di volumi, con una finezza intrigante e sinuosa: non più solo la ciliegia scura nella sua ricchezza, ma una brillantezza che si sposa con una leggiadria floreale boschiva dalle sfumature erbacee di bosso e geranio. La profondità del sorso è alleggerita da una vena fresca di liquirizia con tannini a trame fini di cioccolato fondente e spezie dolci dall'allungo intenso.

**(Chiara Giovoni)**



## TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 55.066
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Il Chianti Classico Riserva 2019, invecchiato un anno in barrique, profuma di frutti rossi tendenzialmente maturi, con tocchi di erbe aromatiche e rimandi affumicati e speziati. In bocca il sorso è dolce, accattivante e senza spigoli, dallo sviluppo pieno e dal finale che ritorna sul frutto, con lampi di liquirizia e vaniglia. Nei pressi di Castelnuovo Berardenga - "capitale" dell'Unità Geografica Aggiuntiva più meridionale della denominazione del Chianti Classico - si trova la Tenuta di Arceno di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson, che l'ha acquisita nel 1994). Gli ettari a vigneto sono 92 e si trovano tra i 300 e 500 metri di altezza, caratterizzandosi per suoli a varia composizione, identificati in oltre 60 micro Cru da una zonazione aziendale. La guida tecnica ha un approccio stilistico internazionale, più precisamente bordolese con qualche sfumatura californiana e si trova nelle mani rispettivamente di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima a lavoro a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette di inappuntabile esecuzione: dai Sangiovese chiantigiani, declinati con stile sobriamente moderno e con l'obbiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordolese, realizzati con altrettanta misura. Il totale della produzione è mediamente di 250.000 bottiglie all'anno.

**(fp)**



## OLIANAS

Doc Vermentino di Sardegna

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta Olianas
Proprietà: Stefano Casadei, famiglia Olianas
Enologo: Stefano Casadei

23 ettari vitati a biologico – dislocati tra Campidano, Marmilla e Barbagia e caratterizzati da suoli a diversa composizione: dalle sabbie al calcare, dalle argille ai terreni vulcanici -, per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie, sono i numeri del progetto enologico nato nel 2005 che vede protagonisti la famiglia Olianas e Stefano Casadei. Quest'ultimo nome noto della Toscana enoica e già impegnato al Castello del Trebbio, realtà chiantigiana posta nella sottozona della Rufina, e nella tenuta maremmana Casadei nell'areale di Suvereto. Ad animare la filosofia produttiva della cantina sarda, situata nel comprensorio di Gergei nel cagliaritano, è il metodo "biointegrale", che cerca di fondare tecniche e principi del biologico e del biodinamico. Un metodo che è rafforzato dall'utilizzo dei vitigni di antica coltivazione locali quali Cannonau, Bovale, Semidano, Nasco, Malvasia e Vermentino e dal progetto "Le Anfore" della figlia di Casadei, Elena, improntato sull'utilizzo di contenitori in terracotta prodotti in Toscana e Georgia per la vinificazione e la maturazione dei vini e da cui è ottenuta una linea di etichette ad hoc. Il Vermentino di Sardegna 2022, affinato in acciaio e legno, profuma di frutta gialla matura, erbe aromatiche e tocchi speziati. In bocca, il sorso è sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale che rimanda ai frutti gialli e alla macchia mediterranea.

**(fp)**

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI




## RESTIVO

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Restivo Wine
Proprietà: Francesco Restivo, Gaetano Graci
Enologo: Riccardo Cotarella

Gli aromi dell'Etna Rosato 2022 rimandano ai lamponi, al gelso, a note minerali ferrose, alla pesca e alle erbe mediterranee. In bocca è vino sapido e fresco dal coerente ritorno fruttato e dal finale agrumato di buona persistenza. Il progetto enologico del giovane Francesco Restivo (che nella vita fa il gioielliere a Catania) è partito nel 2019. Siamo nel versante nord dell'Etna nel comune di Castiglione di Sicilia e qui si trovano, soprattutto concentrati in Contrada Arcurìa (ma anche con appezzamenti a Barbabecchi e Feudo di Mezzo), i 13 ettari di vigneto a biologico già in produzione (a cui si aggiungeranno ulteriori 13 ettari nel 2024 e altri 14 ettari nel 2025), coltivati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e Pinot Nero. Una conferma dell'appeal del vulcano che resta probabilmente la meta enoica più desiderata della Sicilia enoica. A sovraintendere tecnicamente al progetto niente di meno che Riccardo Cotarella, l'enologo dei vip e presidente di Assoenologi. Per adesso, in attesa dell'ultimazione della cantina la cui costruzione è già partita, le vinificazioni sono effettuate presso l'azienda di Francesco Tornatore. Il progetto di Francesco Restivo è un vero e proprio "work in progress" e non solo in ambito vitivinicolo ed enologico. In programma, infatti, anche la realizzazione di un hospitality di lusso che viaggerà al fianco della produzione di vino. **(are)**




## MONTALBERA

Docg Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone, Daniel Morellato

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una tenuta, oggi condotta da Franco Morando, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 130 ettari a vigneto allevati a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando investe con continuità e determinazione nella viticultura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie, declinate da un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè, in testa, Grignolino – che interpreta con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, quelle espresse dal "progetto Anfora" - e Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza. Come nel caso della Barbera d'Asti Lequilibrio, un vino invecchiato per un anno in un mix composto da barrique, tonneau e legno grande. La versione 2021 profuma di lampone, ribes e confettura di frutti di bosco, con tocchi di cioccolato, polvere di caffè, vaniglia e liquirizia. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido ed avvolgente, dallo sviluppo polposo e dal finale ampio, rinfrescato da accenti acidi a donare fragranza e dinamismo al vino. **(fp)**

## ZOOM



### CASEIFICIO DI NUCCI, CACIOVALLO DI AGNONE PAT

**AREA ARTIGIANALE GIOVANNI PAOLOA II - AGNONE (IS)**
Tel: +39 0865 77288
Sito Web: www.caseificiodinucci.it

È nei primi anni Cinquanta del secolo scorso che Antonio Di Nucci fonda il primo nucleo di quello che sarebbe diventato l'attuale Caseificio con sede ad Agnone, in Molise. Una storia di famiglia, quella dei Di Nucci, reinterpretata oggi da Franco, titolare del Caseificio. Sovrano indiscusso della produzione casearia dei Di Nucci, il Caciocavallo di Agnone, un formaggio a pasta filata stagionata, ottenuto manualmente dal latte crudo, caglio, siero innesto e sale. Il Caciocavallo di Agnone PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) è uno dei prodotti che alimenta, è proprio il caso di dirlo, il gigantesco giacimento gastronomico del Bel Paese. Il Caciocavallo di Agnone è formaggio squisitamente territoriale che parla dei profumi e dei sapori del meridionale, restando unico ed inimitabile. Viene prodotto nelle versioni semi-stagionato (fino a tre mesi), stagionato (da quattro a otto mesi), mentre l' extra-stagionato rimane per un anno nella cantina del Caseificio Di Nucci in pietra tufacea.

## RISTORANTE



### IL FLAUTO DI PAN, HOTEL VILLA CIMBRONE

**VIA S. CHIARA, 26 - RAVELLO (SA)**
Tel: +39 089 857459
Sito Web: ilflautodipan

Dal *Pergole e nasse*, crudo di gamberi Gobbetti - dei pescatori dei borghi marinari - con insalatina di limone "pane" marinato e cagliata di mandorle, a *Il riso a Ravello*, riso Carnaroli mantecato con stracchino di capra, erbe e fiori spontanei dell'orto; dall'*Agnello dei Monti Lattari* - e dei loro contadini - con zucca napoletana e liquore Concerto, a *Il Babà*, un trionfo - ça va sans dire - di mediterraneità e creatività. Questo è un assaggio dell'alta cucina dello chef Lorenzo Montoro a Il Flauto di Pan (direttore Donato Marzolla), 1 stella Michelin a Villa Cimbrone, il prestigioso hotel della famiglia Vuilleumier a Ravello, città della musica (il "Ravello Festival") e dell'infinito, che si ammira dalla terrazza, sospesi tra cielo e mare, dopo aver percorso i giardini tra i più belli al mondo. Un luogo iconico d'Italia, della Costiera Amalfitana e del piacere di godere della tavola e dei vini della ricca cantina circondati di bellezza. "Un luogo deputato all'estasi", diceva Pier Paolo Pasolini. **(are)**




## 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: © Cantine Bertani

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 VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura