

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 282 - Dal 29 Ottobre al 4 Novembre 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 29 OTTOBRE AL 4 NOVEMBRE 2023

Tolaini

Contratto

Tara

Varvaglione

Speri

Donnafugata e Dolce&Gabbana

Matteo Correggia

Marisa Cuomo

Villabella

Le Macchiole

Piper-Heidsieck

Rocche Costamagna

Tinazzi

Ridolfi

Zoom: Birrificio Mogorese Bam, Iga Mogorese al Bovale

Ristorante: Osteria da Miduccia - Caserta



TOLAINI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello Sette

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.940

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)

Proprietà: Lia Tolaini Banville

Enologo: Francesco Rosi

Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello Sette è maturato per 18 mesi in legno grande. La versione 2020 profuma di fiori scuri e arancia rossa disidratata, poi frutti di rovo, sottobosco autunnale, rabarbaro e liquirizia, mentre le note di spezie dolci e di frutta secca rimandano ad un corretto ma ancora pregnante uso del legno. In bocca il sorso è pieno, vellutato e ben retto dalla spinta acida e da un buon ritorno balsamico, con tannini fitti e lunghi ancora in grintosa evoluzione, e chiusura lunga tra frutto e balsami. Tolaini Winery, la cantina fondata nel 1998 da Pier Luigi Tolaini, italiano di origine ma affermatosi come imprenditore in Canada, è una realtà di cinquanta ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, posta nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga. A condurla oggi c'è Lia Tolaini-Banville, figlia del fondatore, che sta tracciando un percorso aziendale significativo, con vini dalla cifra stilistica sobriamente moderna coerente con il proprio territorio d'origine. Lia Tolaini affianca alla gestione dell'azienda chiantigiana anche un'attività di esportazione e distribuzione in Usa, con il marchio Banville Wine Merchants, di alcuni marchi enoici del Bel Paese: da Cesarini Sforza a Donatella Cinelli Colombini, da Farina a Lunae Bosoni, da Terlanio ad Aldo Rainoldi, da Dalia Wines a Majolini, da San Salvatore 1988 a Tenimenti Leone.

(are)



CONTRATTO

Spumante Pas Dosé Cuvée Novecento

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Giuseppe Contratto](#)

Proprietà: Andrea e Giorgio Rivetti

Enologo: Andrea e Giorgio Rivetti

La cantina dei Contratto (che restano proprietari dell'azienda fino al 1993, quando subentra la famiglia Bocchino) è un vero e proprio luogo della storia enoica dell'astigiano. Ha sede a Canelli dal 1867 e qui è stato anche imbottigliato per la prima volta un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata (era la 1917). Ancora caratterizzata strutturalmente dallo stile liberty, possiede un articolato sistema di tunnel sotterranei, costruito fra il 1860 e il 1912. Un monumento senza eguali - dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie - che dal 2011 è passato nelle mani della famiglia Rivetti (proprietaria dell'azienda langarola La Spinetta). La nuova proprietà ha intrapreso una ristrutturazione aziendale complessiva a partire dall'abbandono dei vigneti dell'Oltrepò Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi, oltre che ad impiantare quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a 750 metri d'altezza, guardando all'Alta Langa. Il metodo classico oggetto del nostro assaggio rimanda al Brut Riserva Novecento, nato nel 1986 per commemorare, con un anno di anticipo, il centovesimo anniversario della Contratto. La versione 2013, che ha passato 7 anni ad affinare sui suoi lieviti, profuma di frutta secca, miele, erbe aromatiche, scorza di agrumi e crosta di pane. In bocca il sorso è fragrante, profondo e dal ritmo tendenzialmente vivace, che si chiude su un finale sapido e persistente.

(fp)



TARA

Do Atacama Valley Sauvignon Blanc

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 3.630

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Viña Ventisquero Tara](#)

Proprietà: Ventisquero Wine Estates

Enologo: Felipe Toso e Alejandro Galaz

È un Sauvignon Blanc diverso da tutti gli altri: naso verticale con note di ananas, ortica e un certo fumé; incredibilmente salato, acido, consistente grazie al contributo del sedimento fine, che lo accompagna nei 15 mesi in un uovo di cemento e poi in bottiglia, a lungo. Quando viticoltori ed enologi di Viña Ventisquero hanno deciso di produrre la nuova linea "Tara" nel deserto di Atacama, nel nord del Cile, consapevoli delle condizioni al limite per la viticoltura, rimboccandosi le maniche devono aver pensato "famoli strani". Il territorio non mente: in altitudine e tra i più aridi al mondo, precipitazioni 20 mm annui, irraggiamento solare mitigato al mattino dalla nebbia, la "Camanchaca", e nel pomeriggio dal vento che spira dal Pacifico, con enormi escursioni termiche giorno-notte. Salinità spinta dei terreni e dell'acqua con cui le viti vengono un poco irrigate. "Condizioni in cui - spiega Felipe Toso, enologo capo di Viña Ventisquero - abbiamo dovuto inventare nuovi paradigmi". La linea Tara conta su 7 vini, tre bianchi e quattro rossi, che provengono da due vigneti, Longomilla e Nicolasa, situati a 22 e 32 chilometri dal mare, sul secondo terrazzo del fiume Huasco. Le pochissime le bottiglie ottenute artigianalmente dalla vendemmia alla vinificazione fino all'imbottigliamento a mano (sono numerate: la "mia" era la 2076 su 3630) sono nelle carte dei vini di ristoranti prestigiosi.

(Clementina Palese)



VARVAGLIONE

Doc Primitivo di Manduria Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: famiglia Varvaglione

Enologo: Cosimo Varvaglione

La cantina Varvaglione, con sede a Leporano in provincia di Taranto, centenaria appena compiuta essendo stata fondata nel 1921, è uno dei marchi di punta della Puglia enoica e conta su 400 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 4.000.000 di bottiglie, che, evidentemente derivano da un'estensione ben più ampia (1.500 ettari di vigna totali) divisa tra appezzamenti in affitto e porzioni di terreni condotti da soci conferitori di provata affidabilità. La famiglia Varvaglione, oggi alla quarta generazione con la guida di Maria Teresa e Cosimo, ha costruito questo imponente progetto enologico concentrando il proprio focus principalmente sulle uve locali - Primitivo, Negroamaro, Aglianico, Susumaniello, Verdeca, Falanghina, Malvasia e Fiano (con qualche modesta digressione internazionale, per esempio, sullo Chardonnay) - proponendone una declinazione distribuita su un ampio e articolato portafoglio etichette, legato ad uno stile che mette al primo posto precisione tecnica nell'esecuzione e intensità dell'espressione aromatica e gustativa. Il Primitivo di Manduria Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines 2020, maturato in barrique francesi ed americane per 14 mesi, profuma di frutti rossi maturi, cioccolato, spezie e tabacco, con tocchi balsamici e tostati. In bocca il sorso è generoso e dolce, dallo sviluppo compatto e dal finale fitto e persistente su ritorni fruttati e speziati.

(fp)



SPERI

Docg Recioto della Valpolicella Classico La Roggia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella e altre varietà autoctone

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto e Giuseppe Speri

La famiglia Speri rappresenta un solido punto di riferimento della Valpolicella enoica. Due gli elementi fondamentali che ne decretano i loro meriti: più di un secolo di attività produttiva e di vendita alle spalle e l'essere proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più importanti piantati nel Monte Sant'Urbano - confine naturale tra le vallate di Fumane e Marano - il cui nome è stato da subito messo in etichetta (oltre a fornire, dal 1974, le uve per l'Amarone di casa), rappresentando così uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il vigneto di provenienza. Una firma sicura dunque, non solo per la storia del vino di questo areale, ma anche per la sua declinazione classica e tradizionale con le etichette aziendali (400.000 sono le bottiglie prodotte oggi, da 60 ettari di vigneto in biologico) che si limitano alla sola produzione delle tipologie previste dalla denominazione, sempre ben espresse da uno stile solido, di stampo tradizionale e assolutamente legato al territorio d'origine. Il Recioto La Roggia 2019, ottenuto dalle uve lungamente appassite dell'omonimo vigneto posto nell'areale di San Pietro in Cariano, matura per 24 mesi in barrique. I suoi profumi rimandano all'uva sultanina e alla confettura di frutti di bosco, con tocchi speziati e tostati. In bocca il sorso è immediatamente morbido, dolce ed avvolgente, dallo sviluppo pieno e dal finale intenso e fruttato.

(fp)



DONNAFUGATA E D&G

Doc Etna Bianco Isolano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante, altre varietà autoctone

Bottiglie prodotte: 37.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#) -

[Dolce&Gabbana](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro,

Pietro Russo, Stefano Valla, Salvo Giuffrida

Fa parte della Collezione che vede protagonista la creatività di Dolce e Gabbana nella realizzazione della veste grafica delle bottiglie l'Etna Bianco Isolano (accanto alle etichette di "Tancredi", "Rosa", "Cuordilava"). La versione 2021 possiede un bel colore giallo paglierino brillanti dai riflessi verdognoli. Ampio e stratificato al naso, dai profumi di erbe aromatiche, timo e finocchio, fiori di zagara e gelsomino, frutta gialla fresca e pietra focaia. In bocca il sorso è verticale, freschissimo e sapido, di grande persistenza e con un bel ritorno di menta nel finale. Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enoico di Donnafugata, praticamente, abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando con vini raffinati e generosi la variopinta tavolozza dei colori della Sicilia enoica. Un percorso iniziato nel 1983 e che oggi vede l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo - forte di 467 ettari a vigneto per una 3.450.000 bottiglie - a consolidare un prestigio interno quanto internazionale. Sull'Etna Donnafugata approda nel 2016 ed oggi sono 35 gli ettari vitati, distribuiti in 7 contrade: Montelaguardia, Statella, Camporè e Pignatore a Randazzo (dove ha sede anche la cantina); Marchesa, Verzelle e Crasà a Castiglione di Sicilia, per una produzione complessiva che si aggira sulle 170.000 bottiglie annue.

(are)



MATTEO CORREGGIA

Docg Roero Arneis La Val dei Preti

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Arneis

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Matteo Correggia](#)

Proprietà: famiglia Correggia

Enologo: Luca Rostagno

L'azienda Matteo Correggia porta il nome del coraggioso imprenditore, tra i primi nel Roero a iniziare la produzione di vini di qualità. Dopo la sua scomparsa sono stati la moglie Ornella e i figli Giovanni e Brigitta a proseguire la sua opera, occupandosi dei venti ettari vitati dove crescono i vitigni simbolo del Roero: Nebbiolo, Barbera, Arneis e Brachetto. I vigneti Marun, La Val dei Preti e Ròche d'Ampsjè rappresentano le migliori selezioni della cantina che sin dal 2014 è certificata biologica. Val dei Preti Roero Arneis annata 2016 - assaggiato in occasione della manifestazione Roero Days svoltasi a Villa Miani a Roma - nasce nell'omonima vigna con terreno sabbioso-argilloso ricco di mineralità. La vinificazione avviene per un 30% con macerazione sulle bucce, un fatto che permette a questo vino bianco, assieme a un lungo affinamento in bottiglia di 6 anni con tappo a vite, di acquisire grande pienezza e longevità. "Ci siamo accorti che su certi vini il tappo a vite consente un'evoluzione molto diversa - osserva Brigitta Correggia - preserva meglio le caratteristiche del vino: tira fuori una mineralità pazzesca". Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso offre profumi di albicocca e mango, unite a note di ginestra, polpa di agrumi e pietra focaia. Il sorso è pieno, intenso, persistente. Si abbina bene a pesci alla brace, pollame, coniglio e formaggi a media stagionatura.

(Cristina Latessa)



MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Piediroso, Aglianico

Bottiglie prodotte: 9.060

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Andrea Ferraioli, Marisa Cuomo

Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

È il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla futura sposa Marisa Cuomo alcune piccole vigne di ottanta anni di età media, tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nasce così la cantina Marisa Cuomo - oggi 40 ettari a vigneto per una produzione di 200.000 bottiglie - dove sono entrati a dare una mano anche i figli Dora e Raffaele. Allevando i vitigni tipici della zona (Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli altamente calcarei, la cantina amalfitana produce vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile. Se a decretarne il successo è stato soprattutto il Furore bianco, anche il resto dell'articolato portafoglio etichette regala un ottimo livello qualitativo. Non solo bianchi, dunque, per l'azienda amalfitana Marisa Cuomo. Il Ravello Rosso Riserva 2019, per esempio è un vino ricco che unisce la sapidità mediterranea tipica del terroir dell'isola partenopea ad una struttura salda e importante. Ottenuto da Piediroso e Aglianico, con maturazione di 12 mesi in barrique, esprime un bagaglio olfattivo che sa di amarene e frutti di bosco, con tocchi speziati, soprattutto di vaniglia, e cenni di erbe aromatiche. In bocca, la prima impressione rimanda alla morbidezza e alla rotondità, via via nello sviluppo sostituita da sapidità, tannini decisi e fragranza acida tenace, che rendono il sorso goloso ed invitante.

(fp)



VILLABELLA

Doc Bardolino Montebaldo Vigna Morlongo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Gruppo Cristoforetti e Delibori](#)

Proprietà: famiglie Delibori e Cristoforetti

Enologo: Tiziano Delibori, Edoardo Lessio

LE MACCHIOLE

Toscana Igt Cabernet Franc Paleo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Le Macchiole Società Agricola](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia

Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

PIPER-HEIDSIECK

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Noir
Essentiel

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Nero, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Champagne Piper-Heidsieck](#)

Proprietà: famiglia Descours

Enologo: Émilien Boutillat

ROCCHES COSTAMAGNA

Docg Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco
Francesco Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.703

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Rocche Costamagna Soc. Agricola](#)

Proprietà: Alessandro e Francesco Locatelli

Enologo: Lorenzo Quinterio

Vigneti Villabella è il marchio che comprende la cantina di Calmasino di Bardolino, fondata nel 1971 (con l'inizio degli imbottigliamenti che si colloca negli anni Ottanta del secolo scorso) dalle famiglie Delibori e Cristoforetti - tuttora a condurre l'impresa con il duo formato da Franco Cristoforetti e Tiziano Delibori - e l'azienda Villa Cordevigo di Cavon Veronese (acquisita nel 2000 e subito dopo trasformata in hotel di charme e sede anche del ristorante "Oseleta"), per una estensione totale in vigneti di 280 ettari (di cui 220 di proprietà e i restanti in conduzione) e una produzione di 500.000 bottiglie. Numeri significativi, che si articolano in un'ampia gamma di etichette - a coprire pressoché tutte le denominazioni del veronese - ben eseguite e dalla consolidata costanza qualitativa. Ottenuto dai vigneti delle colline moreniche di Cavaion, nell'entroterra gardesano, il Bardolino Montebaldo Vigna Morlongo resta a maturare in legno grande per poco meno di un anno. La versione 2021 si presenta di un bel rosso rubino brillante ad anticipare un profilo olfattivo dal generoso fruttato che rimanda al ribes, ai mirtilli e alle fragole, con leggeri tocchi balsamici e speziati a rifinitura. In bocca il sorso è saporito e continuo, dai tannini croccanti e dallo sviluppo tonico e fragrante, che si conclude in un finale in crescendo, ancora dai toni fruttati e tendenzialmente piccanti.

(fp)

Il Paleo è uno dei vini che hanno fatto la storia di Bolgheri. Nato nel 1989, da classico taglio bordolese si è trasformato in Cabernet Franc in purezza dal 2001, rivelando pionieristicamente l'adattabilità del vitigno francese al terroir di Bolgheri. La versione 2020, maturata 16 mesi in barrique, è raffinata e complessa al naso, dove si riconoscono rimandi alle amarene, alle more e al ribes, con tocchi fumé, di grafite, di tabacco, menta e pepe. La bocca è ben strutturata, polposa di frutto e dotata di tannini fitti, eleganti e vellutati, finale di grandissima persistenza, caratterizzato da una nitida corrispondenza al naso. Al Paleo Rosso, si affianca il suo alter ego, il Paleo Bianco, nato nel 1991 e ottenuto da uve Chardonnay e Sauvignon. La storia de Le Macchiole comincia nel 1983, collocandosi tra le realtà pioniere dell'area, grazie alle intuizioni del suo fondatore Eugenio Campolmi. Oggi la moglie Cinzia Merli, insieme ai figli Elia e Mattia, ne prosegue il cammino, se possibile, in modo ancora più autorevole, gestendo un'azienda che conta su 35 ettari a vigneto per 190.000 bottiglie. Non mancano nel portafoglio aziendale anche altre etichette "cult", ormai obbiettivi privilegiati per i collezionisti di tutto il mondo: il Messorio, Merlot in purezza, nato nel 1994 e lo Sciro, Syrah in purezza, anch'esso nato nel 1994. Il Bolgheri Rosso, arrivato nel 2004, è invece il "second vin".

(are)

Dedicata al vitigno fondamentale nella produzione della Maison, il Pinot Noir, unito all'altro vitigno a bacca nera della Champagne, il Meunier, Essentiel Blanc de Noirs è la prima cuvée interamente creata da Émilien Boutillat, Chef de Caves di Piper-Heidsieck dal 2018. Un blend audace che rinnova il tradizionale uvaggio champenois, omaggiando i vitigni a bacca rossa (provenienti dai 10 Cru della montagna di Reims, Valle della Marna e Côte des Bar), senza l'utilizzo di vini di riserva, con malolattica svolta e almeno 36 mesi sui lieviti. La versione 2020 profuma di albicocca, piccoli frutti rossi, spezie e miele, ad anticipare una bocca fragrante, saporita e persistente, dal finale agrumato e croccante. Piper-Heidsieck, fondata nel 1785, è fra le Maison più note della Champagne (legando il proprio allure alla regina Maria Antonietta e a Marilyn Monroe). Nel 2011 è stata acquisita dal Gruppo Epi Wine & Champagne, che ha messo nel proprio portafoglio anche le Maison Charles Heidsieck e Rare Champagne, Château La Verrerie e Tardieu Lauren (Provenza). Inoltre è stato protagonista di una "sortita" storica nell'Italia enoica, dove ha acquistato Biondi Santi (Montalcino) nel 2016 e, recentemente, nel 2022, Isole Olena (Chianti Classico), dopo aver allargato la sua influenza nel mondo del vino rilevando, nel 2020, Folio Fine Wine Partners società Usa di distribuzione, fondata dalla famiglia Mondavi.

(fp)

Da molto tempo considerato uno dei cru storici più importanti, vocati e ambiti di tutta la zona del Barolo, Rocche dell'Annunziata è uno splendido vigneto di La Morra. Si trova nell'omonima frazione dell'Annunziata, posseduto e coltivato dalla famiglia Costamagna fin dall'Ottocento. Nel suo libro sulle Menzioni Geografiche Aggiuntive Alessandro Masnaghetta classifica Rocche dell'Annunziata come «in assoluto la menzione più ambita e più rinomata». Alessandro Locatelli coltiva nella MGA Rocche dell'Annunziata un corpo unico di 4 ettari a Nebbiolo da Barolo. È l'azienda che rivendica più Barolo con questa menzione. Il vigneto è dominato dalla Cascina Costamagna, dove attualmente c'è la cantina di vinificazione. Si tratta di una parcella stretta e lunga con filari tra i 320 e i 360 metri sul livello del mare. Le uve raccolte sul bricco diventano Riserva. Viene prodotta solo nelle migliori annate ed è dedicata al bisnonno Francesco Costamagna. Nel 2017 è stata raccolta a mano il 27 ottobre. Affina per 5 anni, due dei quali in botti di rovere. Si distingue per il colore è rosso granato intenso, con aromi complessi su cui spiccano frutta matura, sentori mentolati e balsamici, spezie e un accenno di tabacco. È un Barolo di una certa complessità che, anche con gli anni, conserva una sua bella eleganza nel tannino. Dalla cantina consigliano di abbinarlo a un risotto ai funghi porcini o accompagnarlo a un piatto al tartufo.

(Fiammetta Mussio)



TINAZZI

Puglia Igp Malvasia Bianca Bio San Giorgio Furèse

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia Bianca

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 6,00

Azienda: [Società Tinazzi](#)

Proprietà: Gian Andrea Tinazzi

Enologo: Giuseppe Gallo, Michele Paolicelli

Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enico del Veneto sul fronte dell'imbottigliamento e dal 1984 ha cominciato ad esportare le proprie etichette fuori dai confini nazionali, acquisendo, nel 1986, la Tenuta Valleselle a Bardolino. Nel 2002, invece, allarga il suo campo d'azione alla Puglia acquistando Feudo Croce. Nel Nuovo Millennio vengono effettuate anche altre operazioni: l'acquisizione di Cantine San Giorgio a San Giorgio a Faggiano nell'alto Salento (2011), quella di Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella (2014) e di Cascina Montelupo (2017), per un totale di oltre 100 ettari a vigneto. Ricca l'offerta dei prodotti dell'azienda con sede a Lazise, dallo stile moderno e "market oriented", incentrato al suo apice su Amarone, Lugana e Primitivo di Manduria, in una specie di solido e originale "trait d'union" enico tra Veneto e Puglia. Sull'onda del successo dei vini bio, Cantina Tinazzi ha predisposto una linea ad hoc di vini da agricoltura biologica, che comprende 10 etichette, ottenute sia in Veneto che in Puglia. Arriva da quest'ultima il bianco Furèse 2020, ottenuto da Malvasia in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante, possiede profumi di frutta a polpa bianca matura, tocchi di erbe aromatiche e cenni lievemente vegetali. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, dotato di buona sapidità e scorrevolezza e di un finale fragrante e continuo.

(fp)



RIDOLFI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Ridolfi](#)

Proprietà: Giuseppe Valter Peretti

Enologo: Gianni Maccari

Etichetta bianca, blasone dorato: è così che si distingue la mezza dozzina di etichette (l'Igt Fiero escluso) dell'azienda Ridolfi, fondata da uno dei tre rami fiorentini di un'antica casata toscana, che si spostò a Siena dove fece fortuna. Una decina di anni fa, l'industriale Giuseppe Peretti acquista la tenuta, aggiungendola alle proprietà chiantigiane già in suo possesso (cantina Rocchetto a Larciano). Ridolfi si trova sul fianco nord-orientale della collina ilcinese e ridosso della statale del Brunello e a pochi chilometri dal paese stesso, nella località chiamata Mercatale. La proprietà si estende su 34 ettari totali di cui 21 sono vitati, mentre la parte restante ospita 700 piante di ulivo a varietà Correggiolo. Le vigne sono tutte sullo stesso versante della cantina, a circa 300 metri di altezza, dedicate a Sangiovese da Brunello, da Rosso di Montalcino e da Chianti Colli Senesi, per una produzione totale annua di circa 20.000 bottiglie. Le etichette prodotte sono le classiche locali, cui si aggiunge uno spumante da Sangiovese, prodotto con i grappoli dell'ultimo diradamento estivo. Il Rosso di Montalcino deriva dalla botte di Brunello più pronta e adatta ad una bevuta fresca e meno impegnativa. La versione 2021 profuma intensamente di ciliegia e scorza di arancia con un tocco pepato, sapori vivi che si ritrovano nel sorso bilanciato fra scorrevolezza acida, aderenza tannica e densità sapida.

(ns)

ZOOM



BIRRIFICIO BAM, IGA MOGORESE AL BOVALE

VIA DEI MESTIERI - MOGORO (OR)

Tel: +39 346 8792841

Sito Web: www.birrabam.com

La Iga Mogorese al Bovale è una birra ad alta fermentazione, prodotta con malti tostati e luppoli leggermente amaricanti e fruttati. Aromatizzata al Bovale, vitigno di antica coltivazione sardo, coltivato nel mogorese. Alla vista si presenta con un piacevole color ambra dai riflessi ramati. Intensi i profumi di frutta matura, che in qualche misura richiamano toni vinosi, accompagnati da note balsamiche e speziati. Il Birrificio Artigianale Mogorese, inizia la propria produzione nel gennaio 2016. Condotta da tre giovani soci - Vittorio Cannas, Mirco Meloni e Matteo Pia - è nato dalla forte passione verso questa bevanda, che già da anni li univa nella produzione "amatoriale". Da lì il passo verso una produzione più consapevole è stato breve ed oggi "Bam" esprime una qualità artigianale condita con l'arte delle etichette d'autore a sottolineare il carattere brassicolo del birrificio e il suo forte legame con il territorio. Al 2023 il birrificio conta 9 birre di propria produzione e una decima in arrivo.

RISTORANTE



OSTERIA DA MIDUCCIA

VIA SAN CARLO, 83 - CASERTA

Tel: +39 0823 322529

Sito Web: Osteriadamiduccia

L'Osteria Da Miduccia di Caserta, aperta da pochi anni, è diventata un punto di riferimento per la cucina tradizionale campana. Miduccia Pieretti - la cuoca dell'Osteria e proprietaria del locale con il marito Luciano Natale - propone piatti che rimandano ad usanze familiari e alla memoria storica personale e comunitaria. I piatti sono semplici e cambiano con le stagioni, per garantire la qualità e la freschezza delle preparazioni. La classicità della cucina campana si impone a tutto tondo, dalla parmigiana di melanzane alle alici fritte, dalle frittate ai salumi e formaggi. Tra i primi piatti ci sono: pasta e patate, provola e pepe, pasta alla genovese, lasagna, gnocchi e cannelloni. Tra i secondi, di pesce o di carne, il baccalà fritto, le polpette al sugo, la salsiccia arrostita, secondo l'approvvigionamento quotidiano. Poi scarole e friarielli quando è periodo. Tra i dolci: la pastiera, le zeppole, il babà e tutti i dolci tipici fortemente legati alle tradizioni e alle usanze locali.

Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © Ventisquero Wine Estates

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



L'innovazione in viticolum