

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 283 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 NOVEMBRE 2023

*Di Majo Norante
Rare Champagne
Serra Ferdinandea
Grillesino
Kellerei Kurtatsch
Barone Pizzini
Tenute Mannino
Cantina di Santadi
Tenute Monteti
Livia Fontana
Santa Venere
Monte Zovo
Zýmē
Ciacci Piccolomini d'Aragona*

*Zoom: Salumificio Chiapella, Salame di Suino Nero Piemontese
Ristorante: Lido Azzurro - Amalfi (SA)*



DI MAJO NORANTE

Doc Falanghina del Molise

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

La Falanghina - vitigno a bacca bianca di origine campana ma allevato in varie zone del meridione enoico italiano - è ormai diventata una varietà capace di accentrare su di sé un particolare appeal, producendo vini dal profilo fresco e leggero. La Falanghina del Molise 2022, prodotta dalla cantina molisana Di Majo Norante, appare di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso i suoi profumi rimandano ai fiori di ginestre con tocchi di agrumi maturi e cenni di erbe di campo. In bocca il sorso è continuo e scorrevole, dagli accenti sapidi e dal finale croccante, dai ritorni floreali. Di Majo Norante, oggi senz'altro la cantina più importante del Molise, è condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, vero e proprio paladino del Molise enoico. Sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, in una zona di confine, estendendosi per 140 ettari a vigneto condotti a biologico, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Ricco il portafoglio etichette aziendale, che privilegia le varietà molisane, campane e pugliesi - Montepulciano, Sangiovese, Bombino, Aglianico, Tintilia, Trebbiano, Falanghina, Malvasia, Moscato e Greco - protagonisti di vini dal tratto sicuro e dall'affidabile costanza qualitativa, capaci di rendere Di Majo Norante una delle realtà più considerevoli del sud-Italia enologica.

(fp)



RARE CHAMPAGNE

Aoc Champagne Brut Rare

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Rare Champagne](#)

Proprietà: Gruppo Epi

Enologo: Émilien Boutillat

Esclusivo e regale. Rare Millésime è uno champagne prodotto in un numero limitato di bottiglie (i numeri non vengono forniti) e solo nelle annate estreme, quando la natura mostra il suo lato più imprevedibile per uno champagne che esprime personalità e ricerca di autenticità del terroir. Il 2013 è la dodicesima annata in oltre quarant'anni. Uno champagne quindi raro di nome e di fatto. Precedentemente cuvée prestige della Maison Piper-Heidsieck, Rare Champagne è un marchio indipendente dal 2018 e vede protagonista della sua storia persino Maria Antonietta. Le prime bolle "digne di una regina" furono presentate infatti alla regina francese nel 1785. Émilien Boutillat, chef de cave della maison subentrato al leggendario Régis Camus nel 2022, in una presentazione a Londra e come riportato dalla stampa internazionale, ha paragonato Rare Millésime a un'alba di ottobre che cattura la luce di una fresca mattina autunnale quando le foglie sugli alberi iniziano a tingersi di oro e rubino. La maison invece descrive il 2013 come uno champagne ammalante fino al 2040 e poi risplendente. Luminoso e dorato Rare Millésime 2013 al naso sprigiona sentori di fiori bianchi, agrumi, kiwi e kumquat, poi arrivano le note di fiori di lime, tè verde, felce, seguite dai frutti bianchi, miele di castagno e spezie dolci. Al palato è suadente, con aromi fruttati che si intrecciano a note di meringa e marzapane.

(Cinzia Meoni)



SERRA FERDINANDA

Doc Sicilia Rosso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Serra Ferdinanda Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Planeta e Oddo

Enologo: Alessio Planeta, Florent Dumeau

La vendemmia 2023 è la prima che si completa interamente all'interno di Serra Ferdinanda, progetto che unisce le famiglie Planeta e Oddo dal 2020 nel comune di Menfi, nell'intento di "creare un luogo di salute per chi ci lavora" - oltre per ciò che vi si produce. È infatti pronto da poco l'ambiente che ospita l'uva raccolta quest'anno: una cantina urbana arredata da tini di legno, di acciaio e di cemento, che ospitano acini pressati delicatamente e a volte fermentati a grappolo intero. Questo rosso 2019 - prima annata in commercio dell'azienda, che si affianca ad un rosato ed un bianco - ha subito una vinificazione abbastanza classica (senza raspi) in acciaio e legno, con macerazione di un mese sulle bucce e un ultimo riposo in barriques e negli stessi tini della fermentazione. Un uvaggio di Syrah e Nero d'Avola pacato, che sa di mare e more e infine di fiori macerati. Nel sorso sapidità e dolcezza giocano gioielli e saporiti, lasciando la bocca pulita da una brezza di selvatica balsamicità. Sembra un vino coerente con l'ambiente che lo circonda: 110 ettari coltivati a Sambuca secondo le certificazioni SOSTAIN e della biodinamica, dove l'obiettivo è l'equilibrio di tutti gli attori che partecipano all'ecosistema. Il mare è vicino, c'è intorno agricoltura rispettosa (che oltre alla vite coinvolge anche grano, fichi, ceci e api), bosco e macchia mediterranea. E l'uomo, che impara a nutrirsi custodendo.

(ns)



GRILLESINO

Doc Maremma Toscana Cabernet Sauvignon Ceccante

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 19.800

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Compagnia del Vino](#)

Proprietà: famiglia Notari e

Società Marchesi Antinori

Enologo: Saverio Notari

Si trova nel comprensorio di Magliano in Toscana la cantina Grillesino, realtà nata nel 1999 per iniziativa di Giancarlo Notari e di suo figlio Saverio, alla guida anche di Compagnia del Vino (azienda di distribuzione vini nata nel 1997 e partecipata da Marchesi Antinori). Gli ettari allevati a vigneto sono 32 in prevalenza coltivati a Sangiovese, Ciliegio, Vermentino, Viognier, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Nelle migliori annate, Grillesino convoglia il Cabernet Sauvignon (e in piccola percentuale Cabernet Franc) alla produzione del Ceccante, ottenuto da cloni selezionati in collaborazione con l'Istituto d'Oenologie di Bordeaux. Il nome di questo vino rimanda alla figura omonima della tradizione orale toscana tramandata dai cantastorie. La leggenda narra che Ceccante, in fuga da balordi dopo aver compiuto un atto eroico, decise di nascondersi tra i filari di viti carichi dei loro frutti più maturi. Proprio la loro dolcezza, convinse Ceccante a stabilirsi in quelle terre e a continuare a compiere le proprie gesta in Maremma. La versione 2021, maturata in barrique francese e americana per 16 mesi si presenta alla vista di colore rosso rubino intenso. I suoi profumi rimandano al ribes, alla mora e all'amarena, con tocchi balsamici e tostati. In bocca il vino è denso, strutturato e avvolgente, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente e dai ritorni fruttati e tostati.

(fp)



KELLEREI KURTATSCH

Doc Alto Adige Merlot Cabernet Tres
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.990

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Cantina Kurtatsch Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Othmar Donà, Erwin Carli

Il Tres Riserva 2016 di Cantina Kurtatsch è il meglio di tre varietà riunite in un unico vino. Lanciato nel 2022 con il primo millesimo, il 2015, la cuvée a base di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon esprime la sensibilità della cantina con sede ai piedi della Mendola verso le varietà bordolesi. A partire dal 2010, infatti, Cantina Kurtatsch si è dedicata all'individuazione di micro-aree nei vigneti di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot coltivati nelle zone intorno al paese di Cortaccia e soprattutto nella zona del Brenntal, situata a nord. Qui sono state selezionate le viti più vecchie, anche pochi ceppi per filare, per essere vinificate separatamente per il Tres. La versione 2016 ha trascorso in barrique 15 mesi e poi è rimasto in legno grande per altri nove, a cui si è aggiunto un affinamento in bottiglia di 5 anni. Al naso emergono toni fruttati di more con tocchi di sottobosco, spezie e richiami tostati. In bocca il sorso è soffice e ben profilato, dalla progressione polposa e dal finale persistente. Cantina Kurtatsch, con una storia di 120 anni alle spalle, rappresenta uno fra i vari successi della cooperazione enoica altoatesina: 190 i soci che lavorano 190 ettari a vigneto, posti nella Bassa Atesina, nell'area più a sud della provincia di Bolzano, ad altezze variabili tra i 200 e i 900 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie.

(fp)



BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Rosé
Bagnadore Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Barone Pizzini Franciacorta 1870](#)

Proprietà: famiglia Colombo, famiglia Ghitti,

Silvano Brescianini

Enologo: Leonardo Valenti

Bagnadore Riserva Rosé 2011, la nuova versione rosata della Riserva punta di diamante di Barone Pizzini, non nasce da un progetto specifico ma dalla possibilità di approfittare di una vendemmia unica. "La 2011 è stata infatti la migliore vendemmia da quando è iniziata la mia avventura nel mondo del vino nel 1994" - ha sottolineato Silvano Brescianini, ceo della storica azienda franciacortina, nonché presidente del Consorzio di tutela dei vini Franciacorta, presentando la nuova proposta a Roma, presso il ristorante bistellato "Il Pagliaccio" dello chef Anthony Genovese e con Matteo Zappalà a guidare l'ospitalità e la degustazione. "Quando abbiamo compreso la possibilità di fare una bottiglia straordinaria - ha osservato Silvano Brescianini - ci abbiamo provato, ci è piaciuto, e non solo a noi. Abbiamo scelto di produrlo solo in annate che ci entusiasmano (la prossima proposta sarà la vendemmia 2020, ndr)". Bagnadore Riserva Rosé 2011 esce dopo 8 mesi di maturazione in barrique e un affinamento in bottiglia sui lieviti di 128 mesi. Un Rosé esclusivo (6.600 bottiglie prodotte, solo 4.700 in commercio) per cui vale l'attesa. Il colore ha la tonalità salmone carico, al naso si avvertono sentori floreali, rosa soprattutto, e note agrumate. Al palato offre un sorso persistente e di spessore, accompagnato da una bellissima freschezza. Di grande versatilità, è perfetto con pesci al forno e carni bianche.

(Cristina Latessa)



TENUTE MANNINO

Doc Etna Rosso Prefillossera Vasadonna

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Tenute Mannino di Plachi](#)

Proprietà: Giuseppe Mannino

Enologo: Giuseppe Gangeni

L'Etna Rosso Vasadonna è ottenuto a partire dalle uve di Nerello Mascalese, prodotte da un vigneto prefillosserico, posto nei pressi di Castiglione di Sicilia, in Contrada Bragaseggi a 600 metri di altezza sul livello del mare. La versione 2019, maturata in tonneau per 3 anni, possiede un naso ampio e sfaccettato, con riconoscimenti di agrumi rossi, pesca matura, fiori scuri, sottobosco mediterraneo, iodio e grafite. La bocca è austera, sapida e ben condotta dall'acidità, dai tannini fitti e ben estratti, lungo e persistente finale. Tenute Mannino è una realtà produttiva etnea che comprende la Tenuta del Gelso (che ospita la produzione olivicola e agrumicola aziendale), Pietra Marina (nel comprensorio di Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna, dove si coltivano le varietà a bacca rossa) e Le Sciarrelle (nei pressi di Viagrande sul versante Sud-Est dell'Etna, dove si concentra la produzione di uve a bacca bianca), per un totale di 10 ettari a vigneto coltivati sul vulcano, per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie. A condurre questo progetto, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, ci sono Giuseppe Mannino e suo figlio Giorgio. Nel portafoglio etichette troviamo un Carricante e un Nerello Mascalese in purezza, l'Etna Rosato "Ari", l'Etna Bianco "Aurantica", lo spumante rosato e il Brut "Caterina di Plachi", l'Etna Rosso Riserva "Placo" e l'Etna Rosso "Placo".

(are)



CANTINA DI SANTADI

Doc Monica di Sardegna Antigua

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Monica, Carignano

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cantina di Santadi Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Curreli, Giorgio Marone

Il Monica è uno dei vitigni sardi più antichi ed è presente, in diversa misura, in tutto il territorio isolano. L'introduzione in Sardegna del Monica sarebbe databile intorno all'XI secolo, ad opera dei monaci Camaldolesi, da cui deriverebbe il nome con cui è conosciuto. Non è esclusa però l'ipotesi del suo arrivo in Sardegna nel periodo della dominazione spagnola, dato che la varietà in alcune zone è chiamata anche "Monica di Spagna" o "Uva Mora". Maturato in cemento l'Antigua 2022 profuma di mora e mirtillo, con tocchi leggermente speziati. In bocca, il sorso è scorrevole e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora fruttato con cenni piccanti. La storia della Cantina Santadi nasce ormai oltre sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli pionieri. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato intorno agli anni Ottanta del secolo scorso. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo, visto che il gruppo dirigente di allora chiamò un certo Giacomo Tachis a riorganizzare l'assetto tecnico aziendale. Questi gli albori, oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, con 650 ettari a vigneto da cui arrivano quasi 1.800.000 bottiglie, distribuite in un ampio portafoglio etichette dalla solida costanza qualitativa.

(fp)



TENUTE MONTETI

Toscana Igt Rosato TM Rosé

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Tenute Monteti](#)

Proprietà: famiglia Baratta

Enologo: Maria Michela Bussu, Carlo Ferrini

Tenute Monteti è l'azienda della famiglia Baratta e si trova nei pressi di Capalbio, nel lembo più meridionale della Maremma enoica, luogo suggestivo e arcaico e di appeal ancora intatto. Nel 1998 Paolo Baratta, assieme alla moglie Gemma, decidono di iniziare un progetto enologico nel sud della Toscana e nel 2004 le prime bottiglie aziendali arrivano sul mercato. Dal 2010 a guidare le sorti di questa realtà ci sono la figlia della coppia romana Eva, insieme a suo marito Javier Pedrazzini. Le varietà coltivate sono esclusivamente internazionali e vanno dal Petit Verdot al Cabernet Franc, dal Cabernet Sauvignon al Merlot e Alicante Bouschet. Ovvio la scelta di un approccio produttivo modernista, con le maturazioni dei vini in prevalenza effettuate in legno piccolo di varia età a seconda della tipologia di prodotto. Lo stile delle etichette è ricco e intenso, con sfumature mediterranea che ne amplificano personalità e carattere. Tenute Monteti conta su 28 ettari vitati per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie. Il TM Rosé è nato nel 2014 ed è composto da un uvaggio a base di Merlot e Cabernet Franc. Alla vista la versione 2022 ha colore rosa pallido brillante. I suoi profumi sono delicati e rimandano alla cipria e ai piccoli frutti rossi, con tocchi di pesca appena matura. In bocca, il sorso è agile e leggero, tendenzialmente sapido e dal finale compatto e di nuovo fruttati.

(fp)



LIVIA FONTANA

Dogc Barolo Villero

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Ettore Fontana](#)

Proprietà: Livia Fontana con i figli

Michele e Lorenzo

Enologo: Michele Fumero Fontana

Saranno quelle poche bottiglie, quella finezza gentile del tannino, il Villero è il Barolo che sentono più familiare a casa Fontana. Siamo su una collina di Castiglione Falletto che guarda Barolo, a oltre 350 metri sul livello del mare: dieci ettari a vigneto attorno alla cantina e mezzo ettaro a Bussia in Monforte d'Alba. Mamma Livia oggi sta passando il testimone ai figli Michele e Lorenzo. Agronomo, enologo e più riservato il primo; responsabile commerciale e più facile alla chiacchiera l'altro. La settima generazione di una famiglia di contadini e viticoltori che, in questo angolo di Langa, coltivano la terra da metà Ottocento. Entrato in azienda nel 2008, Michele rivoluziona un po' la visione agronomica: grazie alla stretta collaborazione con Daniele Gilberti, consulente agronomo e suo braccio destro, inizia un percorso di studio su terreno e patrimonio biologico, raccogliendo e intrecciando dati. Ogni singola vigna diventa così una parcella da considerare a sé. Il Barolo che nasce nella mga Villero affina per 40 mesi in botte di rovere tradizionale. Il 2019 ha un bel colore rosso granato. Al naso note floreali, balsamiche e spezzate, dalla violetta alla cannella. Ha una grande intensità ma il tannino fine e delicato lo rende adatto anche a piatti di pesce come il caciucco. Ha ancora lunga vita davanti, almeno 15 anni. È stato premiato con i Tre Bicchieri dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

(Fiammetta Mussio)



SANTA VENERE

Dop Cirò Rosso Classico Federico Scala Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Santa Venere](#)

Proprietà: Giuseppe e Francesco Scala

Enologo: Massimo Bartolini

Sono 35 gli ettari a vigneto - suddivisi negli appezzamenti di Volta Grande, Vurgadà, Piana di Coletta, Sant'Angelo e Speziale - coltivati a biologico dell'azienda Santa Venere (il cui nome è quello del torrente che attraversa i terreni aziendali, 150 ettari complessivi), posta nel comprensorio calabrese di Cirò, e che, probabilmente è stata la prima realtà produttiva a credere a questo tipo di conduzione agricola per poi, in tempi più recenti, arrivare anche alla biodinamica. A fondare questa impresa vitivinicola Federico Scala agli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, successivamente accompagnato dal lavoro del figlio Giuseppe, che dopo la morte del padre, nel 2012, ne ha preso le redini in mano ed oggi è affiancato dal fratello Francesco. A guidare le scelte aziendali fondamentali la volontà di rilancio e valorizzazione dei vitigni di antica coltivazione locali, Guardavalle, Zibibbo, Marsiglia Nera, Gaglioppo, Nerello Cappuccio e Greco, a comporre un ricco portafoglio etichette che alimenta una produzione di 150.000 bottiglie. Il Cirò Federico Scala Riserva 2020, in produzione dal 1997, è maturato in barrique per 12 mesi. I suoi profumi sono caratterizzati da un rigoglioso fruttato maturo, con tocchi di tabacco, pepe e cenni tostati. In bocca il sorso è generoso e dalla presa tannica robusta, che ne amplifica la forza dello sviluppo fino ad un finale ampio e dai toni chiaro-scurali.

(fp)



MONTE ZOVO

Verona Igt Sauvignon Oltremonte

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini

Enologo: Michele Cottini, Riccardo Cotarella

L'azienda della famiglia Cottini, Diego, sua moglie Annalberta e i figli Michele e Mattia - 150 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 1.000.000 di bottiglie - ha saputo trasformarsi da piccola enclave familiare a moderna azienda vitivinicola, dividendo la sua produzione tra i classici rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana. Si tratta di una realtà produttiva dalle solide radici in questi areali, che ha trovato la sua svolta tutta all'insegna della vitivinicoltura negli anni Cinquanta del secolo scorso, grazie a Raffaello Cottini. Ma, per venire alle vicende aziendali più recenti, è stato Diego Cottini ad imprimere l'accelerazione decisiva alla proprietà di famiglia, consolidandone l'attuale assetto, che ruota attorno alla cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e al fruttato di Tregnago. I vini si contraddistinguono per uno stile moderno, declinato su un portafoglio etichette ben eseguito, che non disdegna anche qualche digressione su vini di libera interpretazione, ottenuti da vitigni internazionali. Come nel caso dell'Oltremonte. Sauvignon Blanc in purezza, prodotto dalle uve dell'omonimo vigneto della Tenuta di Caprino, che passa sei mesi sulle proprie fecce fini. La versione 2022 profuma di salvia, peperone, pesca matura e agrumi. In bocca il sorso è morbido e continuo, dallo sviluppo ampio e dal finale ben profilato su ritorni fruttati e vegetali.

(fp)



ZYMÈ

Doc Valpolicella Réverie

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Réverie è l'interpretazione "junior" del Valpolicella secondo Zymè: un vino veratile e "easy", pensato per i giovani che si avvicinano all'universo enoico. Ottenuto dall'incrocio delle varietà classiche dell'areale - Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta - è affinato in acciaio per 6 mesi e contiene un residuo zuccherino del 3%. La versione 2020 è alla vista di colore rosso tenue con riflessi violacei brillanti. Al naso, i profumi richiamano la rosa, la fragola e la marasca con leggeri tocchi pepati. In bocca il sorso possiede toni dolci, sviluppandosi continuo e terminando in un finale tutto ancora sul frutto. Zymè è la creatura enoica, nata nel 1999, di Celestino Gaspari, che - dopo una serie di esperienze significative in molte aziende della Valpolicella - è diventato produttore in prima persona. La cantina - il cui nome richiama la parola del greco antico che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione - ha oggi una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Il portafoglio etichette ha il suo punto di forza, naturalmente, nei vini tradizionali della Valpolicella, ma non disdegna anche mirate digressioni bianchiste, spumanti e tagli bordolesi.

(fp)



CIACCHI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Doc Rosso di Montalcino Rossofonte

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Ciacchi Piccolomini d'Aragona](#)

[Azienda Agricola](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

Ciacchi Piccolomini d'Aragona di Rosso di Montalcino ne produce due. Entrambi provengono dalle vigne iscritte a Rosso di Montalcino, ma il Rossofonte nasce da una selezione accurata di uve e subisce un affinamento maggiore: in tutto 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e 8 mesi di riposo in bottiglia. Il figlio dell'annata 2020 ha un timbro ematico importante, cui si aggiunge un fresco carattere agrumato. In bocca rivela una struttura polposa, tannini fini ma ben tramati, sapidità gentile e una lunga scia di sottobosco a chiusura del sorso. Un vino ben riuscito, che si colloca a metà strada fra un Rosso di Montalcino di pronta beva e un Brunello di Montalcino più impegnativo ed esigente: scelta che già alcuni produttori del territorio hanno fatto, certamente per assecondare le infinite esigenze di mercato, ma anche per testare genuinamente le diverse sfaccettature che il Sangiovese può esprimere. Il Rossofonte in questo caso, rappresenta bene quella categoria interessante di Rossi piacevoli da bere subito, ma anche capaci di resistere degnamente al tempo, se dimenticati per qualche anno in cantina. Non ci stupisce: i vini di Ciacchi Piccolomini da qualche anno ormai assecondano con costanza qualitativa riconosciuta le aspettative che l'azienda ha creato attorno al proprio marchio. 250.000 bottiglie che nascono da 55,5 ettari di vigna biologica a galestro, sparsi lungo la meridionale strada di Sesta.

(ns)

ZOOM



SALUMIFICIO CHIAPPELLA, SALAME DI SUINO NERO

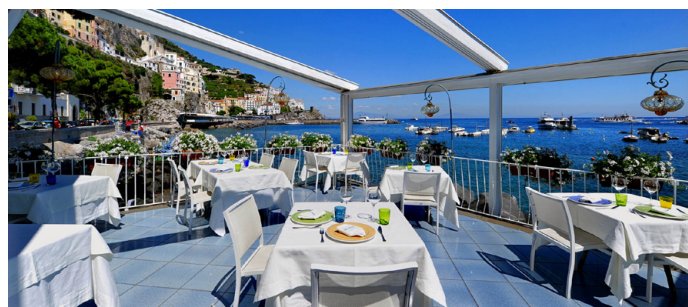
CORSO VITTORIO OLCESE, 6 - CLAVESANA (CN)

Tel: +39 0173 732001

Sito Web: www.ilnerochiapella.it

Il Salumificio artigianale Chiapella nasce tra Carrù e Clavesana, dove la pianura cuneese tocca i dolci pendii delle Langhe. Qui le prelibatezze gastronomiche della collina si mescolano con un antico sapere contadino, trasmesso di cascina in cascina da generazioni. Come nel caso del salame di Suino Nero Piemontese (o Nero di Cavour o Nero di Piemonte). La famiglia di salumieri Chiapella non poteva perdere l'occasione di fare incontrare l'unicità di queste carni con la loro sapienza artigiana, in una filiera che parte dalla selezione della razza, recuperata nella sua purezza con l'Università di Torino. Animali dalla crescita lenta che segue i ritmi naturali e che Chiapella accompagna con controlli e selezioni severe. La sua rusticità permette l'allevamento allo stato brado o semi-brado lasciando l'animale libero di muoversi e di nutrirsi, a tutto vantaggio della qualità delle carni. Il salame Il Nero Chiapella diventa così un'esperienza per il palato dal gusto incredibilmente ricco ed equilibrato.

RISTORANTE



LIDO AZZURRO

VIA LUNGOMARE DEI CAVALIERI, 5 - AMALFI (SA)

Tel: +39 089 871384

Sito Web: www.ristorantelidoazzurro.it

Il Ristorante Lido Azzurro di Antonio Pisani ad Amalfi è affacciato sul porticciolo cittadino, e offre la cucina tipica della tradizione locale, che in ogni pietanza richiama i profumi, i colori, le sensazioni e le emozioni di questo meraviglioso spicchio della costiera. Protagonisti assoluti i piatti di mare, frutto di ricette dal sapore antico, rivisitate in chiave moderna. Maniacale la selezione delle materie prime, rigorosamente locali, e la scelta del miglior pescato di giornata. Un menu - dallo spaghetti con le vongole ai gamberetti dolci con rucola selvatica, dalle orate, cernie, alle spigole in salsa di limone con verdure a vapore - frutto di una cucina semplice, custode dei segreti culinari di una tradizione gastronomica fortemente incentrata sul territorio e che si esprime proprio attraverso la meravigliosa combinazione tra prodotti del mare e prodotti dell'orto. All'altezza del legame con la propria terra anche la cantina del locale, che offre il meglio dei vini della costiera amalfitana e non solo.

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: © Monte Zovo

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