

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 284 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 NOVEMBRE 2023

Librandi

Cantina del Barone

Rosset Terroir

Vecchia Cantina

St. Michael Eppan

Noventa

Poggio di Sotto

Zorzettig

Bonnaire

Bruna Grimaldi

Mandrarossa

Vallepiciola

Ca' del Bosco

Masi

Zoom: Terre e Tradizioni, Pasta Foglie d'Ulivo

Ristorante: Rivington - Milano



LIBRANDI

Doc Cirò Rosso Classico Superiore Duca Sanfelice Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Librandi con sede nei pressi di Cirò Marina ha scritto alcune delle pagine più significative dell'enologia calabrese e i suoi fondatori, Antonio, che è venuto a mancare nel 2012, e Nicodemo, scomparso a maggio di quest'anno, hanno cambiato in modo definitivo lo scenario enoico regionale, a partire dai primi imbottigliamenti aziendali di Cirò effettuati nel 1968. Oggi, l'azienda - ormai configurata in una dimensione internazionale oltre a ricoprire saldamente il ruolo di protagonista assoluta nelle vicende enoiche calabresi - è guidata dai figli di Nicodemo, Paolo e Raffaele, e dai nipoti Teresa, Daniela, Walter e Francesco, già da tempo inseriti nel team operativo della cantina. Una realtà produttiva che fa perno su 232 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 2.200.000 bottiglie, espressione di un portafoglio etichette ricco ed incentrato sui vitigni di antica coltivazione locali. Il Cirò Duca Sanfelice Riserva, ottenuto da Gaglioppo in purezza, invecchia per due anni in acciaio, restituisce le sue principali caratteristiche, nervo e tensione, che necessitano, appunto, di tempo per ammorbidirsi e garantire il loro potenziale evolutivo. La versione 2021 profuma di mora, fragola e tocchi agrumati, accompagnati da lampi balsamici e speziati. In bocca il sorso è continuo e vivace, dallo sviluppo intenso e dal finale ancora fruttato con piacevole nota piccante in chiusura.

(fp)



CANTINA DEL BARONE

Campania Igt Fiano Particella 928

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Cantina del Barone](#)

Proprietà: Sarno Luigi

Enologo: Sarno Luigi

Siamo alle pendici del Monte Terminio sulle colline di Cesinali, in Irpinia. In un luogo immerso nella natura, ci accoglie Luigi Sarno, giovane enologo e quarta generazione di viticoltori. Un rapporto familiare con le vigne fin dall'infanzia, poi la decisione di imbottigliare nel 1996 e di prendere le redini aziendali nel 2008. Il suo ingresso segna dei cambiamenti: si punta tutto sul Fiano, in particolare sul Particella 928, vigna di 0,5 ettari che viene espantata e ripiantata 22 anni fa cambiando l'esposizione dei filari in direzione nord-sud, per ottenere un irraggiamento uniforme e beneficiare dei venti caldi del mare e di quelli più freddi del nord. Mentre camminiamo le vigne, abbracciate da nocioleti e alberi da frutto, sbuchiamo negli orti per poi imbatterci in alcuni pavoni. Di fronte alla loro gabbia restiamo in ammirazione davanti alla vigna ultracentenaria, custode originaria che ha "figliato" le altre vigne dei Sarno. Luigi ha le idee chiare: preservare la biodiversità (è anche in biologico certificato) ed esaltare il vitigno con un procedimento che prevede la pressatura intera delle uve senza diraspatura, l'utilizzo di soli lieviti autoctoni e l'affinamento in acciaio, con solforosa aggiunta solo prima dell'imbottigliamento. Un Fiano dallo stile unico e caratteriale. Austero ed essenziale, è vivacizzato da uno slancio sapido, armonioso nella densità gustativa d'impressiva eleganza.

(Alessandra Piubello)



ROSSET TERROIR

Vino Bianco Sopraquota 900

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Petite Arvine

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Rosset Terroir](#)

Proprietà: Nicola Rosset

Enologo: Matteo Moretto

La cantina Rosset Terroir è realtà produttiva valdostana - dedita anche alla coltivazione di lamponi, artemisia e zafferano - fondata nel 2001 nel comprensorio di Quart, non lontano da Aosta. La famiglia Rosset ha impiantato i primi 3 ettari di vigneti in località Senin di Saint-Christophe e poi ha allargato il suo patrimonio viticolo nel corso degli anni, ma la svolta è arrivata nel 2017 con l'acquisto di alcuni ettari a vigneto a Villeneuve, posti ad oltre 900 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda, che realizza vini dallo stile sobriamente moderno, conta su un'estensione complessiva di 12 ettari a vigneto, coltivati sia con varietà locali di antica coltivazione sia internazionali quali Petite Arvine, Moscato Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Pinot Nero e Petit Rouge. Vino bianco giallo paglierino, fine e floreale, con piacevoli note di pompelmo. Nasce proprio dalle viti di montagna coltivate a Villeneuve, il bianco Sopraquota 900 vinificato in acciaio, con malolattica svolta in legno e affinamento effettuato in parte in anfora, in parte in orcio toscano, e in parte ancora in legno e in acciaio. La versione 2020 ha spettro olfattivo ampio ed elegante, che alterna lavanda, agrumi, papaya e sambuco, completato da leggere note fumè. Il sorso è di buon peso, fresco, sapido e dotato di un bel frutto croccante, terminando in un lungo finale dai rimandi ancora agrumati.

(are)



VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Cantina del Redi Briareo Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese in prevalenza

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gabriele Pieraccini, Lorenzo Landi

Il Nobile di Montepulciano Briareo Riserva della linea "Cantina del Redi", nata nel 1988, rappresenta attualmente l'apice dell'articolato portafoglio etichette della Vecchia Cantina ed è ottenuto con le uve dei Cru "Ascianello", "Il Greppo", "Sanguinetto", "San Savino", "Terrarossa" (Valiano), "Nottola" e "Le Caggiole". La versione 2018, maturata in legno grande e tonneau, profuma di mora e ciliegia, con tocchi speziati ed affumicati. In bocca il sorso è succoso e continuo, dalla presa tannica solida e dal finale ampio e di nuovo fruttato e speziato. È recentissimo, invece, il completamento della nuova enoteca aziendale, che ha riquilibrato la storica sede della cantina costruita negli anni Settanta del secolo scorso, allineandola alle più moderne tendenze dell'accoglienza enoturistica. La Vecchia Cantina, fondata nel 1937, è una delle realtà cooperative più importanti della Toscana e conta oggi su oltre 300 soci e un migliaio di ettari a vigneto - coltivati a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona e Chiusi, ma anche in Umbria a Città della Pieve e Castiglion del Lago - per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie. A guidarla c'è Andrea Rossi che è anche presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, concentrato nel progetto "Pieve", la declinazione poliziana delle Unità Geografiche Aggiuntive.

(fp)



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Bianco Appius

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio,

Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Ottenuto da una selezione tra le partite dei vari vitigni a bacca bianca che lo compongono - Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon e Pinot Bianco - provenienti da vecchi vigneti, ormai stabilmente impiegati per la realizzazione della cuvée, di età media tra i 25 e i 40 anni, l'Appius effettua la fermentazione alcolica e quella malolattica in legno (ad eccezione del Sauvignon) affinandosi successivamente in barrique e tonneau. La versione 2019 è vino complesso e di rara persistenza al naso, alternando sentori di frutta esotica in grande spolvero ma anche albicocca e agrumi, tocchi di erbe balsamiche, sbuffi floreali, gardenia e acacie e l'immane mineralità granitica. Elegante e possente al tempo stesso il sorso, spinto da una tumultuosa corrente acida ad avvolgere ed elevare il frutto in perfetta combinazione con la naturale sapidità. Lunghissimo il finale. Appius, il cui nome è radice storica e romana del nome Appiano, è nato dieci anni fa, con l'annata 2010, con l'intento di realizzare, anno dopo anno, un vino capace di rispecchiare il millesimo e di esprimere la sensibilità del suo autore, Hans Terzer. Anche il design della bottiglia e la sua etichetta vengono reinterpretati in ogni edizione, proponendo una vera e propria "wine collection". L'etichetta della decima edizione di Appius incorona l'anniversario, a partire dall'emblematismo numero 10, proposto in un'alternanza d'oro e platino.

(are)



NOVENTA

Ronchi di Brescia Igt Rosato L'Aura

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Schiava Gentile, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Noventa](#)

Proprietà: famiglia Noventa

Enologo: Cristian Campana, Carlo Ferrini

A Botticino, tra Brescia e il Garda, oltre al pregiato marmo si trova una piccola azienda vitivinicola biologica, Noventa, condotta dalle sorelle Rossella e Alessandra (con il marito Cristian Campana), che si sono fatte interpreti della rinascita della Doc che prende il nome da questo piccolo comune lombardo. Le vigne degli undici ettari dell'azienda biologica - Schiava Gentile e Sangiovese il blend che compone L'Aura - hanno da 30 a 50 anni e poggiano su tre alte colline ben arieggiate e composte da terreno marnoso-calcareo. Dopo aver raffreddato il mosto e tolto la feccia "grossolana" si passa alla sgrondatura in pressa, fino a che il colore assume una tonalità di "buccia di cipolla". L'affinamento avviene per due terzi in botti di cemento e un terzo in acciaio, dove sono costantemente tenute in movimento le "fecce fini". Il bûtonnage dura circa tre mesi, durante i quali le botti sono tenute all'esterno in modo che il gelo della notte renda il vino stabile in modo naturale. Ne esce un rosato elegante, sapido, persistente, strutturato e profumato, ideale per accompagnare piatti a base di pesce di lago, carni bianche e verdure. La bottiglia è chiusa con tappo Nomatic Green Line in polimeri vegetali estratti da canna da zucchero, completamente riciclabili nella plastica. La cantina ha scelto questo tipo di chiusura perché unisce l'ottima prestazione al rispetto dell'ambiente e alla tutela dei coltivatori.



POGGIO DI SOTTO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa

Bertarelli

Enologo: Leonardo Berti

Tutti i 20 ettari a vigneto di Poggio di Sotto sono iscritti al registro del Brunello e, quindi, il Rosso di Montalcino "nasce successivamente, durante l'affinamento, da una selezione volontaria di un vino che potrebbe a tutti gli effetti essere Brunello", come spiegano dall'azienda. La vinificazione avviene in tini di legno, con fermentazioni spontanee e macerazioni molto lunghe. L'affinamento ha luogo in botti di rovere da 30 hl per 22 mesi. Il Rosso di Montalcino di Poggio di Sotto, in effetti, assomiglia molto al suo fratello per eleganza e struttura, cui però si aggiunge una vena acida protagonista, che sostiene il sorso. La versione 2018 profuma di fiori rossi con un tocco di pepe e ricordi ematici; al sorso è vellutato e gentile nell'aderenza, bilanciando il calore e la spiccata acidità, e chiude al sapore di piccoli frutti rossi di bosco e note agrumate. I grappoli che compongono questo Rosso (e, come dicevamo, anche i restanti vini di Poggio di Sotto) provengono da vigne biologiche poste fra 190 e i 440 metri di altezza, le cui piante poggiano su terreni diversi, a seconda dell'altitudine: galestro in basso, in mezzo argille rosse e sulla sommità della collina argille compatte. Questa varietà di suoli, insieme agli oltre 180 cloni di Sangiovese piantati a partire dagli anni Settanta, compongono una interessante varietà di sfumature, potenziate dalla vocata posizione di Poggio di Sotto: fra Sant'Antimo e l'Orcia.

(ns)



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Myò I Fiori di Leonie

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Friulano, Sauvignon Blanc, Pinot

Bianco

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Agricola Annalisa Zorzettig](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Saverio di Giacomo

Porta il nome della piccola nipote di Annalisa Zorzettig, Leonie, il vino ottenuto dall'uvaggio a base di Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Friulano. Un vino dedicato al progetto di biodiversità portato avanti dall'azienda, ormai da diversi anni, in tutti i 120 ettari di proprietà. Dopo l'abbandono del diserbo chimico, l'attenzione si è spostata sul ripristino della vitalità del suolo. A ogni appezzamento viene applicato uno specifico sovescio con lo scopo di favorire la presenza non solo di insetti pronubi ma anche di antagonisti naturali ad altre specie nocive, per rendere il vigneto in grado di auto-protegersi. Tornando a I Fiori di Leonie, la versione 2020, maturato in acciaio per 6 mesi e in barrique per altri 6, profuma di mele e pesche, con tocchi agrumati e cenini floreali e vegetali. Il sorso è avvolgente, pieno e gustoso, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente. L'azienda con sede a Cividale del Friuli, fondata da Giuseppe Zorzettig nel 1986 ed oggi animata da Annalisa e Alessandro Zorzettig, rappresenta un classico esempio dell'abilità e della solidità imprenditoriale del Friuli enoico. Protagonista nel recente passato della denominazione Friuli Colli Orientali, lavora 120 ettari a vigneto - tra le zone di Spessa, Ippis e Prepotto -, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, distribuita in un ricco portafoglio etichette, dove spiccano soprattutto i vini della linea "Myò".

(fp)



BONNAIRE

Aoc Champagne Extra Brut Assemblage
Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Champagne Bonnaire](#)

Proprietà: Jean-Etienne e Jean-Emmanuel
Bonnaire

Enologo: Jean-Etienne Bonnaire

La Maison Bonnaire è situata nel Grand Cru di Cramant, nel cuore della Côte des Blancs, regno incontrastato dello Chardonnay destinato ai migliori Champagne. Fondata nel 1932, dal capostipite Fernand Bouquemont, bisnonno degli attuali proprietari, ha messo a punto il suo stile spumantistico - caratterizzato da vini precisi, energici e di grande freschezza - grazie al lavoro del genero André Bonnaire, aiutato dal figlio Jean-Louis, a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso. Bonnaire è oggi ancora nelle mani della famiglia, con la quarta generazione, rappresentata da Jean-Etienne e Jean-Emmanuel Bonnaire, e conta su un patrimonio di 22 ettari a vigneto di proprietà, esteso in prevalenza nel Grand Cru di Cramant, ma anche con appezzamenti nei Grand Cru di Chouilly e Oiry e nei Premier Cru di Cuis e Bergères-Les-Vertus (dove si allevano anche Pinot Noir e Pinot Meunier). Deciso l'attacco al naso dello Champagne Assemblage Rosé - ottenuto da un assemblaggio di uve Chardonnay provenienti dal Grand Cru di Cramant, e Pinot Noir, proveniente da Bouzy (Grand Cru) e da Bergères-Les-Vertus (Premier Cru) e lasciato sui lieviti per 36 mesi - nei toni di rosa, anguria e agrumi, che lasciano spazio anche a ricordi di brioche e a note erbacee. La bocca è dinamica e dalla sferzante freschezza, a corroborare la carbonica dalla consistenza cremosa. Piacevolissimo il ritorno agrumato, nel lungo finale.

(are)



BRUNA GRIMALDI

Docg Barolo Camilla

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Grimaldi Bruna Società Agricola](#)

Proprietà: Bruna Grimaldi, Franco Fiorino,
Simone Fiorino, Martina Fiorino

Enologo: Franco e Simone Fiorino

Lo definiscono il loro Barolo classico: «un Barolo di assemblaggio come vuole la tradizione», raccontano. Le uve del Camilla arrivano da più particelle coltivate in più comuni della Langa, terroirs differenti ma molto simili nell'espressione del Nebbiolo da Barolo. Affina per circa 24-30 mesi in botti grandi di secondo passaggio di rovere di Slavonia e tonneau di rovere francese. Il risultato è un vino elegante e di grande bevibilità. Papà Franco e Simone, enologi, seguono le vigne personalmente. Il loro è un «approccio etico» al vigneto e ne conoscono ogni umore. Simone, sui social, racconta in modo attento quel che accade tra i filari e in cantina: come le soddisfazioni, le sfide, le difficoltà in annate dove il caldo mette a dura prova agricoltori e vignaioli. Mamma Bruna, Donna del Vino, è invece l'erede di una storia di famiglia che inizia negli Anni Cinquanta. La giovane Martina la affianca nel raccontare vini, storia e azienda. Nel Camilla si trova un po' di quell'allegria che le donne Grimaldi-Fiorino sanno trasmettere. Una danza di note floreali e spezie esalta i tannini gentili. È un Barolo che sa farsi apprezzare in giovane età ma si esprime al meglio con qualche anno di affinamento in bottiglia. Si abbina bene alle carni, alla selvaggina e ai formaggi stagionati, ma anche ai piatti della cucina orientale: i tannini del Camilla sono perfetti, ad esempio, con il maiale in agrodolce.

(Fiammetta Mussio)



MANDRAROSSA

Doc Sicilia Nero d'Avola Terre del
Sommacco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cantina Settesoli Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Mandrarossa è un brand di Cantina Settesoli, storica cooperativa vitivinicola menfina. Nata nel 1958 oggi conta su 2000 soci e 6000 ettari di vigneto (di cui oltre mille condotti a biologico da 141 soci), che producono poco più di 19.500.000 di bottiglie per un fatturato di oltre 51.300.000 euro. I vitigni coltivati e le referenze prodotte sono molte, ovviamente, e possono contare su uve autoctone e internazionali (Greco, Zibibbo, Perricone, Merlot, Syrah, Chardonnay, per citarne alcuni). Terre del Sommacco fa parte di un progetto di studio iniziato nel 2014 per individuare i vigneti più vocati alla coltivazione dei vitigni autoctoni della Sicilia. Partendo da Menfi (per poi arrivare fino all'Etna) si sono individuati suoli calcarei adatti ad esaltare in particolare il Grillo e il Nero d'Avola. Da qui sono nati i due vini di contrada: Bertolino Soprano e, appunto, Terre del Sommacco. Il Nero d'Avola che lo compone, proviene da vigneti di proprietà di un siciliano, il cui bisnonno aveva un ricordo privato legato al Risorgimento italiano, in particolare alla colonna del garibaldino Orsini, che fece parte della spedizione dei Mille. Terre del Sommacco vuole narrare questo fatto storico e lo fa, nella versione 2019, tramite un sorso ben bilanciato fra sapidità e freschezza e con una decisa aderenza saporita di erbe aromatiche e frutta rossa matura, già anticipati al naso insieme a profumi iodati e agrumati.

(ns)



VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Pinot Nero Rosato Pievasciata

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Vallepicciola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

Il Rosato Pievasciata di Vallepicciola è ottenuto da Pinot Nero in purezza, fermentato in acciaio e sottoposto a fermentazione malolattica in barrique, affinandosi sulle fecce per 3 mesi. La versione 2021 ha colore rosa luminoso e tendenzialmente intenso. Al naso i profumi rimandano alla fragola, al ribes e a sfumature floreali, con cenni di cipria e tocchi appena vegetali. Il sorso è delicato, dallo sviluppo croccante e dal leggero e continuo finale, registrato su nuance sapide. Vallepicciola, di proprietà della famiglia Bolfo, è situata in una delle aree storiche della denominazione del Chianti Classico, quella di Castelnuovo Berardenga/Vagliagli (entrambe incluse tra le Unità Geografiche Aggiuntive), ed ha iniziato il suo percorso nel 1999, rappresentando uno dei progetti enologici chiantigiani più ambiziosi e significativi avviati nel recente passato nella terra del Gallo Nero, da sempre meta ambita per operazioni enologiche in grande stile. La cantina, dalla struttura moderna e in piena sintonia con l'ambiente circostante, è stata inaugurata nel 2016 e conta su 107 ettari a vigneto, da cui si ricavano 600.000 bottiglie. Il suo patrimonio varietale, in prevalenza internazionale, è assai composito (oltre al Sangiovese, troviamo Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Pinot Nero) e alimenta un'importante ed articolata selezione di etichette, declinata su 17 referenze.

(fp)



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée
Prestige 45a Edizione

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Ca' del Bosco Società Agricola](#)

Proprietà: Santa Margherita Gruppo

Vinicolo, famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

Questo è il Franciacorta da cui per la famiglia Zanella è partito tutto. Nacque nel 1976 con il nome Franciacorta Pinot e fu rimodulato nel tempo, meritandosi nel 2005 il nome di Cuvée Prestige. Ancora oggi è uno spumante senza millesimo, ma il suo carattere (anche grazie ad una graduale riduzione del dosaggio di sboccatura) convince Ca' del Bosco a dargli un'identità collocabile nel tempo. Così, nel 2020, nascono le Edizioni di Cuvée Prestige: la prima è stata la n. 42 (che coincide casualmente con "la risposta alla domanda fondamentale sulla vita", della saga di Douglas Adams in Guida galattica per gli autostoppisti), composta al 69% dai vini della vendemmia 2017, mentre oggi assaggiamo l'Edizione 45, composta per il 68% da vini della vendemmia 2020, cui si aggiungono vini riserva del 2019 (29%) e del 2018 (3%). Anche in questo caso i grappoli vengono lavati e pressati in assenza di ossigeno, il mosto poi vinificato e affinato per 7 mesi in acciaio, quando viene assemblato per ulteriori due anni di affinamento sui lieviti. Lo Chardonnay in questa edizione prevale (82%), con un residuale apporto di Pinot Nero (16,5%) e un pizzico di Pinot Bianco (1,5%): profuma di canfora, di mango, ananas e papaya, con un tocco di arancia candita e di spezie dolci; in bocca è cremoso, intenso e saporito, quasi salino nella sua mineralità, che porta il sorso a chiudersi su note di frutta tropicale, di caramella alla mora e rovi.

(ns)



MASI

Verona Igt Rosso Campofiorin

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

Campofiorin è un'etichetta storica della casa vinicola con sede a Sant'Ambrogio di Valpolicella, una specie di "Supervenietan", nato addirittura nel 1964. Al naso, la versione 2020, che aggiunge una percentuale superiore di uve appassite, richiama note di fragola, ciliegie e more, con un lieve rimando speziato a completarne il quadro. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido, dolce e scorrevole, dallo sviluppo continuo e dal finale piacevolmente succoso e ancora fruttato. Un vino che ha saputo fare della sua godibilità una caratteristica che il tempo non ha cancellato. Masi è marchio celeberrimo del Veneto enoico e non solo, con 550 ettari a vigneto e oltre 3.950.000 di bottiglie di produzione media annua e contraddistinto da un'articolazione proprietaria composita (con i tre fratelli Sandro, Mario e Bruno Boscaini che detengono il 24,49% delle azioni a testa, la Red Circle di Renzo Rosso, azionista con il 10% del capitale, mentre il 7,56% è della Fondazione Enpaia ed il restante 8,96% sul mercato). Un vero e proprio gruppo - quotato sull'indice Euro-next Growth Milan - che comprende Canevel a Valdobbiadene e Conte Federico Bossi Fedrigotti in Trentino ma anche, operazione di recente realizzazione, lo sbarco nell'Oltrepò Pavese con l'acquisizione di Casa Re, di proprietà della famiglia Casati, oltre i 140 ettari di vigneto nel "Nuovo Mondo", precisamente in Argentina con Masi Tupungato.

(fp)

ZOOM



TERRE E TRADIZIONI, PASTA FOGLIE D'ULIVO

VIA TEMPA, 27 - MONTESANO DI MARCELLANA (SA)

Tel: +39 045 7364410

Sito Web: www.terretradizioni.com

Nella produzione del pastificio salernitano Terre e Tradizioni, che tra le altre cose è specializzato nella realizzazione di paste da grani antichi e di origine squisitamente regionale, si sono aggiunte le Foglie d'Ulivo con Spinaci Bio, ad arricchire la linea di pasta de "le Pugliesi". Nel solco della tradizione più tipicamente regionale, questa pasta con le sue venature e la tipica forma "a cucchiaino" si presta particolarmente a raccogliere sughi e condimenti morbidi. Realizzate con il 100% di grano antico duro Russello, sono unite al sapore e al colore degli Spinaci, per piatti gustosi, sani e colorati. Il grano duro Russello sin dagli inizi del secolo scorso era ampiamente diffuso nella Sicilia sud orientale. Caratterizzato da un basso indice di glutine e fonte di fibre, prende il suo nome dal colore rosso della spiga che ha un portamento alto e una produzione ridotta rispetto ai grani moderni. Con il Russello si produce anche il pane a pasta dura degli Iblei, tipico del ragusano e del siracusano.

RISTORANTE



RIVINGTON

VIA GIOVANNI BATTISTA PIRELLI, 20 - MILANO

Tel: +39 345 5572717

Sito Web: www.rivington.it

Rivington, il primo ristorante di ispirazione newyorkese all'interno dell'Hyatt Centric Milan Centrale (l'hotel che strizza l'occhio alla moda e al design con una delle viste più mozzafiato su Milano), continua nella sua celebrazione della tradizione americana con un menù autunnale dolce e salato, con i migliori prodotti stagionali, studiato ad hoc dallo Chef Guglielmo Giudice. Per chi è alla ricerca di un angolo d'America con anima italiana, dal 20 al 25 Novembre ci saranno i piatti tipici del Giorno del Ringraziamento, in perfetto stile a stelle e strisce. Il menù per il Thanksgiving comprende: il "Petto d'anatra affumicato" cornbread, mela grigliata, melograno e salsa tzatziki, la "Vellutata" di zucca e riso nero tostato, fave di cacao, crudo di gambero blu, guancialetto e yogurt al lime. Immane il "Tacchino Ripieno" alle castagne, paté di fegatini, salsa gravy ai mirtilli e crema di jacket potatoes tartufata. E per finire, un grande classico l'"Upside Down Cheesecake", realizzata con zucca e amaretto.

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: © Ca' del Bosco

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

