

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 286 - Dal 26 Novembre al 2 Dicembre 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 26 NOVEMBRE AL 2 DICEMBRE 2023

Kellerei Kaltern

Fontanafredda

Cerbaiona

Gaston Burtin

Petrolo

Val d'Oca

Bosca

DUBL

Lo Sparviere

Brancaia

Cesarini Sforza

Castello del Terriccio

Ville d'Arfanta

Fèlsina

Zoom: Colosi, Vermouth Rosso Sei un Vermut

Ristorante: Club del Doge - Venezia



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Vial

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina Kaltern Società Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Thomas Scarizuola

La linea "Selezioni" racconta tutte le varietà locali e internazionali coltivate dalla Cantina di Caldaro e vinificate dal "Kellermeister" Thomas Scarizuola. Sono vini che sanno coniugare alta qualità e numeri non confidenziali e comprendono un "Brut Nature", il Gewürztraminer "Campaner", il Sauvignon "Stern", la Schiava "Leuchtenberg", il Kerner "Carned", lo Chardonnay "Saleit", il Pinot Nero "Saltner", il Lagrein "Lareith" e il Pinot Bianco "Vial", oggetto del nostro assaggio. La versione 2022 profuma di fiori bianchi, erbe aromatiche e cenni gessosi. In bocca, il sorso è morbido, dallo sviluppo ben profilato e dal finale croccante con rimandi erbacei. La Cantina di Caldaro (Kellerei Kaltern), fondata agli inizi del Novecento, è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige (dal 2016 "fusa" con la "Erste+Neue"), Regione dove questo modello produttivo ha, senza dubbio, trovato il proprio luogo d'eccellenza, riportando a dir poco risultati significativi. Si tratta di una cantina sociale che mette assieme oltre 650 soci conferitori, che lavorano piccoli appezzamenti di terreni vitati (per un totale di 440 ettari) sparsi un po' in tutte le zone più rinomate di questo areale: dall'Oltredige alla conca di Bolzano, per arrivare alla Valle Isarco e, naturalmente, alle pendici che sovrastano il lago di Caldaro, producendo 4.000.000 bottiglie di confortante continuità qualitativa.

(fp)



FONTANAFREDDA

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Renaissance

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Casa di E. Miraflore &](#)

[Fontanafredda](#)

Proprietà: O. Farinetti, L. B. Filangieri

Enologo: Giorgio Lavagna

La Fiducia genera Coraggio, un sentimento contagioso. Dopo la Speranza (annata 2018) e la Fiducia (annata 2019) Fontanafredda prosegue il suo progetto "Renaissance", parole illustri per una nuova umanità: lo fa con il Coraggio, dedicato all'annata 2020 del Barolo del Comune di Serralunga d'Alba. È stato presentato in anteprima in attesa dell'uscita ufficiale sul mercato ad aprile 2024. «Il coraggio nasce dalla paura gestita, e quella non ci è venuta a mancare nel 2020. È una dedica alle nuove generazioni» dice Oscar Farinetti, proprietario di Fontanafredda 120 ettari di vigneti certificati bio a Serralunga d'Alba, nelle Langhe. «È il terzo Barolo di una collezione di 10 sentimenti - spiega - che nella storia della nostra civiltà hanno dato origine alle rinascite collettive. Ogni sorso vuole risvegliare lo spirito critico di chi lo beve con lo scopo di costruire una nuova umanità fatta di nuovi valori incentrata sul rispetto per le persone». Hanno dato il loro contributo in un opuscolo che accompagna la bottiglia lo scrittore veneziano Antonio Scurati, vincitore del Premio Campiello e del Premio Strega, e l'illustratrice torinese Monica Barengo. Dopo 30 mesi in botte di rovere e 6 mesi in cemento diventa un Barolo elegante con sentori floreali, di frutti rossi, balsamici e speziati. I tannini sono gentili, come la terra di Serralunga vuole. Sarà perfetto con uovo e una grattata di tartufo bianco d'Alba.

(Fiammetta Mussio)



CERBAIONA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.228

Prezzo allo scaffale: € 175,00

Azienda: [Cerbera Società Agricola](#)

Proprietà: Gary Rieschel, Matthew Fioretti

Enologo: Matthew Fioretti

Il Brunello di Montalcino 2018 de La Cerbaiona si rivela vino raffinato dallo stile moderno ma di altri tempi e possiede naso complesso e sfaccettato dai toni eleganti di frutti neri e rossi freschi, rosa canina, macchia mediterranea, mentuccia e radice di liquirizia. In bocca, il sorso è di estrema compostezza e compattezza, dai tannini ben estratti e ben radicati ad un frutto succoso. Lungo il finale dove fa capolino una nota speziata. La Cerbaiona rappresenta una delle cantine di riferimento per il Brunello di Montalcino. La sua fondazione risale al 1977. Merito di Diego Molinari - soprannominato "il comandante" per i suoi trascorsi come pilota di aerei di linea - e della moglie Nora che acquistaron questo piccolo podere (il vigneto si estende per poco più di tre ettari, di cui quasi due iscritti a Brunello posti nel quadrante nord-est della denominazione, per una produzione media di poco più di 20.000 bottiglie annue), per poi cominciare subito dopo a produrre vini ed uscendo sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1981. Da lì, questa specie di magico incrocio tra "vin de garage" e "boutique winery" cominciò un percorso straordinario, capace di imporre i suoi Brunello tra i più ambiti dagli appassionati, anche delle aste internazionali. Nel 2015, Gary Rieschel investitore americano e appassionato di vini, insieme a Matthew Fioretti ed altri soci, ha rilevato La Cerbaiona.

(are)



GASTON BURTIN

Aoc Champagne Brut Hommage à Gaston Burtin

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Meunier,

Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 210.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Maison Burtin](#)

Proprietà: Lanson - BCC

Enologo: Flore Philippe

Di Champagne non ce n'è mai abbastanza in Italia, dove le bollicine d'oltralpe hanno un gran numero di "aficionados" (siamo il loro quarto mercato). Ecco allora l'ultima Maison, Gaston Burtin, approdata nel Bel Paese grazie alla distribuzione di "Le Tenute del Leone Alato" (che fa capo a Genagricola). La storia della Maison prende le mosse nel 1933, quando Gaston Burtin avvia la sua impresa. Nel 1958, acquisisce Château des Archers, a pochi passi dalla celeberrima Avenue de Champagne a Épernay e diventa presto protagonista delle vicende della Champagne, ricoprendo il ruolo di Presidente del Syndicat des Négociants en vins de Champagne per otto anni. Negli anni '60 e '70 del secolo scorso, l'azienda si espande sotto la sua guida combinando modernismo e rispetto per la tradizione. Oggi Maison Burtin è di proprietà del gruppo Lanson-BCC (che oltre all'omonima Maison raccoglie anche Chanoine Frères, Besserat de Bellefon, Boizel, De Venoge, Philipponnat e Domaine Alexandre Bonnet). Il Brut Hommage à Gaston Burtin è un assemblaggio classico (39 per cento Pinot Meunier, 24 Pinot Noir e 37 Chardonnay) ed è una bolla tutta in discesa, adattabile a tutti gli umori e seducente. Lo Champagne Hommage à Gaston Burtin Brut profuma di frutti bianchi e rossi, miele e pasticceria. In bocca, il sorso è contrastato e dalla carbonica ben dosata, sviluppandosi agile e terminando con lievi tocchi gessosi e affumicati.

(fp)



PETROLO

Doc Valdarno di Sopra Merlot Galatrona

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Petrolo Società Agricola](#)

Proprietà: Luca e Maria Sanjust di Teulada

Enologo: Stefano Guidi, Carlo Ferrini

Il Galatrona è il vino bandiera di Petrolo. Prodotto per la prima volta con l'annata 1994, è un Merlot in purezza le cui uve provengono dal vigneto "Galatrona-Feriale", piantato in varie fasi nel corso degli anni Novanta del secolo scorso. Vinificato in cemento, matura in barrique, per 18 mesi. La versione 2019 ha tratti aromatici intensi e accattivanti, contraddistinti da accenti di frutta rossa matura e cenni di pepe, cannella, sottobosco, liquirizia, polvere di caffè e tabacco. In bocca, il sorso è largo e cremoso dalla progressione solida e dal finale polposo e avvolgente. 31 sono gli ettari a vigneto, coltivati a biologico della Fattoria di Petrolo, che produce 90.000 bottiglie. Alla guida della cantina con sede a Bucine c'è Luca Sanjust, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust, che ha preso in mano le redini della tenuta di famiglia, dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia. Siamo nel Val d'Arno di Sopra, confinante con la zona Sud-Est del Chianti, ad un'altezza tra i 250 e i 550 metri sul livello del mare. Qui dalla metà degli anni Ottanta del secolo scorso si producono vini capaci di imporsi per qualità e stile e che comprendono anche il Torrione, Sangiovese in prevalenza, il Campo Lusso, Cabernet Sauvignon, il Boggina C, Sangiovese in purezza, il Valdarno di Sopra Boggina A, sempre Sangiovese in purezza e l'Igt Boggina B, bianco aziendale, da uve Trebbiano.

(fp)



VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Val d'Oca Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Carlo Pagotto, Andrea Fuson

Nata nell'immediato dopo guerra, la creazione della cooperativa La Cantina Produttori di Valdobbiadene ha aiutato alcuni contadini di Valdobbiadene a campare di viticoltura, dove era difficile e costosa, viste le pendenze proibitive di certi vigneti. Nel 1952 129 soci fondano l'azienda e partecipano attivamente al recupero del territorio e alla costituzione del Consorzio di Tutela; oggi i soci sono 600 e contano su 1000 ettari di vigneto, comprendenti anche appezzamenti ad Asolo, nel Cartizze (con 14 ettari sui 108 totali del cru) e nelle Rive più celebri (140 ettari) della del Conegliano Valdobbiadene. Negli anni Novanta nasce il marchio Val d'Oca (essa stessa il toponimo di una tipica collina della zona) che nel 2008 si trasforma in un'azienda a sé stante. Il totale annuale della sua produzione si attesta sulle 13 milioni di bottiglie, suddivise in 4 linee: la Vo Collection composta da etichette di Prosecco Doc e 3 linee composte da etichette Docg con Heritage (che comprende il Cartizze Dry e l'Uvaggio Storico); Le Rive (che comprende il Rive di Colbertaldo Dry, il Rive di San Pietro di Barbozza Brut e il Rive di Santo Stefano Extra Brut) e le Cuvée Classiche Millesimate Dry, Brut, Extra Brut e Brut Rosé. Da quest'ultima proviene il vino in assaggio, che profuma di agrumi con un cenno di note minerali, mentre in bocca si diffonde cremoso e leggermente sapido, chiudendo al sapore di caramella alla pera.

(ns)



BOSCA

Docg Alta Langa Brut Ispiro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.940

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Bosca SpA](#)

Proprietà: famiglia Bosca

Enologo: Mara Ghibauda

Il Metodo Classico Ispiro 2019 è un Alta Langa maturato sui lieviti per 36 mesi. Giallo intenso con riflessi dorati, profuma di fiori di sambuco e acacia, camomilla, tocchi di pan-brioche e miele. In bocca, il sorso è morbido e sapido, la carbonica è ben dosata e il finale è fragrante con ritorni leggermente dolci. Fondata a Canelli nel 1831 da Pietro Bosca, la casa spumantiera omonima è una realtà familiare giunta oggi alla sesta generazione con Pia, Gigi e Polina Bosca. L'azienda è nota in Italia e nel mondo per il suo respiro decisamente internazionale - grazie alla presenza commerciale in ben quaranta Paesi - e per l'attitudine all'innovazione e alla costante ricerca di nuovi prodotti, rappresentando un esempio significativo dell'industria enologica piemontese e nazionale. Tale propensione ha portato ad affiancare all'offerta tradizionale di spumanti, vino e aperitivi diverse proposte più innovative come le bevande alcoliche "Sparkletini", "Verdi" e "Toselli". Le cantine Bosca, si trovano nel centro di Canelli e fanno parte delle Cattedrali Sotterranee del territorio, capitale delle bollicine piemontesi. L'azienda conta su 100 ettari a vigneto, distribuiti tra i comuni di Asti Cuneo e Alessandria e la sua produzione, attestata su 60.000.000 di bottiglie all'anno, è suddivisa nei tre stabilimenti produttivi di Costigliole D'Asti in Italia, di Kaunas in Lituania e di Kaliningrad in Russia.

(fp)



DUBL

Spumante Brut Rosé Edition II

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Aglianico, Greco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: Antonio Capaldo

Enologo: Mattia Vezzola, Anselme Seloisse, Pierpaolo Sirch, Antonio Capaldo

Cercare l'eccellenza spumantistica nell'Irpinia e sublimare l'Aglianico fino ad ottenere una leggiadria liquida caratterizzata dal perlage fino e una beva "satin". Ci sono voluti vent'anni di lavoro in vigneto e prove di spumantizzazione. Ma Antonio Capaldo, Pierpaolo Sirch, Anselme Seloisse e Mattia Vezzola hanno ottenuto quello che si può definire uno "Champagne campano". Il territorio con i suoi punti da 700 mt di altezza garantisce alle uve di Aglianico il tempo giusto per arrivare ad una maturazione completa, in grado di esaltare tutte le capacità del frutto, in particolare l'acidità della buccia. La vendemmia viene eseguita a mano per garantire l'integrità del grappolo che viene, poi, pressato intero. Dopo la macerazione sulle bucce segue l'affinamento di 67 mesi sui lieviti. Al gusto, dopo la prima esplosione di bollicine delicatamente pungenti, si sprigiona la sua forza: un gusto dolce di uva passita e vette da acidità che sanno stimolare a dovere il retro della lingua. Il naso rivela subito il vitigno nonostante il lungo affinamento. Un Metodo Classico che scardina vecchi paradigmi enologici e traccia la strada dell'eccellenza spumantistica di cui la famiglia Capaldo e il team di Feudi di San Gregorio sono capofila. Notevole l'etichetta firmata dal designer Massimo Vignelli. Lo scorso giugno 2022, DUBL è diventato il primo Metodo Classico italiano ad essere certificato BCorp & Equalitas.

(Gilberto Bertini)



LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Lo Sparviere](#)

Proprietà: Monique Poncelet Gussalli

Beretta

Enologo: Francesco Polastri

Il Satèn de Lo Sparviere è il Franciacorta più immediato prodotto dall'azienda con sede a Monticelli Brusati, essendo ottenuto da uve Chardonnay dei vigneti più giovani. Un Blanc des Blancs che conserva una nitida caratterizzazione varietale, che ben si sposa con la morbidezza del Satèn, ovvero quello specifico Franciacorta che si distingue da tutti gli altri per la minore pressione in bottiglia (massimo 5 atmosfere). Affinato sui lieviti per 24 mesi, possiede profumi di crosta di pane, fiori e frutta gialla, con tocchi leggermente speziati. In bocca, il sorso è agile e piacevole, dalla carbonica ben dosata e dal finale appena sapido. La dependance franciacortina della famiglia Gussalli Beretta, conta su 28 ettari a vigneto, in biologico dal 2013, per una produzione di 120.000 bottiglie. Ma non è la sola realtà vitivinicola di proprietà della famiglia, top player internazionale nella produzione di armi. Il gruppo Aziende Agricole Beretta, a partire dagli inizi del Nuovo Millennio, infatti ha composto un mosaico enoico che comprende Fortemassio in Langa, Steinhaus in Alto Adige, Castello di Radda in Toscana e Contucci Ponno in Abruzzo. Dall'azienda situata a sud del lago d'Iseo, arrivano, oltre al protagonista del nostro assaggio, altre 7 etichette: un Franciacorta Brut, un Brut Millesimato, un Brut Rosé, un Extra Brut, un Extra Brut Millesimato, un Dosaggio Zero Riserva e un Extra Brut Riserva.

(fp)



BRANCAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 68,50

Azienda: [Brancaia Società Agricola](#)

Proprietà: Bruno e Brigitte Widmer

Enologo: Barbara Widmer, Carlo Ferrini

Amante delle nuove sfide, i Widmer con la cantina Brancaia sono arrivati al secondo anno di produzione del Chianti Classico Gran Selezione, di cui è uscita la vendemmia 2020. La storia dell'azienda inizia nel 1980 quando la famiglia di origine svizzera acquista una proprietà a Castellina in Chianti come residenza estiva. Bruno e Brigitte Widmer decisero di produrre solo vini di alta qualità. La figlia Barbara Widmer gestisce la produzione dal 1998, quando ha terminato gli studi di enologia. Si tratta della prima generazione a occuparsi a tempo pieno di Brancaia, con il sostegno del resto della famiglia e di una squadra di esperti. Oltre al primo podere, nel 1989 viene acquistata una seconda tenuta a Radda in Chianti e nel 1998 la tenuta in Maremma. Oggi Brancaia ha 40 ettari di vigneti nella zona di produzione del Chianti Classico e 40 in Maremma, con cantine di vinificazione in entrambe le zone. La Gran Selezione proviene dalle vigne di Castellina in Chianti. Un Sangiovese in purezza che nasce da un'attenta selezione dei cloni e alla conduzione biologica del vigneto. Affinato per 18 mesi in tonneau di rovere francese e si perfeziona con altri tre mesi in vasche di cemento e con almeno dodici mesi in bottiglia. Ne esce un prodotto dalla grande struttura ed eleganza che al naso rivela un bouquet aromatico fine e complesso, con note di frutti rossi, cedro e cacao, sfumature tostate e ha un buon corpo in bocca, con tannini fini.



CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: Cavit

Enologo: Andrea Buccella

Nel cuore della Val di Cembra, le peculiari pedo-climatiche del Maso Sette Fontane - divenuto un vero e proprio cru nel 2001 - danno vita alla Riserva Aquila Reale, la punta di diamante della produzione di Cesarini Sforza, storica casa spumantistica trentina. Questo Metodo Classico racchiude tutta l'esperienza del team enologico (guidato da Andrea Buccella) nel valorizzare in annate particolarmente favorevoli le eccellenti uve Chardonnay coltivate a oltre 500 metri di altitudine tra i panorami mozzafiato delle Dolomiti del Brenta, dove i terreni collinari ricchi di dolomia sono immersi nella brezza dell'Ora del Garda, che garantisce alle viti una marcata escursione termica. La Riserva 2013 di presenta sul mercato dopo un affinamento sui lieviti di oltre 100 mesi dal tiraggio, e con il suo profilo elegantemente austero è caratterizzata da una vibrante freschezza che racchiude l'energia del terroir trentino e promette un ampio potenziale evolutivo. A sostenere la longevità della materia anche la sapiente vinificazione del mosto fiore che prevede una fermentazione dei mosti parte in acciaio e parte in carati di rovere con una sosta di almeno 7 mesi a contatto con le fecce fini. Questo permette di concentrare la materia e il frutto in uno spumante in grado di sviluppare complessità nel corso dell'evoluzione, mantenendo evidente nella progressione la tipica tensione verticale dolomitica.

(Chiara Giovoni)



CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Castello del Terriccio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 9.700

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Agr. Castello del Terriccio](#)

Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano

Rossi di Madelana

Enologo: Carlo Ferrini

Quattro sono le etichette aziendali: un bianco - il Con Vento prodotto dal 1985 e ottenuto da Sauvignon Blanc e Viognier; e i rossi Lupicaia - oggi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma uscito nel 1993 con una quota di Merlot; il Tassinai - ottenuto da Merlot e Cabernet Sauvignon e prodotto a partire dal 1992; e infine il Castello del Terriccio - nato nel 2000 da un uvaaggio a base di Cabernet Sauvignon e Syrah. L'annata 2018 di quest'ultimo è aromaticamente scura e intensa, alternando rimandi al pepe, alla mora, al ribes, al mirtillo e alla liquirizia, con cenzi erbacei, di vaniglia e polvere di caffè a rifinitura. In bocca, il sorso è denso e tendenzialmente dolce, dai tannini solidi e diffusi e dallo sviluppo compatto, chiudendo con finale lungo su ritorni fruttati e speziati. Il Castello del Terriccio si trova nella parte settentrionale della costa maremmana. La tenuta è grande ed è destinata all'attività agricola da oltre due secoli: oggi comprende circa 1500 ettari di cui 60 a vigneto (per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie), a cui si affiancano olivi, boschi, macchia mediterranea, pascoli (destinati all'allevamento brado di bovini) e sorgenti d'acqua. All'epoca dell'impianto dei vigneti, a fine anni '80 del secolo scorso, vennero privilegiati i vitigni internazionali, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc e Sauvignon e Merlot. Negli anni '90 si aggiunsero Syrah e Petit Verdot.

(fp)



VILLE D'ARFANTA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Serena Wines 1881](#)

Proprietà: Giorgio e Luca Serena

Enologo: Ermes Busetto

Serena Wines è stata fondata nel 1881 ma il suo primo Prosecco Serena è uscito imbottigliato nel 1985, mentre nel 1987 è iniziato il boom di vendite del suo vino in fusto Serena, che ha fatto crescere esponenzialmente l'azienda. Alla costruzione di questo colosso veneto del Prosecco, hanno contribuito anche la formazione della Doc Prosecco nel 2009 e l'entrata in attività della quinta generazione pochi anni prima, rappresentata dal Luca Serena. Oggi la produzione annuale di bottiglie si aggira intorno a 38 milioni (di diverso formato), per un bilancio di 102 milioni di euro, 54 dei quali provengono dall'export su cui Luca Serena ha lavorato molto, anche grazie alle sue esperienze maturate all'estero in giovane età. Villa d'Arfanta è uno degli otto marchi di Serena Wines e prende il nome dalle colline di Arfanta di Tarzo, che si trovano nella costa mediana della denominazione, pochi chilometri a ovest di Vittorio Veneto. Villa d'Arfanta è stata acquistata nel 1999 dai fratelli Giorgio e Gerardo Serena: accoglie il progetto di ospitalità di Serena Wines ma conta anche su 6 ettari di proprietà, 4 di cui coltivati a vigneto con piante che toccano i 30 anni di età. Fra le 6 referenze del marchio, c'è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut 2022, dai profumi freschi di erbe di campo e mandorla cruda, e un sorso effervescente e lievemente dolce che esalta il lato minerale e agrumato della Glera.

(ns)



FÈLSINA

Toscana Igt Sangiovese Fontalloro

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 46.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Felsina Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Poggiali

Enologo: Franco Bernabei

Maturato in barrique nuove ed usate per 18/22 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, il Fontalloro, uscito per la prima volta con l'annata 1983, è uno dei classici della produzione di Felsina. La versione 2020 profuma di ribes, mora e liquirizia, con tocchi di sottobosco, tabacco e vaniglia. In bocca, il sorso è generoso e tendenzialmente morbido, dalla solida presa tannica e dal finale ampio su ritorni fruttati e speziati. Felsina è ormai un'icona indiscussa fra le aziende toscane, con una storia densa di successi. Fu Domenico Poggiali, imprenditore ravennate, che nel 1966 acquistò il primo nucleo aziendale, ponendo le basi del progetto enologico della Fattoria di Felsina. Suo figlio Giuseppe modernizzò l'impresa (con il determinante lavoro di suo genero Giuseppe Mazzocolin) e, nel 1981, ci fu l'acquisizione del Castello di Farnetella a Sinalunga a cui fece seguito, nel 1995, quella di Pagliarese, altra realtà storica dell'areale di Castelnuovo Berardenga. Oggi, l'azienda conta su 72 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione che supera le 600.000 bottiglie e le redini aziendali sono in mano a Giovanni Poggiali, primo dei tre figli di Giuseppe e nipote del fondatore Domenico. Una storia intensa che ha conciso con la rinascita del vino toscano, portando la cantina, situata appena fuori dall'abitato del paese chiantigiano, ai vertici assoluti dell'enologia italiana.

(fp)

ZOOM



COLOSI, VERMOUTH ROSSO SEI UN VERMUT

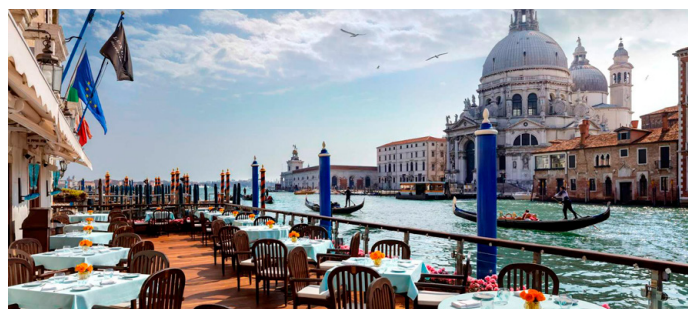
DIR. VIARIA C., FRAZIONE GIAMMORO - PACE DELLA MELA (ME)

Tel: +39 090 9385549

Sito Web: www.cantinecolosi.it

In origine era l'artemisia (chiamata Wermut in tedesco), pianta base per il distillato assenzio, dal colore verde e dal sapore aspro. Questo liquore, infuso con erbe nel vino, era già diffuso ai tempi dell'antica Grecia e Roma e nel 1600 in Germania, ovviamente con adattamenti diversi nello spazio e nel tempo. In Italia ha dato forma al Vermut, forse inventato in Toscana (compare nel testo di Villifranchi Oenologia Toscana del 1999), sicuramente industrializzato a Torino nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano. È qui, fra il Piemonte e la Francia (Vermouth) che si è diffuso maggiormente, diventando l'ingrediente primario di numerosi cocktail e aperitivi. Pietro Colosi, giovane enologo della cantina siciliana Colosi, ha voluto cimentarsi con una versione isolana. Così è nato Sei un Vermut, Vermouth Rosso a base di Insolia, aromatizzata con un infuso di assenzio, radice di genziana e bacche di vaniglia: rabarbaro, cappero, nepitella e cardamomo nei profumi, è morbido e dolce-amaro in bocca. Con un tocco di iodio.

RISTORANTE



CLUB DEL DOGE

CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO, 2467 - VENEZIA

Tel: +39 041 794611

Sito Web: www.clubdeldoge.com

Il ristorante Club del Doge di Venezia, presso il Gritti Palace Hotel è affacciato su una delle più belle viste del Canal Grande ed offre una ristorazione che celebra la tradizione gastronomica italiana, portando a ruolo di protagonista quella lagunare contestualizzata e proiettata nel futuro. Sul ponte di comando dei fornelli del locale, lo chef Alberto Fol, originario di Treviso, che declina una cucina dalle radici ben piantate nella ricca e complessa articolazione culinaria del territorio, fatta non solo di mare e laguna, ma anche di montagna: ne sono, solo per fare un esempio, le capesante alla cacciatora, che uniscono in un solo piatto le tante anime del Veneto. A partire dalle materie prime che la Regione offre e che Alberto Fol seleziona con rigore ed esalta attraverso l'utilizzo anche di ingredienti a volte poco impiegati, come le erbe di alta quota. A completare il quadro grandi classici come il pescato fresco del giorno, con cottura da terminare a tavola, oppure lo Chateaubriand.

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: © Fontanafredda

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