

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 287 - Dal 3 al 9 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 3 AL 9 DICEMBRE 2023

Il Borro
Kloster Neustift
Follador
Regio Cantina
Parusso
Cantine Ceci
Torre dei Beati
Villa Rosa
Borgogno
Château de Tholomies
Cantina Fratelli Pardi
Cuvage
Carpineto
Le Manzane

Zoom: Da Vittorio Pastry Lab, I Carati
Ristorante: Viva Il Bistrot - Noto (SR)



IL BORRO

Doc Valdarno di Sopra Cabernet Sauvignon
Nitrito

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 275,00

Azienda: [Il Borro Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Ferragamo

Enologo: Stefano Chioccioli, Samuele

Mammoli

Il Borro ha da poco presentato un nuovo vino: il Valdarno di Sopra Cabernet Sauvignon Nitrito 2018. Si tratta di un vino ottenuto con tecniche biodinamiche, tra le quali la lavorazione della vigna con cavalli da tiro Noriker, arrivati in azienda nel 2017 per l'addestramento. Al centro del progetto troviamo la Vigna Casella, 2 ettari impiantati nel 1999 e coltivati a Cabernet Sauvignon. Il vino, in cantina è fermentato in barrique e successivamente maturato in legno piccolo per 24 mesi. Seguono 30 mesi di affinamento in bottiglia. La versione 2018 profuma di mora, mirtillo, anice e spezie, con tocchi balsamici. In bocca il sorso è avvolgente e morbido, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso su ritorni fruttati, speziati e balsamici. Il Borro, dal 1993 di proprietà di Ferruccio Ferragamo ed in cui sono impegnati i figli Salvatore e Vittoria, si estende per complessivi 1.100 ed è interamente biologica dal 2015. 85 sono gli ettari a vigneto, da cui si ottengono oltre 300.000 bottiglie distribuite tra Il Borro (Merlot, Cabernet, Syrah), Bolle di Borro Rosato Metodo Classico (Sangiovese), Alessandro dal Borro (Syrah in purezza), Petruna (Sangiovese in anfora), Polissena (Sangiovese in purezza), Pian di Nova (Syrah, Sangiovese), Borrigiano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon), Borrerosa (Sangiovese), Lamelle (Chardonnay in purezza) e il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice (Sangiovese).

(fp)



KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Pinot Nero Praepositus
Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Lukas Ploner

In Alto Adige, grazie allo straordinario microclima di alcune sottozone, le delicate e fini uve del vitigno elegante per eccellenza, il Pinot Nero, si trasformano in vini di grande equilibrio e vibrazione. Nella zona di Sant'Appiano, l'Abbazia di Novacella nella tenuta di Cornaiano coltiva il Pinot Nero godendo del freddo invernale montano e un clima più simile al Mediterraneo nella stagione estiva. In mezzo a coltivazioni di mele e ruspanti boschi ricchi di bacche, il Pinot Nero del Praepositus cresce in montagna portando nel calice il ricordo di questo mondo incantato. L'annata 2019 è stata difficile per i produttori altoatesini che hanno dovuto far fronte a gelate in primavera e grandinate estive, graziati poi da un inizio autunno caldo. Dunque, meno quantità ma con la capacità di resilienza della vite che ha conferito agli acini rimasti e resistenti tutto il suo nutrimento. L'esperienza dell'enologo Lukas Ploner e del team dell'Abbazia di Novacella ha saputo interpretare l'annata. Si fa prima una fermentazione in acciaio, con macerazione sulle bucce per quindici giorni per poi fare due anni di affinamento in barrique e in parte in tonneau. La freschezza assoluta di beva rende estremamente piacevole le acidità di tutto il comparto 'rosso' legato ai sentori di ribes e fragolina. Il carattere viene sottolineato dalle spezie e pepi che danzano insieme alle balsamicità di una persistenza montana.

(Gilberto Bertini)



FOLLADOR

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Dry Torri di Credazzo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Az. Vinicola Follador di Rossi Italia](#)

Proprietà: famiglia Follador

Enologo: Francesca Follador

Nasce nel 1970 la Follador Spumanti di proprietà dell'omonima famiglia e posta a Col San Martino ed oggi il proprio portafoglio etichette aziendale è caratterizzato da 5 linee principali. La linea dei Superiore con i millesimati Cru Torri di Credazzo Extra Dry, Riuol Castei Extra Dry, Rive di Col San Martino Nani dei Berti Brut, Fosélos Brut, Xzero Extra Brut e Superiore di Cartizze, ottenuta a partire da una resa di uve per ettaro di 135 quintali (120 per il Cartizze); la Linea dei Prosecco a Doc Treviso caratterizzata da classici spumanti a vario dosaggio: Brut, Extra Dry e Dry e ottenuta da una resa di uve per ettaro di 180 quintali; la linea degli spumanti millesimati ottenuta dai vigneti situati nelle pianure dell'area del Prosecco e composta da Joani Extra Dry e Kleofe Extra Brut Millesimato; la linea Rosé con il Prosecco Laelia Rosé Brut, lo Spumante Cuvée Rosé Brut e il Rosé Vita Rosa Legatura Spago; ed infine la linea dei vini frizzanti, a rappresentare gli spumanti più tradizionali e nativi del territorio, con il Cabernet Ca' dei Noni a chiudere il cerchio. Il Valdobbiadene Prosecco Torri di Credazzo 2022, affinato per 4 mesi in acciaio, ha colore giallo paglierino brillante e perlage continuo. Al naso, profuma di mela, pesca e rosa, mentre in bocca, il sorso è morbido e tendenzialmente saporito, dallo sviluppo leggero e dal finale croccante, che ritorna piacevolmente sul frutto.

(fp)



REGIO CANTINA

Docg Aglianico del Vulture Superiore
Campo Melograno Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Tenute Piccini](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Giovanni Montrone

Ottenuto nella lucana Tenuta Regio, l'Aglianico del Vulture Campo Melograno Riserva è affinato per 24 mesi in barrique. La versione 2018 offre un bagaglio aromatico intenso che mette in fila aromi di confetture di mora e ciliegia sotto spirito che si alternano a ricordi di macchia mediterranea su base speziata, dai toni di cioccolato e vaniglia. In bocca il vino è sontuoso e avvolgente, dal sorso morbido e dallo sviluppo serrato e potente, che si congela con un finale ampio e concentrato. L'azienda vitivinicola Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, che ne mantiene la capacità di penetrazione nei mercati di tutto il mondo, costituendo uno dei marchi dal peso specifico più significativo della Toscana enoica, diffusi in ogni dove. La famiglia Piccini, dalla sede operativa a Casole d'Elsa, ha dato vita ad una moderna realtà in grado non solo di svolgere la storica attività aziendale di imbottigliatore, ma anche di proporre vini ottenuti dai vigneti di proprietà nei territori toscani acquisiti in tempi più recenti, insieme ad un paio di insediamenti produttivi fuori Regione: Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia. Un mosaico articolato dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie che arrivano da un'estensione a vigneto di 470 ettari (tra appezzamenti di proprietà e in affitto).

(fp)



PARUSSO

Docg Barolo Perarmando

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 24.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Parusso F.lli Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Parusso

Enologo: Marco Parusso

Perarmando è il Barolo entry level della cantina e dal 2021 porta il nome del fondatore della cantina stessa, Armando Parusso. La decisione, come spiega il figlio Marco Parusso oggi al vertice dell'azienda insieme alla sorella Tiziana, è legata alla riscoperta di un Barolo prodotto cinquant'anni prima dal padre. "Ho aperto un Barolo del 1971 e degustandolo ho capito quanto già all'epoca la cantina fosse moderna e innovativa. Per questo abbiamo deciso di rinominare il Barolo omaggiando mio padre" afferma Marco Parusso che si propone di dar vita a un vino contemporaneo, dinamico e profondo. L'approccio predilige la vendemmia tardiva, il riposo dei grappoli per diversi giorni, le lunghe macerazioni e il largo uso dei raspi. Perarmando è ottenuto dall'assemblaggio delle uve di Nebbiolo provenienti dai cru Mariondino, Mosconi e Bussia su cui, presi singolarmente, l'azienda sta portando avanti un lavoro di zonazione, che esalta le peculiarità dei territori (il Bussia è elegante, il Mariondino è più speziato e il Mosconi è un connubio di classe e struttura). Successivamente il vino matura in piccole botti di legno per almeno 18 mesi a contatto con i lieviti indigeni per poi affinare in bottiglia. Di colore rosso rubino, il bouquet sprigiona note di spezie, erbe e agrumi, mentre al palato si presenta delicato nei tannini e ricco di frutta rossa, con sentori di prugne nere e una nota di liquirizia.

(Cinzia Meoni)



CANTINE CECI

Emilia Igt Lambrusco Otello Ceci
Nerodilambrusco Edizione 1813

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Lambrusco

Bottiglie prodotte: 500.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

In vista del Natale, l'Otello Ceci 1813 Nerodilambrusco diventa protagonista della tavola portando nelle festività di fine anno il proprio spirito conviviale contemporaneo, unendo il suo essere un rosso con il fascino delle bollicine. Lambrusco dalle particolari sfumature cromatiche - dal rosso rubino intenso al porpora più chiaro della spuma - ha sapore immediatamente piacevole, meglio ancora se servito freddo. Ideale per un aperitivo, per un pranzo, una cena, può accompagnare un'ampia varietà di piatti e abbinamenti. Di gradazione alcolica contenuta (11°), profumo di ciliegia, mora e fragola. E i richiami floreali della viola accompagnano un sorso vivace e continuo, dal finale piacevolmente speziato e saporito. La winery Ceci 1938 si distingue per l'incessante ricerca sul prodotto e per il peculiare approccio nella concezione del design della bottiglia e l'Otello Ceci 1813 si presenta con un abito esclusivo e fuori dagli schemi, nell'inconfondibile bottiglia con base quadrata. Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, hanno conosciuto negli anni Sessanta del secolo scorso un primo sviluppo con Bruno e Giovanni Ceci. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti del fondatore, portano avanti la storia della famiglia con scelte audaci introducendo nel vino contaminazioni provenienti da altri settori come la moda, il design, l'arte.

(fp)



TORRE DEI BEATI

Doc Trebbiano d'Abruzzo Diverto

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Torre dei Beati Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Albanesi

Enologo: Fausto Albanesi

Ho visto il luccichio del sogno nello sguardo di Fausto Albanesi mentre mi parlava della sua tenuta in costruzione, a Corvara, Pescara. Ora son qui, a vedere con i miei occhi: sfida chiunque a usare termini diversi da malia, stregamento, amore a prima vista. Fausto sa bene cosa intendo: quella visione non riusciva più a scacciarla da dentro di sé. La scintilla scoccò. Ci son voluti anni ma ora da questo cocuzzolo con vista, in una struttura ex novo, spettinato da un vento che qui dimora, Fausto ha iniziato una nuova avventura. Dieci ettari a corpo unico, a circa 500 metri, con uliveti, vigneti (piantati tra il 2018 e il 2022) pervasi da una luce intensa che irradia la collina, da dove si vede anche il paese arroccato di Corvara. Ho sempre apprezzato la sensibilità e l'autenticità nei vini di Fausto, quelli di Loreto Aprutino, da dove è partito con la moglie Adriana Galasso nel 1999. Vignaiolo sempre alla ricerca di andare oltre, sia nella conoscenza sia nella prospettiva, è da qualche tempo che ha deciso di "divertere", ovvero, dal latino, "volgersi altrove". Il trebbiano Diverto (divertire deriva da divertere) nasce infatti, un altro contesto ancora, a Francavilla al mare da un vigneto di 25 anni su suolo sabbioso in forte pendenza. Echi iodati ci riportano al mare, poi cenni di macchia mediterranea, pepe bianco. Al sorso sprigiona un'energia che avvolge, una sapidità marcata che invoglia la beva.

(Alessandra Piubello)



VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Società Casa Vinicola](#)

[Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miria Bracali

L'impresa della famiglia Cecchi ha accompagnato l'epopea del vino toscano e da cantina esclusivamente imbottigliatrice, ha saputo evolversi in azienda dedita alla filiera completa dall'uva alla bottiglia. Nel 2018 l'azienda ha tagliato il traguardo dei 125 anni di attività (anno di fondazione 1893) ed Andrea e Cesare Cecchi, quarta generazione aziendale, guidano l'impresa, mantenendo viva l'esperienza ereditata. Tra le varie tenute toscane e non (Cecchi è presente anche in Umbria), quella di Villa Rosa, a Castellina in Chianti, acquisita nel 2015, rappresenta forse la più significativa per la sua storia chiantigiana, che l'ha, in qualche misura, posta tra le aziende sotto i riflettori degli appassionati più attenti. Nei 30 ettari a vigneto di Villa Rosa predomina il Sangiovese, il vitigno base per i due vini in produzione: Chianti Classico e Chianti Classico Gran Selezione. La versione 2018 di quest'ultima etichetta, ottenuta da Sangiovese in purezza, matura per 15 mesi in tonneau. I suoi profumi sono definitivi, più floreali che fruttati, con cenni affumicati, di sottobosco e lievi ricordi di pietra focaia, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il vino ha una silhouette tendenzialmente sottile, ma articolata con ritmo e freschezza, con il frutto a mantenere la sua polposità. Il sorso è continuo, sapido e bilanciato e si congela in un finale profondo e dai ritorni floreali e speziati.

(fp)



BORGOGNO

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: Andrea Farinetti

Enologo: Simone Borsari

Il Timorasso 2021 di Borgogno possiede profumi che rimandano a note idrocarburi, di miele e di pietra focaia ad accompagnare una base fruttata e dai tocchi floreali. In bocca il sorso è morbido, ma anche sapido e continuo, dallo sviluppo fragrante e dalla chiusura intensa. Che il Piemonte sia areale soprattutto rossista è un fatto piuttosto incontrovertibile. Che vi si producano bianchi significativi è altrettanto vero, ma, probabilmente, sul versante bianchista la sfida più avvincente è quella che ha per protagonista il Timorasso, vitigno di antica coltivazione caratterizzato anche da una non secondaria longevità. Una sfida pienamente accettata da Borgogno che rappresenta uno dei marchi storici della denominazione del Barolo: cantina fondata nel 1761 e capace di segnare decisamente questo areale di prestigio. Oggi Borgogno conta su oltre 40 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie ed ha certamente tratto giovamento dal suo passaggio di proprietà, datato 2008, alla famiglia Farinetti (Eataly, Fico, etc.) che guida la cantina attraverso il figlio di Oscar, Andrea, senza intaccare l'impianto stilistico di stampo tradizionale dell'azienda con sede a Barolo. E i cambiamenti produttivi, che pure ci sono stati, dal ritorno alla fermentazione in cemento alla certificazione biologica, solo per fare due esempi, hanno peraltro nel complesso amplificato la cifra stilistica aziendale.

(fp)

CHÂTEAU DE THOLOMIES

Aop Minervois La Livinière La Chapelle

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Château de Tholomies](#)

Proprietà: famiglia Helfrich

Enologo: Marie Toussaint

Château de Tholomies (ex Domaine de Tholomies) si trova nella Regione della Linguadoca (Languedoc), idealmente segnalata dalle città di Marsiglia e Montpellier. Siamo nel sud della Francia, non lontano dal confine con la Spagna, e Château de Tholomies, di proprietà della famiglia Helfrich, ha cantina e vigne non distanti da Carcassonne. 49 gli ettari a vigneto allevati a biologico dal 2011, 15 dei quali sono nel Cru La Livinière (230 ettari complessivi a 220 metri sul livello del mare), che è stato dichiarato Aoc a sé stante nel 1999 (e inserito nei "Crus du Languedoc"), dopo che i produttori dell'areale hanno condotto una battaglia per la distinzione dei loro vini da quelli dell'Aoc Minervois, nata nel 1985. I rossi di de Tholomies sono ottenuti in prevalenza dai vitigni Syrah, Grenache e Mourvèdre le varietà più importanti della zona, accanto a Lledoner Pelut, Carignan Noir, Cinsaut, Piquepoul Noir, Terret Noir e Aspiran Noir, riconducibili più alla viticoltura spagnola che non a quella francese e, in generale, a quella del bacino del Mediterraneo. Robusto, armonioso e deciso il Minervois La Livinière La Chapelle 2017, maturato in barrique per un anno. Al palato è rosso ricco e strutturato, dal sorso denso ma non privo di fragranza. Il suo profilo aromatico è altrettanto ricco e comprende rimandi alla marasca, alla prugna e alla frutta secca, con tocchi di cioccolato, spezie e polvere di caffè.

(are)

CANTINA FRATELLI PARDI

Doc Montefalco Rosso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Fratelli Pardi Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pardi

Enologo: Alberto M. Pardi, Giovanni Dubini

La Cantina Fratelli Pardi, nel cuore di Montefalco, vanta una storia ultracentenaria in cui il legame con il vino non è mai cessato, a parte una parentesi nel tessile a cui si erano indirizzati i nipoti dei fondatori. La quarta generazione ha voluto riprendere la tradizionale attività vitivinicola e nel 2002 ha ristrutturato la cantina che oggi, guidata da Gianluca Rio e Alberto Maria Pardi, produce Sagrantino, Sagrantino Passito, Montefalco Rosso, Montefalco Rosso Riserva, Montefalco Grechetto, Colle di Giove Umbria Bianco, Spoleto Trebbiano Spoletino e anche un ottimo olio extravergine di oliva. "Alla base della nostra filosofia c'è uno scrupoloso lavoro nel vigneto - ha sottolineato Alberto Mario Pardi presentando le ultime annate produttive dei vini della Cantina presso il ristorante "Al Ceppo" a Roma. "Nei nostri vini - ha aggiunto Pardi - ricerchiamo la pulizia al naso, l'equilibrio, la tipicità del territorio e dell'annata". Il Montefalco Rosso Doc 2021 ci ha colpito per il grande equilibrio e piacevolezza di sorso. Nel calice presenta un bel rosso rubino carico. Al naso offre sentori di frutta rossa, ciliegia e lampone, note di tabacco, leggero legno; in bocca è corposo, bilanciato, con finale asciutto e mediamente persistente. Si abbina bene con piatti saporiti come risotti, tagliatelle, ravioli e secondi piatti come carni rosse cotte al sangue, selvaggina, spiedini di carni miste.

(Cristina Latessa)

CUVAGE

Docg Asti Dolce

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Società Cuvage](#)

Proprietà: Gruppo Argea

Enologo: staff tecnico aziendale

Cuvage fa parte del gruppo Argea, solida holding nata nel 2021, che mette assieme una composita serie di aziende, comprendente la capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), l'altra romagnola Poderi dal Nespole, la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquisi di Acqui Terme e Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano e la siciliana Barone Montalto, distinguendosi soprattutto nell'esportazione sui principali mercati internazionali. La casa spumantiera Cuvage con sede a Acqui Terme nasce nel 2011 e trae il proprio nome dalla crasi tra i termini francesi "Cuvée" e "Perlage". I suoi Metodo Classico sono ottenuti in prevalenza da uve locali - Nebbiolo, Cortese, Moscato e Brachetto - ma ci sono anche Pinot Nero e Chardonnay. L'Asti Dolce 2018 affina per sette mesi in acciaio sui propri lieviti e non effettua la fermentazione malolattica. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, possiede denso e dalla schiuma persistente. Al naso, profuma di brioche, pane appena sfornato, che accompagnano la classica aromaticità del Moscato dai rimandi ai fiori bianchi, alla vaniglia e alla pesca, con tocchi di nocciola fresca. In bocca, il sorso è naturalmente dolce e ben misurato, dallo sviluppo continuo e dal finale piacevolmente croccante. Nella gamma delle etichette aziendali anche il Cuvage di Cuvage Pas Dosé, l'Alta Langa Brut, il Nebbiolo d'Alba Brut e il Blanc de Blancs.

(fp)



CARPINETO

Docg VINO Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Vinicola Carpineto](#)

Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà, concentrate in Toscana, per un totale di oltre 500 ettari complessivi (di cui 300 a vigneto) e una produzione di 3.500.000 di bottiglie. Dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, passando per Montalcino, il percorso enoico tutto toscano di Carpineto ha costruito nelle colline tra Siena e Firenze e tra Montepulciano e Montalcino il suo fulcro, che colloca questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico nelle più importanti denominazioni regionali. Sul ponte di comando dell'impresa troviamo oggi Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet, a proseguire un lavoro che proietta le etichette aziendali con sempre maggiore impatto, soprattutto nei mercati internazionali. Il Nobile Riserva 2018, matura per due anni in legno grande e barrique. I profumi sono intensi e incrociano frutta rossa matura e tostature del legno, con quest'ultima ad interpretare il ruolo di protagoniste man mano che il vino sosta nel bicchiere, passando a tonalità speziate dai rimandi di cioccolato e grafite. In bocca, la Riserva scorre morbida, in virtù di un patrimonio strutturale solido e dai tannini serrati, portando il sorso, sempre dai registri di forte intensità, ad un finale lungo e articolato.

(fp)



LE MANZANE

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 20.10

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Le Manzano](#)

Proprietà: Ernesto Balbinot

Enologo: Massimo Mestriner

Nel 1958, Osvaldo Balbinot avvia una piccola attività commerciale nel settore vitivinicolo, aiutato dalla moglie Elsa e, successivamente, anche dal figlio Ernesto. È l'inizio di un percorso che ha impegnato tre generazioni, con Ernesto, assieme alla moglie Silvana e ai figli Marco e Anna, che hanno costruito l'azienda come oggi appare. La Cantina de Le Manzano, che prende il nome dalla zona in cui sorge, chiamata "Manzana", conta su un'estensione complessiva di 70 ettari ed in cui la parte dedicata alla viticoltura vede protagoniste in prevalenza le varietà Glera e Verdisio. Due le linee di etichette prodotte dall'azienda di S. Pietro di Feletto: "Le Manzano" e "Balbinot". La prima raccoglie il Prosecco Superiore di Cartizze Springo Gold, lo Springo Blue Rive di Formeniga, lo Springo Bronze Rive di Manzano, lo Springo Green Sui Lieviti, il 20.10 Brut, il 20.10 Extra Dry (linea dedicata all'anno di fondazione della Docg) e i Prosecco Superiore Brut ed Extra Dry. La seconda comprende il Prosecco Exclusive Extra Dry e Brut, il Prosecco Rosé, e le Cuvée Primastilla Extra Dry e Brut. Il Valdobbiadene Superiore 20.10 2022 sosta sui suoi lieviti per 5 mesi e si presenta di un giallo paglierino appena scarico. Al naso ci sono rimandi delicati ai fiori e ai frutti bianchi, con qualche tocco erbaceo e di cipria. In bocca, il sorso è leggero e continuo, dallo sviluppo tendenzialmente sapido e dal finale intenso ancora sui fiori e sui frutti bianchi.

(fp)

ZOOM



DA VITTORIO PASTRY LAB, I CARATI

VIA TONALE, 93 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG)

Tel: +39 035 680493

Sito Web: davittoriogift.com

Fervono i preparativi per l'arrivo del Natale e il laboratorio della dolcezza di DaV Pastry Lab è già all'opera, dove la Famiglia Cerea crea le sue raffinate proposte per i momenti di festa più importanti dell'anno. Qui i pastry chef di Da Vittorio, sotto la guida di Simone Finazzi, propongono l'immane panettone in varie declinazioni e il cioccolato anch'esso protagonista di varie e sfiziose creazioni. L'opera più intrigante è la Magic Christmas box, confezione regalo interamente di cioccolato, assemblata e incisa a mano: all'interno il sacco di Babbo Natale con tanti doni tutti di cioccolato. Invece dalla collaborazione con il chocolate designer Davide Comaschi, ecco le Sfere di Natale, belle come una vera decorazione da mettere sul proprio albero (realizzate con cioccolato fondente Cuzzo Chunchu, cioccolato al latte Blended around the world e cioccolato Bianco Piura del Perù) e la collezione Carati: praline a forma di pietra preziosa con un ripieno delizioso a base di panettone.

RISTORANTE



VIVA IL BISTROT

VIA ROCCO PIRRI, 19 - NOTO (SR)

Tel: +39 334 7933384

Sito Web: www.vivavivianavarese.it

A Palazzo Nicolaci, il più bel palazzo barocco di Noto, ha aperto Viva il Bistrot di Viviana Varese, chef stellata del Viva di Milano innamorata della Sicilia (fa seguito al W Villadorata Country Restaurant guidato dal resident chef Matteo Carnaghi nelle colline della Val di Noto, "culla" del Nero d'Avola). Qui, con l'executive chef Ida Brenna, piatti attenti ai Presidi Slow Food, la carta dei vini dei Paesi del Mar Mediterraneo della sommelier Valentina Rizzi, arte contemporanea e progetti lavorativi solidali, trovate un luogo dal "sapore" unico, come la Pizza frita con farina Senatore Cappelli Mulino "La Timpa", variazione di pomodori e stracciatella siciliana; il Polpo in insalata con patate, citronette e salicornia; le Arance in insalata con finocchio, cipolla, mandorle di Noto e finocchietto; i Gamberi con gazpacho di pomodoro, ricotta di pecora; l'Anellino con fagiolo Badda Presidio Slow Food, cozze e prezzemolo; e la Brioche siciliana con gelato alla vaniglia e zabaione caldo.

(are)

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: © Cuvage

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