N. 288

DAL 10 AL 16 DICEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 288 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 DICEMBRE 2023

Mesa
Duval-Leroy
Villa Santo Stefano
Canevel
Baglio di Pianetto
Paltrinieri
Secondo Marco
Dellavalle
Caccia al Piano
Castello Sonnino
Diesel Farm
Castello Monaci
Bottega
Masciarelli

Zoom: Dolceria Sapone, Pugliettone
Ristorante: Villa Crespi, Orta San Giulio (NO)

I VINI DI WINENEWS





MESA

Isola dei Nuraghi Igt Rosato Rosa Grande

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah, Vermentino
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Mesa Società Agricola
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Stefano Cova

Creativo blend a base di Vermentino e Syrah, il Rosa Grande 2022 della cantina sarda Mesa alla vista appare di un bel colore rosa corallo. I suoi profumi uniscono frutti e fiori bianchi con lampi agrumati, mentre la sua progressione gustativa è tendenzialmente salina e di media corposità, terminando in un finale croccante e dai rimandi ancora agrumati. Mesa è dal 2017 la dependance sarda del gruppo Santa Margherita, il colosso del vino che controlla vigne e cantine in Lombardia, Veneto, Alto Adige, Sicilia e Toscana. Siamo nell'areale sud-ovest dell'isola e precisamente nel Sulcis Iglesiente, terra ormai identificata come il "regno" del Carignano. L'azienda, fondata dal pubblicitario Gavino Sanna nel 2004, conta su 78 ettari di vigneto da cui sono prodotte 650.000 bottiglie all'anno. I vitigni principali dell'azienda sono in prevalenza quelli che costituiscono il "nocciolo duro" dell'ampelografia dell'isola e quindi, accanto al Carignano, c'è il Cannonau e il Vermentino, anche se non mancano, come abbiamo visto, alcune varietà internazionali, che alimentano un portafoglio etichette modellato sulle diverse esposizioni dei vigneti e dell'età delle piante. I vini aziendali sono ben concepiti e impostati all'insegna di una cifra stilistica tutta orientata verso la piacevolezza di beva come, peraltro, il nome della cantina pare inequivocabilmente indicare ("mesa" significa tavola in lingua sarda).

(fp)



DUVAL-LEROY

Aoc Champagne Brut Fleur de Champagne Premier Cru

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Champagne Duval-Leroy
Proprietà: famiglia Duval-Leroy
Enologo: Sandrine Logette

Nata a Vertus nel 1859 dall'incontro di un commerciante di vini, Armand Edouard Leroy, e di un produttore di Champagne, Jules Duval, la storica Maison Duval-Leroy è ancora oggi di proprietà familiare. Alla sua guida c'è la carismatica Carol Duval-Leroy, oggi affiancata dai figli Julien, Charles e Louis. Dotata di un patrimonio di circa 200 ettari con una percentuale significativa di Grand e Premier Crus della Côte des Blancs, ha una produzione fondata principalmente su uve Chardonnay di grande qualità, a cui un'altra donna, la cheffe de cave Sandrine Logette, imprime dal 1991 eleganza e personalità. La composizione di Fleur de Champagne, basata sui Crus di Vertus, Le Mesnil sur Oger, Chouilly, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, è rimasta quasi invariata dalla sua prima versione, nata nel 1911 con l'ufficializzazione dell'Echelle des Crus, quando Raymond Duval-Leroy fu il primo a creare una cuvée d'eception unione delle uve Chardonnay e Pinot Noir selezionate unicamente da villaggi classificati Grand e Premier Cru. Durante la prima degustazione, Raymond Duval-Leroy percepì il fragrante aroma di fiori bianchi evocativo del profumo primaverile del "fiore della vite" e scelse per la cuvée il nome Fleur de Champagne. Ancora oggi l'elemento floreale domina insieme agli agrumi sulle note di frutta bianca e gialla, da cui emerge anche una distinta mineralità gessosa a perfezionare equilibrio e finezza.

(Chiara Giovoni)



VILLA SANTO STEFANO

Toscana Igt Cabernet Franc Nina

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Villa Santo Stefano Soc. Agricola
Proprietà: Wolfgang Reitzle
Enologo: Alessio Farnesi, Attilio Pagli

Maturato in barrique e tonneau per 14 mesi, il Nina è un Cabernet Franc in purezza. La versione 2020 è vino dall'impostazione stilistica moderna e di confortante resa organolettica. Profuma di frutti rossi con tocchi di peperone, erbe officinali, pepe e cannella. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido, dal tannino fitto e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale ancora fruttato e dai cenni speziati. Villa Santo Stefano (ex Villa Bertolli) si trova nelle colline intorno a Lucca ed è di proprietà di Wolfgang Reitzle e Nina Ruge dal 2001, che l'hanno acquistata come "buen retiro", per poi essere "trascinati" dalla passione per il vino direttamente dentro al cuore stesso delle dinamiche del produrlo e del commercializzarlo in prima persona. Dall'originario ettaro di vigna oggi sono sette gli ettari aziendali in biologico dedicati alla produzione di uve delle varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo e Vermentino, per un numero complessivo di 35.000 bottiglie. Ci sono poi altri 11 ettari a vigneto - allevati a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, sempre in biologico - in Maremma, nei pressi di Manciano, da cui sono uscite le prime bottiglie nel 2022. Altro passaggio, quello nella Maremma enoica, abbastanza classico quando si batte il variegato e competitivo scenario della produzione di vino in Toscana.

(fp)



CANEVEL

Docg Valdobbiadene Brut Campofalco Biologico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera, Verdiso
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Canevel Spumanti SpA
Proprietà: Gruppo Masi
Enologo: staff tecnico aziendale

Il vigneto da cui deriva il Campofalco di Canevel si chiamo Monfalcon ed è l'unico a conduzione biologica dell'azienda: grande 2,5 ettari, si trova fra i 300 e i 400 metri di altezza a ripida pendenza (tipico delle rive scoscese del territorio di Conegliano Valdobbiadene) ed è composto da suolo calcareo e molto arido (proprio per via della pendenza: l'acqua scorre e non penetra nel suolo). Qui crescono la Glera e il Verdiso che compongono lo spumante, i cui grappoli in cantina vengono pressati delicatamente, il loro mosto fermentato a bassa temperatura in acciaio per 20-25 giorni e poi spumantizzato lentamente per ottenere cremosità e bollicine fini. Il sapore del Campofalco Bio 2022 è quello che ci si aspetta: fiori di acacia, mela verde e pera succosa, un accenno erbaceo e vinoso che si ritrova anche in bocca, enfatizzato dall'anidride carbonica. Il sorso è fresco, asprigno e leggermente amaricante, che chiude su toni chiari di fiori e mandorla bianca. Tutte le 7 etichette registrate sotto la Docg provengono dai 26 ettari di vigna di proprietà (mentre le Doc derivano dai conferitori d'uva dall'azienda), che si sono costruiti a partire dal 1979, anno in cui Mario Caramel ha fondato Canevel Spumanti, sulla collina di San Biagio. La "piccola cantina" (significato di Canevel nel dialetto locale) nel tempo è cresciuta: oggi produce 1,3 milioni di bottiglie ed è parte del Gruppo Masi al 60% dal 2016.

(ns)

I VINI DI WINENEWS









BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Frappato Monovarietali Bio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo
Enologo: Giuseppe Lo Iacono, Francesco Matesi

Nella "Collezione Monovarietali bio" di Baglio di Pianetto, l'Urban Art interpreta la veste grafica del vino, che l'azienda siciliana, a sua volta, declina con cifra stilistica tutta orientata all'immediata piacevolezza e ai richiami alla Sicilia enoica, tra qualità e sostenibilità. Protagonisti di questa linea sono i monovarietali Grillo, Catarratto, Viognier, Insolia, Nero D'Avola, Syrah e Frappato. Quest'ultimo, maturato in acciaio per 14 mesi, nella versione 2022 si presenta di colore rosso rubino brillante e mette in fila un profilo aromatico di piccoli frutti rossi, viole e erbe officinali. In bocca, il sorso è vivace e croccante, dallo sviluppo pieno e dal finale fragrante ancora su toni fruttati e floreali. Baglio di Pianetto rappresenta l'eredità, prima di tutto affettiva, del conte Paolo Marzotto, protagonista della costituzione del Gruppo vinicolo Santa Margherita. Nata nel 1997, poggia sugli 107 ettari vitati a biologico della Tenuta Santa Cristina Gela nel palermitano, di Pianetto nella Doc Monreale e di quella in Val di Noto a Baroni, per un totale di 900.000 bottiglie di produzione complessiva. A questo già importante nucleo, di recente, si è aggiunta anche "Fermata 125", ovvero una realtà produttiva sul versante nord dell'Etna, il cui nome rimanda a quello dell'omonima fermata della Circumetnea a Passopisciaro, posta davanti alle Cantine Valenti, partner di questo progetto.

(fp)

PALTRINIERI

Doc Lambrusco di Sorbara Brut Grosso

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 20,50
Azienda: Società Agr. Paltrinieri Gianfranco
Proprietà: Barbara e Alberto Paltrinieri
Enologo: Attilio Pagli

Da Paltrinieri, una delle cantine più innovative di Sorbara, terra di grandi Lambruschi, nasce Grosso, Spumante Brut prodotto da uve Sorbara provenienti da un vigneto stretto tra i fiumi Secchia e Panaro. Il vino si presenta con una veste di colore rosato, tendente al ramato e con riflessi dorati, ed è caratterizzato da un perlage elegante, fine e persistente. Questo spumante dosaggio zero, che sosta sui lieviti almeno 24 mesi e affina in bottiglia almeno 6 mesi, segno di una cura unica, si presenta al naso elegante, con belle note floreali, principalmente di violetta, e agrumate che ne introducono altre più delicate, come pesca, frutta secca dolce e fragoline di bosco, che conferiscono a questo vino, insieme ad un accenno di sentori balsamici e di resina, una interessante complessità. Chi ama esplorare gli aromi e sa aspettare che il vino si ossigeni nel bicchiere grazie al perlage, può percepire anche una curiosa ed elegante nota di liquirizia capace di rendere questo naso ancora più interessante e sorprendente. L'ingresso in bocca è fresco, con bollicine che rendono, da subito, l'assaggio intrigante, con dominanti note agrumate insieme ad altre che ricordano la complessità percepita al naso. Il finale è fresco, lungo e piacevole, con eleganti sentori di scorza di lime. Spumante perfetto per un aperitivo o in abbinamento ad affettati, fritti o crudo e primi di pesce di fiume e di lago.

(Paolo Lauria)

SECONDO MARCO

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve autoctone
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Secondo Marco Azienda Agricola
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Nel 2008 Marco Speri decideva, con il supporto del padre Benedetto (uno dei fondatori della cantina Speri Viticoltori, dove anche Marco ha affinato la sua esperienza), di avviare il suo progetto enologico personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella. Un'azienda che si è fatta conoscere da subito, proponendo una viticoltura attenta e una gestione enologica altrettanto accurata, che vede in cantina la presenza dell'acciaio, del cemento e del legno, per vini costruiti per durare nel tempo e dalla cifra stilistica non priva di rimandi alla tradizione. Si tratta di etichette che trovano nella ricerca della tensione e della finezza il loro tratto distintivo, rappresentando uno degli esempi più convincenti del "nuovo corso" dei vini del veronese, segnato da prodotti non più in cerca soltanto di volume e maturità. L'estensione dei terreni coltivati a vigneto è di 17 ettari in biologico, da cui si ottengono complessivamente 85.000 bottiglie, distribuite tra le tipologie fondamentali delle etichette della Valpolicella, fatte uscire sul mercato dopo un periodo di appropriata maturazione in cantina. Maturato sei mesi in cemento e sei mesi in legno grande, il Valpolicella Classico 2020 profuma di ciliegia ed amarena, con tocchi pepati e leggermente affumicati. In bocca, il sorso è sapido e scorrevole, dallo sviluppo polposo e dal finale ben profilato che torna sui frutti rossi e le spezie.

(fp)

DELLAVALLE

Doc Monferrato Bianco Baràt

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Baratuciat
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Agricola Dellavalle - Viticoltori in Camino
Proprietà: Daniele e Alessandro Dellavalle
Enologo: Alessandro Dellavalle

È un vitigno antico e raro, un tempo coltivato in Valle di Susa, oggi diffuso anche tra il Monferrato e la Langa. Uno dei primi a riscoprire il Baratuciat è stato Daniele Dellavalle, viticoltore di Camino, (Alessandria). Daniele è agronomo e ha collaborato con il Cnr e l'università per il recupero e la riclassificazione di oltre 400 varietà di vitigni del vigneto museo di Grinzane Cavour. «Nel 2010 c'erano 350 barbatelle di Baratuciat disponibili e mi sono detto: provo! - racconta il vignaiolo, oggi affiancato dal figlio Alessandro - Abbiamo sempre vinificato le uve separatamente, anche se erano poche, e ho capito subito le sue grandi potenzialità. Nel 2017, ho impiantato un nuovo vigneto di Baratuciat: oggi ho circa 5 mila metri a Camino». Quest'uva bianca cresce bene sulla pietra da cantone, siamo in bassa collina, a 250 metri d'altezza. È un'uva dotata di una spiccata acidità e per questo si adatta molto bene alla produzione di basi spumante. La buona resistenza delle uve alle muffe lo rende idoneo anche all'appassimento, per la produzione di vini passiti. Il Barat viene vinificato con macerazione prolungata fino a 24 ore. Profuma di mela verde, agrumi, ananas. Con l'invecchiamento escono note interessanti di idrocarburi. È un bianco di buona struttura, equilibrato e con una mineralità spiccata. Ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti e primi piatti, si abbina bene alla tartare di pesce.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE
VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



CACCIA AL PIANO

Spumante Extra Brut CaP Rosé

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Syrah, Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Caccia al Piano 1868 Soc. Agricola
Proprietà: Guido Berlucchi & C. SpA
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Lo sbarco nel bolgherese della franciacortina Guido Berlucchi & C. - sotto la "bandiera" Caccia al Piano - arriva nel 2000 ed oggi l'azienda ha ormai messo radici solide nell'areale toscano, contando su 24 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie, realizzate in una rinnovata cantina edificata nel 2014. La sfida a queste latitudini si gioca, evidentemente, sul fronte rossista, ma la famiglia Ziliani, oltre ad accettarla senza esitazioni, ha scelto anche di portare la propria consolidata esperienza nella produzione spumantistica in terra maremmana. Ecco allora il CaP Rosé, primo Metodo Classico in assoluto ad essere preparato nel comune di Castagneto Carducci, frutto di un singolare assemblaggio tra Syrah e Merlot e una maturazione sui lieviti di 10 mesi. La versione 2021 possiede rimandi aromatici ai frutti rossi e ai lieviti con tocchi agrumati e silvestri a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido e il suo sviluppo croccante e continuo, terminando in un finale rinfrescante, dai richiami di arancia e bergamotto. Nel portafoglio etichette aziendale ci sono poi, naturalmente, i classici vini di Bolgheri, declinati in tre prodotti principali: il Bolgheri Rosso Ruit Hora (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah), il Bolgheri Superiore Caccia Al Piano (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) e il Bolgheri Bianco (Vermentino e Sauvignon Blanc).

(fp)



CASTELLO SONNINO

Doc Vin Santo del Chianti Red Label

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Trebbiano, Malvasia
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Castello Sonnino
Proprietà: Leone De Renzis
Enologo: Samuele Mammoli

Il Vinsanto del Castello Sonnino 2015 è una chicca enologica tipicamente toscana che vede nella capacità di attesa la sua arma migliore. Il Trebbiano, coltivato nella mozzafiato Montespertoli a 260 metri sopra il livello del mare, è stato raccolto a fine settembre. Dopo essere stato fatto appassire quattro mesi sulle stuoie nella originale vinsantaia del castello, è stato poi vinificato nei caratelli di rovere di castagno per almeno sei anni. Dopo questo lungo e paziente passaggio viene selezionato solo il risultato migliore e scartato ciò che non è all'altezza. All'assaggio la forza e la dolcezza sono bilanciati da una viscosità morbida che lo rende estremamente piacevole, non v'è traccia di volatile e, in aggiunta, uno straordinario sentore di pasta di mandorle in sottofondo ne traccia la persistenza. Prodotto in tremila bottiglie, il Vinsanto è il vero tesoro del castello. Frutta secca, miele e un finale balsamico caratterizzano la beva di un vino che è nettare, nel senso lato del termine. Data la sua scarsa reperibilità ed il suo pregio, il Vinsanto Red Label 2015 è da consumare alla fine di un pasto dove si celebra qualcosa, anche solo il piacere di stare insieme tra amici. Perfetto per il dopo caffè, con un po' di cioccolata o un sigaro. Da sfatare il mito di "pucciare" i cantuccini di Prato nel Vinsanto: sarebbe uno spreco di un qualcosa che nel gusto della natura porta un che di divino o santo.

(Gilberto Bertini)



DIESEL FARM

Veneto Igt Rosato Rrosé di Rosso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Diesel Farm Società Agricola
Proprietà: Renzo Rosso
Enologo: Umberto Marchiori

Ottenuto da un uvaggio a base di Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Merlot, il rosato Rrosé 2021 è vino versatile, pensato per una piacevolezza sensoriale immediata. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi, con qualche tocco erbaceo e leggermente speziato. In bocca, il sorso è morbido, pieno e vivace, dallo sviluppo continuo e dal finale che torna sui frutti rossi. Siamo nell'alta provincia di Vicenza, a 300 metri sul livello del mare. È qui che Renzo Rosso, patron della fashion factory "Diesel" ha messo le proprie "radici" agricole. E precisamente sulle colline ad est di Marostica. È nel 1993 che Renzo Rosso acquista un fondo di oltre 100 ettari, una sorta di "feudo", dove far nascere la "Diesel Farm". Un vero e proprio piccolo ecosistema, dove si pratica l'agricoltura biologica, con boschi e pascoli, che si alternano alle aree coltivate con gli olivi e la vite (la prima bottiglia arriva nell'anno 1999). Ma Rosso non è, nel mondo del vino, soltanto Diesel Farm. C'è il progetto di co-branding con Canevel per il Prosecco, ma soprattutto la quota del 10% nell'azienda veneta Masi attraverso la Red Circle Investments, la società di investimento di Renzo Rosso, a cui il patron di Diesel ha affiancato un vero e proprio polo del vino rappresentato da "Brave Wine", con cui gestisce la sua cantina di Marostica, e le partecipazioni nelle cantine Benanti, sull'Etna e Josetta Saffirio, nelle Langhe.

(fp)



CASTELLO MONACI

Salento Igt Primitivo Artas

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Castello Monaci
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Leonardo Sergio

Sa raccontare in modo paradigmatico tutta l'opulenza di un vitigno, il Primitivo, e la generosità di un areale, il Salento, questo Artas del Castello Monaci. La versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi - anche in confettura - ed erbe aromatiche, su base balsamica spiccata con tocchi di caffè tostato. In bocca, il sorso è pieno e morbido, molto avvolgente e intenso, segnato da tannini fitti e dolci, terminando in un finale dai ritorni fruttati prepotenti. Un monastero nell'agro di Salice Salentino della fine del '400 comincia l'articolata e intrigante storia di Castello Monaci. Nel 1865, i francesi Perry Graniger, acquistarono l'edificio, impiantando dieci ettari di vigneto e costruendo una prima cantina. Ai primi del '900, la proprietà passò ad Antonio Provenzano, che la chiamò Castello Monaci (ricordando i suoi primi inquilini) e, soprattutto, continuò ad impiantare viti. Nel 1970, Maria Provenzano e il marito Enzo Memmo avviarono definitivamente l'attività vitienologica e, da pionieri, adibirono un certo numero di camere della tenuta per il turismo del vino. Oggi Castello Monaci, che è ancora gestito dalla famiglia Memmo insieme alla famiglia Seracca Guerrieri, appartiene al Gruppo Italiano Vini, realtà di peso significativamente assoluto nel panorama enoico del Bel Paese, e produce 1.500.000 bottiglie all'anno dai 210 ettari a vigneto, all'insegna dello "stile pugliese" di fare vino.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



BOTTEGA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Rive di Col San Martino Il Vino dei Poeti

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 25.690
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Bottega SpA
Proprietà: fratelli Bottega
Enologo: Guglielmo Pasqualin, Fabrizio Dorigo, Andrea Agostinelli

In questo Rive di Col San Martino 2022 di Bottega è il dosaggio dolce ad enfatizzare le note di fiori e frutta bianca della Glera: profumo di acacia, tiglio, mela e pera, ma anche melone bianco e mandorla cruda anticipano un sorso cremoso, fresco e minerale, che sa di erbe di campo e camomilla. Un vino immediato ma molto piacevole, che si sorseggia volentieri anche ai pasti: un buon periodo passato in affinamento sulle fecce nobili, infatti, contribuisce a dare corpo e struttura ad un sorso scorrevole. Unico Rive fra le 30 etichette che produce Bottega, è accompagnato da altre 2 vini a Docg: un Brut e un Extra Dry. Le restanti referenze spumantizzate spaziano dalla Doc ai vini frizzanti, dagli ancestrali ai rosati, fino ai moscati, tutti riconoscibili dal marchio aziendale e da un packaging d'effetto. Derivano in parte dai 60 ettari di proprietà condotti a biologico da una decina di anni, che contribuiscono alla produzione annuale totale di 22 milioni di bottiglie, compresi i vini fermi - provenienti anche dalla Valpolicella, dal Friuli, dalla Toscana - le grappe, i distillati e i liquori. Bottega è infatti sia cantina che distilleria, nata nel 1977 grazie a Aldo Bottega, maestro distillatore con oltre 30 anni di esperienza, che aveva ereditato dal nonno (esperto commerciante di vino negli anni Venti) la passione per l'enologia. Oggi sono i figli Barbara, Sandro e Stefano a condurre l'azienda trevigiana. **(ns)**



MASCIARELLI

Doc Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: famiglia Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

Prodotto per la prima volta con l'annata 1991, il Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva, fu vino pioniere della maturazione in legno piccolo (fa un anno di barrique) del vitigno bianco più significativo dell'Abruzzo. La versione 2020, ottenuto dalle uve dei vigneti delle colline teatine, propone aromi di frutti tropicali, frutta gialla matura, spezie e miele d'acacia. In bocca, il sorso è solido e sapido, dalla progressione ben ritmata dalla freschezza acida e dal finale largo ancora sui frutti bianchi e i toni speziati. Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda - fondata nel 1981 da Gianni Masciarelli - si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che ha fatto scuola, restando uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino, affiancata dalla figlia Miriam Lee: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunti vini importanti, diventati un punto di riferimento, per esecuzione impeccabile e, molto spesso, coerenza con il loro terroir di appartenenza. **(fp)**

ZOOM



DOLCERIA SAPONE, PUGLIETTONE

ESTRAMURALE SAN PIETRO, 32 - ACQUAVIVA DELLE FONTI (BA)
Tel: +39 080 767547
Sito Web: www.dolceriasapone.it

Il "Pugliettone" non è altro che il panettone pugliese, prodotto nella Dolceria Sapone di Acquaviva delle Fonti nel barese. Le sue forme ridisegnano il profilo del trullo, con la sua pianta circolare, la sua cupola bianca che culmina nella vetta del pinnacolo. E anche quelle di una lanterna che dai suoi fori lascia trapelare i bagliori di una candela creando piccoli ventagli luminosi. Nel "Pugliettone" c'è tutta l'originalità della manifattura per la sua confezione, realizzata a mano per ogni pezzo dal maestro ceramista Marcello Fasano di Grottaglie, e la passione di Eustachio Sapone. Nel suo laboratorio artigianale, riscalda il piatto d'argilla, un contenitore brevettato, apparecchiando una base di pampini di vite di uva di Primitivo delle Tenute Chiaromonte e poi cuoce il "Pugliettone", dopo aver selezionato gli ingredienti: fichi dottati del Salento, limoni del Gargano, le essenze aromatiche della Murgia barese, le bucce d'arancia del tarantino e la tipica glassa alle mandorle di Toritto.

RISTORANTE



VILLA CRESPI

VIA FAVA, 18 - ORTA SAN GIULIO (NO)
Tel: +39 0322 911902
Sito Web: villacrespi.it

Il panorama di struggente bellezza che porta a Orta San Giulio, è solo secondo rispetto all'armonia degli spazi di Villa Crespi, dimora storica in stile moresco dove Antonino Cannavacciuolo e sua moglie Cinzia Primatesta hanno dato vita ad un progetto unico. Il ristorante 3 stelle Michelin (e Relais Château) è un luogo di rara perfezione, in cui Campania e Piemonte si fondono in ogni passaggio dei menu, che accolgono le materie prime di eccellenza e le primizie, senza dimenticare mai il legame con la terra di origine dello chef. Se quindi la memoria del sud porta alla Linguina di Gragnano, calamaretti, salsa al pane di segale e al Rombo chiodato, conchiliacei, alghe marine, taccole, il nord piemontese si ritrova nella Trota in carpione e nelle Rane al burro, chantilly di aglio, crocchette di riso Zizania. I percorsi sono un crescendo di gusto e l'esperienza è resa magica da una sala sapientemente guidata dal maître Massimo Raugi, completata da una carta monumentale di eccellenze enologiche mondiali. **(Chiara Giovoni)**



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: © Baglio di Pianetto

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura