

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 289 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 DICEMBRE 2023

Sella & Mosca

Prà

Varvaglione

Pasqua

Arnaldo Caprai

Villa Della Torre

Marchesi di Barolo

Produttori Etna Nord

Tenute Silvio Nardi

Damilano

San Salvatore

Fantini

Lunae Bosoni

Cusumano

Zoom: Pasticceria Gualtieri, Macarons di Natale

Ristorante: Ozio Restaurant - Roma





SELLA & MOSCA

Doc Alghero Cabernet Sauvignon Marchese di Villamarina Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenute Sella&Mosca Soc. Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

Il Marchese di Villamarina 2019 possiede spiccati toni mediterranei. I profumi sono caratterizzati da un rigoglioso fruttato maturo, rimandi speziati intensi e tocchi di erbe mediterranee. In bocca il vino è potente, dal sorso ricco e denso, che si sviluppa con un'articolazione fitta e di peso, fino ad un finale ancora sul frutto e dai tratti balsamici. Nato nel 1989, il Cabernet Sauvignon in purezza Marchese di Villamarina matura 18 mesi in barrique di primo e secondo passaggio per poi affinarsi per 12 mesi in bottiglia prima del suo arrivo sugli scaffali. Sella & Mosca è senza dubbio una delle realtà produttive più importanti e storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 di Terra Moretti (che raccoglie Bellavista, Contadi Castaldi, La Badiola, Petra e Teruzzi), continua a rappresentare uno dei fulcri fondamentali dell'enologica sarda, sfornando la bellezza di 4.500.000 di bottiglie annue. Tutto ebbe inizio nella Sardegna di fine '800 quando si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato. Oggi, come allora, l'azienda regala ancora un impressionante spettacolo che ha come protagonista oltre 540 ettari vitati, integrati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti, a sottolinearne la vocazione mediterranea e la fondatezza di un progetto a dir poco azzeccato ancora oggi.

(fp)



PRÀ

Doc Soave Classico Colle Sant'Antonio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola di Graziano Prà](#)

Proprietà: Graziano Prà

Enologo: Graziano Prà

"Mi sono distratto un attimo e sono passate 40 vendemmie". Graziano Prà ha commentato il traguardo del 2023 con il suo fare scherzoso sotto cui si cela una grande tenacia che lo porta a continuare a rivendicare caparbiamente la denominazione Soave in cui crede, ma "che purtroppo non gode di una grande reputazione, a dispetto della grande qualità che molti produttori dimostrano". Tra questi lui, il primo a fare vino della sua famiglia a partire da 1 ettaro e mezzo del nonno fino agli attuali 40 ettari nelle colline del Soave. Il legame di Graziano con le colline del Soave è profondo quanto il suo impegno a valorizzarne le potenzialità. I suoi vini bianchi sono puliti, eleganti, verticali e sapidi. Grazie al tappo a vite, adottato dal 2010 dopo numerose prove, non temono il tempo e mantengono le caratteristiche del terroir, dell'annata e della sua mano di vignaiolo. Colle Sant'Antonio 2018, uscito nel 2023, proviene dai vigneti di Ponsara, Frosca e Foscarino - tre Unità geografiche aggiuntive (Uga) - che danno uve Garganega con caratteristiche complementari, selezionate da viti di 50-70 anni e preparate con taglio del tralcio. Colore giallo intenso, al naso frutta a polpa gialla esotica, spezie e finale amarotico di miele di castagno. Al sorso è cremoso e ampio, fresco ed equilibrato con ritorni di frutta secca tostata, note dolci di albicocca candita e delicata speziatura. Persistente.

(Clementina Palese)



VARVAGLIONE

Salento Igp Malvasia Bianca 12eMezzo Xmas Edition

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia Bianca

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: Cosimo e Maria Teresa

Varvaglione

Enologo: Cosimo Varvaglione

Sono oltre 100 gli anni di storia ed esperienza professionale su cui può contare la famiglia Varvaglione, oltre che su 400 ettari vitati, da cui ricavano 65 milioni di bottiglie, che distribuiscono in almeno 65 Paesi del mondo. La produzione che caratterizza maggiormente l'azienda tarantina di Leporano - e a cui la famiglia è più affezionata - è quella dedicata ai vitigni autoctoni. Siamo in Puglia, quindi ci riferiamo al Primitivo di Manduria, al Negroamaro, alla Malvasia Nera e all'Aglianico per le uve rosse, al Verdea, Malvasia Bianca, Falanghina e Fiano per quelle a bacca bianca. Oggi è la quarta generazione a gestire il marchio Varvaglione 1921 e lo fa con un guizzo creativo che trova sfogo soprattutto sotto le feste. Dopo le bottiglie opache simil-lavagna, che nel 2020 erano pronte ad accogliere i nostri auguri in gessetto, quest'anno un tritico della linea "12 e Mezzo" (che prende nome dal basso grado alcolico che caratterizza le 8 etichette che ne fanno parte) propone un quiz con cui cimentarsi in famiglia, incentrato sui vini della cantina. Si fanno carico del gioco il Primitivo, il Negroamaro e la Malvasia Bianca, quest'ultima in versione 2022: vellutata già al naso, con profumi dolci di miele di acacia, fiori di tiglio, melone bianco, albedo, e un lieve tocco mentolato, si distende fresca e sapida in bocca, delicata nei sapori floreali che portano il sorso ad un'astrigente chiusura agrumata.

(ns)



PASQUA

Trevenzie Igt Rosé 11 Minutes

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Corvina, Trebbiano di Lugana,

Syrah, Carménère

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Composto da un originale, a dir poco, blend di Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah e Carménère, il Rosé 11 Minutes è ottenuto proprio in quel breve spazio di tempo evocato nel suo nome, e cioè in quegli attimi che occorrono allo "skin contact" per definire le sue lievi tonalità rosate. Sempre all'insegna del numero "11" anche il resto della vinificazione: il mosto viene raffreddato in acciaio, dove resta per 11 ore, cioè il tempo perché avvenga la decantazione delle parti solide, a cui segue la fermentazione e successivamente una permanenza sulle sue fecce per 3-4 mesi, prima dell'imbotigliamento e della sua uscita sul mercato il gennaio successivo alla vendemmia. La versione 2022 profuma di fragola e rose, ad anticipare una bocca immediatamente piacevole, segnata da un buon residuo zuccherino e da un'acidità moderata, che lo rendono un vino versatile dal finale leggiadro e speziato. Pasqua è una delle realtà più importanti del Veneto enoico ed ha percorso un lungo tratto della storia delle cantine venetone, a partire dal 1925 quando la famiglia omonima di origine pugliese la fondò. Oggi, l'azienda ha notevoli dimensioni e conta su 322 ettari a vigneto per quasi 13 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, con gli areali di Castello di Montorio, Mizzole e Monte Vegro, a far nascere le etichette più ambiziose.

(fp)



ARNALDO CAPRAI

Umbria Igt Bianco Cuvée Secrète

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grechetto, Chardonnay e
altre varietà bianche

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Caprai

Enologo: Vera Lanfranchi, Michel Rolland

La Cuvée Secrète prodotta dalla cantina con sede a Montefalco nasce da un percorso di ricerca dell'eccellenza, ma anche da una scommessa: quella di confrontarsi con altri territori e cercare di elevare alla massima potenza il matrimonio tra vitigni a bacca bianca locali e internazionali. Così, dal 2012 ha visto la luce la Cuvée Secrète: ogni anno, a partire dal Grechetto, si uniscono altre uve a bacca bianca tipiche di Montefalco e non e, appunto, "segrete" perché non dichiarate in etichetta, selezionate tra quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata. Il vino poi affina 6 mesi in barrique e almeno 4 mesi in bottiglia prima della sua uscita. La versione 2022 profuma di anice, agrumi, vaniglia, miele, e note mentolate a chiudere il cerchio. In bocca il sorso è rotondo e al tempo stesso fragrante e appena sapido, dalla lunga persistenza del finale, ancora su ritorni mentolati. L'impegno duplice di Marco Caprai, da un lato volto alla valorizzazione di tutto un territorio e, dall'altro, al rilancio costante di innumerevoli sfide, produttive, stilistiche e umane, ha ormai consolidato la sua cantina tra i top player enoici del Bel Paese. Fondata dal padre Arnaldo nella prima metà degli anni Settanta del secolo scorso, oggi conta su 186 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 bottiglie e non smette mai di rinnovarsi, mettendo, come si suol dire, l'asticella sempre più in alto.

(fp)



VILLA DELLA TORRE

Doc Lugana Camera di Amore e Psiche

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 1.700

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Villa Della Torre](#)

Proprietà: famiglia Mastella Allegrini

Enologo: Tobia Cenzato

Dopo il Valpolicella Classico Superiore Doc "Camera dei Giganti", Villa Della Torre dedica a un'altra opera di Palazzo Te un vino prodotto in edizione limitata: è "Camera di Amore e Psiche", Lugana Doc nato nel cuore a Desenzano del Garda tra i più rappresentativi dell'eccellenza produttiva italiana. Il progetto, che prosegue l'alleanza dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale italiano tra Fondazione Palazzo Te e Villa Della Torre, monumento storico e cantina vinicola di proprietà della Famiglia Mastella Allegrini, prevede tre formati. La bottiglia da 0,75 litri ha la favola di Amore e Psiche tratta dalla "Metamorfosi" di Apuleio che nella stanza viene narrata sulla volta e nelle lunette. La seconda, posta sui formati più grandi (1,5L e 3L), riprende invece l'affresco dedicato ai preparativi di un banchetto in campagna, dove una ricca vite fa da sfondo a un tavolo ai cui lati si trovano un servo (che porta sulle spalle un otre di vino) e Bacco. Il Lugana di Villa Della Torre è un vino strutturato e profondo, ma di agevole beva, che riesce a valorizzare le caratteristiche che alla freschezza uniscono la complessità dovuta alla maturazione "sur lie" per sei mesi. Al naso ricorda l'esplosione dei fiori bianchi, gli agrumi e le erbe aromatiche. Al palato, la nota sapida e l'intensa mineralità lasciano emergere una buona acidità. Il finale persistente ricorda gli aromi della mandorla dolce.



MARCHESI DI BAROLO

Dogg Moscato d'Asti Zagara

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantine dei Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Marco Marsili

Il Moscato d'Asti Zagara 2022, ottenuto dalla fermentazione parziale in autoclave, arrestata per refrigerazione perché l'anidride carbonica rimanga in parte disciolta e nel prodotto finale restino anche 140 grammi per litro di zuccheri, possiede colore giallo paglierino con riflessi dorati e spuma sottile. I suoi profumi rimandano alla frutta esotica, ai fiori e al miele. In bocca il sorso è immediatamente dolce, fragrante e vivace, dal corpo leggiadro e dalla carbonica ben dosata, terminando in un finale dinamico e intenso su ritorni fruttati. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona lavorava nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo e i vigneti, costruendo un percorso enoico solido e virtuoso. Oggi, la Marchesi di Barolo (produttrice dello storico Cru Canubi a cui ha aggiunto anche quelli di Costa di Rosa e Sarmassa) è una delle realtà più grandi e significative dell'intero areale langarolo ed è ancora condotta dalla famiglia Abbona: Anna, Ernesto e i figli Valentina e Davide. 200 sono gli ettari vitati, anche allevati negli areali del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie distribuita su un ricco portafoglio etichette.

(fp)



PRODUTTORI ETNA NORD

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante, Catarratto

Bottiglie prodotte: 1.830

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Produttori Etna Nord](#)

Proprietà: famiglia Cantoni

Enologo: Nicola Cantoni, Attilio Pagli

Fortuna vuole che da Pisa a Catania ci siano quattro voli giornalieri al giorno, favorendo così la sfida di produrre vini dell'Etna decisa nel 2020 da Matteo Cantoni che con la sua famiglia è titolare di Fattoria Fibbiano sulle colline tra Pisa e Volterra. "Una conoscente che aveva vigneti sul versante nord dell'Etna ci invitò per andare a trovarla nell'estate 2020 e ci siamo innamorati a prima vista della zona e delle sue potenzialità produttive - ha raccontato Matteo Cantoni presentando al ristorante "Al Ceppo" a Roma le prime annate del suo Etna Doc Bianco e Rosso, prodotto in joint venture con Produttori Etna Nord, che comprende altre tre cantine locali. "L'Etna Doc è molto apprezzata dal mercato, ma la filosofia della nostra azienda - ha sottolineato Cantoni - non è inseguire il mercato, ma seguire ed incoraggiare il mercato con le sue specifiche potenzialità". Così è andata con le undici etichette a base di vitigni locali prodotte in Toscana e così è stato impostato il lavoro sull'Etna, valorizzando vitigni autoctoni quali il Nerello Mascalese, il Carricante e il Catarratto. L'Etna Bianco 2021 di Cantoni - Produttori Etna Nord regala un sorso assai fresco e minerale. Il colore è giallo paglierino, al naso si presenta con un bouquet di alberi da frutto, pesca e pera, in bocca è piacevolmente sapido e lungo. Si abbina bene piatti a base di pesce, carni bianche, risotti e sushi.

(Cristina Latessa)



TENUTE SILVIO NARDI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)

Proprietà: famiglia Nardi

Enologo: Mario Pisanu, David Crastus,
Andrea Paoletti

Se fu l'imprenditore umbro Silvio Nardi, addirittura negli anni Cinquanta del secolo scorso, in qualche modo a scommettere "ante litteram" su Montalcino, diventando poi uno dei soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967, è stata sua figlia Emilia a condurre, a partire dai primi anni Novanta, l'azienda di famiglia tra le cantine più significative della zona. Oggi Tenute Silvio Nardi è una realtà rilevante anche in termini numerici, forte di 80 ettari a vigneto per una produzione che si attesta sulle 250.000 bottiglie annue. I vigneti sono coltivati in due specifiche aree: quella della tenuta di Manachiana, nel settore orientale della denominazione e quella di Casale del Bosco nel quadrante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti dell'areale, sia in termini di composizione dei terreni che di comportamento fisiologico delle uve, specie nell'attuale congiuntura climatica più calda che interessa Montalcino. Con il Sangiovese ad esprimersi, ça va sans dire, con accenti diversi. Il Rosso di Montalcino 2021, ottenuto da vari vigneti situati nel versante nord-ovest della denominazione e maturato in legni di varia capacità sia nuovi che usati, profuma di frutti rossi maturi, erbe officinali e tocchi speziati. In bocca il sorso è pieno e morbido, tendenzialmente dolce e dallo sviluppo compatto, terminando in un finale persistente e dai toni balsamici.

(fp)



DAMILANO

Docg Barolo Cannubi 1752 Riserva

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.200

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

Damilano è tra le cantine storiche di Barolo, in attività fin dal 1890. Oggi il gruppo è giunto alla quarta generazione e si avvia a chiudere il 2023 con un giro d'affari di 6 milioni di euro e con una produzione di 390 mila bottiglie, di cui un terzo a Barolo, tra cui spicca il Barolo Riserva Cannubi 1752. L'etichetta nasce con la vendemmia 2008, per valorizzare il nucleo storico dei vigneti di Cannubi: due ettari di viti di Nebbiolo con una età media di 30-50 anni su terreni arenari e argillosi, il cui mix unico conferisce ai vini profumi intensi, finezza ed eleganza. Sin dall'origine il Riserva Cannubi 1752 è stato concepito come una riserva, prodotta in pochi esemplari, dopo un processo di affinamento di cinque anni in una botte unica di rovere e di due anni in bottiglia. In etichetta il richiamo nella denominazione all'anno della prima menzione della particella Cannubi, particolare che evidenzia il legame fra la cultura e la tradizione del territorio di origine. "Il Riserva Cannubi 1752 è il nostro progetto principale. Rappresenta la nostra storia" ha recentemente commentato in merito l'a.d. Paolo Damilano. Anche per questo è interessante risalire alle origini del progetto, al 2008. Di colore ancora rosso rubino al palato è tannico, vellutato e di ottima persistenza. Il bouquet è intenso e ampio con note di violetta, un accenno di frutti rossi e sottobosco e aromi di frutta secca e spezie.

(Cinzia Meoni)



SAN SALVATORE

Paestum Igp Rosato Vetere Limited Edition

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agr. San Salvatore 1988](#)

Proprietà: famiglia Pagano

Enologo: Riccardo Cotarella, Pierpaolo
Chiasso

Il Rosato Vetere Limite Edition, caratterizzato da una bottiglia serigrafata, è un Aglianico vinificato in rosato e maturato in acciaio per 6 mesi. La versione 2022 si presenta di colore rosa velo di cipolla brillante. I suoi profumi spaziano dall'amarena al melograno, dalla rosa alla viola, dal glicine alle erbe aromatiche. In bocca il sorso è tendenzialmente affilato e sapido, dallo sviluppo di buona fragranza e dal finale intenso e ben profilato. L'azienda agricola San Salvatore, che si trova nel Parco Nazionale del Cilento, tra Capaccio, Stio e Giungano, è un vero e proprio "giacimento" di grandi materie prime, dall'olio alla mozzarella di Bufala, dai frutti al vino, che vanno ad alimentare, ma non solo, il progetto di Giuseppe Pagano proprietario di alcune significative strutture per l'ospitalità a due passi da Paestum, l'"Esplanade", il "Savoy Beach Hotel", il ristorante "Tre Olivi" e il ristorante-bottega "La Dispensa 1988". Oggi, il ramo enologico dell'impresa, avviata nel 1988, conta su 42 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione di 500.000 bottiglie e rappresenta una delle punte di diamante della Campania enoica, attingendo dal grande patrimonio ampelografico regionale, ma non solo, per le sue etichette - dall'Aglianico al Greco, dalla Falanghina al Fiano - dotate di buona costanza qualitativa ed impeccabile esecuzione nelle varie tipologie prodotte.

(fp)



FANTINI

Terre di Chieti Igt Sangiovese Cabernet
Sauvignon Don Camillo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Fantini](#)

Proprietà: Fantini Group

Enologo: Rino Santeusano, Francesco De
Santis

Il Don Camillo 2022, la cui fermentazione malolattica viene effettuata in barrique dove sosta per una maturazione dalla durata di sei mesi, nel bicchiere appare di colore rosso rubino consistente con riflessi purpurei. Al naso profuma di ciliegia in confettura e sotto spirito, fiori appassiti, cioccolato e vaniglia, con qualche tocco leggermente vegetale. In bocca, il sorso è caldo e morbido, dai tannini fitti e continui, che caratterizzano una progressione robusta ed un finale intenso dai ritorni fruttati e speziati. Il Gruppo Farnese nasce nel 1994 in Abruzzo, ad Ortona. Un progetto ambizioso che ha realizzato nel Sud Italia, senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà: un modello di business innovativo, dal forte impatto. Il successo del sistema produttivo e commerciale di questa azienda ha cambiato molte cose e con loro è mutato anche il Gruppo (a partire dalla proprietà che oggi fa capo al fondo d'investimento statunitense Platinum Equity), che resta però ben ancorato agli intenti originari. Oggi, il Gruppo Vini Fantini è un gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno ed ha incamerato nella sua struttura anche la Puglia, la Campania, la Basilicata, la Sicilia e la Toscana, attraverso i diversi marchi di Vini Fantini (fra cui Vigneti del Salento, Cantine Cellaro Caldora, Vigneti Zabù, Terre Natuzzi, Vesevo e Vigneti del Culture).

(fp)



LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Cavagino

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cantine Lynae](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Ottenuto dall'omonimo vigneto posto sulle colline di Castelnuovo Magra ed impiantato con ceppi di oltre 40 anni di età, il Vermentino Cavagino è macerato a freddo sulle bucce per 48 ore e fermentato parte in legno e parte in acciaio. La versione 2022 conferma la sua vena mediterranea e profuma di frutta gialla matura, agrumi canditi ed erbe aromatiche, con tocchi di miele e frutta secca. In bocca, il sorso è morbido e ricco, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale sapido, su cenni di resina di pino. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare la cantina Lunae, che oggi conta su 85 ettari a vigneto e su una rete di oltre 100 piccoli conferitori di provata fiducia, che contribuiscono ad una produzione complessiva di 650.000 bottiglie. Un'azienda di stampo familiare quella dei Bosoni, che valorizza una zona - quella dei Colli di Luni tra Toscana e Liguria - dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato veramente sotto ai riflettori, giovandosi, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione - come il Vermentino Nero e la Pollera - e quelli internazionali. Recente la realizzazione di una nuova e moderna cantina, che conferma l'impegno della famiglia sul versante produttivo dei vini "made in Liguria".

(fp)



CUSUMANO

Terre Siciliane Igt Syrah Tenuta San Giacomo Fosnuri

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Cusumano Azienda Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Fos deriva dal greco *phos* e significa luce, anche in termini di conoscenza. *Nur* invece è una parola araba, e porta lo stesso significato di luce, anche in senso divino. Luce, quindi, al quadrato. Ed è il modo in cui Cusumano celebra la caratteristica unica del territorio da cui proviene il Fosnuri: è la Tenuta di San Giacomo a Butera, la terza acquisita da Francesco Cusumano insieme ai figli Alberto e Diego, dopo i vigneti a Partinico e Tenuta Ficuzza, seguite dalle tenute di Presti e Pegni e di Monte Pietrosio. Qui a Butera, il terreno è calcareo, completamente bianco. Sembra neve, e come la neve, riflette il sole, che quindi scende dall'alto e sale dal basso, impegnativo. Ma l'altitudine di 400 metri di altezza aiuta le escursioni termiche e la brezza del mare porta iodio e ventilazione. È una terra dedicata al Nero d'Avola, ma anche il Syrah, che ama il caldo, ci si trova comodo. Diraspata delicatamente e macerata per circa 25 giorni senza esagerare con le estrazioni, la prima annata resta impenetrabile allo sguardo: scuro e profondo, Fosnuri rivela però un colore viola vivace lungo i bordi. I profumi non sono eccessivamente dolci: more selvatiche, rovi e macchia mediterranea, cardamomo e liquirizia e infine viola in caramella. Il sorso è già più dolce, subito intercettato da note amaricanti e sapide; materico, sosta a lungo sulla lingua, lasciando la gola calda di amarena croccante e cioccolato al rum.

(ns)

ZOOM



PASTICCERIA GUALTIERI, MACARONS DI NATALE

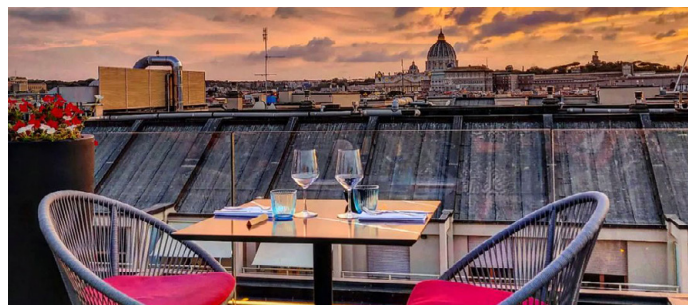
VIA SENESE 8/RED - FIRENZE

Tel: +39 055 2211771

Sito Web: [pasticceriagualtieri](#)

Tradizionale, vegan, senza glutine: il Natale di Gualtieri è per tutti. Panettoni artigianali, Tronchetto di Natale, Montblanc, pandori farciti, macarons, dolci personalizzati, marron glacé, cioccolatini, biscotti pan di zenzero, cupcake. Torta Iris e Sacher: tutto è home made e prodotto nelle tre linee differenti dalla storica pasticceria fiorentina, che ha appena celebrato il traguardo dei 90 anni di attività. Oggi alla guida dei laboratori di Porta Romana ci sono Ginevra Gualtieri insieme al compagno Giulio Fiorentini, quarta generazione di una famiglia che non si è mai stancata di sperimentare per portare la dolcezza sulle tavole dei fiorentini e non solo. L'offerta per le vicinissime feste poggia, evidentemente, sui classici dolci natalizi, ma la Pasticceria Gualtieri si distingue anche per un'articolata offerta creativa, dove, per fare un esempio, anche i macarons si vestono a festa, nei gusti più svariati: con ganache al cioccolato, al pistacchio, alla crema, ai frutti di bosco, alla vaniglia.

RISTORANTE



OZIO RESTAURANT

VIA ORAZIO, 21 - ROMA

Tel: +39 06 87155229

Sito Web: [oziorestaurant.it](#)

Il ristorante Ozio Restaurant è il concept raffinato posto al settimo piano dell'Orazio Palace, hotel situato nel cuore di Roma, poco distante da San Pietro e Castel Sant'Angelo. Il ristorante, con terrazza aperta nella bella stagione e coperta in inverno (e uno skybar all'ottavo piano con splendida vista sui tetti della Capitale), accoglie anche un Cocktail Bar. La proposta gastronomica è affidata allo chef Salvatore Testagrossa, che delizia i palati con piatti come il "Carciovo" (Carciofo fritto con uovo a pasta gialla, cotto a bassa temperatura e fritto con pane panko), il Cappello di grana alla lavanda con burro montato, brodo di carne, fondo di pollo e noccioline della Toscana tostate e il Polpo croccante alla piastra con purea di patate e acqua di broccoletti Romani. La ricca carta dei vini può contare sulla competenza del titolare Paolo De Angelis, sommelier esperto e grande appassionato di vini, che dopo il lockdown ha deciso di avviare il percorso di Ozio Restaurant.

(Cristina Latessa)

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: © Damilano

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