

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 292 - Dal 7 al 13 Gennaio 2024 - 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 7 AL 13 GENNAIO 2024

Al-Cantàra
La Sabbiona
Castelveccchi
Cantina di Cembra
Tenuta di Arceno
Lantieri
Ronchi di Cialla
Laurent-Perrier
Conte Vistarino
Kellerei Bozen
Hauner
Cantine Sant'Agata
Maso Poli
Rontana

Zoom: Famiglia Desideri, Brigidino di Lamporecchio
Ristorante: Isola dei Saporì - Milano





AL-CANTÀRA

Doc Etna Rosso Don Candeloro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 1.340

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Al-Cantàra](#)

Proprietà: famiglia Giuffrida

Enologo: Salvatore Rizzuto

Al-Cantàra, di proprietà del commercialista catanese Pucci Giuffrida, è nata nel 2005 e conta su 15 ettari a vigneto, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Grecanico, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero per una produzione annua complessiva che si attesta su una media di 100.000 bottiglie. La cantina si trova in Contrada Feudo S. Anastasia, nel comune di Randazzo a 650 metri di altezza sul livello del mare, dove nei suoi pressi scorre il fiume Alcantara, chiaro rimando al nome aziendale. Don Candeloro è uno dei racconti meno conosciuti di Giovanni Verga, e proprio al suo protagonista - un appassionato burattinaio - è dedicato il vino che Al-Cantàra ha prodotto nel 2022 per celebrare lo scrittore catanese massimo esponente del Verismo, a cento anni dalla sua morte (Catania, 1922). Il Don Candeloro è un Etna Rosso 2019, maturato per 14 mesi in tonneau di rovere e di castagno dell'Etna. L'etichetta è firmata dalla pittrice Annachiara Di Pietro che l'ha realizzata tratteggiando tre pupi siciliani sullo sfondo di un sipario, con i decori tipici del teatro dell'Opera dei Pupi, riletti secondo i codici stilistici dell'artista. I suoi profumi rimandano agli agrumi, alla pesca matura e al sottobosco, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è solido, saporito e ben accentato, da tannini fitti e da una buona fragranza acida, terminando in un finale ampio e persistente.

(are)



LA SABBIONA

Doc Romagna Centesimino Oriolo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Centesimino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [La Sabbiona Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Altini

Enologo: Emiliani Ivano

L'azienda agricola e agrituristica La Sabbiona si trova ad Oriolo dei Fichi, nel comprensorio di Faenza e dispone di 15 ettari a vigneto, coltivati con le varietà locali più significative come il Sangiovese e l'Albana, ma anche con alcuni vitigni di antica coltivazione più rari come il Centesimino e il Famoso. Una realtà produttiva, di proprietà della famiglia Altini, tutta orientata alla valorizzazione del proprio territorio, all'insegna di una conduzione squisitamente familiare. Il risultato è una articolata gamma di vini autentici, capaci di rispecchiare l'identità del proprio territorio, con stile coerente e ben declinato. Come nel caso dell'Oriolo Centesimino, ottenuto da questa antica varietà già nota dagli anni '30 del secolo scorso come Savignò Rosso (riconducibile allo specifico biotipo Alicante del Faentino). Messo a confronto con l'Alicante (Cannonau, Tocai Rosso e Grenache), risultò essere del tutto diverso, mentre venne individuata la sua coincidenza con i profili dell'Aglianico, Barsaglina, Cesanese comune, Cilieggiolo, Franconia, Montepulciano e Moscato di Scanzo. Con l'analisi del DNA il Centesimino risultò essere varietà a sé stante e, dal 1996, è cominciata la sua produzione. Maturata in acciaio e cemento, la versione 2022 profuma di mirtillo e mora con tocchi erbacei. In bocca il sorso è tendenzialmente vivace e croccante, dal finale ancora accentato da piacevoli ritorni fruttati.

(fp)



CASTELVECCHI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Madonnino della Pieve

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Fattoria di Castelveccchi in Chianti](#)

Le Madi del Chianti Società Agricola

Proprietà: Paladin Società Agricola

Enologo: Andrea Sammiceli

È un vino ormai consolidato il Chianti Classico Gran Selezione Madonnino della Pieve di Castelveccchi, appena uscita con l'annata 2017 che rappresenta la sesta vendemmia - le altre sono state il 2010 in cui la gran Selezione è stato aggiunto nel disciplinare di produzione e poi 2012, 2013, 2015, 2016 - che ha permesso di produrre questo Sangiovese in purezza da un singolo cru. Madonnino della Pieve è prodotto solo nelle annate migliori da uve coltivate in un unico vigneto, chiamato Madonnino, che si estende di fronte alla Pieve di Santa Maria Novella. Una vigna già presente nel primo catasto del Chianti. I vigneti sono situati a 530 metri sul livello del mare con suoli in galestro e arenaria. Le diverse porzioni vengono vinificate separatamente per esaltare al massimo le potenzialità di ognuna; la macerazione si protrae per 40 giorni. Il Madonnino della Pieve affina per 42 mesi, di cui 24 in barrique di rovere francese giovane più 18 in botte grande. L'evoluzione prosegue per altri dieci mesi in bottiglia fino al raggiungimento della maturità ottimale. Freschezza e purezza caratterizzano questo vino dal colore rosso profondo, con preziose sfumature granate. Il profumo è complesso, con note fruttate che evolvono in un interessante bouquet di spezie, dalla vaniglia al pepe. Un vino espressivo, di ampia struttura, complesso e intrigante, dimostra un fantastico equilibrio, con un finale lungo e appagante.



CANTINA DI CEMBRA

Doc Trento Dosaggio Zero Oro Rosso Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cembra Cantina di Montagna](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stefano Rossi, Ezio Dallagiocoma

Sono diverse le caratteristiche che rendono speciale la Val di Cembra. È innanzitutto ripida, scavata fra le Alpi trentine e il fiume Avisio, e per questo sostenuta da un'infinità di terrazzamenti (addirittura 700 km) che rendono possibile un'agricoltura manuale e impegnativa, composta principalmente di viticoltura (30%). L'altra peculiarità è l'altitudine: i vigneti si trovano tutti a partire dai 450 metri di altezza per spingersi fino ai 900, che insieme alle forti escursioni termiche e all'esposizione solare - che copre tutta la fascia da sud-est a sud-ovest, influisce significativamente sulla qualità dei grappoli. L'ultimo dettaglio è il terreno: la valle infatti ospita il porfido, roccia rossiccia che viene anche estratta dalle cave poste sul lato meridionale della Valle e che i locali chiamano "Oro Rosso". Proprio questa definizione ha ispirato Cantina di Cembra nella scelta del nome per il loro unico Spumante Trentodoc, in seguito ad una riorganizzazione significativa della loro proposta enologica. Oggi infatti la cooperativa ha sintetizzato il lavoro delle loro 320 famiglie conferitrici in 4 bianchi (un Riesling, un Müller Thurgau, uno Chardonnay e il loro blend), un Pinot Nero e infine questo Dosaggio Zero Riserva, Chardonnay in purezza che nella versione 2017 propone profumi morbidi di burro, vaniglia e mango, cui si aggiungono note agrumate in bocca e un sorso decisamente citrino e minerale.

(ns)



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Cabernet Franc Arcanum

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 12.288

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Tenuta di Arceno Società Agricola](#)

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della Unità geografica Aggiuntiva più meridionale della denominazione del Chianti Classico, si trova la Tenuta di Arceno (92 ettari a vigneto per un totale di 250.000 bottiglie), di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson, che l'ha acquisita nel 1994) e con guida tecnica bordeaux con più di qualche ascendente californiano nelle mani di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima attivo a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette ben centrate e di inappuntabile fattura: dai Sangiovese chiantigiani declinati con stile sobriamente moderno e con l'obiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordeaux, realizzati con altrettanta misura e raffinatezza, come ben dimostra il nostro assaggio. Ottenuto da Cabernet Franc in purezza, l'Arcanum 2017 affina per 12 mesi in barrique (per l'80% nuove). Al naso è caratterizzato da profumi di vario timbro, dai frutti di bosco maturi al cedro, dalle radici di liquirizia alle erbe balsamiche, con tocchi rinfrescanti di edera, rifiniti da lampi di tabacco e polvere di caffè. Materico e potente al palato, possiede uno sviluppo succoso e bilanciato, ben giocato tra la fitta articolazione tannica e la fragranza acida, che ne accentua un finale lungo e persistente con ritorni sia fruttati che balsamici.

(fp)



LANTIERI

Docg Franciacorta Brut Cuvée

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Lantieri de Paratico](#)

Proprietà: famiglia Lantieri

Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

Il Franciacorta Cuvée Brut Lantieri de Paratico è il vino rappresentativo di una cantina ricca di storia. I Lantieri de Paratico, nobile famiglia bresciana di origine franciacortina, fin dal XVI si distinsero nella produzione di vini di qualità, rifornendo anche le corti dei Gonzaga con il famoso "Rubino di Corte Franca". La storia moderna della cantina inizia negli anni Settanta, con la produzione delle prime Docg. Oggi l'azienda agricola ha sede del borgo di Capriolo a Brescia, dove si trova anche l'antico palazzo di famiglia. In occasione di un evento organizzato a Roma da Ais Lazio e dal Consorzio Franciacorta, abbiamo degustato questa etichetta, che rappresenta perfettamente lo stile della Cantina Lantieri e le caratteristiche del microclima della zona produttiva, che si trova sulla collina di Capriolo e di Adro. Mineralità, freschezza, persistenza del gusto ed eleganza dei profumi denotano, anche se in misura diversa, un po' tutti i Franciacorta della cantina ma qui, come osserva Fabio Lantieri, "troviamo proprio la sintesi delle caratteristiche della nostra produzione". Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. L'olfatto richiama la ginestra, gli agrumi e la frutta gialla. Il sorso è agile, teso e dinamico, di buona sapidità e freschezza. È un Franciacorta versatile, che si abbina egregiamente ai primi piatti come ai salumi, al pesce o alle carni di pollo e formaggi morbidi.

(Cristina Latessa)



RONCHI DI CIALLA

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino di Cialla

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Schioppettino

Bottiglie prodotte: 14.474

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Ronchi di Cialla](#)

Proprietà: famiglia Rapuzzi

Enologo: Pierpaolo Rapuzzi

Le colline della Val di Cialla: è questo il significato di questa cantina, fondata nel 1970 da Dina e Paolo Rapuzzi e ora condotta insieme ai loro figli Pierpaolo e Ivan. La zona colpisce subito per la gran quantità di foresta (il 90% del territorio) - e quindi di biodiversità - che ospita. Ricchezza che l'azienda ha voluto proteggere insieme allo Stato, che ha riconosciuto "Cialla" come delimitazione geografica per lo Schioppettino, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Verduzzo e il Picolit. Tutti vitigni autoctoni che la cantina coltiva e vinifica soprattutto in purezza, insieme alla Ribolla Gialla, il Pignolo e il Friulano in 25 ettari di vigna. Vini speciali, insomma, da un posto speciale e tutelato. Lo Schioppettino di Cialla in particolare riceve un importante riconoscimento internazionale quando nel 1986 fu battuto all'asta da Christie's a New York. Da allora, le annate migliori, vengono rabboccate dall'azienda in seguito all'emissione di un "Bando di Rabboccamento". La versione 2016 è di fine e brillante eleganza. Nei profumi ci sono i piccoli frutti di bosco con le loro dolcezze e asprezze, ma anche le violette, note ematiche e note balsamiche di sottobosco, come pigne, muschio, funghi, corteccia. Il sorso è lieve, si dispiega a trama larga e gentile: è il sapore a dare vivacità. Fresco, aderente con delicatezza, dispiega sapidità fra note fruttate ed ematiche. Chiude leggermente amaricante e balsamico.

(ns)



LAURENT-PERRIER

Aoc Champagne Brut Grand Siècle Itération N°26

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Maison Laurent-Perrier](#)

Proprietà: famiglia de Nonancourt

Enologo: Maximilien Bernardeau

Quando Bernard de Nonancourt nel 1959 creò la prima Cuvée Grand Siècle, le Cuvées de Prestige in Champagne erano solo millesimate, perché produrle solo in annate eccezionali era sinonimo di eccellenza. Ma Bernard, all'epoca Presidente di Laurent-Perrier era convinto che la Maison di famiglia dovesse rendere omaggio all'arte dell'assemblage champenois. Decise così di creare ciò che la natura non avrebbe mai dato, ovvero l'annata perfetta la cui espressione fosse un grande vino dall'intensa complessità aromatica, capace di preservare freschezza e acidità nel tempo, e di invecchiare a lungo. Nel decidere il nome di questa Cuvée straordinaria scelse "Grand Siècle", il nome del prospero periodo dominato da Luigi XIV, il "Re Sole", in cui l'uomo fu capace di progettare mirabili opere. Dal 1959, è stato possibile ricreare Grand Siècle solo 26 volte in bottiglia e 23 volte in Magnum. L'itération n.26 è data dall'unione delle uve dei Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant e Avize per lo Chardonnay e Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy e Verzy per il Pinot Noir, dalle vendemmie 2012 (65%), 2008 (25%) e 2007 (10%) con 10 anni di affinamento sui lieviti. Uno champagne complesso con note suadenti di pasta di nocciole e miele su una freschezza di mandarino e zenzero, con un palato cremoso di grande ampiezza e persistenza tra elementi agrumati e speziati, e un finale di limone di Sorrento dalle sfumature iodate.

(Chiara Giovoni)



CONTE VISTARINO

Docg Oltrepò Pavese Dosaggio Zero Pinot Noir 1865

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Conte Vistarino Società Agricola](#)

Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino

Enologo: Vittorio Merlo

L'Oltrepò Pavese 1865 2016 possiede colore giallo paglierino carico e brillante. Al naso è ampio e mette in fila profumi floreali di peonia e gelsomino, note fruttate di pesca e fragoline, timo, pasta frolla e note sassose. In bocca la presa di spuma è elegante e per nulla aggressiva, lo sviluppo è ampio e persistente, terminando in un lungo finale di agrumi rossi. Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce anche un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 350.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico nel 1865) sia come vino fermo, che riesce ad esprimere il proprio potenziale anche con i suoli e il clima del lombardo Oltrepò Pavese.

(are)



KELLEREI BOZEN

Doc Alto Adige Bianco Tal 1930

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 1.888

Prezzo allo scaffale: € 87,00

Azienda: [Cantina Produttori Bolzano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stephan Filippi

350 ettari, 3.000.000 di bottiglie all'anno, frutto del contributo di 200 soci sono i numeri della Cantina di Bolzano, ennesimo esempio virtuoso del cooperativismo enologico altoatesino, vero e proprio modello di efficientismo e qualità produttiva. Si tratta di una realtà ormai ben consolidata che trova tra la conca di Bolzano, l'inizio della Valle Isarco e i pendii più ripidi del Renon il suo territorio d'elezione. A fare la voce grossa, tra i vitigni impiegati dalla cantina sociale, ci sono le varietà locali, come la Schiava e il Lagrein sul versante rossista, insieme al Pinot Nero, al Merlot e al Cabernet Sauvignon, ma non manca anche una nutrita rappresentativa di vitigni a bacca bianca dal Gewürztraminer al Pinot Bianco, dallo Chardonnay al Pinot Grigio, dal Silvaner al Müller Thurgau, dal Moscato Giallo al Riesling e al Sauvignon. Il Tal 1930, vino all'apice della piramide produttiva della Cantina di Bolzano, celebra l'anno di fondazione della stessa (allora Cantina Santa Maddalena). Si tratta di un uvaggio a base di Chardonnay, Sauvignon e Pinot Grigio, maturato per 12 mesi in legno piccolo, a cui si aggiungono 14 mesi in acciaio. La versione 2020 ha colore giallo dorato su toni paglierini. Al naso, profuma di ananas e melone, con tocchi di pompelmo e gelsomino. In bocca il sorso è fresco e vivace e si sviluppa con buon ritmo, fino ad un finale speziato, dai ritorni fruttati e floreali.

(fp)



HAUNER

Doc Malvasia delle Lipari Passito Selezione Carlo Hauner

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia delle Lipari, Corinto Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 66,00

Azienda: [Hauner Carlo Azienda Agricola](#)

Proprietà: Carlo Hauner Jr.

Enologo: Nicola Centonze

Artista, designer, amante delle sfide, dell'enologia e delle isole Lipari, Carlo Hauner ha dato vita ad un sogno, produrre vini unici espressione di un territorio unico. Tra questi, quello che incanta di più, anche per la sua rarità, è il Malvasia delle Lipari Passito, Selezione Carlo Hauner, realizzato solo nelle annate migliori. L'ultima, la 2020, è prodotta in sole 3.000 bottiglie. Questo vino si presenta nel bicchiere con una bellissima e brillante veste ambrata, con riflessi tendenti all'oro antico. Intensa, piena ed elegante al naso, questa selezione colpisce per la sua straordinaria complessità che si palesa con un evidente sentore di albicocca accompagnato da ricche note floreali, di uva passa, mela golden matura, frutti esotici, castagne, fichi secchi ed intriganti note di erbe aromatiche, salvia e rosmarino. L'analisi olfattiva si rivela un autentico viaggio emozionale, lo stesso che ritroviamo anche al palato, dove questo vino sorprende e conquista per l'ingresso in bocca fresco e al tempo stesso avvolgente, morbido, pieno, mai stucchevole, con una complessità straordinaria e un finale lungo, elegantissimo, su note di castagne e tabacco. Un vino da esplorare con tutti i sensi, da assaggiare e riassaggiare, emozionante, da meditazione. Qualora lo si volesse abbinare ad un piatto, questo passito si sposa perfettamente a formaggi erborinati o stagionati ma anche con la pasticceria secca.

(Paolo Lauria)



CANTINE SANT'AGATA

Docg Ruché di Castagnole Monferrato 'Na Vota

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Tenimenti Famiglia Cavallero](#)

Proprietà: Franco Cavallero e Boidi Patrizia

Enologo: Andrea Paglietti

Vivo nel colore viola, il Ruché 'Na Vota profuma di tamarindo e arancia sanguinella, diventando gradualmente più croccante di frutta rossa ma soprattutto violetta e rosa rossa, con un tocco di talco. È gioioso e sorridente, largo ed accogliente. Attendendo ancora, regala anche note balsamiche. Il sorso è fresco, quasi citrino, e materico, pieno di sapore. Diventa sapido a metà sorso e aderisce a lungo in centro bocca. Chiude floreale, agrumato con cenni di macchia mediterranea e di nuovo tamarindo (nel sapore e al tatto). Un vino davvero piacevole da sorvegliare, sia con spensieratezza, che concedendo attenzione quanto basta per apprezzarne la complessità danzante. 'Na Vota significa sia il classico "C'era una volta" con cui iniziano le fiabe, sia il passaggio fra cosa si faceva prima e cosa si faceva dopo il 1990. Fu infatti l'anno in cui i fratelli Claudio e Franco misero per la prima volta sul mercato un Ruché secco, vitigno che fino a prima veniva vinificato solo come vino da dessert. Fu pure il primo vino ottenuto da uno studio zonale e assemblato da 4 vigneti con caratteristiche diverse fra loro, per offrire continuità gustativa e olfattiva. Fu un successo che derivò da una profonda conoscenza del vitigno, ancora oggi alimentata da un'azienda molto strutturata. Negli anni, in seguito a molte vicissitudini familiari, si sono aggiunte infatti la distribuzione Forum Vini e Sant'Agata Agricola.

(ns)



MASO POLI

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Maso Poli](#)

Proprietà: famiglia Ton

Enologo: Goffredo Pasolli

Il Brut Riserva 2017, da uve Chardonnay e Pinot Nero sosta sui lieviti per 60 mesi. Dal colore giallo dorato brillante, mette in fila profumi di mela matura, crosta di pane e lieviti a costituire un profilo aromatico classico e ben a fuoco. In bocca la struttura si sviluppa ricca e cremosa, con il sorso accentuato da lampi sapidi, che accompagnano lunghezza e persistenza anche del finale. Dietro Maso Poli c'è la famiglia Togn e la loro lunga storia di "négociant d'uva" con il marchio Gaierhof a Roverè della Luna (ma c'è anche l'Azienda Vinicola Valdadige), noto soprattutto per la produzione di vini fermi, dal Pinot Nero alla Nosiola, dal Pinot Grigio al Traminer, dal Riesling al Teroldego e al Lagrein. Nel 1978 decidono di comprare questo vecchio maso del 1700, posto sulle colline di Pressano, lungo la strada panoramica che porta da Lavis a San Michele all'Adige. I suoi vigneti si affacciano sulla Piana Rotaliana con esposizioni prevalentemente ad ovest ed occupano 10 ettari complessivi, da cui si ottiene anche l'unica bollicina, oggetto del nostro assaggio. La storia di questa realtà produttiva inizia nel 1943 con Germano Togn, che decide di vinificare le uve di alcuni contadini e vendere il vino sfuso in Trentino Alto Adige e nell'ex Impero Austroungarico. Oggi suo figlio Luigi guida l'azienda affiancato dalle tre figlie, Romina, Martina, Valentina e dal genero Goffredo Pasolli.

(fp)



RONTANA

Doc Colli di Faenza Sangiovese

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agricola Rontana](#)

Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro

Enologo: Riccardo e Filippo Ricci Curbastro

Forse non tutti sanno che... Ricci Curbastro produce vini anche in Romagna. È qui infatti che la famiglia giunse esule da Firenze nel XIV secolo, iniziando un percorso di 18 generazioni dedite all'agricoltura. Forti di queste origini i Ricci Curbastro hanno deciso di tornare a casa, investendo nel progetto Rontana a Brisighella nel 2000, a qualche km da Faenza. È una piccola proprietà che conta su 16 ettari di terreno, di cui 8 sono impiantati a vigneto e 0,5 a meleto da antiche varietà francesi, sulla sommità di una collina che tocca i 450 metri di altezza. Qui, su di un terreno composto in prevalenza da limo, con una buona parte di sabbia e qualche appunto di argilla, coltivano Sangiovese in prevalenza e una ridotta quantità di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. Le uve rosse (il Sauvignon Blanc non è ancora in produzione) confluiscono in tre vini: un blend chiamato Colle Torre Monte e due Sangiovese in purezza. Il Col Mora è composto dalle uve coltivate nelle zone più alte, mentre questo Colli di Faenza in assaggio è prodotto dalle uve delle altitudini più basse. È un vino schietto e semplice, che profuma di fragole e lampone, fiori di acacia, nepitella e uva spina; ha un sorso fresco e leggero, in perfetto equilibrio fra sapidità e aderenza, che disseta con gusto. Già che ci siete, assaggiate anche il loro sidro di mele rifermentato in bottiglia in Franciacorta o l'acquavite Licenza N. 1.

(ns)

ZOOM



FAMIGLIA DESIDERI, BRIGIDINO DI LAMPORECCHIO

VIA UGO FOSCOLO, 40 - MONTECATINI TERME (PT)

Tel: +39 0572 411023

Sito Web: cialdedesideri.it

A Lamporecchio, in provincia di Pistoia, spetta l'onore di aver dato i natali a questo piccolo dolce rotondo, sottile, fragrante e dal profumo di anice: il Brigidino di Lamporecchio, "un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana ove trovarsi a tutte le fiere e feste di campagna..." come lo definisce Pellegrino Artusi in "La scienza in cucina". La ricetta del Brigidino di Lamporecchio è semplice, costituita da soli quattro ingredienti: uova (quelle dei Desideri sono fresche e a km 0), farina (farina, Desideri usa farina tipo 1), zucchero (italiano) e anice. Il Brigidino di Lamporecchio, prodotto dalla famiglia Desideri, ha la caratteristica forma rotonda, dai bordi irregolari, un colore giallo dorato e al centro riporta stampigliato un fiore stilizzato, quello che si ritrova negli antichi stampi con i quali veniva prodotto in origine. Ama la compagnia di un buon Vinsanto. Perde tutta la sua innocenza se tuffato nel cioccolato. Si sposa a meraviglia con il gelato. Ma potrebbe essere anche uno snack.

RISTORANTE



ISOLA DEI SAPORI

VIA ANFOSSI, 10 - MILANO

Tel: +39 02 54100708

Sito Web: www.ristoranteisoladeisapori.com

I fratelli Heros e Corrado Pisu, sardi doc, sono riusciti ad emergere in una piazza difficile come quella milanese. La ricetta vincente è composta da pochi ingredienti: una cucina priva di orpelli e/o inutili sperimentazioni, menu del giorno insieme a una vasta scelta tra i "classici" del locale, servizio veloce come i ritmi della "Milano da bere" impongono. La cucina è imperniata anch'essa su essenziali capisaldi: materia di prima di qualità e preparazioni semplici. Esempi? A parte la lunga serie di antipasti crudi e cotti, davvero per tutti i gusti, spiccano gli spaghetti con vongole e bottarga, tagliolini con scampi e fiori di zucca, tagliatelle vongole, bottarga e calamari, spaghetti gambero rosso di Mazzara e pomodorini, fritto misto di pesce, pescato del giorno alla livornese, rombo steccato, scottata di branzino, Chateau di tonno con trevisana alla griglia, pomodori e cipolla. Il classico ristorante, si potrebbe davvero dire, buono per tutte le stagioni, per tutti gli umori e per qualsiasi occasione.

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: © Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

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



Tipolitografia MM
ETICHETTE // DEPLIANTS

DA 40 ANNI **DIAMO VALORE AL TUO VINO**
CLICCA E SCOPRI COME



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticolum