

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 293 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 GENNAIO 2024

Celli

Feudo Maccari

Guado al Melo

Cantina Aldeno

Siddùra

Paololeo

Montalbera

La Valentina

San Felice

Gaierhof

Krug

Firriato

Franchetto

Ronchi di Castelluccio

Zoom: Su di Tono, Spagottimi

Ristorante: Enofficina - Roma



CELLI

Doc Romagna Sangiovese Bertinoro
Bron & Ruseval Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina Celli Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglie Sirri e Casadei

Enologo: Emanuele Casadei, Mauro Sirri

L'azienda Celli è nata a Bertinoro nel 1963 per mano delle famiglie Sirri e Casadei, soprannominate localmente Bron e Ruseval. Il vino di cui vi parliamo (insieme ad altre due etichette: uno Chardonnay e un taglio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon) è quindi una dedica alle proprie origini contadine, che erano iniziate con vini semplici ma ben fatti. Oggi la cantina ha vigne dislocate solo intorno al borgo di Bertinoro, sottozona della denominazione Romagna denominata "il balcone di Romagna" caratterizzata da suoli bianchi tufaceo-argillosi, ricchi di fossili marini e calcare, chiamati "spungone". Gli ettari vitati sono 35 - convertiti a biologico dalla vendemmia 2020 - e sono coltivati a Sangiovese, Albana, Trebbiano, Pagadebit, Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Sono suddivisi in quattro poderi: La Massa, Cellaimo, Campi di Fratta e Maestrini. Il Sangiovese in purezza Bron & Ruseval proviene proprio da qui, da Maestrini, dove l'esposizione nord - nord/est, le costanti brezze marine e i terreni di limo, argille e sabbie, con presenza abbondante di spungone, contribuiscono a creare vini eleganti ed equilibrati. La Riserva 2019 non se ne discosta: profumata di fragola e lampone dai guizzi dolci e aciduli, si accompagna ad un sorso materico e succoso, pepato e floreale, gentile e gioioso allo stesso tempo. Un Sangiovese dalla beva facile e piacevole, vini a cui la Romagna sempre più spesso ci sta abituando.

(ns)



FEUDO MACCARI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vigna Sultana

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 4.086

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Antonio Moretti Cuseri nel 2000, innamorato della bellezza culturale di Noto e dei suoi variegati suoli, dopo aver accorpato le proprietà di cinquanta produttori diversi, comincia la sua avventura siciliana con Feudo Maccari. Il nuovo percorso enoico nel Netino è dedicato a due cru. I Moretti Cuseri, convinti sostenitori che il Nero d'Avola sia il vitigno ideale per le vigne Sultana e Guarnaschella, piantano gli alberelli nel 2006. Siamo andati a camminare i vigneti, abbacinati dal sole della Trinacria. Il cru Vigna Sultana si trova su un morbido dosso a sessanta metri d'altitudine, esposto a nord ovest. La terra è bianca, espressione di una matrice calcarea. Enrico Biagiari, responsabile della viticoltura in tutte e cinque le tenute della famiglia, mentre passeggiamo tra le quiconce (un sesto d'impianto molto presente sull'Etna), spiega che il suolo, ricco di sostanze organiche, è drenante e sottoposto a escursioni termiche elevate (anche 20 gradi di differenza). Non occorre irrigazione, nel sottosuolo scorre l'acqua. Il vento ci scompiglia i capelli, spira dall'interno verso il mare, che è vicino. Il luogo sprigiona una sua forza e resta impresso, con quel riflesso di sole nel bianco della terra. Dal calice arrivano profumi nitidi e precisi: ciliegia, uva spina, un tocco di spezie. La tessitura è fine, i tannini sono ben integrati, la progressione è veicolata dalla freschezza e dalla sapidità.

(Alessandra Piubello)



GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Bianco Criseo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni Bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agr. Podere Guado al Melo](#)

Proprietà: Attilio e Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza

Accanto ai classici rossi bolgheresi, Guado al Melo offre una digressione sul tema con il bianco Criseo. Un vino che solo apparentemente potrebbe essere un'etichetta di secondo piano, ma che invece trova una sua cifra originale e dotata di personalità. Ottenuta da un uvaggio di Vermentino, Fiano, Verdicchio, Incrocio Manzoni e Petit Manseng, fermentati assieme, la versione 2021 ha colore giallo paglierino dorato brillante. I suoi profumi rimandano al pompelmo, alla frutta gialla e ai fiori bianchi appassiti, con tocchi terrosi e salini. In bocca, il sorso è succoso, avvolgente e ben sostenuto da una buona acidità, risultando solido, persistente e lungo, fino ad un finale ancora agrumato e sapido. Guado al Melo, cantina fondata nel 1998 e condotta da Michele Scienza e Annalisa Motta, oltre ad essere una bella realtà dell'areale bolgherese, rappresenta un progetto enologico di più ampio respiro, mettendo insieme un patrimonio varietale fatto di svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. L'estensione coltivata a vigneto è di 16 ettari, per una produzione media complessiva di 120.000 bottiglie annue. Un'azienda dal "taglio" classico per la zona, ma anche una specie di laboratorio ad alto tasso di sperimentazione, visto che Michele è il figlio di Attilio Scienza, noto professore di viticoltura all'università di Milano, che tanto ha dato allo sviluppo della disciplina in tutta Italia.

(are)



CANTINA ALDENO

Doc Trento Extra Brut Altinum Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantina di Aldeno](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: W. Webber, S. Paternoster

Parzialmente vinificato e maturato (5 mesi) in barrique e sur lie per 80 mesi, l'Altinum Riserva 2016 profuma di frutti bianchi, pasticceria, spezie e miele. In bocca, il sorso è solido e articolato, dallo sviluppo continuo e dal finale con tocchi di frutta secca. Nasce 1910 la cantina sociale di Aldeno, ennesimo esempio del fervido movimento cooperativo del Trentino. Pochi anni dopo nacque una seconda cooperativa: l'Unione Vinicola Aldeno. La storia di queste due cooperative accompagnerà per più di mezzo secolo la vita della comunità e del paese di Aldeno, fino a quando, nel 1972 Cantina Sociale di Aldeno e Unione Vinicola Aldeno si fondono nell'odierna Cantina Aldeno. 270 soci con 348 ettari e 400.000 bottiglie all'anno di produzione, da sempre questa realtà fa parte del mosaico enoico di Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino) consorzio di cooperative che oggi mette insieme 5.250 viticoltori e 11 cantine: Cantina Sociale Roverè della Luna (Valle dell'Adige), Cantina Rotoliana di Mezzolombardo (Campo Rotoliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Toblino (Valle dei Laghi), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vivallis di Villagarina (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina D'Isere (Vallagarina), Cantina Mori Colli Zugna (Vallagarina), Cantina Sociale Viticoltori in Avio (Vallagarina).

(fp)



SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Spèra

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener

Enologo: Dino Dini

Lasciato a maturare in acciaio per alcuni mesi, il Vermentino di Gallura Spèra 2021 appare di un bel giallo paglierino brillante dia riflessi verdognoli e profuma di pesca, agrumi e macchia mediterranea. In bocca, il sorso è sapido, succoso e continuo, terminando in un finale ampio dai ritorni fruttati e dai lampi balsamici. Le vigne di Siddùra si trovano in una zona particolare della Sardegna e sono allevate ad un'altitudine media di 300 metri sul livello del mare, su terreni principalmente sabbiosi. Siamo sui Colli del Limbara non lontano da Luogosanto, una delle più importanti aree vitivinicole dell'isola dei Nuraghi. soprattutto quando si parla di Vermentino -, tra le province di Sassari e Olbia-Tempio (oggi Città metropolitana di Sassari e Nord-Est Sardegna). Siddùra nasce in questo areale nel 2008 sotto l'impulso dell'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 40. La cantina gallurese attualmente produce 300.000 bottiglie che guardano in prevalenza ai vitigni locali, ma non manca anche la sperimentazione sulle varietà internazionali o, per passare al piano tecnico, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno. Ad animare l'azienda ci sono il direttore tecnico, Mattia Piludu, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti, a formare un terzetto sempre pronto ad accettare le sfide con visione moderna ma non modernista.

(fp)



PAOLOLEO

Salento Igp Passito di Primitivo Krikò

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Cantine Paololeo](#)

Proprietà: Paolo Leo

Enologo: Nicola Leo

L'azienda - fondata nel 1989 e con sede a San Donaci, con una propaggine nella cantina di Monteparano - ha un'impostazione familiare ed è condotta da Paolo insieme ai figli Nicola, Stefano, Francesco e Alessandro. I vigneti di proprietà, coltivati a biologico, occupano 70 ettari, mentre la produzione complessiva si attesta sui 5.000.000 di bottiglie. Un risultato che arriva anche dall'attività di "négociant" della cantina brindisina, che lavora uve e vini provenienti da una serie di conferitori di fiducia. Il portafoglio etichette è molto articolato, ed offre vini dall'impostazione stilistica moderna, caratterizzati da una buona esecuzione, specialmente nella ricerca della ricchezza del frutto, elemento fondamentale nei vini pugliesi. I vitigni di riferimento sono quelli locali, evidentemente, dalla Malvasia Nera al Primitivo e al Negroamaro, dalla Verdea al Fiano, passando anche da qualche internazionale, come per esempio, lo Chardonnay. Il passito Krikò 2018, ottenuto da Primitivo in purezza, matura per un anno in barrique di secondo passaggio. Rubino intenso alla vista con profondi riflessi violacei, profuma di amarene e ciliegie sotto spirito, fichi secchi, gelatina di fragole, con tocchi speziati e tostati. Ben bilanciato il gioco tra dolcezza e acidità che conquista il palato lasciando un persistente quanto gradevole aroma fruttato, anche nel lungo e per nulla stucchevole finale.

(are)



MONTALBERA

Docg Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone, Daniel Morellato

Il Ruché La Tradizione, ottenuto dall'omonimo vitigno locale, passa alcuni mesi ad affinarsi in acciaio, la versione 2021 ha colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. I suoi profumi sono intensi ed immediati e rimandano alla rosa, al melograno e alla viola, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è subito godibile e vivace, dalla trama tannica leggera e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale ancora dominato da toni fruttati. Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una realtà produttiva, oggi condotta da Franco Morando, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 110 ettari a vigneto allevati prevalentemente a Ruché (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova per l'appunto nelle vigne della cantina con sede a Castiglione Monferrato), ma anche a Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. La famiglia Morando investe con continuità e convinzione nella viticoltura piemontese ed oggi l'impresa ha un profilo anche internazionale, producendo complessivamente 550.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruché e Grignolino, che interpreta anche con vinificazioni sperimentali ed innovative.

(fp)



LA VALENTINA

Doc Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Belovedere Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 6.094

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Fattoria La Valentina](#)

Proprietà: Sabatino di Properzio

Enologo: Luca d'Attona

Belovedere e Docheio sono le due etichette di punta di Fattoria La Valentina: entrambe Montepulciano in purezza, provengono però da vigneti diversi (dal cru Belovedere a Spoltore il primo; selezione da vigne in Abruzzo Citeriore il secondo) e subiscono vinificazioni diverse (fermentazione e (prevalente) maturazione in legno il Belovedere; fermentazione e maturazione in orci di terracotta il Docheio). Sono il risultato di uno studio approfondito del territorio e della voglia di sperimentazione che ha caratterizzato l'azienda dal 1994, e che ha portato la cantina a voler valorizzare i vitigni autoctoni d'Abruzzo (regione "forte e gentile", come la definiscono insieme a Stefano Inama, amico e collega veneto, con cui hanno fondato nel 2000 un secondo progetto chiamato Bino-mio). L'azienda è a conduzione biologica da 10 anni e produce una decina di etichette per un totale di 380.000 bottiglie medie annue. La Riserva 2019 del Belovedere rispecchia proprio quell'idea di forza e gentilezza dell'Abruzzo a cui si ispira Fattoria la Valentina: vivo e intenso di profumi di violetta e rosa, ciliegia, susina e mirtilli, ha un tocco iodato e un apporto significativo di spezie dolci, di alloro e di mirto. Il calore che sale al naso è presente anche in bocca e in gola, ma è bilanciato da un tannino deciso ma non invadente, una discreta sapidità e il sapore intenso di spezie, balsami boschivi, amarena e cioccolato fondente.

(ns)



SAN FELICE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Abrusco, Pugnetello, Malvasia Nera, Cilieggiolo. Mazzese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Ottenute all'80% dal Sangiovese dei vigneti "Colti", "Pianaccio" e "Chiesamonti", il Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio 2019 matura per 24 mesi in legno grande, barrique e tonneau. Profuma di piccoli frutti rossi, viole, fieno e radici di liquirizia, con tocchi affumicati. In bocca, il sorso è articolato e succoso, dalla trama tannica spessa e dal finale ampio e speziato. È qui che è nato, nel 1968, il primo Supertuscan chiantigiano, il Vigorello, che ha letteralmente inventato un nuovo modo di intendere il vino in Toscana. Ma, partire dal 1978 con l'acquisizione da parte del Gruppo Allianz, San Felice ha continuato a scrivere altre pagine significative per la storia del vino toscano. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra i protagonisti del Gallo Nero, con una valorizzazione del sangiovese che ha fatto scuola per anni, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Oggi San Felice, 188 ettari a vigneto per una produzione di 1.200.000 bottiglie, è tra i protagonisti dell'Unità Geografica Aggiuntiva chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, con etichette dallo stile coerente con il proprio territorio d'origine e dalla cifra tendenzialmente tradizionale. Un borgo che è anche diventato resort e ristorante di riferimento dell'areale, all'insegna del fine dining firmato Juan Quintero con la supervisione di Enrico Bartolini.

(fp)

GAIERHOF

Doc Trento Brut Rosé Siris

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Vinicola Gaierhof](#)

Proprietà: famiglia Togn

Enologo: Goffredo Pasolli

I grappoli di questo Trentodoc rosato di Gaierhof provengono dall'alta collina di Lavis (fra Sorni e Pressano) e dalle colline avissiane della Val di Cembra, tramite diversi appezzamenti posti fra i 400 e i 750 metri di altezza. Dopo la fermentazione in acciaio e la presa di spuma in bottiglia, il vino matura per 36 mesi sui lieviti. La seconda edizione, uscita nel 2023, ha una nota ematica che viene presto raggiunta dalla dolcezza del melograno e dalla freschezza dell'arancia sanguinella; in bocca il sorso è cremoso e fresco, presenta una certa aderenza e un pizzico di sapidità minerale, che imprime al palato sapori di frutta tropicale, mora e fiori bianchi. La prima edizione del Brut Rosé è nata dopo 5 anni di sperimentazione e la voglia di sporcicare di rosa l'intenzione originale delle sorelle Togn di produrre solo Metodo Classico da Chardonnay. Individuati i vigneti giusti dalle famiglie che conferiscono le uve a Gaierhof, il desiderio ha preso forma. La cantina storicamente ha sempre prodotto vino grazie ai propri conferitori, che oggi sono 110 per un totale di 130 ettari, a conferma della frammentazione della proprietà agricola trentina. Le vigne sono sparse in tutto il distretto produttivo provinciale, ma per la maggior parte si concentrano nella Valle dell'Adige, in Vallagarina e in Val di Cembra. Unica proprietà sono le vigne di Maso Poli, acquisito nel 1978, che esce come marchio a sé.

(ns)

KRUG

Aoc Champagne Grande Cuvée 171ème Édition

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 290,00

Azienda: [Krug Champagne](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Julie Cavil

La 171esima edizione di Krug Grande Cuvée è un sofisticato assemblaggio di 131 vini provenienti da 12 diverse annate, dalla 2015 alla 2000. Il sogno del 1843 del fondatore Joseph Krug si rinnova dunque con uno Champagne caleidoscopico, in cui la *chef de cave* della Maison Julie Cavil ha infuso tutto il suo sapere. Questo perché l'annata 2015 è stata segnata da calore e siccità, ma salvata dalle piogge di fine agosto che hanno portato ad una vendemmia iniziata il 31 e conclusa il 21 settembre. Per raggiungere l'armonia Julie ha conferito alla maturità degli Chardonnay del 2015 la vivacità e la tensione dei vini di riserva da annate fresche come la 2008 e la 2013, integrati da quelli di annate più calde come la 2000 e la 2006 per apportare una nota lievemente tostata. Sono oltre 30 i Pinot Noir che conferiscono generosità, brio e struttura, mentre completano la palette aromatica i Meunier provenienti da 4 annate diverse. Dopo 7 anni sui lieviti Grande Cuvée 171ème Édition brilla per eleganza ed espressività, mostrando una vivace briosità, un'energia formidabile guidata dalle note agrumate di limone candito unite al marzapane, con leggere sfumature tropicali di ananas grigliato e un finale di frutta secca e brioche. Un savoir-faire unico che si presenta in modo convincente con la ricreazione dell'espressione più generosa dello Champagne, omaggio al sogno di Joseph Krug.

(Chiara Giovoni)

FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Bianco Sant'Agostino Baglio Soria

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Catarratto, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Firriato](#)

Proprietà: Salvatore di Gaetano

Enologo: Giovanni Manzo

Il Bianco Santagostino Baglio Soria è realizzato a partire dalla materia prima proveniente dai vigneti della Tenuta di Baglio Soria, nel trapanese. Uvaggio a base di Chardonnay e Catarratto è maturato per 6 mesi in acciaio. La versione 2021 appare di colore giallo dorato carico. I suoi profumi rimandano ai frutti tropicali, agli agrumi, ai fiori bianchi e alle erbe aromatiche. In bocca, il sorso è sapido e pieno, dalla progressione succosa e dal finale ampio ancora su toni fruttati segnati da un'intensa nota balsamica di chiusura. Sono 4.000.000 le bottiglie prodotte annualmente dall'azienda con sede a Paceo in provincia di Trapani, che arrivano dai 470 ettari coltivati a biologico, situati nell'isola di Favignana, nell'agro trapanese e sull'Etna. Numeri importanti che non fanno altro che ribadire il ruolo assolutamente significativo dell'azienda guidata da Salvatore e Vinzia Di Gaetano a partire dalla fine degli Ottanta del secolo scorso, oggi coadiuvati dalla figlia Irene e da suo marito Federico Lombardo Di Monte. Una cantina ormai tra le firme più importanti del panorama enologico siciliano, che, negli anni del decollo enoico dell'isola, ha costruito un articolato mosaico produttivo dalla confortante costanza qualitativa e fatto di contrasti, nello spirito della sicilianità più autentica, rilanciando - insieme ad un ristretto novero di altre imprese - l'assetto enologico della Sicilia.

(fp)



FRANCHETTO

Doc Soave Roncà - Monte Calvarina La Capelina

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Franchetto](#)

Proprietà: famiglia Franchetto

Enologo: Antonio e Giulia Franchetto

Questa Garganega semplicemente vinificata in acciaio (come tutti gli altri vini della cantina), ha la dolcezza intensa della del melone e della pesca maturi, dei fiori di biancospino e di camomilla, ma una nota altrettanto decisa di pietra focaia; cera d'api, iodio e nepitella chiudono il bouquet di profumi caldi e solari, che contrastano nel sorso fresco e quasi salino che scorre lesto in bocca. C'è calore e densità e anche un certo grado di aderenza saporita al cedro, perfetti per non passare inosservati ai sensi e accompagnarsi a piatti non troppo ego-riferiti. L'etichetta si riferisce alla piccola chiesetta che sorge attornata dai vigneti impervi di Franchetto e che fu costruita dagli abitanti di Terrossa al termine della Seconda Guerra Mondiale, in seguito al voto che fecero nel caso non fossero cadute bombe sulle loro teste. La terra qui è rossa, piena di ferro e minerali, di matrice vulcanica, come il Soave ci insegna, originata dall'antico vulcano Monte Crocetta, che qui sveltava 45 milioni di anni fa, insieme al Monte Calvarina e al Monte Duella. Fierissimi di questa eredità, Antonio e Mara Franchetto con le figlie Giulia e Anna producono qui - in Val d'Alpone, ai piedi dei Monti Lessini - i loro vini dal 1982: gli ettari vitati a uve autoctone sono 22 e le bottiglie ottenute circa 50.000 all'anno. Ci sono anche diversi boschi che contribuiscono a mantenere buona la biodiversità dei loro luoghi.

(ns)



RONCHI DI CASTELLUCCIO

Doc Romagna Sangiovese Modigliana Buco del Prete

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Poggio della Dogana Soc. Agricola](#)

Proprietà: Aldo e Paolo Rametta

Enologo: Francesco Bordini

Ronchi di Castelluccio è un progetto enologico - sviluppatosi originariamente tra gli anni Settanta e Novanta del secolo scorso grazie all'opera visionaria di Gian Vittorio Baldi incentrata sull'idea pionieristica di identificare piccoli appezzamenti atti a divenire Cru o come vengono chiamati in zona "Ronchi" - tornato a nuova vita nel 2020, quando i fratelli Aldo e Paolo Rametta hanno acquistato cantina e vigneti. Siamo sulle colline di Modigliana e dai 10 ettari vitati dell'azienda escono in media 60.000 bottiglie, ottenute in prevalenza da Sangiovese, Sauvignon e Trebbiano. Ronchi di Castelluccio si affianca all'altra realtà produttiva che fa capo ai fratelli Rametta, Poggio della Dogana, 20 ettari a vigneto in biologico, posti nelle colline di Brisighella e Castrocaro. Alla base della filosofia produttiva c'è la volontà di dare finalmente al Sangiovese locale il lustro meritato. Una varietà che in quel preciso territorio sa esprimere più dolcezza fruttata ed immediatezza, rispetto al più famoso fratello toscano. Ottenuto da un vigneto piantato nel 1989 e maturato 10 mesi in legno grande, il Romagna Sangiovese Modigliana Buco del Prete 2020 profuma di piccoli frutti rossi, viole e sottobosco, con tocchi leggermente affumicati e speziati. In bocca il sorso è tendenzialmente sottile, dall'impronta saporita e dallo sviluppo snello, che va a chiudersi in un finale fragrante e dai toni di nuovo fruttati.

(fp)

ZOOM



SU DI TONO, SPAGOTTIMI

VICOLO SAN PIO X, 37 - ALBIGNASEGO (PD)

Tel: +39 049 8010505

Sito Web: [suditono.com](#)

Gli Spagottimi (di rapa rossa, di zucchine e di zucca) sono spaghetti totalmente privi di farina e a ridotto contenuto di carboidrati, grassi e calorie. Ottenuti da verdure deidratate appena raccolte, da agricoltura biologica certificata, coniugano i più salutarci principi del cibo con un gusto unico. Un primo piatto sano, nutriente e bilanciato che rivoluziona l'idea di "pasta": questi spaghetti di sole verdure si cucinano, condiscono e mangiano proprio come dei normali spaghetti. Un'alternativa salutare e leggera alla pasta tradizionale e opzione gustosa rispetto ai classici spaghetti *low-calories*, adatta a diete particolari ed intolleranze. I prodotti Su di Tono nascono dall'intuizione di Gianni Tono con la collaborazione di Gregori Nalon, *cooking strategist* italiano in continua ricerca di sapori e gusti equilibrati. L'azienda realizza prodotti biologici, deidratati con un metodo esclusivo, per portare sulla tua tavola tutto il sapore e le proprietà nutritive delle verdure come appena colte.

RISTORANTE



ENOFFICINA

VIA TRIONFALE, 50 - ROMA

Tel: +39 06 39742353

Sito Web: [enofficina.superbexperience.com](#)

Enofficina è l'enoteca con cucina di Alessandro Cappello in Via Trionfale, nel quartiere Prati - Trionfale di Roma. La carta del beverage è ricca, curata dallo stesso Cappello e da Valerio Capriotti, suo collaboratore di sala. Oltre a vini, quasi tutti italiani, non manca una vasta gamma di Champagne, birre e mixology. In cucina si distingue lo chef Mario Schiano. Valgono di sicuro l'assaggio i croissants, in particolare quelli con Straciatella di Andria e alici di Cetara, oppure con Prosciutto crudo, formaggio comté e germogli. Ottima la Torta al testo con salsiccia al mirto, verdure e pecorino sardo o con Prosciutto spagnolo e pomodorini confit. Il ristorante propone anche grandi classici di stagione, come l'estivo Cous cous con caponatina di verdure, sfilaccio di maialino nero, semi di sesamo e menta e l'autunnale controfiletto di vitello, patate al forno schiacciate, demiglass di porcino e la sua polvere. Tra i dolci, consigliamo la spuma di crema al limone o il tiramisù al pistacchio di Sicilia.

(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: © Cantina Aldeno

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