N. 294

DAL 21 AL 27 GENNAIO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 294 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 GENNAIO 2024

Gaston Burtin
Tenute Tozzi
Montonale
Apollonio
Masi Tupungato
Marco Tonini
Vigna Petrussa
Planeta
Roccafiore
Poliziano
Andrea Arici
Poderi del Nazareno
La Spinetta
Cantina di Trento

Zoom: PachinEat, Acqua di Pomodoro
Ristorante: Alici a Borgo Sant'Andrea - Amalfi (SA)

I VINI DI WINENEWS











GASTON BURTIN

Aoc Champagne Hommage à Gaston Burtin Vintage

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Maison Burtin
Proprietà: Lanson - BCC
Enologo: Flore Philippe

Lo Champagne Hommage à Gaston Burtin Vintage 2014 - ottenuto da un classico uvaggio a base di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier, in prevalenza provenienti da vigneti Grand e Premier Cru - matura sur lie per sette anni. Decise le note di agrumi e frutta esotica che caratterizzano un ventaglio olfattivo di buona definizione, completato da nuance di crosta di pane, camomilla, acacia e cenni gessosi. In bocca, la carbonica è vivace ma non aggressiva e il sorso risulta fragrante, terminando con un bel ritorno agrumato nel finale persistente e lungo. Gaston Burtin è approdato nel Bel Paese grazie alla distribuzione di "Le Tenute del Leone Alato" di Genagricola. La storia della Maison prende le mosse nel 1933, quando Gaston Burtin avvia la sua impresa. Nel 1958, acquisisce Château des Archers, a pochi passi dalla celeberrima Avenue de Champagne a Épernay e diventa presto protagonista delle vicende della Champagne, ricoprendo il ruolo di Presidente del Syndicat des Négociants en vins de Champagne per otto anni. Negli anni '60 e '70, l'azienda ha il suo momento più favorevole, compiendo i suoi passi più significativi e consolidandosi sotto la guida del suo fondatore. Oggi Maison Burtin - come spesso accade a queste latitudini - è di proprietà di un grande gruppo, Lanson-BCC (che raccoglie anche Chanoine Frères, Besserat de Bellefon, Boizel, De Venoge, Philipponnat e Domaine Alexandre Bonnet). **(are)**

TENUTE TOZZI

Doc Romagna Sangiovese Superiore Iko

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Terra dei Gessi Società Agricola
Proprietà: famiglia Tozzi
Enologo: Emiliano Falsini

È un Sangiovese di Romagna riservato, l'Iko 2020. Per lo meno inizialmente, quando concede giusto qualche nota di sottobosco e di spezie dolci. Concesso il giusto tempo di ossigenazione (o confidenza), si arricchisce di profumi più lievi, dolci e gioiosi: amarena, ribes rossi, violetta, nespolo giapponese. Al palato riflette questo suo carattere aggraziato: la sapidità è pepata, c'è un'aderenza perfetta a bilanciare la sua matericità, e un'acidità agrumata che accompagna il sorso su note di caramella alla viola. È simpatico che il vino sia riservato come la persona a cui è dedicata. Iko, infatti, sta per Federico: è l'unico ragazzo (riflessivo) dei 5 nipoti che fanno parte della famiglia Tozzi e che contribuiscono a gestire e vivacizzare l'azienda; proprio a loro (oltre che a nonno Franco, ovviamente) sono dedicate le principali etichette della cantina. C'è innanzitutto Virginia Lo Rizzo, che insieme a sua sorella Agata per la parte comunicazione e poi a Natalia, Federico e la piccola Allegra, ha accolto l'eredità del nonno Franco, fatta di campi di viti, di olivi Nostrana e di frutteti e di un allevamento di Mora Romagnola, custoditi lungo la Vena del Gesso Romagnola di Casola Valsenio (a sud-ovest da Imola e Faenza). Al piacere di fare vino in Romagna, si è nel tempo aggiunto il progetto etneo, dove nei pressi di Solicchiata coltivano uve bianche e nere locali, insieme agli oliveti con cultivar di Randazzese e Nocellara. **(ns)**

MONTONALE

Doc Lugana Montunal

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Azienda Agricola Montonale
Proprietà: Claudio, Roberto e Valentino Girelli
Enologo: Roberto Girelli

Il Montunal dei fratelli Claudio, Roberto e Valentino Girelli parte da lontano. Da quando, nel 1911, il bisnonno Francesco impianta sulle colline di Desenzano viti di Turbiana - che oggi è alla base della Doc Lugana divenuto il bianco bandiera del Lago di Garda - e si mette a produrre vino. L'azienda cresce a si ingrandisce con il figlio, ma per dissidi ereditari chiude e nel 1998 le vigne vengono quasi tutte espiantate. Ma la passione cova nei nipoti ed è così che la produzione riprende con un'azienda che oggi conta 35 ettari vitati. Il primo Lugana "della rinascita" è dell'annata 2004, ora siamo arrivati alla vendemmia 2022, che è stata effettuata a mano con una resa media di 100 quintali per ettaro. I grappoli sono selezionati e raffreddati prima della pressatura, in modo da preservare il più possibile i precursori aromatici. Avviene poi una pressatura soffice in assenza di ossigeno, per evitare l'ossidazione dei componenti nobili dell'uva. Il vino matura almeno sei mesi sulle fecce fini con costanti bâtonnage, a cui segue un breve affinamento in bottiglia. Al naso Montunal esprime note floreali e fruttate in cui dominano aromi di frutta a polpa bianca, agrumi, un accenno di frutta tropicale e ginestra, con note balsamiche di timo e intriganti sentori minerali di pietra umida. In bocca svela un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una sapidità minerale che dona profondità e persistenza.

APOLLONIO

Salento Igp Negroamaro Passito Mater Terra

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Apollonio Casa Vinicola
Proprietà: famiglia Apollonio
Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Apollonio detiene un ruolo fondamentale nella storia enoica pugliese, riempita dal lavoro e dalle intuizioni di quattro generazioni di vignaioli. Fu Noè Apollonio nel 1870 - che poi contribuì allo sviluppo indipendente del vino salentino nei primi decenni del secolo scorso, quando era considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia - a costruire le basi di questa realtà. Ma è nei primi anni Settanta del secolo scorso che l'azienda compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio e diventando una delle prime cantine operanti in Puglia a mettere a regime l'intera filiera, dalle uve alle etichette. Oggi è il turno di Massimiliano e Marcello Apollonio, che guidano una realtà ormai consolidata, che conta su un'estensione vitata di 100 ettari a vigneto e che sforna 1.500.000 bottiglie di produzione complessiva, ottenuta dai vigneti di proprietà e da quelli di fidati conferitori, caratterizzata da una qualità diffusa e distribuita su un ampio portafoglio etichette. Il passito Mater Terra 2009, ottenuto da Negroamaro in purezza, fermenta in legno e successivamente matura per 12 mesi in barrique. Profuma di confettura di prugne, ciliegie sotto spirito, cioccolato e liquirizia. In bocca è vino dolce corposo, dal tannino robusto e dal contrasto acido accentuato, terminando con un finale persistente e di nuovo sui frutti rossi sotto spirito. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS



MASI TUPUNGATO

Rosso di Argentina Valle de Uco Corbec

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Malbec
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Masi Tupungato
Proprietà: Masi Agricola
Enologo: staff tecnico aziendale

Lungo il crinale delle Ande argentine, lungo il fiume Tunuyàn e a poco meno di 100 chilometri a sud di Mendoza, di trova la Valle de Uco, considerata una delle migliori regioni vitivinicole dello stato sud-americano. Proprio qui, Masi ha valutato come nella valle di Tupungato ci fossero le condizioni ambientali ideali per trasferire le uve e le tecniche enologiche sviluppate in Valpolicella. Negli anni Novanta ha dunque costruito i primi impianti con varietà venete e argentine, per sperimentarne le prestazioni agronomiche ed enologiche: Malbec e Torrontès, Pinot Grigio e Corvina, condotti a biologico dal 2015. Sotto il motto "Natura (esuberante) argentina, stile (elegante) veneto", sono quindi nate tre etichette. Il Passo Blanco, da Pinot Grigio e Torrontès, il Passo Doble e il Corbec, da Corvina e Malbec. Tutti subiscono una parte di appassimento delle uve, tecnica su cui Masi ha investito molto nei decenni passati. Il Corbec assomiglia per peso specifico ad un Amarone, grazie al carattere speziato della Corvina e alla struttura tannica del Malbec: la versione 2019 profuma di chiodi di garofano, cannella, liquirizia, pepe nero e tabacco, con note, gradualmente sempre più accentuate, di cipria e amarena sotto spirito, melograno e corteccia. In bocca è fresco e pieno, agrumato, dall'aderenza sapida e amaricante, che chiude sulle iniziali note calde speziate e balsamiche.

(ns)



MARCO TONINI

Doc Trento Dosaggio Zero Le Grile Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.200
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Tonini
Proprietà: famiglia Tonini
Enologo: Filippo Tonini

Piccola realtà vitivinicola-biologica a conduzione familiare, la cantina con sede a Isera in Vallagarina è nata nel 2011, grazie all'iniziativi di Marco Tonini. Nel 2023 ha assunto il nome di "Tonini Viticoltori in Isera", sottolineando che l'impresa è ormai affidata anche alla nuova generazione della famiglia, incarnata da Filippo, figlio del fondatore. I vigneti aziendali, in biologico dal 2013, sono posti tra i 200 e gli 800 metri sul livello del mare ed occupano 8 ettari. Le produzioni di punta di questa piccola realtà trentina sono rappresentate dal Marzemino - vitigno di antica coltivazione locale, prodotto come Superiore d'Isera - e dallo spumante a Metodo Classico, declinato nelle versioni "Nature Marco Tonini" (da uve Chardonnay e Pinot Bianco, 30 mesi sui lieviti) e "Le Grile" Riserva (da sole uve Chardonnay, 60 mesi sui lieviti), entrambi Pas Dosé. Lo spumante Riserva Le Grile, che deve il nome al vigneto da cui provengono le sue uve, passa 7 mesi in acciaio prima di sottoporsi ad una lunga permanenza sui lieviti. Alla vista appare di un bel colore giallo paglierino intenso, dai riflessi leggermente dorati. Al naso si susseguono profumi di frutti a polpa bianca, fiori di tiglio, tocchi di pane appena sfornato e rimandi erbacei. In bocca il sorso è sapido e fragrante, dalla carbonica ben dosata, che ne vivacizza lo sviluppo, fino ad un finale croccante e dai ritorni ancora fruttati.

(fp)



VIGNA PETRUSSA

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Schioppettino
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Vigna Petrussa Società Agricola
Proprietà: Hilde Petrussa e Francesca Mecchia
Enologo: Emilio del Medico

Giuseppina, Hilde e Francesca sono le tre donne che hanno scandito la storia di Vigna Petrussa. Negli anni Settanta del secolo scorso Giuseppina pose le basi dell'impresa, allora dedita in prevalenza alla produzione e vendita delle uve a terzi. Nel 1995 sua figlia Hilde decise di abbandonare il suo precedente lavoro per sbarcare definitivamente nel mondo del vino friulano, sviluppando in modo decisivo l'orientamento aziendale. Oggi, al fianco di Hilde sul ponte di comando della cantina con sede a Prepotto c'è sua figlia Francesca e gli ettari a vigneto sono 8 (per una produzione complessiva che si aggira sulle 40.000 bottiglie), dislocati sulle colline che attorniano la valle dello Judrio. Ampia la scelta varietale a disposizione, sia per la produzione di rossi che di bianchi, ma Vigna Petrussa si è distinta soprattutto con il suo Schioppettino (Hilde Petrussa è stata una dei principali sostenitori dell'Associazione Produttori dello Schioppettino di Prepotto, svolgendone anche il ruolo di presidente) che declina in 4 varianti: "Rinera", "Perla Nera", Schioppettino Riserva e Schioppettino di Prepotto. Quest'ultimo, affinato per 24 mesi in legno, nella versione 2018 profuma di ciliegia, fragola, sottobosco e spezie. In bocca è rotondo e polposo, dal sorso dotato di buon allungo, retto da una vivace acidità e accompagnata da tannini dolci e maturi, terminando in un finale piacevolmente pepato.

(are)



PLANETA

Doc Sicilia Menfi Burdese

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 34.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Aziende Agricole Planeta
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Alessio Planeta, Patricia Toth

In siciliano "Burdisi"/"Burdese" significa bordolese, aggettivo che rimanda al distretto viticolo francese tra i più noti al mondo. E non è un caso che il nome scelto per questo vino a marchio Planeta comunichi queste specifiche coordinate. Si tratta infatti di un classico taglio a base di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, che anche nella sua realizzazione (fermentazione malolattica in parte effettuata in legno e successiva maturazione in barrique nuove per 24 mesi) riconduce esplicitamente ai vini di Bordeaux. Non ci sarebbe molto da aggiungere su un vino che, come è accaduto in tutta l'Italia enoica, rappresentava un esercizio di stile "bordolese", appunto, ma nel caso del Burdese, uscito per la prima volta con l'annata 1999, la questione assume una portata più ampia. Si trattava di uno "scossone" ad un modo obsoleto di concepire il vino in una Regione che affrontava il concetto di "vino di qualità" in ritardo, ma con l'obbiettivo di bruciare le tappe. Oggi, quella spinta propulsiva è ormai sopita, tante cose sono cambiate nell'enologia siciliana e non solo, ma il suo peso storico resta significativo, nel bene e nel male. La versione 2018 profuma di mirtilli maturi e amarene sotto spirito, con tocchi di iodio, cioccolato e grafite. In bocca il sorso è polposo e denso, dallo sviluppo compatto e dal finale ampio di nuovo fruttato e dalla piacevole nota balsamica di chiusura.

(fp)

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



ROCCAFIORE

Umbria Igp Grechetto Fiorfiore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantina Roccafiore
Proprietà: famiglia Baccarelli
Enologo: Alessandro Biancolin

Questo non è il generico Grechetto, termine che si è usato per tanto tempo per definire l'uva bianca tipica del centro Italia, coltivata anche ad Orvieto. Questo è il Grechetto di Todi - nello specifico il clone g5, geneticamente diverso dalla maggior parte dei Grechetto diffusi, tanto da meritarsi una denominazione a sé: la Doc Todi, nata nel 2010. Il Grechetto di Todi ha un grappolo compatto e piccolo che matura precocemente, mantenendo intatti freschezza e profilo aromatico. Predilige terreni argillosi, estati fresche e ventilate e ampie escursioni termiche: caratteristiche temperate che le colline dell'Umbria riescono ancora a mantenere. La cantina di Roccafiore, fondata da Leonardo Beccarelli e ora condotta dal figlio Luca, ha deciso fin da subito di concentrarsi sui vitigni locali, cercando di mantenere intatti tipicità e carattere, tramite lo studio e la pulizia esecutiva. Nei 15 ettari a corpo unico di proprietà coltivano Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano, Trebbiano e, appunto, Grechetto. Quest'ultimo lo vinificano in due versioni: solo in acciaio, 6 mesi sur lie e poi 3 mesi in bottiglia; oppure 12 mesi in anfora e botti di rovere, sempre sur lie, seguiti da 6 mesi in bottiglia. Questo è il Fiorfiore, vino dorato e denso nella versione 2021, che profuma di frutta bianca, camomilla, mentuccia e polline; ha decisa freschezza in bocca, dove sviluppa consistenza minerale e calore cedrato.

(ns)



POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Asinone

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Poliziano
Proprietà: famiglia Carletti
Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

Un nome - in grado di restare facilmente nella memoria, per quel suo essere al tempo stesso bizzarro ed evocativo - immediatamente abbinato ad un vino, che ha scritto la storia recente della denominazione del Nobile di Montepulciano. Uscito per la prima volta con l'annata 1983, l'Asinone arriva, non a caso, nel mondo enoico toscano proprio negli anni della sua rivoluzione più profonda all'insegna della qualità. Il vino è ottenuto a partire dalle uve del vigneto omonimo di 12 ettari dai suoli argillo-limosi con presenza di scheletro (5,5 piantati nel 1963, 5 negli anni Novanta del secolo scorso e 1,7 nel 2017), posto tra i 380 e i 400 metri sul livello del mare, nel versante sudovest che scende da Montepulciano verso Torrita di Siena. Il toponimo "Asinone" deriva dalla caratteristica forma a schiena d'asino del vigneto, già conosciuto con questo nome in antiche mappe locali. Prodotto come "Vigna Asinone Riserva" nelle annate '83 - '85 - '88 - '90 diventa, con le annate '93 e '95, Nobile di Montepulciano "Vigna Asinone". Dall'annata 1996 ha assunto il nome di Nobile di Montepulciano "Asinone". La versione 2020 è probabilmente una delle migliori prodotte nel recente passato. I profumi rimandano ai piccoli frutti rossi freschi, con tocchi di erbe aromatiche e cenni di grafite con lampi affumicati. In bocca è succoso, ben profilato e sapido, dallo sviluppo energico e dal finale dinamico e in crescendo.

(fp)



ANDREA ARICI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agr. Colline della Stella
Proprietà: Andrea Arici
Enologo: Andrea Arici

La storia di Colline della Stella inizia alla fine degli anni Novanta. Andrea Arici, poco più che ventenne, decide di recuperare alcuni vecchi vigneti terrazzati, abbandonati da anni, nel comune di Gussago, confine settentrionale della denominazione del Franciacorta. I primi frutti di un lavoro lungo e faticoso, portato avanti con il padre Francesco, vedono la luce nel 2002, quando, dai terrazzamenti rimessi a nuovo, si decide di lavorare nel segno del Franciacorta. Il territorio su cui si snodano le vigne di Pinot Nero e quelle di Chardonnay ha delle caratteristiche molto particolari: calcare attivo perfettamente drenante, in grado di conferire grande mineralità e salinità ai vini. È proprio a partire dal rispetto del territorio e da una forte intuizione di Andrea che si è deciso di fare una scelta coraggiosa e senza compromessi: produrre Franciacorta esclusivamente non dosati. Ciò rende il Franciacorta di Arici estremamente rappresentativo della zona di produzione. Questo spumante, degustato a Roma in occasione di un evento promosso dal Consorzio Franciacorta presso Ais Lazio, ha un colore giallo oro vivace. Al naso emana sentori di frutta secca, alloro, cioccolato, fieno di montagna e pietra. In bocca è secco, deciso e preciso, con una bella freschezza e vivacità e una spiccata persistenza su una vena sapida e minerale. Si abbina bene ad aperitivi, grigliata di pesce e crostacei.

(Cristina Latessa)



PODERI DEL NAZARENO

Docg Romagna Albana Secco

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Poderi del Nazareno
Proprietà: Remo Nazareno di Carlo
Enologo: Sergio Ragazzini

L'azienda vitivinicola Poderi del Nazareno - di proprietà di Remo Di Carlo - si estende su una superficie di 30 ettari all'ombra dell'antica Torre di Oriolo dei Fichi, nel comprensorio di Faenza e rappresenta una delle tante piccole realtà a conduzione familiare della zona. Una presenza, quella delle piccole cantine, che in generale caratterizza significativamente l'intero tessuto enoico del Bel Paese e che ha naturalmente una sua solida rappresentanza anche in Emilia Romagna, dove la produzione di vino è tuttavia sempre stata basata su quella delle grandi cantine cooperative. Segnando con gli sviluppi più recenti, probabilmente, un passaggio importante dalla "quantità alla qualità", che a queste latitudini ancora non era del tutto dispiegato. Alla base del ricco portafoglio etichette aziendale ci sono i vitigni locali, evidentemente - Sangiovese, Albana, Centesimino, Longanesi (Burson) e Famoso - ma non manca neppure il contributo di alcune varietà internazionali come il Cabernet Sauvignon, il Merlot, lo Chardonnay e il Sauvignon. L'Albana Secco 2022 si presenta di un bel colore giallo paglierino delicato e brillante. Al naso, si succedono rimandi aromatici alla frutta a polpa bianca e gialla, cenni floreali e lievi tocchi vegetali. In bocca il sorso è tendenzialmente ben profilato, pulito e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale convincente, dove tornano intensi i tratti fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



LA SPINETTA

Docg Barbaresco Gallina

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Società Agricola La Spinetta
Proprietà: Carlo, Giorgio e Bruno Rivetti
Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

Uscito per la prima volta con l'annata 1995, il Barbaresco Gallina inaugurava la fortunata serie dei vini de La Spinetta con in etichetta il rinoceronte. La scelta di raffigurare sull'etichetta dei vini aziendali l'immagine de "Il Rinoceronte", l'opera del tedesco Albrecht Dürer, rimanda all'ammirazione verso questo artista cinquecentesco di Giorgio Rivetti. L'opera "Il Rinoceronte" rappresenta l'arrivo di un rinoceronte indiano a Lisbona, in Portogallo, nel 1515: il primo animale del suo genere ad essere mai visto in Europa. La versione 2020 del Barbaresco Gallina, maturata per 22 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio, profuma di frutti di bosco maturi, anice, menta e spezie, con tocchi tostati a rifinitura. Il sorso è denso e succoso, dai tannini ben presenti e dal finale intenso ancora sul frutto e le tostature. La Spinetta conta su 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni piemontesi più importanti, proponendo uno stile moderno e accattivante incentrato sulla ricerca della massima intensità del frutto e di strutture potenti ed articolate. Recentemente, la cantina con sede a Castagnole delle Lanze è sbarcata anche sui Colli Tortonesi, non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede anche in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola. **(fp)**



CANTINA DI TRENTO

Doc Trento Brut Vigna Zell

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 22,50
Azienda: Cantina Sociale di Trento Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Giorgia Brugnara

Zell è un vigneto in gestione alla Cantina Sociale di Trento che si trova nell'omonima località ai piedi del monte Calisio, a est della città di Trento, dove inizia a formarsi la valle che porta a Pergine Valsugana. Da qui la cantina seleziona i grappoli che formano le basi spumante della linea Zell, la quale comprende un rosato da Pinot Nero, un Dosaggio Zero e un Brut, entrambi da sole uve Chardonnay. Il vigneto è un ampio terrazzo esposto a sud a 500 metri di altezza, piantato su suoli sono poco profondi, drenanti e ricchi di calcare marnoso. La versione Brut di Zell resta sui lieviti fino a 36 mesi ed è un metodo classico essenzialmente "bianco": come il lievito vanigliato, le mandorle, il biancospino, il gesso o la canfora di cui profuma, con un tocco di iodio finale; mentre in bocca si diffonde cremoso, dolce di frutta bianca e ananas, che lasciano spazio al sapore minerale a fine sorso. Il vigneto a Zell fa parte dei 650 ettari totali di campagna, che la Cantina Sociale di Trento oggi ha in conduzione tramite le 400 famiglie socie (una media di 1,5 ettari per socio, per un totale di 80.000 litri di vino prodotti all'anno, raccolti nella cantina costruita a sud di Trento nel 2009). In principio erano 11 le famiglie che diedero inizio all'avventura, fondando la cooperativa nel 1956, per unire la forza e tentare di migliorare "le condizioni economiche e morali dei soci", insieme alla produttività vigneti che coltivavano. **(ns)**

ZOOM



PACHINEAT, ACQUA DI POMODORO

C/DA QUESTORE, VIA VITA NOVELLA - PACHINO (SR)
Email: pachineat@gmail.com
Sito Web: www.pachineat.it

L'acqua di pomodoro, o meglio l'essenza di pomodoro, è l'anima del pomodoro stesso. PachinEat produce l'Acqua di Pomodoro Datterino o Marinda, che contiene tutta la sostanza del pomodoro, il profumo, il sapore, la dolcezza, la sapidità, le caratteristiche organolettiche e proteiche. PachinEat ha valutato la prospettiva di questo ingrediente ed ha raffinato la tecnica, completamente manuale e naturale, per l'estrazione dell'anima del pomodoro stesso. Il risultato è una vera e propria "essenza di pomodoro". L'acqua di pomodoro si è così conquistata un posto d'onore nelle cucine blasonate non solo italiane. Il suo segreto non è un segreto: fresca, acidula, ideale da gelificare, aggiunge gusto, originalità e divertimento ai piatti, anche ai più banali. Ideale per marinature, intingoli di mare, per risottare pasta e riso, per le cotture di carni, per la lievitazione. Inevitabile nella preparazione di cocktail il suo uso ha arricchito anche lo scenario dell'utilizzo del pomodoro nel mondo dei bartender.

RISTORANTE



ALICI A BORGO SANT'ANDREA

VIA GIOVANNI AUGUSTARICCIO, 33 - AMALFI (SA)
Tel: +39 089 831148
Sito Web: borgosantandrea.it

Affacciato sul borgo di Conca dei Marini, a metà strada tra Positano e Amalfi, e posto su una costa rocciosa di 90 metri a picco sul mare, Alici, fresco della sua prima Stella Michelin, è uno dei ristoranti più affascinati della zona, dove la vista sulla Costiera Amalfitana fa da contorno ad un viaggio nei sapori più veraci del territorio. Nei suoi piatti lo Chef Crescenzo Scotti reinterpreta i gusti autentici e genuini della sua terra, la Campania: fonte di ispirazione ed elemento identitario del ristorante. Una cucina che vuole essere un inno alla tradizione immerso in un contesto paesaggistico di rara bellezza. Tra i suoi piatti signature spiccano "La trilogia delle Alici" - tre diverse preparazioni di alici servite con pasta risottata, il "Cappuccino Mediterraneo" – a base di astice blu, spuma di patate e polvere di nero di seppia e il "Bottone alla Genovese" che richiama una storica ricetta della tradizione partenopea. Il ristorante Alici fa parte del complesso Borgo Santandrea, che comprende hotel e beach club esclusivo con spiaggia privata.



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: © Montonale

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

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