

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 295 - Dal 28 Gennaio al 3 Febbraio 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 28 GENNAIO AL 3 FEBBRAIO 2024

Rocca delle Macie
Corte Sermana
Santa Tresa
Opera Val di Cembra
Salcheto
Resistenti
Tenuta Uccellina
Ca' del Bosco
Baglio del Cristo di Campobello
Tenuta Cucco
Zavalloni
Domaine de La Baume
Elio Endrizzi
Tenuta Monteti

Zoom: Sikulus, Crema di Pistacchio

Ristorante: Pizzeria I Masanielli di Francesco Martucci - Caserta





ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Famiglia Zingarelli
50° Anniversario Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Colorino

Bottiglie prodotte: 270.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Proprio nell'anno appena trascorso Rocca delle Macie ha festeggiato i suoi 50 anni di attività. Era il 1973, quando Italo Zingarelli, produttore cinematografico di "C'eravamo tanto amati" e della fortunatissima serie di film con la coppia Bud Spencer e Terence Hill, decise di acquistare la tenuta "Le Macie" nell'odierna Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. Nel 1985 Sergio inizia a lavorare con il padre e dal 1989, affiancato dalla moglie Daniela, assume la guida dell'azienda (partecipata anche dai fratelli, Sandra e Fabio), che oggi, coadiuvato dai figli Giulia e Andrea, è tra le realtà di riferimento della denominazione del Chianti Classico, forte dei suoi oltre 200 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 2.700.000 bottiglie. Al centro del ricco portafoglio etichette aziendale c'è, naturalmente, il Gallo Nero, che ha assunto un tratto centrato e qualitativamente affidabile in ogni sua declinazione. Come nel caso del Chianti Classico Famiglia Zingarelli, un vino certo non dalla tiratura confidenziale. La versione 2020, proprio dedicata al 50° anniversario, matura per due anni in legno grande e possiede naso ben a fuoco sui piccoli frutti rossi, le erbe di campo, le spezie e i toni affumicati. In bocca è arioso, dinamico e fragrante, sviluppandosi succoso e ben scandito da tannini e acidità vivaci, che lo accompagnano in un finale solido e dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



CORTE SERMANA

Doc Lugana Cromalga

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Corte Sermana Società Agricola](#)

Proprietà: Bottacini Filippo e Nicolò

Enologo: Marco Simonetti

Sembra proprio di toccare il lago di Garda: è a 15 metri, splendida nella sua lucidità. Siamo a Peschiera, a Corte Sermana, l'azienda vitivinicola in assoluto più vicina al Benaco. Ad accoglierci Filippo Bottacini che, insieme al fratello Nicolò, dal 2009 si dedica a produrre vino da cinque ettari e mezzo. Azienda di proprietà del nonno, ma nel 2001 i giovani fratelli gli subentrano e iniziano a lavorare sulla gestione dei vigneti, formandosi per accrescere conoscenze agronomiche ed enologiche. Le vigne, di circa 20 anni, sono di Trebbiano di Lugana, chiamato localmente Turbiana; il terreno è limoso e argilloso. Filippo, ingegnere, meticoloso e attento, condivide con il fratello che si occupa della vigna e della cantina insieme a dei professionisti, un obiettivo: preservare e far gustare un Lugana nella sua integrità, come espressione autentica del peculiare genius loci. Nella cantina del 2012 vinificano le parcelle separatamente, usano soste lunghe sui lieviti, puntando a dimostrare la longevità della Turbiana. L'impegno e la passione che i fratelli mettono nel loro progetto di vita sono contagiose, insieme allo spirito di ricerca e attenzione al dettaglio. Cromalga profuma di erbe aromatiche, di fiori di campo, con un tocco balsamico e agrumato. Mostra il suo carattere all'assaggio, nella sua dinamicità gustativa, nel suo equilibrio complessivo e nel suo allungo salino che spinge alla beva.

(Alessandra Piubello)



SANTA TRESA

Docg Cerasuolo di Vittoria

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato

Bottiglie prodotte: 38.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Feudo Santa Tresa](#)

Proprietà: Stefano e Marina Girelli

Enologo: Stefano Chioccioli, Mattia

Giacomelli

I fratelli Stefano e Marina Girelli, eno-imprenditori trentini con il marchio "Casa Girelli" (che si occupa di imbottigliamento, commercializzazione e distribuzione di vini, sia in Italia che all'estero), acquistano nel 2001 la tenuta siciliana di Santa Tresa. Un percorso già rodato e intrapreso da altre realtà enoiche del Nord Italia, che in Sicilia hanno trovato il terreno fertile, è proprio il caso di dirlo, per sviluppare ulteriormente il loro potenziale enologico e quello dell'isola. Oggi, i vigneti aziendali - coltivati in biologico a Grillo, Viognier, Inzolia, Zibibbo, Frappato e Nero d'Avola - occupano una superficie di 41 ettari, posti nel comprensorio di Vittoria, nel Ragusano. Nell'azienda in atto anche un'operazione di recupero di una varietà locale di antica coltivazione, l'Orisi - incrocio tra Sangiovese e Montonico Bianco, presente nei vigneti più antichi dell'area dei Nebrodi - uscito con l'etichetta "O" ed ottenuto dalla vendemmia 2020. Il Cerasuolo di Vittoria 2021, le cui uve di Nero d'Avola fermentano in legno, mentre quelle di Frappato, leggermente appassite, sono vinificate in acciaio, appare di un bel rosso rubino intenso e brillante. Al naso, i suoi profumi rimandano a sentori di ciliegia e lamponi, fiori rossi e agrumi, su fondo di macchia mediterranea e ferro. In bocca il sorso è morbido, dai tannini docili e dotato di buona fragranza ad amplificare una beva invitante.

(are)



OPERA VAL DI CEMBRA

Doc Trento Brut Nature Blanc

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Corvée](#)

Proprietà: Mario Esposito, Moreno Nardin,

Michele e Mauro Nardin

Enologo: M. Nardin, G. Maffei, G. Caviola

È proprio nella vocata Val di Cembra che Alfio Garzetti e Bruno Zanotelli nel 2007 hanno iniziato a vinificare le uve di alcune delle vigne terrazzate della zona, poste a 500 metri s.l.m. e che comprovano l'ormai nota espressione "spumante di montagna", per definire le bollicine trentine. È nata così Opera, sorta sulle fondamenta della storica cantina Napoleone Rossi, la più antica della Valle: siamo a Verla di Giovo e la produzione è tutta concentrata sul Metodo Classico, declinato come Brut, Brut Nature, Rosé, Riserva, Blanc de Noirs e Rosé de Noirs. Nel 2020 l'azienda viene acquisita dai titolari della cantina Corvée, che hanno colto con Opera la possibilità di produrre Trentodoc con uno stile diverso dagli spumanti che nascono in seno alla stessa Corvée. Le famiglie Nardin coltivano vigne in questa valle ripida da generazioni e sono in perfetta simbiosi con l'attenzione manuale e il rispetto paesaggistico che questi terrazzamenti richiedono. Il Natur Blanc 2015 è un vino che non nasconde le sue ambizioni e che trova anche elementi di intrigante personalità nella sua evoluzione. I tratti aromatici sono tendenzialmente terziari, pur mantenendo freschezza nei suoi timbri fruttati, che ben contrastano i rimandi alla pasticceria, alla frutta secca e al miele. Il sorso è sapido e continuo, grazie ad una pronunciata verve acida, che accompagna un frutto croccante, fino ad un finale dai toni agrumati.

(fp)



SALCHETO

Toscana Igt Bianco Obvius

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Trebbiano, Vermentino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Salcheto Società Agricola](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

L'Obvius Bianco 2022 matura per 4 mesi in parte in legno e in parte in acciaio. I suoi profumi rimandano ai frutti a polpa bianca, alla terra e a cenni lievemente affumicati. In bocca domina la sapidità che segna uno sviluppo continuo e non privo di fragranza, fino ad un finale ancora molto saporito e dai tocchi agrumati. Non è più una novità, eppure continua ad essere uno dei progetti vitivinicoli più originali di Montepulciano e d'Italia. Salcheto ha costruito un'organizzazione aziendale che guarda con attenzione maniacale alla sostenibilità ambientale. Tutta la struttura produttiva è un modello di efficienza e innovazione su questo fronte, nulla è lasciato al caso e anche il vigneto, che si estende per 60 ettari, viene gestito secondo parametri di salvaguardia ambientale, a partire dalla certificazione biologica. Una cantina che merita una visita, per questo incredibile lavoro, capace di trovare il suo obbiettivo anche là dove proprio non te lo aspetteresti e che va a braccetto con una qualità in bottiglia significativa, spalmata su una produzione complessiva di 400.000 bottiglie. La cifra stilistica dei rossi della casa, dai più semplici a quelli più ricercati, è la finezza, il sapore e la grande bevibilità. Vini digeribili che richiamano i tratti del terroir d'origine in maniera nuova, dinamica e sensibile con una cifra rintracciabile in ogni etichetta del portafoglio aziendale.

(fp)



RESISTENTI

Vino Bianco d'Italia Renitens

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Fleurta, Johanniter, Soreli,

Sauvignon Kretos e Gris, Bronner, Solaris

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Resistenti Nicola Biasi](#)

Proprietà: rete d'impresa

Enologo: Nicola Biasi

Dal colore brillante, il Renitens versione 2022 profuma di fiori di sambuco e glicine, di camomilla, cedro, pesca gialla e ananas. Ha anche note iodate ed erbacee, con un tocco di pietra focaia, che lo rendono davvero stratificato e intenso. In bocca l'ingresso è morbido e sostanzioso, si sviluppa spiccatamente sapido - quasi salato - e contemporaneamente fresco, lievemente amaricante e pepato, lasciando i sapori decisi di frutta in centro sorso mentre prende commiato su note più delicate di fiori. La stratificazione aromatica e gustativa è anticipata dall'etichetta a strisce, che racconta i 6 diversi territori e le 6 differenti aziende da cui derivano le uve che compongono il vino: Renitens infatti è un progetto di rete d'impresa coordinata (e vinificata) da Nicola Biasi, che unisce (oggi 8) realtà del nord Italia che coltivano vitigni PIWI. Le cantine qui coinvolte sono Albafiorita della riviera friulana, Ca' da Roman della zona pedemontana veneta, Colle Regina dai colli trevigiani, Tenuta della Casa dal Collio, Poggio Pagnan in Valbelluna, e l'azienda di Nicola Biasi stesso, nelle dolomiti trentine. Ogni anno le aziende raccolgono i propri grappoli resistenti e li vinificano normalmente; l'assemblaggio viene poi deciso di anno in anno, scegliendo un vino finito di ognuna delle aziende prima dell'imbottigliamento. Lo stile rimane lo stesso, ma è l'annata a decretare via via il taglio migliore.

(ns)



TENUTA UCCELLINA

Doc Romagna Sangiovese Brisighella
Ghinéo Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta Uccellina](#)

Proprietà: Antonietta Anna Amoroso

Enologo: Hermes Rusticali

La Tenuta Uccellina fa parte di quella folta schiere di piccole realtà produttive, che ha 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 significativo dalla "quantità alla qualità", che a queste latitudini ancora non era del tutto dispiegato. Tenuta Uccellina viene fondata nel 1985 da Alberto Rusticali, che fa uscire sul mercato le sue prime bottiglie di lì a poco, nel 1987. Nel 2008, anche la moglie Antonietta Anna Amoroso lo segue nella conduzione aziendale e, nel 2020, è la volta del figlio Hermes ad entrare nell'impresa di famiglia, dopo aver conseguito la laurea in viticoltura ed enologia. Questa piccola azienda - 5 gli ettari a vigneto - si trova nell'areale di Bertinoro e nei suoi vigneti sono coltivate le classiche varietà romagnole: Sangiovese, Albana, Trebbiano, Longanesi (Bursôn) e Famoso (Rambêla). Il Sangiovese Ghinéo Riserva matura per 18/24 mesi in tonneau a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2019 profuma di frutti rossi tendenzialmente fragranti, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è ricco ma non ingombrante, dalla trama tannica articolata e saporita a condurre uno sviluppo succoso e diffuso, che termina in un finale ben a fuoco su ritorni fruttati e speziati.

(fp)



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Annamaria Clementi R.S.

Vendemmia: 1980

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 650,00

Azienda: [Ca' del Bosco Società Agricola](#)

Proprietà: Santa Margherita Gruppo

Vinicolo, Famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

R.S. sta per Recentemente Sboccato ed è in queste due lettere la chiave interpretativa di questo Franciacorta straordinario, unico nel suo genere, un vino che solo l'intrepido Maurizio Zanella poteva pensare di realizzare, sublimando la cuvée de prestige di Ca' del Bosco. È nato nel 1980 questo Franciacorta che oggi prende il nome di Annamaria Clementi R.S., quando Maurizio Zanella era un ragazzo di appena 24 anni e aveva appena scelto per il suo progetto mentori che ancora ricorda come fondamentali guide nel suo percorso, come Antonio Gandossi e André Dubois (con lui fino al 1990). Un Franciacorta tra i primi ad essere vinificato in pièces di rovere da 205 litri, dimenticato sur pointe con una felice tappatura con sughero fermato dalla graffa. Di questa annata 1980 Maurizio Zanella e Stefano Capelli hanno discusso molto, per capire se e quando presentare al mercato le 6000 bottiglie che fanno viaggiare nel tempo di quasi 43 anni. Un Franciacorta che si rivela oggi eccezionale, perché è stato capace di sviluppare appieno un potenziale insospettabile: ancora non solo integro ma fragrante, con note di miele, pan d'epices, frutta secca e zenzero candito, dalla cremosità del perlage e dalla freschezza ancora sorprendente. Annamaria Clementi R.S. 1980 è un capolavoro del tempo e suggella il percorso nato da un'intuizione che solo l'indole visionaria di Maurizio Zanella poteva concepire.

(Chiara Giovoni)



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Nero d'Avola Lu Patri

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 23.413

Prezzo allo scaffale: € 27,50

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Giuseppe Lentini, Riccardo

Cotarella

Il Nero d'Avola Lu Patri, concepito nel 2000 è praticamente il vino che ha inaugurato il progetto enologico della famiglia Bonetta. La versione 2021, che passa 14 mesi in barrique prima dell'affinamento in bottiglia della durata di un anno, possiede corredo aromatico di amarena e mora, con tocchi balsamici e di liquirizia su intenso fondo boisé. In bocca il sorso è tendenzialmente denso, dolce, dalla struttura solida e compatta, che si sviluppa polposo e avvolgente, fino ad un finale ancora fruttato, speziato e balsamico. Baglio del Cristo di Campobello si trova a Campobello di Licata, nell'agrigentino, ad otto chilometri dal mare, dove sono allevati i 35 ettari a vigneto aziendali, piantati su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. La produzione della cantina agrigentina è attestata su un volume complessivo di 300.000 bottiglie, che segnala, tra le altre cose, anche il successo di questa impresa, ormai stabilmente tra le realtà più significative del panorama enologico siciliano. Un successo che si deve a vini capaci di raccontare al meglio i caratteri del loro luogo d'origine, vale a dire quel "quid" in più che ne definisce originalità e riconoscibilità. Una scommessa vinta, soprattutto, grazie ad etichette ottenute in prevalenza da varietà locali (inutile nascondere il loro profondo influsso), che sono un elemento fondamentale della bontà della Sicilia enoica.

(fp)

TENUTA CUCCO

Docg Barolo Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenuta Cucco Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rossi Cairo

Enologo: Clara Milani

Ha appena conquistato i 95 punti di Wine Spectator il nuovo Barolo di Tenuta Cucco Serralunga d'Alba, annata 2019. L'azienda, biologica dal 2018, ha optato per una riduzione delle rese e una vendemmia parcelle per questo vino, realizzato con parcelle scelte dei cru Bricco Voghera e Cerrati. Il Nebbiolo è stato vendemmiato nella seconda parte di ottobre e i suoi parametri analitici presentano un buon tenore zuccherino e un ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura. Il potenziale di invecchiamento è molto alto, anche per merito dell'antichità degli impianti e per il favorevole microclima dovuto all'altezza dei vigneti, tra i 230 e i 400 metri. Le uve, dopo la raccolta a mano, sono state poste a fermentare a una temperatura di 18-26°C per 10 giorni. Il vino ha maturato per 24 mesi in botti tradizionali da 25 ettolitri e poi ha sostato 12 mesi in bottiglia. In cantina il cambiamento più grande ha riguardato l'uso dei legni, con passaggio dall'affinamento barrique più botte a un affinamento soltanto in botte grande, con vinificazione in tini di legno. Serralunga è un Barolo dai profumi classici di sentori di rosa appassita, sottobosco, prugna, liquirizia e spezie. Ha una componente acida fresca e giovanile, con i tannini che sostengono una buona struttura. Gli aromi sono eleganti e di bella intensità. Il frutto è dolce, con sensazioni più evolute che rimandano al tabacco e alle erbe essiccate.

ZAVALLONI

Docg Romagna Albano Secco Amedeo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Albano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Zavalloni](#)

Proprietà: Fabio e Stefano Zavalloni

Enologo: Marco Lucchi

È curiosa l'Albano Amedeo 2021 di Zavalloni, che fermenta e affina per 6 mesi in tonneau di rovere francese: al naso sprigiona le caratteristiche dolci e intense di un'Albano passito, con sensazioni gliceriche marcate. Col tempo tende a placarsi, rivelando note più delicate di fiori e più fresche di frutta asprigna, con un tocco terroso di fondo. La bocca è morbida e accogliente, dove alle sensazioni olfattive si aggiunge una vena vegetale e un cenno speziato che dona al sorso fresco, leggermente sapido ed aderente, una complessità inaspettata. Un esempio del talento caleidoscopico dell'Albano, che appena un anno in più in bottiglia riesce ad evidenziare. Amedeo non è un nome a caso: è il nome del nonno che piantò la vigna - da cui arrivano questi grappoli - nel 1968, quando ancora si innestavano i cloni e le varietà locali sul "selvatico" piantato l'anno precedente. Il vigneto si trova a 100 metri di altezza sulla prima collina che guarda Cesena e fa parte del corpo principale della cantina. Dalla stessa vigna Zavalloni produce anche un Romagna Sangiovese Riserva, dai decisi toni speziati. Stefano è la sesta generazione della famiglia ad occuparsi di viticoltura e oggi può contare su 11 ettari di vigna di proprietà sui colli di Cesena, cui si sono aggiunti nel tempo altri 14,5 ettari vitati nelle vicinanze. Sono piantati ad Albano e Sangiovese, ovviamente, ma anche Trebbiano e Cabernet Sauvignon.

(ns)

DOMAINE DE LA BAUME

Pais d'Oc Igp Syrah La Jeunesse

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Domaine de La Baume](#)

Proprietà: famiglia Helfrich

Enologo: Jonathan Sanchez

Domaine de La Baume, oggi di proprietà della famiglia Helfrich, propone un ricco ed articolato portafoglio etichette dal rapporto qualità prezzo ben centrato e caratterizzato da vini accattivanti, immediatamente piacevoli e dal forte potenziale aromatico, ottenuti in prevalenza da Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Siamo nella regione viticola del Languedoc Roussillon, estremo Sud della Francia enoica, non troppo lontano dal confine spagnolo e a stretto contatto con il mar Mediterraneo. Domaine de la Baume sorge tra le due cittadine di Béziers e Pézenas e conta su 170 ettari a vigneto. Anche a queste latitudini, evidentemente, il clima ha subito significativi incrementi delle temperature e l'azienda pratica una vendemmia integralmente notturna, proprio per contrastare la calura delle giornate sempre più assolate. Il Syrah La Jeunesse, che affronta in parte un breve passaggio in legno, è pensato per essere consumato da giovane, ma non è per nulla un vino banale, evidenziando subito i caratteri fondamentali della varietà da cui è ottenuto. La versione 2021 possiede profilo aromatico ben disegnato da sentori di frutti a bacca scura maturi, erbe aromatiche, spezie piccanti e inchiostro. Morbido e avvolgente il sorso, ritmato da tannini dolci e da un frutto polposo, che nel finale di buona persistenza lascia spazio ad una bella nota pepata di chiusura.

(are)



ELIO ENDRIZZI

Doc Trento Brut Basiliscus

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.512

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agr. Endrizzi Elio & F.lli](#)

Proprietà: famiglia Endrizzi

Enologo: Stefano Endrizzi

L'Azienda Agricola Endrizzi Elio & F.lli nasce nel 1945, quando Francesco Endrizzi decide di lavorare le proprie uve, destinate alla vendita a terzi, concentrandosi sulla varietà Teroldego. Nel tempo arrivano tra i filari aziendali anche il Lagrein e i vitigni a bacca bianca Chardonnay e Pinot Grigio. Oggi, questa piccola realtà, situata a Mezzocorona nel cuore della Piana Rotaliana, conta su 11 ettari a vigneto, da cui si ottengono mediamente 35.000 bottiglie ed è condotta dai nipoti del suo fondatore, Alfredo Davide e Stefano, a rappresentare la terza e la quarta generazione di vignaioli. Alla produzione di vini fermi - che rappresentano la parte più importante del portafoglio etichette aziendali, con il Teroldego Riserva Sfere Nere (maturato per 36 mesi in barrique) a recitare il ruolo di vino bandiera - si affianca anche quella dello spumante Basiliscus, il cui nome rimanda alla leggenda medioevale dell'epico scontro tra l'animale mitologico Basilisco, che terrorizzava Mezzocorona, e il Cavalier Gottardo. La versione 2018 di questo "blanc de blancs", maturata per 36 mesi sui suoi lieviti, si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profuma di frutti a polpa bianca, erbe, crosta di pane e leggeri rimandi gessosi. In bocca il sorso è ben profilato, dalla carbonica vivace ma non invasiva e dallo sviluppo croccante, terminando in un finale fragrante dai toni agrumati.

(fp)



TENUTA MONTETI

Toscana Igt Rosso Caburnio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Alicante

Bouschet, Merlot

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenuta Monteti](#)

Proprietà: famiglia Baratta

Enologo: Maria Michela Bussu, Carlo Ferrini

Confettura di lampone e di ciliegia, succo di melograno e scorza di arancia, polvere di liquirizia e baccello di vaniglia, cenni di muschio e terra, di fiori di rosmarino e melissa, sono i profumi che si possono scorgere nel Caburnio 2018, se gli si concede un istante in più di attenzione. La bocca è austera: ha una dolcezza appena accennata, un'aderenza sapida centrale e una freschezza agrumata continua che spinge il sorso verso una chiusura dapprima amaricante, poi calda, che insiste su note fruttate e floreali: mora, rovi e violetta. Un vino serio ed elegante, con una sua finezza piacevole che resta impresso a lungo sulla lingua. Il vino che l'azienda definisce "l'altro, non secondo" all'etichetta bandiera "Monteti". Il nome origina da un errore di trascrizione di un passaggio della Storia della Natura di Plinio il Vecchio, dove anziché "vitis Nabornicam" - cioè viti provenienti dalla Gallia Nabornense nell'attuale Francia meridionale - si riportò "vitis Caburnicam". Insieme al Monteti e al rosato TM, rappresenta tutta la produzione di 130.000 bottiglie della cantina, nata nel 1998 nella zona meridionale della Maremma Toscana, al confine con il Lazio. Oggi Tenuta Monteti (che deve il nome al monte che la difende dai forti venti tirreni, garantendo altresì il clima marino favorevole alle coltivazioni) conta su 30 ettari di vigneto, 5000 piante di olivi e 120 ettari totali che comprendono anche boschi.

(ns)

ZOOM



SIKULUS, CREMA DI PISTACCHIO

VIA F. PUGLISI, 5 - SANTA MARIA DI LICODIA (CT)

Email: info@sikulus.it

Sito Web: www.sikulus.it

È famosa per l'olio di oliva, da cultivar Tonda Iblea e Nocellara Etnea, che produce dai propri oliveti posti a 950 metri di altezza a Santa Maria di Licodia, sul versante sud dell'Etna. Ma Sikulus è molto più di questo. Sergio Pappalardo nel 2018 ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all'attività di famiglia da 4 generazioni occupandosi di tutto, anche dell'educazione culturale che gira intorno al cibo genuino. Non pago, ha pensato di mettere in produzione il dolce di casa - un lievito a base del loro olio di oliva - sotto Natale e Pasqua, in 3 versioni: l'originale olive candite e cioccolato, la classica arance candite e cioccolato e, infine, la versione al pistacchio. Questa si accompagna alla loro crema deliziosamente integra, composta solo di zucchero di canna, il loro olio d'oliva e il 50% dei loro pistacchi, che coltivano in 1,5 ettari poco distanti da Bronte. Immane nell'azienda agricola l'aranceto e, ovviamente, un piccolo vigneto con cui sta sperimentando. Stay tuned.

RISTORANTE



PIZZERIA I MASANIELLI DI FRANCESCO MARTUCCI

VIALE GIULIO DOUHET, 11 - CASERTA

Tel: +39 0823 184 9030

Sito Web: www.pizzeriamasanielli.it

Francesco Martucci non è un pizzaiolo, è uno chef che fa le pizze più buone del mondo. A dirlo sono i premi e le code infinite di clienti che, da ogni dove, vanno in pellegrinaggio a Caserta, non per la Reggia ma per un assaggio di avanguardia. La pizza di Francesco Martucci è la sublimazione futurista della tradizione, ogni ingrediente non è meramente "appoggiato" su un supporto farinaceo come nelle cosiddette pizze-gourmet. Francesco studia, fa ricerca e poi crea il viaggio. "Futuro di Marinara" è la sua opera emblematica (scopiazata ovunque) perché simbolo della rivoluzione della cottura in 3 temperature - Vapore 100°C, Fritta 180°C e al Forno 400°C - ma c'è anche l'ingrediente base spinto all'ennesima potenza come "Le 7 consistenze di cipolla" (in crema, fermentata, croccante, bruciata, maionese di cipolla, fiordilatte, marmellata di cipolla, gel di cipolla). E Francesco è lì, ammacca ogni pizza al banco mentre coi suoi occhi brillanti gestisce una sala gremita che gira come un orologio. Genio e cuore.

(Chiara Giovoni)

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: © Ca' del Bosco

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