

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 296 - Dal 4 al 10 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 4 AL 10 FEBBRAIO 2024

Fuligni

Monfort

Podere La Berta

Donnafugata

Tenuta Fertuna

Pieve di Campoli

Tenuta Sant'Antonio

La Versa

Nino Franco

Venica

Pol Roger

Cantina di Soave

Giusti

Borgo Maragliano

Zoom: La Canestra, Pastinaca di Capitignano Presidio Slow Food

Ristorante: Bistrò Fuga di Saperi - Alessandria



FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Fuligni](#)

Proprietà: Maria Flora Fuligni

Enologo: Paolo Vagaggini

Il Brunello di Montalcino 2019 possiede naso cristallino di rara eleganza, dai profumi di violetta, iris, bacche rosse e nere, sottobosco, tabacco e ferro. Il sorso è ritmato da una vitale sorgente acida in armonia alla raffinata e vibrante trama tannica, terminando in un finale in crescendo dalle piacevoli sfumature minerali. Tracce storiche, abbastanza remote, collocano in Maremma, la famiglia Fuligni, di origini veneziane, fin dal XVIII secolo. È agli inizi del '900 però che Giovanni Maria Fuligni si stabilì a Montalcino, fino alla sua morte. Nel 1971, la figlia Maria Flora prese in mano le redini di quella che stava diventando una vera e propria cantina negli anni subito precedenti all'ingresso di Montalcino tra i territori di rilievo della Regione (il primo Brunello aziendale è dello stesso anno). Oggi, la signora Maria Flora è ancora sul ponte di comando, coadiuvata da Daniela Perino e dal nipote Roberto Guerrini, di una realtà da 12 ettari a vigneto, per una produzione di 52.000 bottiglie. I suoi vigneti si trovano ad altitudini tra i 380 e i 450 metri, in una striscia di terra che collega la collina di Montalcino ai pendii del settore nord dell'areale, denominata "Cottimelli", e che potrebbe essere una vera e propria "sottozona" a sé stante. Qui si producono Sangiovese tendenzialmente eleganti, che danno vita a vini dallo stile compatto e raffinato, affinati in tonneau e legno grande.

(are)



MONFORT

Doc Trento Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantine Monfort](#)

Proprietà: famiglia Simoni

Enologo: Maurizio Iachemet

Cantine Monfort comincia la sua storia nel 1945 a Palù di Giovo, in Val di Cembra, con un'attività prevalentemente commerciale. Nel 1951, il trasferimento nella sede di Lavis e nel 1965, con l'acquisto delle cantine di Palazzo Monfort, l'azienda comincia a mettere fondamenta significative nello scenario enoico trentino, tratteggiando l'identità aziendale che conosciamo oggi. Un percorso che ha visto la famiglia Simoni - oggi capitanata da papà Lorenzo e due dei tre figli, Federico e Chiara, a gestire 70 ettari a vigneto dislocati in Val di Cembra e Valsugana, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie - vinificare uve proprie e da storici conferitori, a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, passare attraverso la scelta della qualità sulla quantità in vigna e interpretare adeguatamente le rivoluzioni enologiche e tecnologiche degli anni '90, ponendo al centro della propria produzione il Metodo Classico (con i primi esperimenti spumantistici effettuati già agli inizi degli anni '80) e uscendo per la prima volta sul mercato con il Millesimo 1985. Il Brut Rosé, trenta mesi sui lieviti, profuma di piccoli frutti rossi, mela rossa, tocchi affumicati e cenni di pane appena sfornato. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e dalla carbonica cremosa, che segna uno sviluppo continuo e vivace, terminando in un finale saporito e dai rimandi ancora sui piccoli frutti rossi.

(fp)



PODERE LA BERTA

Docg Romagna Albana Passito

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Felsina Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Poggiali

Enologo: Franco Bernabei

Colore oro scuro, ambrato; naso iodato, dai sentori di vernice e salamoia, mallo di noce e frutta disidratata, anche tropicale, infine fiori appassiti e miele millefiori. È straordinaria questa Albana Passito 2015 di Podere la Berta, sia nella stratificazione dei suoi profumi, che nell'incendere del sorso, dove l'intensità e la glicerina dell'esordio lasciano spazio alla sapidità e alla freschezza che scorrono e si alternano, giocano, rilasciando tocchi mentolati misti ad agrumi canditi lungo il finale dolce/balsamico. Una piccola bottiglietta dall'etichetta arancione con il disegno a matita della piccola Pera Cocomerina, frutto antico della zona dalla polpa rossa succosa. Questa tipologia di disegno è il marchio dell'azienda: si trova infatti su praticamente tutte le loro etichette e sono i frutti dimenticati della Romagna, che all'inizio del secolo scorso si trovavano presso le case coloniche, ai margini dei campi o a sostegno delle viti. Corbezzolo, Sorbo, Azzeruolo, Mela Cotogna, Albicocco, Melograno, Corniolo e Pera Cocomerina rappresentano la sensibilità con cui la famiglia Poggiali si è dedicata dal 2009 alla seconda patria del Sangiovese italiano, dopo aver fondato Felsina nel 1966 nel Chianti Classico. Una piccola produzione, quella romagnola, di 65.000 bottiglie da 22 ettari di agriturismo a metà strada fra Faenza e Brisighella, dove coltivano Sangiovese, Albana, Trebbiano, Pagadebit e Centesimino e olivi.

(ns)



DONNAFUGATA

Doc Sicilia Rosso Mille e una Notte

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah...

Bottiglie prodotte: 69.000

Prezzo allo scaffale: € 64,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla, Salvo Giuffrida

Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enoico di Donnafugata, praticamente, abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando con vini raffinati e generosi la variopinta tavolozza dei colori della Sicilia enoica. Un percorso iniziato nel 1983 e che oggi vede l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo - forte di 467 ettari a vigneto per una 3.450.000 bottiglie - a consolidare un prestigio interno quanto internazionale. Il rosso Mille e una Notte è il re incontrastato della produzione di Contessa Entellina e fa il suo esordio sul mercato con l'annata 1995, non senza lo "zampino" di Giacomo Tachis a quell'epoca assiduo frequentatore della Sicilia enoica. Si tratta di una delle etichette che hanno contribuito più di altre alla scoperta di quanto stava accadendo, dal punto di vista enologico, nell'isola, un "continente" del vino che proprio a metà anni Novanta si preparava per il balzo decisivo verso l'eccellenza assoluta. La versione 2019 di questo blend ottenuto da Nero d'Avola in prevalenza (dall'annata 2009 contribuiscono all'uvaggio anche Petit Verdot e Syrah) e maturato in barrique per 14 mesi, ha colore impenetrabile, naso molto intenso sul tema frutto-rovere, con tocchi mentolati e pepati. In bocca il sorso è avvolgente, cremoso e persistente, chiudendo con un finale ampio e dai ritorni speziati e balsamici.

(fp)



TENUTA FERTUNA

Spumante Extra Brut

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.900

Prezzo allo scaffale: € 26,50

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

Resta grande l'attenzione sulle bollicine, in molti luoghi dell'Italia enoica. Dalla Maremma arriva questa proposta di Tenuta Fortuna che, proseguendo nella declinazione alternativa del Sangiovese, usa questo vitigno a mo' di un Pinot Nero per il suo Metodo Classico. La versione 2019, di cui il 50% della massa complessiva passa 6 mesi in barrique, resta sui suoi lieviti per 36 mesi. Al naso si succedono aromi sia floreali che fruttati, con tocchi di crosta di pane, miele e intensi rimandi tostati. In bocca il sorso è continuo e dalla carbonica vivace, che dona fragranza e scorrevolezza, fino ad un finale che chiude con una bella nota sapida. La Tenuta Fertuna è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e dal Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova a Gavorrano, domina i 50 ettari a vigneto, proponendo, oltre al vino in assaggio, un articolato portafoglio etichette composto da: Messio (Merlot in purezza), Lodai (Cabernet Sauvignon in purezza), Celeo (Cabernet Sauvignon e Merlot), Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Rosé Bio (da uve Sangiovese), Vermentino, Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco) e Droppello, (vino nato da un'idea di Nicolò Incisa della Rocchetta ed ottenuto da Sangiovese vinificato in bianco).

(fp)



PIEVE DI CAMPOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Cortine

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agraria Pieve di Campoli](#)

Proprietà: Istituto Diocesano per il

Sostentamento del Clero

Enologo: Andrea Paoletti

Pieve di Campoli, di proprietà dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero (Idsc) dell'Arcidiocesi di Firenze, è nata nel 1985 da un progetto di amministrazione dei terreni ecclesiastici a seguito della creazione dell'Ente che riunisce le proprietà agricole dell'Arcidiocesi. Oggi è una realtà significativa, che conta su 55 ettari a vigneto - allevati a Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Pugnitello, Merlot, Petit Verdot, Trebbiano e Malvasia - tra i comuni di San Casciano e Barberino-Tavarnelle Val di Pesa. Le etichette aziendali sono distribuite su due linee: "Pieve di Campoli" (San Casciano) - che comprende Chianti, Chianti Classico Annata e Riserva, Rosato e Vin Santo - ottenuti da ceppi di oltre 50 anni d'età e con il Chianti, ottenuto anche con una piccola percentuale di Trebbiano e Malvasia come da ricetta Ricasoli. Poi ci sono quelle che fanno capo al borgo di Cortine (San Donato), dove si trova la cantina aziendale e che comprendono Chianti, Chianti Classico Annata, Riserva e Gran Selezione e Vinsanto, quest'ultimo usato per le celebrazioni della Cattedrale di Firenze. Il Chianti Classico Gran Selezione Cortine 2015 profuma di frutti di rovo maturi, fiori di campo e rimandi ferrosi, a cui seguono note speziate e tostate. Strutturato ed austero il sorso, appena sapido e ben bilanciato tra frutto e tannini, terminando in un finale dove si fa largo una fresca nota di eucalipto.

(are)



TENUTA SANT'ANTONIO

Doc Delle Venezie Pinot Grigio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agr. Tenuta Sant'Antonio](#)

Proprietà: fratelli Castagnedi

Enologo: Paolo Castagnedi

Se guardiamo al Veneto enoico, in questi ultimi anni di ripresa d'interesse verso la produzione bianchista, a primeggiare è senz'altro il "fenomeno" Prosecco, ma non pare così distante l'impatto del Pinot Grigio che, a queste latitudini, ha storicamente segnato un punto di non ritorno fin dagli anni '60 del secolo scorso. Quello prodotto dalla Tenuta Sant'Antonio, nella versione 2022 vinificata in acciaio, possiede aromi di fiori bianchi, pera e mela, con tocchi agrumati e di erbe aromatiche. Accattivante il sorso, dallo sviluppo scorrevole, continuo e tendenzialmente sapido, che chiude su ritorni fruttati. La Tenuta Sant'Antonio, 150 ettari a vigneto per una produzione di 700.000 bottiglie, è una delle più grandi aziende vitivinicole private del veronese e nasce alla metà degli anni Novanta grazie all'intraprendenza dei fratelli Castagnedi. Oggi, questa realtà ha assunto un rilievo non secondario nel panorama enoico del veronese, dividendo i suoi sforzi tra la denominazione del Soave e quelle della Valpolicella, anche se il cuore pulsante dell'azienda continua a battere sempre nella collina di San Braccio, da cui tutto è partito. La gestione in vigna e cantina è attenta e, benché le etichette siano saldamente "market oriented", i vini, oltre che di esecuzione ineccepibile, non mancano di buona aderenza al loro territorio d'origine, con gli Amarone a recitare il ruolo di protagonisti assoluti.

(fp)



LA VERSA

Docg Oltrepò Pavese Brut Testarossa

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Terre d'Oltrepò Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Pietro Dileria

Il Pinot Nero è nel DNA dell'Oltrepò Pavese - terzo territorio al mondo per ettariato - e de La Versa, fondata nel 1905 e oggi nel gruppo Terre d'Oltrepò. Testarossa è l'etichetta più nota della cooperativa di Santa Maria La Versa anche grazie all'omonimia con l'iconica Ferrari. La storia più accreditata sulla nascita del nome, che ha portato questo metodo classico millesimato dritto ai brindisi dei Gran Premio di Formula 1 del Cavallino, lo fa risalire agli anni '70-'80. Allora La Versa produceva un Brut e un Extra Dry che andava per la maggiore e aveva il capulone rosso: da qui il nome con cui veniva appellato localmente. Nel 1989, diminuite le acidità delle uve e ridotti i dosaggi di zucchero, nasce il Testarossa Brut millesimato che conosciamo oggi. I vini base, vinificati in acciaio, provengono da uve Pinot Nero prodotte in vigneti di più di 50 anni, siti tra i 250 e i 600 metri s.l.m. su terreni argilloso-calcarei. Il 2016 è rimasto 72 mesi sui lieviti a cui sono seguiti ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura. La liqueur d'expédition proviene da un "giacimento" di jero-boam delle annate dal 1985 al 1991 ancora sui lieviti ritrovate nel caveau della cantina. La 2016, annata in commercio - spuma cremosa - si presenta al naso con un approccio gentile di piccoli frutti rossi, richiami di cereali tostati e non delude chi cerca la muscolosità del Pinot nero al sorso. Lungo.

(Clementina Palese)



NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Nodi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

VENICA

Doc Collio Ribolla Gialla L'Adelchi

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Gianni Venica

POL ROGER

Aoc Champagne Brut Cuvée Sir Winston
Churchill

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Champagne Pol Roger](#)

Proprietà: famiglia Collard De Billy

Enologo: Damien Cambres

CANTINA DI SOAVE

Doc Soave Classico San Lorenzo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Cadis 1898](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Wolfgang Raifer

Da Nino Franco - produttore iconico di Prosecco - si producono 8 spumanti: il Primo Franco, fra i primi vini prodotti dalla cantina, fra i primi Prosecco col millesimo riportato; il Rustico, vino bandiera vinificato originariamente col fondo; il Nino Franco, bolla da alta collina dedicato al figlio del fondatore dell'azienda Antonio; il Rive di San Floriano, da vigne coltivate in pendenze vertiginose; il Grave di Stecca, frutto di un singolo vigneto circondato da mura; il Cartizze, dalla famosa collina dotata di microclima perfetto; il Faive, rosato da salasso prodotto con Merlot e Cabernet Franc dei Friuli; last but not least, il Nodi, che deve il suo nome ad una riuscita intuizione, che unisce i nodi delle piante centenarie del vigneto Col del Vent da cui proviene, ai nodi del vento che ne asciugano costantemente foglie e grappoli. Delicato nei profumi di glicine e pera, di scorza di limone e melissa, questa Glera della vendemmia 2020 si dimostra più deciso in bocca: sapido e leggermente amaricante, fresco e cremoso, ha il sapore del pompelmo, dell'uva spina, della mela granny smith e infine, di nuovo, glicine. Col del Vent non supera l'ettaro di grandezza e si trova poco fuori da Valdobbiadene. Testimonia - insieme al Grave di Stecca e al Rive di San Floriano - il grande interesse fin dagli esordi di Primo Franco (terza generazione per l'aderenza territoriale del vino, che ha sempre associato ai "vini da vigneto").

(ns)

Le uve da cui è ricavata la Ribolla Gialla di Venica provengono dal vigneto - 5 ettari acquisiti nel 1987 - di Meden e, con l'annata 2007, questo vino viene dedicato da Gianni e Giorgio Venica al loro padre come ringraziamento per i beni preziosi, non solo materiali, da lui ricevuti. L'Adelchi 2022, maturato in prevalenza in legno grande e tonneau, profumo di mela e pera, su sottofondo agrumato e leggermente affumicato. In bocca il sorso è ampio e sapido, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente ancora su toni agrumati. La cantina con sede a Dolegna del Collio - 40 ettari a vigneto per una produzione di 370.000 bottiglie - è realtà di riferimento del Collio e una delle aziende bianchiste più significative dello scenario enoico friulano, che porta con sé una storia importante. Nel 1930 Daniele Venica la fonda sulla collina di Cerò, poi Delchi la fa crescere, ma il successo del marchio Venica & Venica arriva a metà degli anni Ottanta del secolo scorso - attraverso un progressivo allargamento del patrimonio viticolo aziendale, completato nel 2013, un affinamento delle tecniche produttive di cantina e la scommessa sul territorio del Collio - grazie ai fratelli Gianni e Giorgio. Quest'ultimo ha da poco annunciato il suo ritiro dalla gestione aziendale e la cantina sarà quindi condotta solo da Gianni, insieme alla sua famiglia, nel segno della continuità di una tradizione familiare definitiva.

(fp)

Quando la Maison Pol Roger decise di creare la sua Cuvée de Prestige, invece di omaggiare un fondatore o di scegliere un nome altisonante, decise di rendere tributo a Sir Winston Churchill, politico di spessore, amico della famiglia e amante dei vini della Maison. Egli apprezzava particolarmente il Vintage 1928, servito alla cena organizzata nell'aprile 1944 per festeggiare la liberazione di Parigi, occasione in cui aveva conosciuto Odette Pol Roger. Ispirandosi alle virtù da lui apprezzate negli Champagne, ovvero robustezza, carattere corposo e maturità, nel 1984 la Maison presentò la prima cuvée dedicata a Sir Winston frutto della vendemmia 1975, nel decimo anniversario della sua morte. L'assemblage è fondato sul principio per cui, se sottoposto all'esigente scrutinio del suo destinatario, otterrebbe l'approvazione di colui a cui è dedicato. Del resto fu Sir Winston Churchill ad affermare "I miei gusti sono semplici, mi accontento facilmente del meglio", ed è così che vengono scelte ancora oggi le uve Grand Cru di vigne già coltivate all'epoca, il Pinot Nero per struttura, ampiezza e robustezza indomita, e lo Chardonnay per eleganza, tensione e raffinatezza. Questo capolavoro enologico alla sua 21esima creazione, riservato solo a grandi annate come la 2015, si esprime in sfumature speziate sulla concentrazione del frutto, con una profondità che solo il tempo può ulteriormente magnificare.

(Chiara Giovoni)

Nel borgo di Soave la storia della rocca medievale si intreccia con la storia dei vigneti di Garganega, da cui nasce il Soave Classico San Lorenzo. Il suo nome è dedicato al santo patrono del paese, ed è ottenuto da uve raccolte nei vigneti vicini al borgo. La versione 2022 ha colore giallo paglierino trasparente, che anticipa un bagaglio olfattivo delicato che sa di mela verde e fieno. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, leggermente dolce e di buon contrasto, risultando scorrevole e dal finale dai toni agrumati. "Soave" è un'unica parola che è insieme il nome della cittadina veneta in cui è nata la cantina di Soave, il nome di un vino e l'aggettivo che meglio lo descrive. Un incrocio di "amorosi sensi", che ha regalato a questo bianco parte del suo attuale successo. La Cantina di Soave attualmente gestisce il 43% dei vigneti dell'area di produzione del Soave Classico e l'identità enologica di questo territorio - che prende forma storicamente alla fine dell'Ottocento - si è realizzata anche grazie alla nascita della Cantina di Soave nel 1898, la prima cantina sociale cooperativa di tutto il Veneto. Oggi, la Cantina di Soave racchiude nel progetto "Cadis 1898" tutte le diverse cantine venete e i marchi che dagli anni Novanta sono entrati man mano nella sua orbita. 6.400 ettari di vigna complessivi, 2000 soci e 42 milioni di bottiglie annue, che però a Soave mantengono le radici più forti e tradizionali.

(fp)



GIUSTI

Doc Montello Recantina Augusto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Recantina

Bottiglie prodotte: 13.160

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Giusti](#)

Proprietà: Ermenegildo Giusti

Enologo: Mirco Pozzobon, Graziana

Grassini

Fra Montebelluna e Susegana nel Veneto, esattamente a sud di Valdobbiadene, si trova Montello, Doc che racchiude un parallelepipedo di colline dalla terra rossa, che si affacciano sul Piave che ne ha delineato il lato settentrionale e orientale. Un polmone distintamente verde dal satellite, che si affaccia sul puzzle di campi della Pianura Padana. Qui, nel 2000, l'imprenditore adottato dal Canada Ermenegildo Giusti, ha deciso di investire, non solo per produrre il suo vino, ma per cercare anche di riqualificare culturalmente la zona. Nel giro di vent'anni passa da un piccolo vigneto a 110 ettari (distribuiti su dieci tenute), costruisce una cantina tecnologicamente avanzata e interrata, ristrutturata l'antico monastero benedettino Abbazia di Sant'Eustachio, investe nei vitigni locali ma anche su quelli resistenti Pivi e su quelli abbandonati, come il Recantina. Questo vitigno locale antico a bacca rossa è oggi oggetto di recupero grazie ad alcune aziende che lo coltivano in appena 10 ettari totali di terreno. Giusti l'ha piantato nella Tenuta Emily, circondata da boschi di querce e castagno: si chiama Augusto (dedicato al padre di Ermenegildo) e matura in botti di legno per almeno un anno. Rosso scuro vivo, la versione 2018 profuma intensamente di spezie, viola e confettura di ciliegia; al palato è fresco, decisamente sapido e dal tannino gentile, che porta il sorso verso un finale caldo, agrumato e vegetale.

(ns)

BORGIO MARAGLIANO

Docg Alta Langa Brut Blanc de Blancs

Francesco Galliano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 28.104

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Borgio Maragliano Società Agricola](#)

Proprietà: Carlo e Silvia Galliano

Enologo: Carlo Galliano

La cantina di Loazzolo nell'astigiano ha preso le sue mosse nel vasto e competitivo mondo enoico piemontese nel 1988, grazie all'iniziativa di Giuseppe Galliano ben presto affiancato dal figlio Carlo e da sua moglie Silvia Quirico ed oggi anche dai loro figli Giovanni, Francesco e Federico, che sono ormai impegnati nell'azienda di famiglia. Sono 44 gli ettari coltivati a vigneto - piantati in prevalenza sulle colline di Loazzolo ad un'altezza media di 450 metri sul livello del mare - per una produzione complessiva di 385.000 bottiglie, distribuite principalmente tra i vini dolci naturali da uve Moscato e i Metodo Classico (diventati quest'ultimi un po' il simbolo aziendale allorquando, nei primi anni Ottanta del secolo scorso, Carlo Galliano accetta la sfida del metodo spumantistico per eccellenza, piantando Chardonnay e Pinot Nero, sotto l'impulso dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Asti) ma comprendendo anche qualche puntata interessante su declinazioni a base di Chardonnay, Riesling, Brachetto e Pinot Nero. L'Alta Langa Blanc de Blancs Francesco Galliano 2019 matura sui suoi lieviti per oltre 30 mesi. Il suo bagaglio aromatico comprende rimandi al biancospino, al pompelmo, alla pera, all'ananas, alla glassa di limone e al pandoro. In bocca il sorso è tendenzialmente fresco e cremoso, ben ritmato da una freschissima corrente acida e dotato di un bel finale lungo e sapido.

(are)

ZOOM



LA CANESTRA, PASTINACA DI CAPITIGNANO P.S.F.

VIA SAN ROCCO, 40 - CAPITIGNANO (AQ)

Tel: +39 0862 901243

Sito Web: www.lacanestra.it

La Pastinaca di Capitignano - presidio Slow Food - è un ortaggio poco conosciuto e le sue origini risalgono a tempi remoti, tant'è che si può parlare di archeologia orticola. Quella coltivata nel territorio di Capitignano è un prodotto di assoluta eccellenza anche per le sue particolari caratteristiche nutritive ed organolettiche. Si tratta di una radice simile alla carota ma di colore bianco crema e con intricate ramificazioni che ricordano lo zenzero. Ha sapore dolce e molto diverso da altri tipi di pastinaca, come quelle olandesi, per esempio, e, in Italia, è ormai scomparsa quasi del tutto da secoli, soppiantata dalle patate. L'azienda "La Canestra", situata nell'alta valle dell'Aterno, zona, compresa nel Parco Nazionale del Gran Sasso, è dal 1996 animata dalla famiglia Commentucci che qui produce farine, legumi, ortaggi - pastinaca compresa - e confetture, usando materie prime locali, legate ad antiche tradizioni montane. L'azienda è anche una fattoria didattica, possiede un giardino botanico e un allevamento di razze antiche.

RISTORANTE



BISTRÒ FUGA DI SAPORI

PIAZZA DON AMILCARE SORIA, 37 - ALESSANDRIA

Tel: +39 351 9759478

Sito Web: www.fugadisapori.it

Ha aperto da pochissimo, ad Alessandria, il Bistrò Fuga di Saporì, un ulteriore risultato della cooperativa sociale Idee in Fuga, che sostiene la formazione professionale dei detenuti. Si trova lungo la cinta muraria della casa circondariale di piazza Don Soria e si tratta di una realtà gestita dallo chef Luca Gatti (socio della cooperativa), che si occuperà anche della formazione dei detenuti ed ex che ci lavorano, cinque persone in tutto. Una trentina i coperti, con le preparazioni ottenute da materie prime, provenienti anche da altre carceri italiane. In vendita i prodotti Fuga di Saporì, preparati nella Casa di Reclusione di San Michele, alla periferia della città. I piatti vanno dalla tagliata con misticanza invernale, l'uovo in camicia con verdure marinate e fonduta di parmigiano, la vellutata di zucca con calamaretti e rosmarino e la pizza ad alta idratazione. Pane appena sfornato dalla "bakery" interna al carcere e per il dolce c'è il panettone Maskalzone, un "must" della bottega da qualche anno.

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: © Monfort

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