

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 297 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 FEBBRAIO 2024

SanCarlo

Guido Berlucchi

Feudo Maccari

Mastrojanni

Le Chiuse

Kellerei Auer

Le Monde

Cafaggio

Cantine Pellegrino 1880

Velenosi

Cerbaia

Argiolas

SassodiSole

Fortemasso

Zoom: Savini Tartufi, Affettato di Tartufo Estivo

Ristorante: Terra The Magic Place - Val Sarentino



SANCARLO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.800

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Azienda Agricola SanCarlo](#)

Proprietà: Giancarlo e Gemma Marcucci

Enologo: staff tecnico aziendale

San Carlo è una delle molte realtà a conduzione familiare che costellano lo scenario enoico di Montalcino ed è costituita dai terreni acquistati dalla famiglia Marcucci nel 1965, con i primi Brunello ad esordire sul mercato alla fine degli anni Settanta del secolo scorso. Oggi la cantina è in mano al figlio della coppia formata da Fulvio e Renata, Giancarlo, in cantina dal 1999, affiancato, a sua volta, dalla figlia Gemma a partire dal 2007. San Carlo è una delle cantine più piccole di Montalcino ed è situata sul versante sud-occidentale, con i vigneti - coltivati su 3 ettari di terra - posti ad un'altitudine media di 350 metri sul livello del mare nella parte alta di Tavernelle, da cui si ricava una produzione attestata intorno alle 10.000 bottiglie all'anno. I vini sono, in generale, contraddistinti da uno stile generoso, solido e classicheggiante, con gli affinamenti affidati in prevalenza al legno grande. Maturato per 36 mesi in botti di rovere da 30 hl, il Brunello di Montalcino 2019 si presenta di colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Al naso si susseguono aromi di frutta rossa, sottobosco ed erbe aromatiche, ben combinati a tocchi di liquirizia e spezie, provenienti dal rovere di affinamento. In bocca il vino è ricco, dal sorso sapido e continuo, caratterizzato da tannini fitti e accordati ad un frutto polposo, terminando con un finale lungo dai richiami agrumati e balsamici.

(are)



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature Extra Affinamento Berlucchi '61

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 200

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Società Guido Berlucchi & C.](#)

Proprietà: famiglia Ziliani e soci

Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

La griffe franciacortina Guido Berlucchi da poco propone la Limited Edition Berlucchi '61 Nature Extra Affinamento. Una variazione sul tema dello spumante a lungo invecchiamento, che rappresenta il culmine di tre annate significative dei millesimati Nature: 2009, 2010, 2011, sottoposte a un prolungato affinamento sui lieviti. Una collezione costituita da sole 200 bottiglie per ogni annata. I tre spumanti della Limited Edition Berlucchi '61 Nature Extra Affinamento hanno trascorso un periodo sui lieviti aggiuntivo rispetto a quello che caratterizza la linea Berlucchi '61 - cinque anni - arrivando ai tredici anni sur lie, con il degorgement operato in un'unica data, il 25 maggio 2023. Per la chiusura della bottiglia, la scelta è stata quella della "graffe" come ancoraggio del tappo in sughero, a richiamare le prime bottiglie a metodo classico. La versione 2011, oggetto del nostro assaggio - il cui vino base è in parte maturato in legno (per il 13% del taglio complessivo) e senza essere sottoposto a fermentazione malolattica - appare alla vista di un bel giallo paglierino carico con lievi sfumature ramate. Al naso si succedono profumi di frutta a polpa bianca matura, agrumi canditi e pane appena sfornato. In bocca il sorso è ampio e solido, dallo sviluppo ricco e avvolgente, segnato da buona carica acidica, terminando in un finale che alterna rimandi agrumati a tocchi di miele e frutta secca.

(fp)



FEUDO MACCARI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vigna Guarnaschelli

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 3.966

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Siamo nell'entroterra della capitale del barocco siciliano, Noto. Negli occhi i suoi "giardini di pietra", dorati al sole, camminiamo fra i giardini di alberello di Vigna Guarnaschelli. Acquistata circa venti anni fa dalla famiglia Moretti Cuseri, proprietaria nel Nettino di Feudo Maccari, è stata destinata alla produzione di uno dei due cru aziendali, in uscita pochi mesi fa per la prima volta con l'annata 2021. Ammiriamo questi alberelli che affondano le loro radici in una terra bruna da matrice argillosa, con presenza di scheletro e sabbia. Un sistema di allevamento che richiede una cura maniacale e ore di lavoro, con costi di gestione elevati. Ma i Moretti Cuseri hanno scelto il sistema che ritenevano migliore per produrre un Nero d'Avola impressivo. Le vigne hanno sessanta anni e producono circa un chilogrammo per pianta. Fa caldo: l'agronomo Enrico Bigiarini ci spiega che si arriva anche a 45° per due mesi, ma non c'è comunque irrigazione, poiché le piante hanno un'età per cui si equilibrano autonomamente, inoltre il sottosuolo è ricco d'acqua. Il vento soffia per tutto l'anno in questa vigna chiamata in dialetto "U Quadrato", una delle ultime che vengono vendemmiate. Il vino al naso è profondo e complesso, con note di erbe aromatiche, mora, carruba. I tannini sono ben integrati ma un po' austeri, il sorso è compatto. Vino di razza, che esprimerà nel tempo tutta la sua completa potenzialità.

(Alessandra Piubello)



MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Società Mastrojanni](#)

Proprietà: Francesco Illy

Enologo: Maurizio Castelli, Giulia Härrö

La cantina Mastrojanni venne fondata dall'avvocato Gabriele Mastrojanni che rilevò le tenute di San Pio e Loreto, nel 1975. L'azienda, posta nell'areale di Castelnuovo dell'Abate ed affacciata sulla valle che divide Montalcino da Rocca d'Orcia, è riuscita, da allora, a scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, grazie ad etichette, uscite agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, riconosciute da subito sopra la media. Oggi, è costituita da 40 gli ettari a vigneto di proprietà per una produzione di 170.000 bottiglie, con i Brunello ottenuti dai vigneti Schiena d'Asino (dai terreni a prevalenza sabbiosa) e Loreto (a prevalenza tufacea), a rappresentarne le punte di diamante del suo portafoglio etichette. Dal 2008, Mastrojanni è passata al Gruppo Illy - mentre la famiglia Mastrojanni ha ricominciato da poco a produrre vino in Val d'Orcia, con l'azienda La Nascosta - ma, alla fine del 2022, la cantina è stata rilevata per intero da Francesco Illy, già produttore di Brunello con Podere Le Ripi. Il Brunello di Montalcino 2019 affina in legno medio e grande. Al naso, i profumi sono soprattutto quelli della prugna e dei frutti di bosco maturi, con cenni di cedro, sottobosco, tabacco e spezie a fare da rifinitura. In bocca il sorso possiede profilo tannico fitto, che ne caratterizza la struttura tendenzialmente solida, continuità sapida e finale largo e intenso, dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



LE CHIUSSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Chiusse](#)

Proprietà: Simonetta Valiani

Enologo: Valentino Ciarla

Le Chiusse, 8 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 40.000 bottiglie, è cantina ormai saldamente nel novero di quelle che rappresentano il meglio del Brunello di Montalcino, ben riconosciuta anche a livello internazionale e artefice di vini dalla personalità austera e sempre capaci di esibire una cifra stilistica coerentemente classica e in grande sintonia con la collocazione geografica dei suoi vigneti: siamo nel quadrante nord della denominazione, tra Montosoli e i Canalicchi. A questo si aggiunge una storia aziendale che affonda le sue origini nelle vicende più intime del Brunello, attraverso un nobile "pedigree": Simonetta Valiani, che guida dal 1986 l'azienda insieme al marito Niccolò Magnelli e il figlio Lorenzo - attuale "trainer" aziendale -, è infatti figlia di Fiorella, sorella di Franco Biondi Santi, il "gentleman del Brunello". Le Chiusse nacque come "costola" delle proprietà Biondi Santi, acquisita come dote (da Maria Tamanti in sposa a Clemente Santi) e poi ceduta come eredità (da Tancredi Biondi-Santi alla figlia Fiorella). Il Brunello 2019 possiede naso intenso e articolato dagli aromi di frutti rossi, rosa, tabacco, china e liquirizia. In bocca il sorso è raffinato e di buona struttura, caratterizzata da bella polpa fruttata, tannini smussati e verve acida vivace; contrastato e ben bilanciato possiede profondità e allungo anche nel finale dai ritorni fruttati.

(are)



KELLEREI AUER

Doc Alto Adige Pinot Grigio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina di Ora](#)

Proprietà: Schenk Italian Wineries

Enologo: Daniele Ress

Il Gruppo Schenk a capitale svizzero, con oltre 125 anni di storia sulle spalle, rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere un giro d'affari così rilevante, ed è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Prosecco (Bacio della Luna) al Piemonte (Casali del Barone) fino alla Sicilia (Gergenti), passando per il Veneto (Amicone), la Val d'Adige (Il Casato) l'Abruzzo (Boccantino) e la Puglia (Masso Antico) e dove spiccano le aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige. Ed è proprio da quest'ultima che proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un Pinot Grigio, un vino ottenuto da una varietà che per storia e capacità penetrativa nei mercati internazionali è ormai diventata un punto di riferimento della produzione bianchista italiana, con varianti che arrivano da molte zone viticole, continuando però a trovare nelle declinazioni venete, trentine e altoatesine la sua migliore espressione. La versione 2022 profuma di fiori bianchi, pera e mela, con tocchi agrumati. Accattivante il sorso, dallo sviluppo scorrevole, continuo e tendenzialmente sapido, che chiude saporito su ritorni fruttati.

(fp)



LE MONDE

Doc Friuli Colli Orientali Friulano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Arcadia Società Agricola](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Il Friulano 2021 di Le Monde non è l'annata attualmente in commercio: ha quasi due anni in più sulle spalle e li porta con eleganza. Al naso c'è morbida complessità: frutta secca, pesca gialla, ginestra, cedro, fieno, un tocco di iodio, di melissa e di polline in grani. Una nota metallica si ritrova anche al sorso, che esordisce denso e dolce, per poi diffondersi sapido e pepato, lasciando la bocca accaldata e agrumata. Perfetto per due chiacchiere pre-cena davanti al camino acceso (se solo fuori tornasse a fare un po' di serio freddo invernale), da accompagnare poi ad una tavola imbandita di cibi saporiti ma non pesanti. Questo vino fa parte del progetto attuato da Alex Maccan fin dagli esordi del 2008, di puntare in modo deciso sui monovitigni, e permettere loro di esprimersi con chiarezza. Un progetto aiutato anche dal contesto: una micro-zona posta fra Veneto e Friuli-Venezia Giulia (poco più di 10 km a sud di Sacile, a metà strada fra Conegliano e Pordenone), racchiusa fra i fiumi Livenza e Meduna, ricca di terreni calcareo-argillosi originati da erosioni alpine. I vitigni bianchi (Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco e Grigio, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla e Traminer) sono stati concentrati su suoli calcarei, mentre quelli rossi (Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot e Refosco) su terreni più argillosi. Ne è nata così un'ampia collezione di etichette monovitigni per un totale di circa 700.000 bottiglie annue.

(ns)



CAFAGGIO

Toscana Igt Rosso Basilica del Pruneto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Classico taglio bordolese - composto da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot - il Basilica del Pruneto 2018 è altrettanto classicamente maturato in barrique di primo, secondo e terzo passaggio, nella più "tradizionale" ricetta del "Supertuscan". Profuma di cedro, mirtilli maturi e amarene sotto spirito, con tocchi di polvere di caffè, cioccolato e grafite. In bocca il sorso è polposo e denso, dallo sviluppo compatto e dal finale ampio di nuovo fruttato, con piacevole nota balsamica di chiusura. Fu la famiglia Farkas ad avviare, negli anni Settanta del secolo scorso, questa realtà tra le cantine di riferimento del suo areale, ovvero la "Conca d'Oro" dell'attuale Uga di Panzano in Chianti. Cafaggio dispone di 30 ettari a vigneto ed oggi è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento, che l'ha rilevata nel 2016. La gestione tecnica è affidata ad una coppia di tecnici di tutto rispetto: Ruggero Mazzilli, agronomo, che valorizza le caratteristiche peculiari dei suoli di Panzano, e Attilio Pagli, enologo di grande esperienza, noto, tra le altre cose, per la sua particolare sensibilità verso il Sangiovese. I vini stanno percorrendo un buon percorso qualitativo e hanno, specie nel recente passato, imboccato una strada stilistica in linea con i tratti più definiti dei vini ottenuti in questo areale chiantigiano, solitamente carnosi e solari.

(fp)



CANTINE PELLEGRINO 1880

Terre Siciliane Igt Perricone Capoaorso

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 13.200

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Carlo Pellegrino](#)

Proprietà: famiglia Pellegrino

Enologo: Gaspare Catalano

Il Perricone Capoaorso fa parte della linea dei Cru di Cantine Pellegrino. Gli sono fratelli lo Zibibbo Ilesi, che proviene da 8 ettari di vigneto della tenuta Sibà a Pantelleria, e il Nero d'Avola Tripudium. Un tritico di vitigni autoctoni, selezionati dalle vigne migliori a disposizione dell'azienda. Il Perricone e il Nero d'Avola provengono dal siccitoso entroterra trapanese. Il Capoaorso macera a lungo sulle bucce fino a fine fermentazione e poi riposa almeno 5 mesi in vasche di acciaio e barriques. La versione 2022 è fitta e vivace, dal colore violaceo intenso: profuma di fiori di camelia, di violetta e di rosa appassita; di succo di melograno e confettura di lamponi, con qualche tocco verde di rovo, speziato di vaniglia e di cioccolato fondente. Il sorso è secco, gentilmente aderente, materico e saporito; l'intensa vena sapida centrale, che si percepisce in seconda battuta, porta ad una chiusura ematica e, di nuovo, floreale che lascia la bocca pulita e nient'affatto calda. A fianco ai Cru ci sono le etichette delle tenute di famiglie (6 in tutto) e i single-vineyard. Ma poi tante altre, compresi i vini liquorosi e lo storico Marsala, parte fin dall'origine della produzione delle Cantine Pellegrino, iniziata nel 1880. Oggi è fra le maggiori aziende siciliane e può contare su 3 poli produttivi: Cardilla, per i bianchi e rossi; Pantelleria, per i passiti e vini dell'isola; e Marsala, per i vini liquorosi.

(ns)



VELENOSI

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Verso Sera

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Velenosi Vini](#)

Proprietà: famiglia Velenosi

Enologo: Attilio Pagli

L'azienda della famiglia Velenosi - 192 ettari di vigneto in biologico, per poco più di 2.000.000 bottiglie annue - nasce nel 1984 ed è ormai saldamente tra i marchi di riferimento delle Marche enoiche, specialmente sul fronte della produzione rossista, con etichette di grande affidabilità qualitativa. La cantina si trova a Monticelli, non lontano da Ascoli Piceno: siamo quindi nella zona meridionale della Regione ad un passo dal confine con l'Abruzzo. Ed è per questo che il "balzo" oltreconfine è stato quasi un naturale proseguimento verso una nuova sfida per Angela e sua figlia Marina, in un territorio, quello abruzzese, che un po' rappresenta e un po' appartiene al percorso enologico dei Velenosi. Sono 15 gli ettari vitati aziendali in Abruzzo - situati a Controguerra (che dà il nome anche all'omonima denominazione) a 10 chilometri in linea d'aria da Ascoli - che alimentano il progetto, nato nel 2018, dei vini della linea "Prope", che in latino significa "vicino", a sottolineare proprio questa contiguità. Il Montepulciano d'Abruzzo Verso Sera 2021 fermenta in cemento per poi maturare, meno di un anno in legno grande. I suoi profumi rimandano alla prugna e alla mora mature, con tocchi di tabacco e lampi speziati. In bocca il sorso è tendenzialmente dolce e potente, dai tannini morbidi che caratterizzano uno sviluppo compatto, terminando in un finale ampio e intenso, dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



CERBAIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Cerbaia](#)

Proprietà: Fabio Pellegrini

Enologo: Giuseppe Gorelli

L'Azienda Agricola di Fabio Pellegrini nasce nel 1979, mentre il suo debutto sugli scaffali con le prime bottiglie è arrivato nel 1985. La filosofia produttiva dell'azienda è orientata verso etichette tradizionali, di buona coerenza con il proprio territorio di origine, con affinamenti in legno grande. La produzione è limitata ad un totale di 18.000 bottiglie annue, ottenuta dai 4,5 ettari coltivati a vigneto all'interno della superficie totale di proprietà che è di 12 ettari. I vigneti, circondati da macchia mediterranea, sono coltivati sui terreni galestroso, composti da argilla scistosa, ad un'altitudine tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, nell'areale nord della denominazione che guarda verso Buonconvento. Si tratta di una delle tante classiche realtà di piccole dimensioni, storicamente lo "zoccolo duro" dello scenario enoico di Montalcino, che rendono questo territorio unico. Il portafoglio prodotti comprende 4 etichette, dove, naturalmente, svolge il ruolo di protagonista assoluto il Brunello e gli altri vini a denominazione locali. Il Brunello di Montalcino 2019 possiede colore rosso rubino con leggere nuance granate. Intenso il suo bagaglio olfattivo, che si apre su immediati sentori di frutta rossa, poi spezie e macchia mediterranea, infine china e tabacco. In bocca, il sorso è quasi severo ma avvolgente, dai tannini ben articolati e dal finale molto lungo su toni balsamici.

(are)



ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau, Bovale Sardo,

Carignano, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 81,00

Azienda: [Argiolas SpA](#)

Proprietà: famiglia Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Dalla Tenuta Turriga, sita su una altura a 230 m.s.l.m. di suoli calcarei e rocciosi, e dall'attenta cura dell'enologo Mariano Murru, allievo di Giacomo Tachis, nasce l'omonimo vino, il più iconico di Argiolas, testimonianza dell'amore e della dedizione di questa famiglia verso questa terra. Il Turriga, voluto nel 1988 dalla famiglia Argiolas e da Giacomo Tachis, è un vino capace di sposare insieme le uve di questo territorio con uno spirito innovativo e, allo stesso tempo, di esprimere eleganza, equilibrio e potenza. Assemblaggio di uve a maggioranza Cannonau, dopo un lungo affinamento (di quasi 2 anni in barriques nuove di rovere francese e di oltre un anno in bottiglia), questo vino si palesa nel bicchiere con uno splendido colore rosso rubino, profondo ma brillante. Al naso il Turriga esprime eleganza e complessità straordinarie, con una bella nota di ciliegia matura e ampi sentori floreali, di spezie dolci e, ancora, liquirizia e fresche note balsamiche. L'ingresso al palato è fresco, con un tannino di carattere, elegante e ben integrato, in perfetto equilibrio con una morbidezza avvolgente. Anche in bocca si conferma complessissimo, con prevalenti note di frutti rossi, melagrana e liquirizia. Il finale, caldo, lungo ed elegante è su piacevoli note di liquirizia e scorza di pompelmo rosa. Perfetto in abbinamento con cinghiale, selvaggina, carni speziate ma anche con il pecorino sardo stagionato.

(Paolo Lauria)



SASSODISOLE

Docg Brunello di Montalcino Sasso di Luna

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Agricola Sassodisole](#)

Proprietà: famiglia Terzuoli

Enologo: Roberto Ciani

La famiglia Terzuoli è legata alla coltivazione dell'uva da 4 generazioni, ma la prima bottiglia è uscita nel 2001, dopo una scissione aziendale legata a questioni ereditarie fra 4 fratelli. A Bruno Terzuoli va Sassodisole, che oggi la gestisce con il figlio Roberto che ha dato nuovo impulso all'azienda. La cantina si trova nella parte orientale del territorio di Montalcino, a pochi passi dal paese di Torrenieri, immerso nelle colline della Val d'Orcia. Nello stesso areale posseggono 100 ettari di terreno, gestiti in biologico: la maggior parte dei campi è seminativo e lì si trovano sparpagliati 2 ettari di olivi (cultivar Frantoio) e 12 ettari di vigna, tutti piantati a Sangiovese Grosso intorno ai 300 metri di altezza e tutti vinificati in modo tradizionale con botti da 50 ettolitri, per un totale annuo medio di 65.000 bottiglie. Le etichette prodotte sono poche e rientrano nelle due denominazioni che sottendono l'area: Montalcino e Orcia (ma c'è anche uno charmat). Il vino di punta è ovviamente il Brunello (in versione Riserva, Annata e Selezione), ma l'azienda si è fatta notare anche per i suoi ottimi Orcia Doc. Il Brunello Sasso di Luna è la selezione dalle vigne più giovani, piantate recentemente da Roberto. La versione 2019 è davvero vivace: arancia sanguinella, vaniglia, liquirizia e cardamomo, anticipano un sorso saporito di note fruttate, agrumate ed ematiche; l'aderenza è succosa e chiude balsamica.

(ns)



FORTEMASO

Doc Dolcetto d'Alba

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Società Agricola Fortemasso](#)

Proprietà: famiglia Gussalli Beretta

Enologo: Piero Ballario

La famiglia Gussalli Beretta acquisisce nel 2013, a Monforte d'Alba in località Castelletto, Fortemasso, una proprietà di 5 ettari vitati a Barolo, che ruotano attorno al Cru omonimo, con l'aggiunta di altri 4 ettari destinati alla produzione di Langhe Nebbiolo e Barbera d'Alba, per un potenziale complessivo, ad oggi, di 55.000 bottiglie. Arrivato nel portafoglio etichette aziendale con l'annata 2021, il Dolcetto d'Alba è maturato per alcuni mesi in acciaio. La versione 2022, dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profuma di ciliegia, prugna e pepe, ad anticipare un sorso succoso e tendenzialmente pieno e rotondo che termina in un finale sapido e ancora leggermente speziato e fruttato. Fortemasso rientra nel piano a più ampio respiro della famiglia bresciana, che ha declinato in un vero e proprio Gruppo il suo sbarco nel mondo del vino italiano e che comprende altre aziende in altrettanti e significativi territori del Bel Paese enoico, da Lo Sparviere in Franciacorta al Castello di Radda in Toscana (Chianti Classico), da Orlandi Contucci Ponno in Abruzzo a Steinhäus in Alto Adige. Anche tra le colline langarole, il Gruppo Beretta è riuscito ad emergere in modo importante e in un tempo abbastanza breve tra le realtà più solide dell'areale, grazie ad etichette ben eseguite, rispettose del proprio territorio d'origine e sempre capaci di garantire una sicura affidabilità qualitativa.

(fp)

ZOOM



SAVINI TARTUFI, AFFETTATO DI TARTUFO ESTIVO

P.ZZA D'ASCANIO, LOCALITÀ MONTANELLI - FORCOLI (PI)

Tel: +39 0587 628037

Sito Web: www.savinitartufi.it

L' "Affettato di tartufo" estivo è il modo giusto per avere a portata di mano, tutto l'anno, l'aroma inconfondibile ed inebriante del prezioso tubero. È il primo derivato del tartufo fresco in intenso olio di oliva. La sua vocazione è su pietanze calde così da poter sprigionare tutto il suo sapore e aroma. Ideale su carne alla griglia, per rifinire un primo o su uova al tegamino. A Forcoli, in provincia di Pisa, la famiglia Savini dal 1920 ricerca e lavora i migliori tartufi di Toscana ed oggi il marchio Savini Tartufi è ormai un consolidato punto di riferimento nel mondo del tartufo italiano. Dalle prime esperienze nel bar di Montanelli - paesino nel Comune di Palaia, vicino a Forcoli e punto di ritrovo dei tartufai della zona - alle prime trattative con i commercianti piemontesi, la storia dei Savini si è progressivamente legata indissolubilmente al prezioso tubero, fino a diventare una professione che li ha messi in contatto, solo per fare un esempio, anche con i migliori chef italiani.

RISTORANTE



TERRA THE MAGIC PLACE

PRATI, 21 - SARENTINO (BZ)

Tel: +39 0471 623055

Sito Web: www.terra.place

Il ristorante annesso a Terra The Magic Place - il Relais&Chateaux tra le montagne della Val Sarentino - animato dallo chef stellato Heinrich Schneider propone nella sua apertura invernale un nuovo percorso gastronomico, chiamato "The Terra Nature Experience". Le erbe spontanee delle Dolomiti sono le grandi protagoniste del menù. Negli appetizer, per esempio con il Taco nero con lippia dolce o il "Toast" alle 10 erbe con gel di zucca, zenzero e cumino. Tra i primi con le Penne rosse con spuma di burro nocciola, crema al prezzemolo e tartufo invernale, o con The Terra Tea (infusione di funghi essiccati, serviti con una mezzaluna ripiena alle erbe). Per gli amanti della carne, ecco il Manzo brasato con glassa ai ceci, stellaria passata in olio di ginepro e gnocchi liquidi di patate e il Filetto alla brace con glassa alle spezie, olio alla pimpinella e scorzonera. Tra i dessert: la Tartellette al lampone, yogurt all'abete e meringa di rose essiccate o il Dolce alla pera Williams con pesto di pinoli di cimbro della Val di Pennes e crema allo zafferano.

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: © Argiolas

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