N. 299

DAL 25 FEBBRAIO AL 2 MARZO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 299 - Dal 25 Febbraio al 2 Marzo 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 25 FEBBRAIO AL 2 MARZO 2024

Pian delle Vigne
Gianfranco Fino
Kloster Neustift
Rocca di Frassinello
Le Macioche
Sommer
Quintodecimo
Uccelliera
Palazzo
Pizzolato
Gradis'ciutta
Casisano
Villa Matilde Avallone
Agostina Pieri

Zoom: Ultner Brot, Schüttelbrot
Ristorante: Saporium Firenze di Borgo San Pietro - Firenze

I VINI DI WINENEWS





PIAN DELLE VIGNE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 190.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Pian delle Vigne
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Fabrizio Balzi

Il Brunello di Montalcino 2019 possiede aromi nitidi nei toni di bacche rosse e nere, ribes, more, ginepro, erbe mediterranee, radici di liquirizia, cioccolato e ruggine. Sapido e fresco il sorso dai tannini smussati ed eleganti, anche nel lungo e speziato finale. Pian delle Vigne è la dependance nel territorio di Montalcino della famiglia Antinori, che arriva in questo areale nel 1995, proprio nel momento in cui il Brunello comincia la sua cavalcata trionfale. Siamo nella parte bassa del quadrante sud-occidentale della denominazione, e qui l'azienda coltiva 70 ettari a vigneto (a cui si aggiungono anche 11 ettari di recente acquisizione nella zona più alta della denominazione, nei pressi del Passo del Lume Spento). Realizzato il completamento della nuova cantina aziendale - ispirata dai disegni dello stesso Marchese Piero Antinori – l'azienda dispone oggi di un doppio edificio (uno per la fermentazione e l'altro per l'affinamento) ideato per essere semplice, pratico ma soprattutto sostenibile. Attualmente, la cantina produce oltre 250.000 bottiglie, suddivise tra un Rosso di Montalcino, la Riserva Vigna Ferrovia e il Brunello annata, ma l'acquisto di nuove vigne in una parte diversa dell'areale di Montalcino, potrebbero suggerire l'arrivo di un'altra etichetta aziendale, magari un Cru ottenuto da single vineyard, come la tendenza produttiva del Brunello sta sempre più sperimentando.

(are)



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Es Red

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Gianfranco Fino Viticoltore
Proprietà: Gianfranco Fino
Enologo: Gianfranco Fino

L'Es, il primo vino uscito dalla cantina di Gianfranco Fino con l'annata 2004 e già in grado allora di far parlare di sé, continua a rappresentare la punta di diamante dell'azienda pugliese. Un vino che da subito si è caratterizzato per una particolare personalità, che poi ha fatto scuola nell'intera Puglia enoica. Ce n'è anche una versione "speciale", prodotta soltanto in annate particolari: l'Es Red, maturata in barrique per 12 mesi e poi lasciata ad affinare in bottiglia per altri 48. La vendemmia 2018 ha deciso carattere mediterraneo. Il quadro olfattivo è composto da profumi di frutta rossa matura, anche in confettura, amarene sotto spirito, erbe aromatiche, con tocchi speziati e tostati. Il sorso è avvolgente e materico, dal frutto polposo e dalla trama tannica soffice, terminando in un finale ampio e sorprendentemente fresco. Gianfranco Fino insieme a sua moglie Simona Natale hanno intrapreso un'avventura enologica senza pari, almeno per quanto riguarda la Puglia enoica. Oggi, sono 24 gli ettari di vigneto di proprietà e dalla nuova cantina di Manduria, che comprende anche un wine resort, escono 30.000 bottiglie, suddivise in un portafoglio etichette composto da - oltre che dall'arcinoto "Es" e dall'"Es Red" (selezione speciale di Primitivo) - dal "Sé" (Primitivo "di entrata"), dall'"Es più sole" (versione dolce), dal "Sn" (spumante da uve Negroamaro) e dallo "Jo" (Negroamaro in purezza).

(fp)



KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Valle Isarco
Gewürztraminer Praepositus

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 20,50
Azienda: Abbazia di Novacella
Proprietà: Canonici Regolari Agostiniani di Novacella
Enologo: Celestino Lucin

Dalla Valle di Isarco, in vigne situate a 600-650 metri s.l.m., esposte a sud sud-ovest, e terreni ricchi in depositi morenici, nasce il Gewürztraminer Praepositus, uno dei vini più interessanti dell'Abbazia di Novacella, una etichetta che si distingue per la fine eleganza, la ricchezza olfattiva e una grande piacevolezza. Piacevolezza che si percepisce ancor più in questa annata 2021 caratterizzata da una primavera fresca e da una estate calda, che hanno aumentato gradazione e acidità del vino. Questo Gewürztraminer, dalla veste color giallo paglierino con leggeri ma brillanti riflessi dorati, si palesa nel bicchiere elegante e complesso al naso, con un interessante attacco floreale, seguito da sentori di frutti a polpa gialla, specialmente albicocca e pesca, note agrumate, di mela, pera, frutti tropicali e un delicato accenno di salvia e rosmarino, che rende il bouquet fresco ed intrigante. Segue un leggero sentore di idrocarburi. L'ingresso in bocca ha grandissima freschezza e una bella avvolgenza. Al palato il vino si presenta ricco ma mai stucchevole, e si conferma soprattutto complessissimo, con sentori che ricordano quelli percepiti al naso. Il finale è elegante e fresco, su note di scorza di pompelmo e salvia, che invitano ad un nuovo assaggio. Vino perfetto per un aperitivo come in abbinamento con un risotto al gorgonzola, pera e noci, oppure con delicati piatti a base di gamberi e astice.

(Paolo Lauria)



ROCCA DI FRASSINELLO

Doc Maremma Toscana Rosato

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Domini Castellare di Castellina
Proprietà: Paolo Panerai
Enologo: Alessandro Cellai, Massimo Casagrande

Rocca di Frassinello nasce da un progetto molto ambizioso: uscire dalla zona del Chianti Classico (dove ha sede Castellare di Castellina, casa madre dei Domini), per produrre Sangiovese in un'altra zona vocata della Toscana, insieme ai vitigni internazionali. Fra Roccastrada e Gavorrano c'è un piede geologico molto simile a quello chiantigiano; c'è una collina che guarda a sud fino al parco dell'Uccellina; c'è una sorta di canyon che veicola una brezza costante dal mare. Ci sono tutte le carte giuste per unire Paolo Panerai e Eric de Rothschild (del celebre Domaine Baron De Rothschild-Lafite) in una joint-venture italo-francese, che unisce il sapere sul Sangiovese a quello sui classici vitigni francesi di Merlot, Cabernet, Petit Verdot e Syrah. A coronare il progetto, la cantina rossa progettata da Renzo Piano, chiaramente visibile quando si percorre l'Aurelia che attraversa la Maremma. La proprietà comprende 5 poderi su 500 ettari, di cui 83 piantati a vigneto e il restante coperto da boschi. La prima vendemmia è la 2004 e ad oggi si producono circa 400.000 bottiglie suddivise in 6 rossi, 2 bianchi e un rosato, novità del 2023: vinificato in acciaio (malolattica compresa), è di un rosa tenue, delicatamente profumato di rosa e fiori di rosmarino, con una nota appuntita di agrumi e dolce di melograno; il sorso è morbido e saporito, gentile nella sapidità, nella freschezza e nel cenno caldo e ammandorlato finale.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



LE MACIOCHE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 19.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Le Macioche
Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica Cotarella
Enologo: Pier Paolo Chiasso

Il Brunello di Montalcino 2019 possiede un profilo aromatico intenso, caratterizzato da un rigoglioso fruttato dai toni dolci, con lampi che rimandano alle erbe aromatiche, al tabacco, alla vaniglia e alla grafite. In bocca, il vino ha sorso dolce, potente e denso, dalla trama tannica fitta e articolata, terminando in un finale persistente e dai ritorni ancora fruttati su fondo balsamico. Le Macioche (il cui nome rimanda all'antico termine "macioca", che indica la radice del corbezzolo, albero molto diffuso nei boschi della zona), è realtà produttiva avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985 e successivamente passata nelle mani di Riccardo Caliari, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato. Dal 2017, è entrata nell'orbita dei possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda tra Lazio ed Umbria fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella e guidata oggi dalle loro figlie: le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che con questa proprietà hanno aggiunto decisamente una tessera significativa al loro mosaico enoico. Gli ettari vitati sono 3,5, per una produzione di 18.000 bottiglie. Le vigne sono distribuite su quattro appezzamenti impiantati negli anni Ottanta del secolo scorso e concentrati nell'areale di Sant'Antimo, nel quadrante meridionale del territorio di Montalcino. Un piccolo ma prezioso patrimonio di vigneti che, storicamente, ha originato sempre Sangiovese generosi e materici. **(fp)**



SOMMER

Dac Leithaberg Grüner Veltliner Alte Reben

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Grüner Veltliner
Bottiglie prodotte: 4000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Weingut Sommer
Proprietà: famiglia Sommer
Enologo: Leo Sommer

La cantina austriaca Weingut Sommer, le cui prime bottiglie escono sul mercato nella seconda metà degli anni '50 del secolo scorso, si trova nell'Est dell'Austria, a Donnerskirchen nel Burgenland, a 6 chilometri dall'Ungheria e non distante da Vienna. I vigneti della famiglia Sommer occupano una superficie di 30 ettari – allevati in prevalenza a Chardonnay, Sauvignon, Grüner Veltliner, Riesling, Gewürztraminer, Blaufränkisch, Blauer Zweigelt, Cabernet Sauvignon e Merlot - e sono collocati a mezza costa lungo le pendici del monte Leitha di fronte al lago di Neusiedl, mentre hanno alle spalle la fitta foresta di Leithaberg. Un territorio particolarmente interessante per la viticultura e caratterizzato principalmente da due i tipi di terreno: rocce primarie - granito, gneiss, quarzo e micascisto - e argille, con substrato di sabbie e fossili di origine marina. L'azienda produce complessivamente 120.000 bottiglie e possiede decisamente un'impronta bianchista, anche se nel portafoglio etichette ci sono alcuni vini rossi ottenuti soprattutto dalle varietà di antica coltivazione locali. Il Grüner Veltliner Alte Reben 2021 profuma di frutta gialla matura, gelsomino, pompelmo e mandarino, con accenti decisi di pietra focaia. In bocca, il sorso è pieno e scorrevole, caratterizzato da una continua e fragrante sapidità, che accompagna anche un finale profondo e persistente dai ritorni agrumati. **(are)**



QUINTODECIMO

Doc Irpinia Bianco Grande Cuvée Luigi Moio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Fiano, Greco, Falanghina
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è il luogo dove il nostro esprime tutta la sua conoscenza pregressa e il suo punto di vista sul come fare vino. Ma non solo. Si tratta dell'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio. Posta a Mirabella Eclano, nel cuore dell'Irpinia, è nata nel 2001. Il suo nome, Quintodecimo, rimanda al toponimo "Quintum Decimum" con il quale i romani chiamavano l'antico municipio di Eclano. La cifra stilistica delle etichette della cantina - che conta su 32 ettari a vigneto per una produzione media di 130.000 bottiglie - è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania enoica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati prevalentemente sotto le relative denominazioni. La Grande Cuvée Luigi Moio, prodotta per la prima volta con l'annata 2018, nasce dall'unione di Falanghina, Greco e Fiano, che a Quintodecimo sono già prodotte in purezza. In questo vino ciascuna delle parti fornisce un contributo superiore alla loro semplice somma. Ecco allora un bianco di spiccata espressività, che nella versione 2021 unisce la sapidità e il leggero tocco tannico del Greco, al frutto vivace e netto della Falanghina, con il Fiano ad aggiungere florealità e finezza. **(fp)**



UCCELLIERA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 37.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Uccelliera
Proprietà: Andrea Cortonesi
Enologo: Andrea Cortonesi

Si sente tutto il calore della zona meridionale della denominazione, nel Brunello di Montalcino di Uccelliera. E se l'emergenza climatica non aiuta ad abbassare il grado alcolico dei vini, di certo la capacità enologica e la conoscenza delle vigne di Andrea Cortonesi si sente, nel tenerlo a bada, con risultati solitamente convincenti. È il caso dell'annata 2019, l'ultima in commercio, l'ultima "regolare" dell'ultimo lustro. Colmo di profumi dolci di piccoli frutti rossi di bosco e ciliegia, attorniati di note ematiche, balsami freschi di sottobosco e una lieve punta etilica che contribuisce alla vivacità. In bocca si ritrovano gli stessi aromi, trasportati da un sorso caldo e speziato, dall'aderenza materica e dal finale sapido. Insieme al Brunello Riserva, al Rosso di Montalcino, un Igt a base Sangiovese e un Super-tuscan, rappresenta con coerenza il luogo dove si trova l'Uccelliera. Tutti i 10 ettari di vigna sono infatti piantati fra Castelnuovo dell'Abate e l'Abbazia di Sant'Antimo, suddivisi in 14 appezzamenti fra i 150 e i 350 metri di altezza. Un'azienda vecchio stampo, riconoscibile proprio per questa sua forte aderenza al posto dove sorge, che non ha comprato terreni nelle altre zone di Montalcino come molti hanno fatto nell'ultimo decennio. Proprio per questa fedeltà all'origine è nata Voliero nel 2006, con cui Andrea Cortonesi vinifica 3 ettari in affitto posti nel versante occidentale della denominazione. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE
VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il potere di scegliere
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



PALAZZO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.400
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Società Agricola Palazzo
Proprietà: fratelli Loia
Enologo: Fabrizio Ciufoli

Le uve che alimentano il Brunello annata, il Brunello Cosimo, la Riserva e il Rosso di Montalcino (ad eccezione in parte di quelle dell'Igt Alcineo, Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, maturato in barrique) provengono dalle vigne di proprietà: 4,2 ettari nella zona est della denominazione del Brunello di Montalcino ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, che il fondatore Cosimo Loia con la moglie Antonietta Palazzo hanno allevato a partire dai primi anni Ottanta. Dopo una vita vissuta tra Inghilterra e Scozia, Cosimo Loia acquista la Tenuta Palazzo, che curiosamente portava lo stesso cognome della moglie Antonietta. Nel 1986, insieme ai figli, Cosimo Loia comincia a commercializzare i propri vini, inserendosi nella denominazione rossista oggi più affermata di Toscana, con la produzione complessiva attualmente attestata su una media di 20.000 bottiglie. I vini hanno una cifra stilistica diretta e piacevole, dove il Sangiovese è "libero" di esprimere il suo temperamento, sia nel bene che nel male. Il Brunello di Montalcino 2019, maturato 36 mesi in legno grande, è di colore rosso rubino dai riflessi granati. Al naso i profumi sono articolati con rimandi di torrefazione ad incrociare un rigoglioso fruttato, con tocchi di sottobosco, tabacco e liquirizia. In bocca, il sorso è denso, ricco e potente, dai tannini ben risolti e dal finale persistente e ancora fruttato.

(are)



PIZZOLATO

Doc Venezia Pinot Grigio Rosato Back to Basic

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Società La Cantina Pizzolato
Proprietà: famiglia Pizzolato
Enologo: Walter Ceccato, Luca Zamai

L'azienda di Settimo Pizzolato, con sede nel trevigiano, produce vino dal 1991 introducendo pionieristicamente una conduzione biologica a tutto tondo. Una filosofia non solo produttiva ma un vero e proprio approccio ambientalista che si ritrova perfino nei materiali utilizzati per la struttura della cantina: legno di faggio locale (certificato Pefc, e proveniente dalla Foresta controllata del Cansiglio), che, ossidandosi con il tempo, contribuirà ad integrarla nel paesaggio. Oggi il patrimonio viticolo aziendale è di 85 ettari di proprietà, a cui si aggiungono 40 conferitori, per una produzione complessiva attestata sui 9.000.000 di bottiglie (tutte bio e vegan), puntando, in aggiunta, sui vitigni "Piwi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzwiderstandfähig che significa resistente ai funghi). Questi vitigni sono incroci ottenuti tramite impollinazione tra vitis vinifera e vite americana, che si sono rivelati capaci di opporsi fisiologicamente alle malattie fungine più comuni in viticoltura, come oidio e peronospora. La linea Back to Basic propone vini ottenuti da uve certificate bio e vegan, contenuti in bottiglie di vetro riciclato e dalle etichette di carta anch'essa riciclata. Il Rosato 2023, sui suoi lieviti per 6 mesi, profuma di piccoli frutti rossi e melograno. In bocca, il sorso è immediatamente piacevole, sapido e tendenzialmente fragrante, dal finale ancora su ritorni fruttati.

(fp)



GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Azienda Agricola Gradis'ciutta
Proprietà: Princic Robert
Enologo: Princic Robert

Borgo Gradis'ciutta è affascinante anche in una giornata uggiosa: un palazzo del Cinquecento, con una luminosa sala degustazione, alcune camere per il pernottamento e dieci ettari vitati (gli altri trenta sono distribuiti in altre aree vocate del Collio, con vigne anche centenarie). Si respira la storia: infatti, la villa ospitava una delle più antiche cantine del Collio. Nel 25esimo anno di attività, un anno e mezzo fa, Robert Princic realizza un sogno: riportare questa struttura che lo ammaliava fin da piccolo, al suo antico splendore. Conosco Robert da anni e mi sento di affermare che è uno dei più illuminati e visionari produttori del Collio, profondamente legato alle sue radici, tanto da esserne un custode e al tempo stesso un promotore di alto profilo. Dietro quegli occhi azzurri trasparenti manifesta chiaramente un animo sensibile e rispettoso verso la terra, le vigne, il vino e le persone. Robert ha sempre avuto chiaro la sua missione: "Avevo dieci anni – dichiara – quando dissi a mio padre, mentre eravamo in cantina, che sarebbe potuto andare a casa, perché avrei finito io il lavoro". A vent'anni si diploma in enologia, costituisce l'azienda (le generazioni precedenti si dedicavano al vino sfuso), e s'impegna a fondo per il territorio. Il Collio Riserva 2018 (l'anno della certificazione bio) ha un profilo olfattivo intenso e netto che invita al sorso: profondo, vivo, elegante e autentico.

(Alessandra Piubello)



CASISANO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agr. Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

La Tenuta Casisano, posta ad un'altezza di 480 metri, si trova sui pendii che degradano verso l'Abbazia di Sant'Antimo, dal Passo del Lume Spento alla Strada di Sesta, nel quadrante sud-est della denominazione del Brunello di Montalcino. Qui la famiglia Tommasi, storica griffe di riferimento della Valpolicella - che a partire dal 1997 ha costruito un vero e proprio polo enoico, ribattezzato "Tommasi Family Estate", acquisendo varie realtà produttive un po' in tutte le zone più vocate del Bel Paese: dalla Tenuta Poggio al Tufo in Maremma alla Fattoria La Massa nella denominazione del Chianti Classico, dalla Tenuta Caseo in Oltrepò Pavese alla Tenuta Poggente nell'orvietano umbro, dalla Masseria Surani in Puglia a Paternoster nel Vulture - ha "messo radici" nel 2015 arricchendo i suoi tenimenti con una proprietà in uno dei terroir più nobili della Toscana enoica. Si tratta di una realtà produttiva non secondaria per le dimensioni medie di quelle di Montalcino, che comprende 22 ettari a vigneto e una produzione attualmente attestata su 115.000 bottiglie. Il Brunello 2019, maturato per tre anni in legno grande, profuma di frutta rossa e spezie, accompagnati da tocchi affumicati e terrosi, con qualche richiamo alle erbe aromatiche. In bocca, il sorso è ampio e polposo, dalla trama tannica serrata e dallo sviluppo compatto, terminando in un finale persistente, dalla nota balsamica di chiusura.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



VILLA MATILDE AVALLONE

Docg Greco di Tufo Tenuta Pietrafusa Daltavilla

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Villa Matilde Avallone
Proprietà: famiglia Avallone
Enologo: Maria Cristina De Simone, Riccardo Cotarella, Pier Paolo Chiasso

Fu merito, negli anni Sessanta del secolo scorso, di Francesco Paolo Avallone, fondatore della cantina, oggi affidata ai figli, Maria Ida e Salvatore, il rilancio di una zona che in quanto a storia vitienologica non ha quasi pari nel Bel Paese. Un primo passo che ha aperto la strada ad uno sviluppo aziendale importante (attualmente sono 135 gli ettari vitati per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie), coronato da un successo commerciale non secondario, che ha portato Villa Matilde tra le aziende di riferimento del vino campano. I vigneti sono situati in tre aree produttive. Le Tenute di San Castrese e Parco Nuovo, nel territorio dell'Ager Falernus, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina, in provincia di Caserta. Qui si allevano i vitigni tradizionali a bacca rossa - Aglianico, Piedirosso, Primitivo - e il bianco emblema della zona: la Falanghina. La Tenuta Rocca dei Leoni, invece, si trova nel Sannio Beneventano, ed è coltivata ad Aglianico e Falanghina. La Tenuta Pietrafusa, infine, si estende nella provincia di Avellino e qui si coltivano Greco, Fiano e Aglianico da Taurasi. Proviene proprio da quest'ultima azienda il Greco di Tufo Daltavilla 2022, affinato per 4 mesi in acciaio e che profuma di pesca gialla, fiori di acacia e agrumi. Sapido e fresco al palato possiede progressione solida e dinamica, dal finale lungo e ammandorlato con piacevoli ritorni agrumati. **(are)**



AGOSTINA PIERI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 27.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Agostina Pieri
Proprietà: Agostina Pieri
Enologo: Francesco Monaci, Fabrizio Moltard

L'azienda di Agostina Pieri nasce nel 1991, dopo una suddivisione dei terreni di proprietà familiare a Piancornello (siamo nella zona meridionale della denominazione, intorno ai 200 metri di altezza, a metà strada fra Sant'Angelo in Colle e il fiume Orcia). C'erano 4 ettari di vigneto piantati nel 1978, le cui uve venivano vendute, ma nel 1991 Agostina Pieri e i figli decidono di prendere in mano la propria produzione e imbottigliano la prima annata nel 1994. Oggi l'azienda conta su 52 ettari di terra: comprende 2500 piante di ulivi di Seggianese, Olivastra, Correggiolo e Moraiolo posti fra Piancornello e Castiglion d'Orcia sull'Amiata (da cui imbottigliano olio EVO dal 2015) e 17 ettari piantati a vigneto: Sangiovese per lo più, ma anche Merlot e Cabernet Sauvignon, suddivisi in 5 parcelle che vengono vinificate separatamente. Il Brunello viene prodotto dalla vigna 2 e dalla vigna 4 (in tutto circa 5,6 ettari): entrambe sostano su terreno di riporto fluviale, pieno di scheletro e ben drenato, ma la prima ha il suolo color rossastro, ricco di struttura e minerali. Dopo la fermentazione, il vino matura in legno grande e affina poi in bottiglia per 16 mesi. La versione 2019 altera bene i profumi dolci fruttati e quelli freschi di macchia mediterranea e di spezie, con qualche accenno ematico e terroso; il sorso è succoso e pieno, sorretto da tannini fini e acidità balsamica, che integrano bene il calore alcolico. **(ns)**

ZOOM



ULTNER BROT, SCHÜTTELBROT

FRAZIONE S. VALBURGA, 114/A - ULTIMO (BZ)
Tel: +39 0473 795327
Sito Web: www.ultnerbrot.it

Il panificio biologico della Val d'Ultimo Ultner Brot sforna giornalmente pane fresco sin dal 1912 ed oggi è considerato uno dei produttori di pane più rinomati dell'Alto Adige. Per produrre il pane, il panificio utilizza solo acqua fresca di sorgente della Val d'Ultimo e salgemma naturale. Inoltre, il grano per il pane integrale viene macinato fresco nel mulino a pietra dell'azienda. L'assortimento del panificio spazia dal pane classico al pane rustico speziato con segale e lievito madre. Ultner Brot produce spuntini e bocconcini come le Struzen-Chips, croccanti creazioni dolci ricavate da pane di segale alla frutta. Infine, non può mancare il classico Schüttelbrot vero e proprio simbolo della panificazione altoatesina. Si tratta di un pane secco croccante a base di farina di segale, acqua, lievito, sale e spezie (cumino, semi di finocchio, anice e coriandolo). Caratterizzato da una lunga durata nel tempo è tradizionalmente mangiato con speck o formaggio durante la tipica Marende tirolese.

RISTORANTE



SAPORIUM FIRENZE DI BORGO SAN PIETRO

LUNGARNO BENVENUTO CELLINI, 63/R - FIRENZE
Tel: +39 055 212933
Sito Web: www.saporium.com

Fresco della sua prima Stella Michelin il ristorante Saporium di Firenze vuole essere ambasciatore, nel capoluogo toscano, del progetto food & beverage del retreat a 5 stelle Borgo Santo Pietro, nella campagna senese in cui si trovano gli altri tre poli di ristorazione, l'omonimo Saporium, la Trattoria sull'albero e il popup restaurant nell'Orto basato su linee di cucina vegetali e tecniche di fermentazione. Alla base di questo progetto una gastronomia basata sul concetto Km0 e una solida filosofia dalla terra al piatto, data dal raccolto degli orti e dagli allevamenti della fattoria certificata biologica. Ad animare i fornelli di Saporium Firenze lo chef Ariel Hagen che segue il ritmo della natura variando la sua proposta fondata su principi di valorizzazione della biodiversità, dell'agricoltura biologica e dell'allevamento naturale. Un laboratorio culinario che recupera i contenuti tradizionali della cucina locale rinnovando il loro valore con tecniche moderne e la capacità di guardare al futuro della cucina d'autore italiana.



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: © Sam Falls "Untitled (Antinori)" - Antinori Art Project

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.itCopyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura