N. 300

DAL 3 AL 9 MARZO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 300 - Dal 3 al 9 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 3 AL 9 MARZO 2024

Gianni Brunelli
Cantina di Santadi
Fattoria Fibbiano
Allegrini
Patrizia Cencioni
La Canosa
Guado al Melo
Carpineto
Lunae Bosoni
La Fuga
Pommery
Basilisco
Tenuta Friggiali
Val d'Oca

Zoom: Birrificio Agricolo Marduk, Sardinian Altbier
Ristorante: Jackie O' - Roma

I VINI DI WINENEWS





GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.420
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Azienda Agricola Chiuse di Sotto
Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli
Enologo: Maria Laura Vacca Brunelli

Il Brunello di Montalcino 2019 possiede profumi di violetta, ciliegia, ribes, mora, sottobosco e cardamomo, con tocchi leggermente ematici e speziati. In bocca il sorso è agile e dotato di una bella tensione acida, dalla progressione ampia e persistente, che termina in un finale lungo e sapido. Fu Gianni Brunelli, ritornato nei propri luoghi natali, a fondare, nel 1987, questa piccola realtà vitivinicola di Montalcino, dopo aver avviato, a Siena, l'"Osteria Le Logge". Dopo la sua prematura scomparsa, a guidare le sorti di questa piccola cantina c'è sua moglie Maria Laura Vacca insieme alla famiglia, ma la qualità dei vini non ha subito alcun cedimento, anzi, nelle ultime vendemmie pare proprio che ci sia stato uno scatto ulteriore, a rafforzare una gamma di etichette dal carattere ben definito e di confortante continuità, non privo di una cifra personale. Caratteristiche che, probabilmente, stanno nelle uve dei due distinti poderi che compongono l'azienda: "Le Chiuse di Sotto" nel settore nord dell'areale di Montalcino e "Podernovone" in quello di sud-est, per un totale di 7 ettari che toccano le 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Un incrocio di due espressività del Sangiovese di Montalcino molto diverse, ma che riesce sempre a trovare una sintesi in vini leggiadri e di ottima tenuta nel tempo, ottenuti, guardando alla tradizione, da macerazioni medio-lunghe e da invecchiamenti in legno grande. **(are)**



CANTINA DI SANTADI

Doc Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 600.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Cantina di Santadi Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Curreli, Giorgio Marone

La storia della Cantina Santadi nasce ormai oltre sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli pionieri. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato intorno agli anni Ottanta del secolo scorso. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo nella filosofia produttiva, visto che il gruppo dirigente di allora chiamò un certo Giacomo Tachis a riorganizzare l'assetto tecnico aziendale. Fin qui i passaggi fondamentali delle vicende di questa realtà. Oggi, la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia della Sardegna, e conta su 650 ettari a vigneto da cui arrivano quasi 2.000.000 di bottiglie, distribuite in un ampio portafoglio etichette dalla solida e confortante costanza qualitativa. Ottenuto da ceppi di vite allevati ad alberello ancora a piede franco e maturato, a seconda delle caratteristiche dell'annata, per 10/12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, il Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2020 possiede colore rosso rubino profondo impenetrabile. I suoi profumi sono caratterizzati da un rigoglioso fruttato che rimanda alle more e ai mirtilli, con tocchi di vaniglia, mirto e liquirizia. In bocca il sorso è polposo, dai tannini soffici e fitti e dal finale pieno, che torna sui frutti rossi e le spezie, con nota di chiusura balsamica. **(fp)**



FATTORIA FIBBIANO

Doc Terre di Pisa Sangiovese Ceppatella

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Fattoria Fibbiano
Proprietà: famiglia Cantoni
Enologo: Attilio Pagli

Fattoria Fibbiano si trova nella valle dell'Era - lungo la strada statale che porta da Volterra a Pontedera - fra antichi insediamenti etruschi e su di un terreno ricco di fossili marini. La stessa Fattoria Fibbiano risulta nei documenti dell'Archivio di Stato risalenti al 1560, anche se le sue fattezze attuali sono abbastanza recenti: fu infatti acquisita da Giuseppe Cantoni nel 1997, che iniziò una produzione propria di vino dalle vigne pre-esistenti. L'azienda ricade su di un'intera collina per 100 ettari condotti a biologico, di cui 26 sono a vigneto e i restati adibiti a seminativi, ulivi e bosco. Si coltivano Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino e poi Vermentino e Colombana, piantati negli ultimi 20 anni, a parte 2,5 ettari di vigna vecchia di 120 anni. Da qui proviene il Ceppatella, Sangiovese che viene vinificato in speciali roto-fermentatori verticali (macchinari chiusi che rimescolano il mosto in fermentazione, permettendo la massima estrazione di fenoli ma anche la separazione dai noccioli e dei tannini più duri) e che poi matura 20 mesi in legno. La versione 2017 esprime subito note di macchia mediterranea, poi prugne in confettura, liquirizia, rosa appassita e note di corteccia. In bocca è intenso e fresco, con tannini levigati. Nel sorso il carattere balsamico prende le redini insieme alle spezie, più decise, e chiude con l'amaro del bergamotto e il calore della frutta sotto spirito. **(ns)**



ALLEGRINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 69,50
Azienda: Allegrini
Proprietà: famiglia Allegrini
Enologo: Paolo Mascanzoni, Lorenzo Fortini

Proviene da vigneti con età media di 37 anni l'Amarone Classico della Valpolicella Allegrini 2019, composto da Corvina Veronese (45%), Corvinone (45%), Rondinella (5%) e Oseleta (5%). Nel complesso, l'annata è stata caratterizzata da un inverno mite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno, la peronospora. La differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei vigneti di collina e alta collina (tra 450 e 520 metri di altezza), dove le temperature sono rimaste sotto i 32 gradi. La vendemmia 2019 è iniziata quindi dopo metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportando la data a un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Dopo la raccolta a mano delle uve, la fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 25 giorni circa. La maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi circa. L'appassimento controllato delle uve raccolte, protratta per oltre tre mesi, ha portato in dote una grande intensità aromatica di frutto scuro e sottobosco, assieme a note speziate e di tabacco, per un vino di eccezionale finezza ed eleganza, con un potenziale evolutivo di 20 anni. L'impatto in bocca è potente e vigoroso e il vino si affusola gradualmente sulla spinta acida e sapida, allungandosi con delicatezza e chiudendo asciutto e netto.

I VINI DI WINENEWS

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



PATRIZIA CENCIONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.066
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Patrizia Cencioni
Proprietà: Patrizia Cencioni
Enologo: Valentino Ciarla

Maturato per 40 mesi in legno grande, il Brunello di Montalcino Ofelio 2019 - che ha esordito con l'annata 2018 nel solco del crescente trend produttivo con protagonisti i Brunello "selezione" o Cru - profuma di frutta rossa matura, con rimandi alle erbe aromatiche e tocchi agrumati e affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato, succoso e sapido, dallo sviluppo solido nella trama tannica e ritmato nella spinta acida, terminando in un finale persistente, caratterizzato da una decisa nota balsamica. La piccola realtà produttiva di Patrizia Cencioni, all'inizio del Nuovo Millennio, rappresentava una delle migliori firme tra le "nuove" aziende di quell'epoca. I tratti stilistici erano ben centrati sull'equilibrio e l'essenzialità, tracciando un percorso, in quegli anni, poco battuto. Successivamente, i vini si sono un po' appesantiti ma oggi, anche grazie ad un ripensamento della guida tecnica di cantina, stanno ritrovando i loro caratteri originari insieme ad una confortante continuità. L'azienda, che si trova ad un passo da Montalcino arrivando da San Quirico d'Orcia, conta su 9 ettari a vigneto, che guardano verso il quadrante sud-est della denominazione e produce 45.000 bottiglie. Patrizia Cencioni la guida dal 1989, anno della sua fondazione, dopo aver ripreso i fili del lavoro di suo nonno Giuseppe Cencioni, uno dei fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino.
(fp)



LA CANOSA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Viridis

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: La Canosa Società Agricola
Proprietà: Alberica e Riccardo Reina
Enologo: Emiliano Falsini

L'azienda vitivinicola La Canosa è nata per volontà di Riccardo Reina nei primi anni del nuovo Millennio nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini e si sviluppa su 110 ettari, di cui 50 vitati ed allevati a Sangiovese, Montepulciano, Pecorino, Passerina e Verdicchio (quest'ultimo aggiunto da una recente nuova acquisizione di 13 ettari). L'orientamento produttivo prevalente privilegia il fronte rossista, ma i percorsi aziendali più recenti prefigurano anche un'implementazione dei vini bianchi, che a queste latitudini certo non possono restare sullo sfondo (anche per ragioni immediatamente riferibili al successo crescente della tipologia). Attualmente, sono infatti sei le referenze rosse prodotte, mentre le etichette dedicate ai bianchi sono 4, più un rosato e 3 bollicine (anch'essa tipologia decisamente sulla cresta dell'onda). Riccardo Reina insieme alla figlia Alberica lavorano insieme nella cantina posta su un poggio "canoso" di calcare bianco (di qui l'ispirazione per il nome aziendale), dove hanno anche avviato un progetto di ricevimento e ospitalità per turisti e appassionati. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Viridis 2022 possiede profumi variegati che rimandano a note iodate, agrumi, mandorle fresche, fiori gialli, susine e albicocche. In bocca, il sorso è sapido e fragrante dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e persistente, che chiude su una nota di nuovo ammandorlata.
(are)



GUADO AL MELO

Toscana Igt Rosso Jassarte

Vendemmia: 2019
Uvaggio: 30 varietà a bacca nera, tradizionali locali e di altre zone mediterranee
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agr. Podere Guado al Melo
Proprietà: Michele e Attilio Scienza
Enologo: Michele Scienza

Guado al Melo è un'azienda a conduzione familiare nel territorio di Bolgheri, gestita da Annalisa Motta e Michele Scienza, figlio del professor Attilio Scienza, esperto internazionale di viticoltura. "La nostra azienda propone vini di grande personalità, eleganti e complessi che raccontano la Bolgheri di oggi ma anche di antiche tradizioni. Il Jassarte è uno dei nostri vini più importanti", ci ha detto Michele Scienza, all'evento Cuzziol Grandivini organizzato a Spazio Field a Roma. Jassarte è un uvaggio di campo della singola vigna Campo Giardino con circa 30 varietà a bacca nera, tradizionali locali e di altre zone mediterranee. Il nome viene dal fiume Jassarte che assieme all'altro fiume Indo, segnava l'area, al confine tra Oriente e Occidente, nella quale, secondo Erodoto, è nata la viticoltura. Il vino presenta nel bicchiere un rosso rubino denso. Nel bouquet, si dispiega un complesso spettro di aromi che ricordano i frutti rossi, le amarene, le bacche rosse e le prugne, ma anche spezie, pepe bianco, menta e tabacco, sentori che si aprono sempre di più quanto più a lungo il vino rimane nel bicchiere. Al palato, mostra molta freschezza, struttura equilibrata e tannini eleganti e densi. Il finale è lungo e promettente. Si abbina alla cucina tradizionale regionale, alle zuppe, alla pasta con sughi forti, alle carni bianche e rosse in varie preparazioni, ai formaggi stagionati e ai formaggi erborinati.
(Cristina Latessa)



CARPINETO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Vinicola Carpineto
Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo
Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Erano molto giovani quando Giovanni Sacchet e Antonio Zaccheo fondarono Carpineto nel 1967 a Dudda a Greve in Chianti. Partirono con 20 ettari con l'obiettivo di innalzare la qualità del vino di quelle colline e oggi il patrimonio è più che decuplicato: 220 ettari, suddiviso fra la sede originaria, Gaville nell'Alta Valdarno, Montepulciano, Gavorrano in Maremma e infine Montalcino, acquisita nel 2014. Questa storia toscana lunga più di 50 anni è stata raccolta pazientemente e con lungimiranza nell'Enolibreria di Carpineto, un archivio di 100.000 bottiglie, che custodisce etichette anche fin dal 1988. Una biblioteca di vini di lungo affinamento in bottiglia che da poche settimane sono un'occasione di assaggio prezioso per appassionati e collezionisti, disponibili da acquistare singolarmente, sotto forma di verticali o di composizioni di etichette diverse. Ci sono ovviamente anche i vini di Montalcino, nonostante sia una tenuta acquisita di recente: 50 ettari di proprietà, di cui 10 a vigneto di solo Sangiovese, da cui si ricavano circa 45.000 bottiglie all'anno. Dal fresco vigneto Paradiso, posto a 500 metri di altezza ed esposto a nord – fra gli ultimi della denominazione ad essere raccolti - si produce il Brunello Riserva, vino vivace e intenso nel 2018, che gioca sui toni dolci della frutta rossa e su quelli freschi di sottobosco; in bocca esordisce più teso e serrato, ma torna gentile e morbido lungo il sorso.
(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



LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Rosso Niccolò V Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantine Lvnae
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare la cantina Lunae, che oggi conta su 65 ettari a vigneto - 15 dei quali provengono da 20 piccoli conferitori di provata fiducia - che contribuiscono ad una produzione complessiva di 700.000 bottiglie. Recente la realizzazione di una nuova e moderna cantina, che conferma l'impegno dei Bosoni nella valorizzazione dei vini "made in Liguria". Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella con sede a Luni, che ha rilanciato e consolidato una zona - quella dei Colli omonimi posta tra Toscana e Liguria - dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato veramente sotto ai riflettori, giovandosi, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo tipologico dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione - come il Vermentino Nero e la Pollera - e quelli internazionali, in una produzione dal portafoglio variegato, comprendente anche una quota di vini rossi. Come il Niccolò V Riserva 2018, blend a base di Merlot, Pollera e Sangiovese, maturato in barrique per 12 mesi, oggetto del nostro assaggio. I suoi profumi rimandano al gelso, alle more, al cacao, al sottobosco, ai balsami e alle spezie. In bocca, invece, il sorso è tendenzialmente morbido e suadente, dai tannini soffici e dal finale ampio che torna su rimandi balsamici.

(are)



LA FUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 31.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

È un Brunello che gioca sui contrasti questo 2019 di Tenuta La Fuga, acquistata da Folonari nel 2001 nel comprensorio di Camigliano (zona ovest del territorio di Montalcino): largo e appuntito nello stesso tempo, morbido e ispido, dolce e acidulo, profuma di piccoli frutti di bosco, di garofani e gerani, con una punta ematica e agrumata. In bocca è intensamente saporito di frutta dolce, ma non in modo eccessivo: il sorso è centrale, aderente, sapido e pepato, decisamente equilibrato nei contrasti inizialmente citati. Un Brunello vinificato tradizionalmente, con macerazioni non troppo lunghe post-fermentazione e 4 anni di maturazioni in botti di rovere di slavonia da 25 ettolitri. Di tutte le Tenute Folonari (che comprendono Nozzole e Cabreo nel Chianti Classico, Torcalvano a Montepulciano, Campo al Mare a Bolgheri e Vigne a Porrona in Maremma) La Fuga è la più piccola: conta su 2 ettari di oliveto e su 9,8 ettari di vigna piantata a Sangiovese e condotta a biologico. È divisa in 3 parcelle che vanno dai 30 ai 10 anni di età: dalla più giovane producono il Rosso di Montalcino, mentre il resto diventa Brunello. Nelle annate migliori la selezione di queste uve diventa la Riserva Le Due Sorelle, dedicata a Giovanna e Fabia Cornaro, rispettivamente moglie e cognata di Ambrogio Folonari, fondatore delle Tenute insieme al figlio Giovanni nel 2000, partendo da una lunga attività di famiglia nel settore vitivinicolo.

(ns)



POMMERY

Aoc Champagne Blanc de Blancs 150 Hommage a Madame Pommery

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Champagne Pommery
Proprietà: Vranken Pommery
Enologo: Clément Pierlot

Serve una ragione davvero speciale per dare vita ad un nuovo Champagne in una Maison, ed è così per Pommery, che celebra l'imminente 150° anniversario dalla nascita del primo Brut con una nuova cuvée Blanc de Blancs in edizione limitata. Olivier Damas e Victor Lambert, i primi due chef de cave della Maison, avevano lavorato sullo stile voluto da Madame Pommery culminato col primo Brut nel 1874, uno stile che doveva scostarsi dal gusto dolce degli Champagne dell'epoca. Grazie a Madame Pommery lo Champagne crebbe in popolarità tra gli inglesi, proprio per questo nuovo gusto più secco che fece del Regno Unito il primo mercato export. Per celebrarne la nascita è stata realizzata la Cuvée 150, uno Champagne frutto della vendemmia 2016 (in cui la Maison non ha creato millesimati) per cui lo chef de cave Clément Pierlot ha selezionato alcune delle parcelle dei villaggi preferiti da Madame Pommery, i cui riferimenti si trovavano negli archivi della Maison all'epoca dello Champagne Pommery & Greno. Le uve di Avize, Cramant, Oger, Chouilly, Dizy, Trépail, Villers-Marmery, Verzy e Verzenay costituiscono il cuore di questa edizione limitata, maturata sui lieviti per oltre 6 anni a 30 mt nelle crayères prima della sboccatura con dosage extra brut. Uno Champagne leggiadro, dal carattere aromatico agrumato corredato di sfumature di zenzero e nocciole, che esprime con sottile finezza e delicata morbidezza.

(Chiara Giovoni)



BASILISCO

Docg Aglianico del Vulture Superiore Cruà

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Basilisco Società Agricola
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Viviana Malafarina

Basilisco - nata all'inizio degli anni Novanta del secolo scorso - è diventata una delle realtà più note dell'areale del Vulture lucano, ed è stata acquisita nel 2011 da Feudi di San Gregorio, l'azienda di proprietà della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma vero e proprio gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale. "Sotto il cappello" di "Tenute Capaldo", infatti, troviamo una variegata serie di cantine, che va dal progetto Dubl - completamente votato alla spumantizzazione a Metodo Classico, a Sirch - azienda nei Colli Orientali del Friuli, passando per Campo alle Comete - nel bolgherese toscano, per arrivare, appunto, a Basilisco. Una realtà che attualmente conta su 27 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva attestata sulle 80.000 bottiglie, con i suoi vigneti posti in parcelle, tra i 450 e i 600 metri d'altezza sul livello del mare, come, per esempio, Piano Croce - dove le viti, ormai più che trentennali, crescono su terreni calcareo-argillosi, e Fontanelle - dove le viti crescono invece su terreni lavici. Maturato per 12 mesi in legni di varia misura, l'Aglianico del Vulture Superiore Cruà 2016 profuma di lampone e marasca, con tocchi di cioccolato e rimandi affumicati e tostati. In bocca, il sorso è ben profilato da tannini vivaci, sviluppandosi solido e dinamico e chiudendo con un finale persistente dalle note mentolate e leggermente erbacee.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



TENUTA FRIGGIALI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Agricola Centolani
Proprietà: Davide e Olga Peluso
Enologo: Paolo Salvi

La Tenuta Friggiali, acquistata nel 1980 dall'avvocato napoletano Giovanni Peluso, fu comprata per soddisfare la sua passione di cacciatore, ma comprendeva anche 4 ettari a vigneto. La figlia Olga Peluso Centolani, comproprietaria assieme al fratello Davide della odierna società agricola Centolani - che conta su due unità produttive Tenuta Friggiali dove si trova anche la cantina, posta nel versante sud-ovest del territorio di Montalcino e Tenuta Pietranera, che si sviluppa invece in quello di sud-est - dal 1986 si trasferì a Montalcino e cominciò ad occuparsi di vino. Nel 1987 viene creato il marchio Tenute Friggiali, seguito dalla riorganizzazione di cantina e vigneti. Ai quattro ettari iniziali si aggiungono altri 20 in pochi anni, fino ad arrivare ai 44 ettari totali grazie all'acquisto, nel 1995, di un complesso di vigne attorno al Castello della Velona, in località Pietranera. Ed oggi la produzione aziendale complessiva si attesta sulle 200.000 bottiglie all'anno. Maturato in legno grande per 36 mesi, il Brunello di Montalcino 2019 si presenta alla vista di colore rosso rubino brillante con unghia leggermente granata. Al naso i profumi rimandano ai frutti rossi maturi, alle erbe aromatiche e alle spezie, con tocchi affumicati e tostati, mentre in bocca il sorso alterna morbidezza e accenti tannici più nervosi, sviluppandosi pieno e continuo, fino ad un finale ampio dai ritorni balsamici.

(fp)



VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Val d'Oca Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Carlo Pagotto, Andrea Fuson

Non può di certo essere considerata una vecchia annata, capace di dimostrare il potenziale di invecchiamento di alcuni Prosecco Superiore, ma un assaggio del Valdobbiadene Extra Brut 2021 della cooperativa sociale Val d'Oca (con quindi 2 anni in più sulle spalle, rispetto all'annata attualmente in commercio) ha dato una certa soddisfazione. Giallo paglierino brillante con un'effervescenza vivace, al naso si rivela subito più intenso rispetto alle annate giovani. Con decise note di frutta - di mela e pera dolci e mature, ma anche ananas e cedro - non si fa mancare la parte floreale, di tiglio e biancospino, sambuco e polline. In bocca è cremoso, minerale e tropicale, ha una certa morbidezza piacevole che dà spessore al sorso, ma anche freschezza acidica dai toni più rotondi. Chiude ammandorlato, ma anche dolce di crema chantilly. Insomma, vale la pena aspettare un paio d'anni o per lo meno non disperare se ci si dimentica una bottiglia di Conegliano-Valdobbiadene in cantina: prima di buttarla datele una chance. L'Extra Brut di Val d'Oca fa parte della linea Classica: 4 etichette nella bottiglia satinata (Extra Dry, Brut, Brut Rosé e, appunto, Extra Brut), che si aggiungono alle 3 Rive (Colbertaldo, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano), all'eredità dell'Uvaggio Storico e del Cartizze, e infine alla Vo Collection, la linea più fresca. Una produzione media di 15 milioni di bottiglie da circa 1000 ettari vitati.

(ns)

ZOOM



BIRRIFICIO AGRICOLO MARDUK, SARDINIAN ALTBIER

VIA G. MARCONI, 66 - IRGOLI (NU)
Tel: +39 0784 97557
Sito Web: www.birrificiomarduk.com

La Sardinian Altbier, dal colore rosso brillante, è una birra ad alta fermentazione, che esprime tutta la potenza dei malti scuri con note di frutta secca e cioccolato. Il birrificio Marduk (dio dell'età del bronzo con alte corna, luce del Sole e forza del Toro, con 4 occhi e 4 braccia) è il compimento del sogno di Mauro Loddo e Giuseppe Murru, che nel 2007, accarezzarono l'idea di creare una birra artigianale "made in Sardinia". Nel 2013, la prima cotta entra in commercio, coronando anche il progetto di realizzare un vero e proprio birrificio agricolo e biologico, in cui la birra è il risultato di materie prime, coltivate, lavorate e prodotte in Sardegna. Oggi, il birrificio con sede a Irgoli, nel nuorese, chiude tutta la filiera in 15 ettari, in un vero e proprio esempio di economia circolare. Le materie prime vengono: prodotte (orzo e luppolo), lavorate (malteria-essiccazione) e trasformate in birra (fermentazione-imbottigliamento), chiudendo la filiera e destinando i sottoprodotti all'allevamento (mangimi).

RISTORANTE



JACKIE O'

VIA BONCOMPAGNI, II - ROMA
Tel: +39 06 42885457
Sito Web: www.jackieoroma.com

Il Jackie O' nasce nel 1972 in una traversa di via Veneto a Roma (via Boncompagni n. 11) e il suo nome è un chiaro omaggio a Jacqueline Kennedy. La formula, rimasta invariata nel tempo, prevede piano bar e ristorazione. Oggi, nella stessa storica cornice, il Jackie O' continua a distinguersi come locale "fashion", dove una cucina mediterranea - con grande attenzione al made in Italy - omaggia lo stile degli anni '70 e '80 del secolo scorso. Con piatti pensati nel rispetto della tradizione e rivisitati in chiave gourmet, come, per fare alcuni esempi, il vitello tonnato a bassa temperatura con capperi di Pantelleria; il riso al salto croccante in stile Jackie O' con pistilli di zafferano, fondo d'osso buco e parmigiano Reggiano; il filetto Sashi alla Wellington in crosta con salsa di carne al marsala. Ma oggi il Jackie O' rilancia ancora, guardando al mondo del vino, con il suo Wine Club dedicato agli appassionati del buon bere, per conoscere o approfondire nuove etichette a ogni appuntamento.



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: © Lunae Bosoni

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