N. 301

DAL 10 AL 16 MARZO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 301 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 MARZO 2024

San Polo
Conte Vistarino
Terre di Leone
Mandrarossa
Poggio Landi
Julien Guillot
Il Marroneto
Nododivino
Arnaldo Caprai
Collemattoni
Vietti
Tinazzi
La Fiorita
Gianni Moscardini

Zoom: Melchiori, Aceto da bere
Ristorante: Osteria del Museo di Lungarotti - Torgiano(PG)

I VINI DI WINENEWS





SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino Podernovi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Azienda Agricola Poggio San Polo
Proprietà: Marilisa Allegrini, Carlotta e Caterina Mastella Allegrini
Enologo: Riccardo Fratton

La cantina di San Polo a Montalcino ha fatto parte della recente riorganizzazione degli asset della famiglia Allegrini, passando sotto la diretta proprietà di Marilisa Allegrini e delle sue figlie Carlotta e Caterina, assieme all'azienda bolgherese di Poggio al Tesoro e a quella veronese di Villa della Torre. È stata la seconda acquisizione in Toscana, avvenuta nel 2007 (mentre Poggio al Tesoro fu la prima nel 2001), e si trova nel versante est della denominazione: 22 ettari di superficie, di cui 16 vitati e metà dei quali registrati a Brunello, che si trovano distribuiti attorno alla cantina (interrata e certificata CasaClima), e suddivisi in 8 vigne, tutte con caratteristiche geologiche, esposizioni e micro-climi differenti. La vigna di Podernovi in particolare, da cui deriva l'omonimo vino, ha un suolo molto antico, emerso dal mare, con meno scheletro rispetto alle altre vigne, ma particolarmente ricco di argilla e quindi capace di trattenere acqua, proprio il contrario di Vignavecchia, l'altro cru di San Polo, proveniente da un terreno più povero e ricco di scheletro. Figlio di un'annata precoce agli esordi e tardiva in chiusura ma ancora sufficientemente idratata, la 2019 del Brunello Podernovi profuma di ciliegia arancia rossa e vaniglia, con un'apertura ematica e una nota metallica in sottofondo. In bocca ha aderenza decisa, buona sapidità balsamica e un allungo agrumato che si ripresenta a chiudere il sorso.

(ns)



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Bertone

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 38,50
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce anche un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 350.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico fin dal 1865) sia come vino fermo, che riesce ad esprimere il proprio potenziale e i suoi tratti distintivi anche con i suoli e il clima del lombardo Oltrepò Pavese. Come nel caso del Pinot Nero Bertone 2018, maturato in barrique per 12 mesi. Si tratta di un vino che possiede profumi di frutti rossi freschi, fiori appassiti, tabacco e spezie. Dotato di vivace acidità il sorso, che risulta fragrante e ben bilanciato tra frutto e tannini di grana fine, terminando con un finale ancora fruttato.

(are)



TERRE DI LEONE

Veronese Igt Rosso Dedicatum

Vendemmia: 2018
Uvaggio: 14 varietà di uva a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 3.400
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Terre di Leone Azienda Agricola
Proprietà: Chiara Turati e Federico Pellizzari
Enologo: Roberto Vassanelli

Fuori dal coro rispetto alle due linee "parallele" aziendali a Do Valpolicella, Il Re Pazzo e Terre di Leone, Dedicatum Rosso Veronese Igt si ispira ai vini che in Valpolicella si facevano nel 900. A "comporlo" le 14 uve a bacca rossa trovate nel vigneto di nonno Leone, piccola grande eredità di un ettaro che ha dato origine nel 1996 alla storia vitivinicola di Federico Pellizzari e Chiara Turati. Per il 70% classiche varietà dei vini a Do Valpolicella - Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta - e a completamento quelle diffuse al tempo, come l'abbandonata Dindarella, Marzemino, Incrocio Manzoni Rosso e Teroldego. Il vino, dedicato al nonno Leone - come suggerisce il nome - proviene da uve di vigneti diversi per forma di allevamento - a pergola e a guyot - ed esposizione. Un mix alla base della sua particolarità insieme al pizzico di pazzia che indusse nel 2006 gli affiatati coniugi Pellizzari a vinificare singolarmente ogni varietà, poi giunti a più miti consigli unificando la vinificazione delle cinque che conoscevano meglio. Dedicatum - da uve appassite, affinato in tonneau di rovere francese e in bottiglia per 18 mesi rispettivamente - esce solo nelle migliori annate in poche bottiglie numerate. Il naso della 2018 è verticale ed elegante con frutta rossa e note vegetali che lo snelliscono. Al sorso prevale la venatura acida della viscio-la, è sapido, di tannino elegante e lungo.

(Clementina Palese)



MANDRAROSSA

Doc Etna Bianco Sentiero delle Gerle

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

Anche il gigante cooperativo della Sicilia enoica, Cantine Settesoli, dal 2019 ha scelto come territorio d'elezione le pendici dell'Etna. La cooperativa ha infatti accresciuto la sua sicilianità attraverso il tocco inconfondibile del Vulcano. I vini aziendali dell'Etna escono col brand Mandrarossa, riaffermandone il ruolo apicale in azienda, perché raccoglie il meglio della produzione della cantina sociale di Menfi (500 ettari vitati, 175 soci per 1 milione di bottiglie). L'Etna Bianco Sentiero delle Gerle 2022, affinato sulle sue fecce fini per 12/15 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, profuma di frutti a polpa bianca maturi e di zagara, con leggeri tocchi sulfurei. Il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo dinamico e dal finale persistente, ancora su toni floreali. Cantine Settesoli è saldamente tra i marchi di riferimento della Sicilia enoica ed è una delle cantine cooperative più grandi d'Europa (6.000 ettari di vigneto, 2.000 soci, per 20 milioni di bottiglie). La sua forza risiede nella propria continuità qualitativa con vini sempre ben eseguiti, che coniugano grandi numeri e esecuzione tecnica ineccepibile, senza tradire il territorio o i vitigni d'origine. Il ricco portafoglio etichette è ripartito su due linee: la storica Settesoli, destinata alla grande distribuzione e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini aziendali più prestigiosi.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



POGGIO LANDI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 130.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family Vineyards
Enologo: Luigi Temperini

Poggio Landi si estende per 62 ettari a vigneto, comprendendo appezzamenti sia nel quadrante nord che in quello sud della denominazione del Brunello di Montalcino. La tenuta fa parte del mosaico enoico toscano del Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards a cui si aggiunge, per restare ancora a Montalcino Podere Brizio (12 ettari a vigneto). Il Brunello di Montalcino 2019 di Poggio Landi possiede profumi intensi di frutta rossa matura, pepe, liquirizia e vaniglia. In bocca il sorso è succoso, dal corpo pieno e dallo sviluppo tendenzialmente articolato, terminando in un finale ancora sul frutto e le spezie. Il progetto toscano nel suo complesso - costruito a partire dal 2012 con un'operazione faraonica dal valore di oltre 100 milioni di euro - è composto anche da Tenuta Le Colonne e Tenuta Meraviglia a Bolgheri, e Certosa di Pontignano e Dievole, nel territorio della denominazione del Chianti Classico. Ma Alejandro Bulgheroni, petroliere argentino, era già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay, Argentina e Bordeaux. Si tratta di uno degli investimenti del recente passato più ingenti che un imprenditore straniero abbia compiuto nel mondo del vino italiano e che, a regime, arriverà a "sfornare" due milioni e mezzo di bottiglie "made in Italy", puntando anche su tutto ciò che fa da "cornice" alla bottiglia, con importanti interventi futuri nell'ospitalità e nella gastronomia.

(fp)



JULIEN GUILLOT

Vin de France Megamix Vol.2

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Muscat, Gamay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Domaine des Vignes du Maynes
Proprietà: Julien Guillot
Enologo: Julien Guillot

Julien Guillot è un giovane del Mâconnais che ha portato una ventata di rinnovamento nella produzione di famiglia, da quando ha deciso di lavorare col padre Alain nel 1998, per guidare la conversione alla biodinamica e per poi prendere le redini del Domaine nel 2001. Fondato nel 1952 da suo nonno Pierre, il Clos des Vignes du Maynes a Cruzille-Macon - oggi uno dei simboli della new age del bio - è in realtà un vigneto dove il "naturale" è tradizione già da 3 generazioni. Megamix Vol.2 è un vino succoso dall'etichetta electro-funk, vinificato con macerazione semi-carbonica, maturato in botti di legno, senza solforosa aggiunta, che in Francia è considerato parte della categoria trasversale dei "vins de soif" da merenda, detti anche glou glou wines. Si tratta di un blend di Pinot Noir, Gamay e Muscat, coltivati su terreni calcarei: un corpo leggero anticipato dalle note di bosso con toni floreali ed erbacei a dare sfumature al frutto rosso deciso della ciliegia e del ribes e un palato slanciato dall'acidità vivace in cui i tannini sono solo accennati rendono questo vino un calice estivo e disimpegnato. Indubbiamente Julien Guillot strizza l'occhio al pubblico giovane stanco dei blasoni su cognomi altisonanti della Borgogna, ma questo vino naturale fatto con un certo savoir-faire si presta bene a dissetare anche i winelover più esperti in vena di sperimentazione. In Italia nel catalogo Meteri.

(Chiara Giovoni)



IL MARRONETO

Doc Rosso di Montalcino Ignaccio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.562
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Il Marroneto
Proprietà: Alessandro Mori
Enologo: Alessandro e Iacopo Mori

Anche a Il Marroneto, si è fatta sempre più attraente la sfida con il Rosso di Montalcino, tant'è che ne vengono prodotti due (riprendendo lo schema che caratterizza la produzione aziendale di Brunello). Da un lato la "selezione" Iacopo, che porta il nome del figlio di Alessandro Mori, ormai anche lui coinvolto a pieno regime nei destini aziendali e, dall'altro, il Rosso di Montalcino Ignaccio. La versione 2021 di quest'ultimo profuma di frutti rossi maturi, mandarino, fiori appassiti, china e macchia mediterranea. In bocca il sorso è fragrante e ricco, in bell'armonia con la ancora indomita dotazione tannica, lasciando il palato pulito e appagato. Il Marroneto, il cui nome evoca l'antica funzione di essiccatoio per castagne dei locali della cantina aziendale, fu acquistato nel 1974 dall'avvocato Giuseppe Mori, e suo figlio Alessandro, anche lui avvocato, ne è diventato, nel 1994, il "deus ex machina". Dapprima recependo gli insegnamenti dall'enologo Mario Cortevesio (nel 1998 gli subentrerà Paolo Vagaggini), e poi, diventando lui stesso l'artefice dei suoi vini. Dai 8 ettari a vigneto, distribuiti a ridosso delle mura di Montalcino e sul versante nord-ovest di Montosoli, Il Marroneto ricava 46.000 bottiglie all'anno, ma quello che più conta è il fatto che sia riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione, almeno di quelle del primo ventennio del Nuovo Millennio.

(are)



NODODIVINO

Doc Montepulciano d'Abruzzo Teate Torrepasso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Nododivino
Proprietà: Citra Vini Società Coop. Agricola
Enologo: Riccardo Cotarella

1973 è la data di fondazione di Citra; 9 le cantine che raggruppa; 3000 le famiglie associate; 6.000 gli ettari totali di vigna che conduce e che producono 1 milione di ettolitri, tradotti in circa 22 milioni di bottiglie all'anno. Questi sono i numeri che rendono Citra la principale realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo, tutta concentrata sulla provincia di Chieti: un territorio vasto che porta con sé tanta ricchezza in termini di suoli e microclimi. Proprio questo immenso patrimonio ha permesso alla cooperativa di lanciare un progetto di qualità, a partire da un lungo studio di zonazione e un protocollo di produzione ideato da Attilio Scienza e Riccardo Cotarella. Nel 2019 è così nato Codicedivino - oggi rinominato Nododivino - che a partire da 100 selezionatissimi ettari produce circa 110.000 bottiglie, suddivise in due linee. La monovarietale (che comprende un Montepulciano, una Passerina, un Pecorino, un Cerasuolo e due spumanti, bianco e rosato) e la linea Oro, che prevede un Trebbiano, un Pecorino e una Passerina Superiori e un Montepulciano della sottozona di Teate (porzione litoranea-collinare della provincia di Chieti). Decisamente speziata al naso, la versione 2019 sviluppa poi profumi fruttati rossi e di sottobosco con un tocco iodato; il sorso è dolce e pieno, ben aderente si dispiega sapido e pepato, tornando su note fruttate, speziate e lievemente vegetali e amaricanti in chiusura.

(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



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Collepiano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: famiglia Caprai
Enologo: Michel Rolland

Con il nuovo Sagrantino di Montefalco Collepiano 2020 la cantina Caprai raccoglie i frutti del lavoro di "revisione stilistica" e di sottrazione della robustezza e della struttura a cui stanno andando incontro alcuni rossi. Marco Caprai, figlio del fondatore Arnaldo, era già considerato il padre della reinterpretazione in chiave moderna di questo vino simbolo del territorio umbro che ha conquistato la Docg nel 1992. Ora - con l'aiuto dell'enologo Michel Rolland - è riuscito a creare un vino pulito, elegante, asciutto, molto equilibrato e al tempo stesso ricco di complessità ed evoluzione, anche se bevuto senza aspettare un ulteriore invecchiamento. Prodotto da uve Sagrantino in purezza, un vitigno a maturazione tardiva con acini piccoli e neri, dotati di una buccia spessa e ricca di polifenoli, Collepiano matura 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno sei mesi in bottiglia. L'azienda, che ha ricevuto i 3 Bicchieri del Gambero Rosso con il Sagrantino 25 anni Arnaldo Caprai 1996, ha raggiunto un'estensione di circa 174 ettari, di cui 160 di superficie vitata. Il Collepiano 2020, dal rosso rubino intenso, al naso sprigiona sentori di confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica finale. In bocca è caratterizzato da una tannicità importante, ma non pesante, con un potenziale di invecchiamento di 10-15 anni, anche se il vino è ottimo bevuto subito.



COLLEMATTONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: Azienda Agricola Collemattoni
Proprietà: Marcello Bucci
Enologo: Marcello Bucci

Il Brunello annata di Collemattoni deriva da tutte le vigne iscritte alla Docg dell'azienda, mentre solo la Riserva viene prodotta nelle annate di miglior produzione della vigna Fontelontano, appezzamento più vecchio di tutti, in zona Sant'Angelo in Colle. Sempre qui c'è il vigneto Collemattoni, posto a ridosso dell'azienda a 420 metri di altezza, mentre due sono a Castelnuovo dell'Abate, nella zona meridionale della denominazione; il più consistente invece, di 4,5 ettari, si trova a ridosso del fiume Orcia (confine con la Doc Montecucco). In tutto sono 13 ettari di vigne possedute, che insieme al bosco e agli ulivi toccano i 24 ettari totali. Una piccola realtà familiare fondata dalla famiglia Bucci nel 1983, che produce 80.000 bottiglie circa all'anno da agricoltura biologica, con un occhio di riguardo alla sostenibilità idrica (grazie al recupero di acqua piovana) e alla sostenibilità energetica (con una caldaia a biomasse e i pannelli fotovoltaici, con cui producono l'80% del proprio fabbisogno). Le etichette di Collemattoni sono 5: un rosato, un Rosso Igt e, tradizionalmente, un Brunello Riserva, un Rosso di Montalcino e il Brunello annata. Il 2019 è intensamente profumato di fiori rossi e piccoli frutti di bosco, risultando vivo, delicato, dolce e ispido simultaneamente. Anche il sorso è piacevolmente contrastato: fresco e dolce, sapido e pepato, aderente e succoso, chiude su note erbatiche e agrumate. **(ns)**



VIETTI

Docg Barbaresco Rabajà Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 270,00
Azienda: Vietti
Proprietà: famiglia Krause
Enologo: Eugenio Palumbo

La 2019 è la prima annata del Barbaresco Riserva Rabajà voluto dalla cantina Vietti per dare lustro e merito a Rabajà, uno dei più importanti cru del Barbaresco. Inoltre, come spiegato dall'enologo della cantina Eugenio Palumbo, che ha presentato la Riserva al ristorante "Achilli al Parlamento" nel cuore di Roma, con questo vino si è tornati a operare su una vigna dove Vietti, allora con contratto di affitto, aveva già prodotto negli anni Ottanta. Con l'acquisizione del cru da parte della cantina, si è volutamente deciso di valorizzare questo vigneto dal terreno calcareo-argilloso, che si estende per 3800 metri quadrati nel cuore del Barbaresco. La Riserva, figlia di un'annata piena e generosa quale è stata la 2019, è elegantemente vestita da una etichetta d'autore, sulla scia di un progetto artistico avviato da Vietti fin dagli anni Settanta, sotto la guida del maestro e incisore Gianni Gallo. Nel bicchiere il vino presenta un colore rosso granato intenso. Il naso è ricco e delicato: si percepiscono sentori floreali come rosa canina e viola e di frutta matura come ciliegia e amarena. Al palato è fresco ed avvolgente. Il tannino è maturo, morbido, setoso, ben integrato e dona al vino buona struttura e grande eleganza. Nel complesso molto equilibrato e raffinato con un finale lungo e persistente. Come abbinamenti consigliati: lepre e fagiano al civet, carne arrosto, brasato, formaggi media stagionatura. **(Cristina Latessa)**



TINAZZI

Doc Bardolino Cà dè Rocchi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Società Tinazzi
Proprietà: Gian Andrea Tinazzi
Enologo: Giuseppe Gallo, Antonio Testa

Vino tutto rivolto alla piacevolezza di beva, il Bardolino Cà dè Rocchi 2021 possiede profumi freschi che rimandano al melograno, ai lamponi e alle viole con tocchi mentolati a rifinitura. In bocca il sorso è immediatamente godibile e scorrevole, terminando in un finale ancora fruttato e leggermente balsamico. Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enoico del Veneto sul fronte del commercio dell'imbottigliato e dal 1984 ha cominciato ad esportare le proprie etichette fuori dai confini nazionali, acquisendo, nel 1986, la Tenuta Valleselle a Bardolino. Nel 2002, invece, allarga il suo campo d'azione alla Puglia acquistando Feudo Croce. Nel Nuovo Millennio vengono effettuate anche altre operazioni di sviluppo aziendale: l'acquisizione di Cantine San Giorgio a San Giorgio a Faggiano nell'alto Salento (2011), quella di Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella (2014) e di Cascina Montelupo (2017), per un totale di 70 ettari a vigneto. Ricca l'offerta dei prodotti dell'azienda con sede a Lazise, dallo stile moderno e "market oriented", incentrato al suo apice su Amarone, Lugana e Primitivo di Manduria, in una specie di solido e originale "trait d'union" enoico tra Veneto e Puglia. Sull'onda del successo dei vini bio, Cantina Tinazzi ha anche predisposto una linea ad hoc di vini da agricoltura biologica, che comprende 10 etichette, ottenute sia in Veneto che in Puglia. **(are)**

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



LA FIORITA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Podere Bellavista
Proprietà: Natalie Oliveros
Enologo: Vincenzo Pirrone, Maurizio Castelli

La Fiorita nasce, almeno come prima idea tutta legata alla passione per il vino, dall'incontro tra la newyorkese Natalie Oliveros e l'enologo Roberto Cipresso, nei primi anni del Nuovo Millennio. La Fiorita (realtà produttiva di Montalcino già esistente e fondata dallo stesso Cipresso nel 1995) passa definitivamente nelle mani di Natalie Oliveros (e del suo compagno Louis Camilleri, ex a.d. di Ferrari) nel 2011, che ne diventa proprietaria unica nel 2014. Oggi l'azienda, convertita al biologico ed accresciuta con nuovi terreni, conta su 10,5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie. Le vigne sono poste su 4 appezzamenti principali della denominazione del Brunello di Montalcino, nell'areale di Castelnuovo dell'Abate: La Fiorita, Pian Bossolino, Giardinello e Poggio al Sole, a diverse esposizioni, altezze sul livello del mare e tipologia dei suoli. Benché in cantina dominino cemento e legno grande, l'impostazione stilistica dei vini aziendali è tendenzialmente moderna, con una maturità del frutto sempre in primo piano, accanto ad un apporto del rovere non secondario. Il Brunello di Montalcino 2019, maturato in tonneau per 24 mesi, profuma di more, mirtilli e fragole, con tocchi di cioccolato e vaniglia e rimandi affumicati e tostati. In bocca il sorso è polposo e solido, dallo sviluppo serrato e dal finale intenso, su ritorni fruttati e nota balsamica di chiusura. **(fp)**



GIANNI MOSCARDINI

Costa Toscana Igt Verdicchio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 1.700
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Gianni Moscardini Società Agricola
Proprietà: Gianni Moscardini
Enologo: Emiliano Falsini

Gianni Moscardini è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Pisa e proviene da una famiglia di agricoltori che da oltre 100 anni possiede terre a Pomaia nella Maremma Settentrionale, a 15 chilometri dal Mar Tirreno, a una quarantina di chilometri da Bolgheri e da Livorno. Un patrimonio di campi coltivati a ulivi e cereali, che nel 2008 decide di trasformare gradualmente in un'azienda vitivinicola, a partire dalla Fondazione Sator. Oggi gli ettari vitati sono 15,5 (di cui 13,5 a regime), ma entro il 2025 diventeranno 20. La voglia di sperimentare è molta, come la volontà di accoppiare ogni vitigno al terreno che più gli si confà. I suoli con cui lavora glielo permettono: hanno tre derivazioni diverse (magmatico-vulcanica, sedimentarie calcaree marine e sedimentarie argillose di mare profondo), non intersecate ma a fasce parallele distinte. Su questi sperimenta vitigni autoctoni (Sangiovese, Ciliegiolo, Vermentino), vitigni italiani (Teroldego, Fiano e Verdicchio) e internazionali (Cabernet Franc e Merlot). Poche bottiglie (circa 70.000) su poche etichette, alcune in blend, altre monovarietali. E il Verdicchio e uno di questi: cresce sul suolo vulcanico e fermenta e matura in tonneaux di rovere francese. Il 2022 è burroso e minerale, con cenni speziati e mentolati: il sorso è pieno e consistente, teso e decisamente sapido, dal lungo finale saporito di pietra focaia, frutta gialla e fiori di biancospino. **(ns)**

ZOOM



MELCHIORI, ACETO DA BERE

VIA SANTA BARBARA, 2 - PREDAIA (TN)
Tel: +39 0463 468125
Sito Web: luciamaria.it

Declinato in vari gusti: zenzero, curcuma, barbabietola, mirtillo, spirulina, spinacio, mela, l'aceto di mela, non puro ma diluito in acqua tiepida o con altre bevande, è diventato anche da bere, abbandonando per un attimo il suo ruolo prevalente di condimento e conquistando un rilievo del tutto nuovo e significativo. Capace di integrare la dieta, può aiutare molti processi biologici del nostro organismo. Quello prodotto da Melchiori - azienda familiare nata nel 1994 in Val di Non, precisamente a Predaia in provincia di Trento, e specializzata nella produzione di aceto di mele, ma anche di sidro, spremute e birra - che lo ha affinato con 20 anni di studi e sperimentazioni è frutto di un prezioso mix di ingredienti quali l'aceto di sidro di mela non filtrato, frutta e verdura bilanciati dall'aggiunta di spezie e unisce i benefici dell'aceto di mela della Val di Non alle proprietà naturali dei succhi di frutta in purezza di provenienza biologica, diventando una bevanda con effetti depurativi e drenanti.

RISTORANTE



OSTERIA DEL MUSEO DI LUNGAROTTI

CORSO VITTORIO EMANUELE, 33 - TORGIANO (PG)
Tel: +39 075 5719046
Sito Web: osteriadelmuseo

L'Osteria del Museo di Lungarotti, a Torgiano nel perugino, fa parte dell'articolata offerta dell'azienda viticola in tema di ospitalità. Si tratta di un locale che offre una solida cucina di territorio, capace di incrociare gli elementi della tradizione con alcune rivisitazioni contemporanee, il tutto, evidentemente, accompagnato con i vini aziendali. Il menu offre una scelta ben articolata e, tra gli antipasti da segnalare la battuta di manzo al coltello, maionese ai capperi, terra di olive nere, corallo di colatura di alici e la pappa al pomodoro, mentre, passando ai primi, si distinguono le pappardelle al ragù di cinghiale, porro croccante, pecorino, e i cappellacci di bufala, tartufo di Norcia, crumble di parmigiano, olio alle erbe. Guardando ai secondi, spicca il baccalà, vellutata di ceci al rosmarino, cialda alla cipolla rossa di Cannara e i medaglioni di suino nero, la sua riduzione, gocce di Rubesco, petali di mandorle tostati al timo. E per finire, il semifreddo al torroncino, arancia, Vin Santo Doc.



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: © Vietti

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