

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 302 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 MARZO 2024

*Celestino Pecci
Kellerei Kaltern
Veuve Clicquot
Pitticco
Banfi
Ruggeri
Viandante del Cielo
Fattoria Le Pupille
Punto Zero
Casa Raia
Borgo Conventi
Marulli
Le Gode
Ca' di Rajo*

*Zoom: Mera e Longhi, Caramelle Quadre
Ristorante: Da Etta - Roma*





CELESTINO PECCI

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Carro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Agraria Pecci Celestino](#)

Proprietà: Tiziana Pecci

Enologo: Tiziana e Celestino Pecci

L'Azienda Celestino Pecci porta il nome dal suo titolare e fondatore che nel 1968 iniziò il suo percorso nel mondo agricolo. Oggi, questa realtà produttiva - posta non lontana da Buonconvento (ovvero nel quadrante della denominazione del Brunello di Montalcino che guarda a nord) - è ancora quella di allora, ma a guidarla è Tiziana Pecci, comunque seguita dallo sguardo attento di suo padre Celestino. Si tratta di una delle tante realtà produttive a carattere familiare che contraddistinguono il territorio, capaci nel corso del tempo di costruirsi un redditizio futuro, grazie ad uno dei vini più popolari al mondo. 10 gli ettari a vigneto aziendali da cui si ricavano classicamente il Rosso di Montalcino, il Brunello di Montalcino, il Brunello di Montalcino selezione "Poggio al Carro", il Brunello di Montalcino Riserva e il rosso "Celestino", invecchiato in barrique per un anno, tutti ottenuti da uve Sangiovese in purezza. Lo stile dei vini a marchio Celestino Pecci è un buon compromesso tra tradizione e modernità: classiche le macerazioni medio-lunghe a cui si affiancano maturazioni effettuate in legno di varia misura. Il Brunello di Montalcino Poggio al Carro 2019 propone al naso un rigoglioso fruttato maturo con tocchi di erbe aromatiche, tabacco e spezie. In bocca, il sorso è polposo e tendenzialmente saporito, dallo sviluppo articolato e di buon ritmo e dal finale ampio e persistente.

(fp)



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Lagrein Lareith Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Kaltern Società Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Thomas Scarizuola

La Cantina di Caldaro (Kellerei Kaltern), fondata agli inizi del Novecento, è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige (dal 2016 "fusa" con la "Erste+Neue"), Regione dove questo modello produttivo ha, senza dubbio, trovato il proprio luogo d'eccellenza, riportando a dir poco risultati significativi. Si tratta di una cantina sociale che mette assieme oltre 650 soci conferitori, che lavorano piccoli appezzamenti di terreni vitati (per un totale di 440 ettari) sparsi un po' in tutte le zone viticole di questo areale: dall'Oltredige alla conca di Bolzano, per arrivare alla Valle Isarco e, naturalmente, alle pendici che sovrastano il lago di Caldaro, producendo quasi 4.000.000 bottiglie di confortante continuità qualitativa. E se, probabilmente, l'impronta bianchista è quella che, in generale, definisce immediatamente l'Alto Adige enoico, non bisogna però dimenticare il suo "l'universo" rossista, con il Lagrein in testa. Ecco allora la versione Riserva 2020 di questa varietà, forse imparentata con Pinot Nero e Teroldego, che alla vista appare di colore rosso rubino dai riflessi violacei profondi e brillanti. Al naso, prevalgono rimandi ai frutti di bosco, alla viola, alla liquirizia, alle erbe di montagna, su un fondo di sottobosco e spezie. Il sorso è pieno e vitale, avvolgente nei suoi tannini dolci e maturi, con il finale di bella intensità e lunghezza su ritorni fruttati e speziati.

(are)



VEUVE CLICQUOT

Aoc Champagne Brut Rosé La Grande Dame

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Veuve Clicquot Ponsardin](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Didier Mariotti

La Grande Dame Rosé 2015 è, più di ogni altro Champagne della Maison Veuve Clicquot, un omaggio al pionierismo di Madame Clicquot, nota come "La Grande Dame de la Champagne", e in particolare è emblema di due delle sue rivoluzionarie innovazioni: la creazione del primo Champagne millesimato nel 1810 e del primo Champagne Rosé d'assemblage nel 1818, che vedeva l'impiego di vin rouge e non più le bacche di sambuco a dare colore. Questa rara cuvée de prestige rivela l'arte dell'assemblaggio nella selezione dei Grand Crus di Pinot Noir (Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy e Ay) che rappresentano il 90% e Avize e Mesnil-sur-Oger per lo Chardonnay. Ma il segreto della cuvée è da sempre il prezioso contributo del 13% di Pinot Noir vinificato in rosso proveniente dal leggendario "Clos Colin" a Bouzy. Questa parcella di circa 1,3 ettari fu acquistata da Madame Clicquot nel 1741 e divenne da subito fondamentale per la maturità ed armonia del suo Pinot Noir, frutto non solo di un microclima straordinario grazie all'esposizione a mi-coteaux, ma di un suolo che presenta una stratificazione argillo-sabbiosa che ricopre le marne profonde della Montagne de Reims, favorendo il drenaggio. Uno Champagne di spessore e grazia cui l'annata 2015 conferisce generosità di frutto voluttuosa e speziata, unita ad una verticalità di tensione che alleggerisce la materia, dando eleganza e dinamicità al palato.

(Chiara Giovoni)



PITTICCO

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino di Prepotto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Schioppettino

Bottiglie prodotte: 4.133

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Sergio Pitticco Società Agricola](#)

Proprietà: Sergio Pitticco

Enologo: staff tecnico aziendale

È rosso rubino vivo e fresco, esattamente come il profumo di camelia e rosa rossa, di mora e melograno, di rovi, liquirizia e cuoio che sprigiona al naso, lo Schioppettino di Prepotto 2019 di Pitticco. Il sorso si muove senza sosta intorno ai tannini levigati, con incedere talvolta sapido e talvolta dolce, ben calibrato fra acidità e calore e un buon sapore floreale e vegetale, speziato ed agrumato, a rincorrersi intensamente lungo il sorso. Uno Schioppettino di piacevole eleganza senza perdere vivacità e stratificazione, che si accompagna ad altre tre etichette, tutte dedicate ai vitigni rossi autoctoni della zona, cui l'azienda Pitticco ha deciso di dedicarsi anima e corpo fin dall'inizio: Schioppettino, appunto, Refosco dal Peduncolo Rosso e Tazzelenghe. Fondata da Sergio Pitticco nel 2018, l'azienda si trova sulle colline di Novacuzzo, dove la valle dello Judrio fa confluire le brezze che si scambiano le Alpi e il mare, entrambi a 30 chilometri di distanza. Un territorio vocato, che qui conta su 4,5 ettari di vigna di circa 15 anni - certificata biologica dal 2023 - piantata in un corpo unico di filari, posti ad anfiteatro su di una collina composta dalla tipica ponca locale (antica conformazione rocciosa a strati alternati di marna e di arenaria). La vigna è suddivisa in 2 particelle: quella a est, più alta, è dedicata solamente allo Schioppettino, quella a sud-est, più bassa, a tutti gli altri tre vitigni.

(ns)



BANFI

Toscana Igt Vermentino La Pettegola
Limited Edition 2024

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

La Pettegola, il Vermentino che Banfi ha iniziato a produrre nel 2012, fu accolta alla sua uscita come qualcosa che rompeva gli schemi rispetto a grandi rossi di Montalcino a cui veniva associata l'azienda. "Allora inaugurammo un nuovo stile Banfi, unendo un grande vino a una comunicazione coerente che guardava al futuro, al Terzo Millennio", ha spiegato Rodolfo Maralli, presidente Banfi, in occasione della presentazione di La Pettegola Limited Edition 2024 a Roma, presso il ristorante La Serra a Palazzo delle Esposizioni. La Limited Edition ha preso il via dal 2018 e da allora ogni anno sono diversi artisti di fama internazionale a firmare l'etichetta, quest'anno realizzata da Emiliano Ponzi. Ponzi ha immaginato La Pettegola come una voce, una confidenza sussurrata da un orecchio all'altro. Il tutto si svolge sotto lo sguardo della vera Pettegola, l'uccellino che dà il nome al vino. L'etichetta prende inoltre vita grazie alla realtà aumentata: basta scaricare la app Banfi Experience ed inquadrare la bottiglia. Questo Vermentino presenta un colore giallognoloso con riflessi verdolini. Al naso esprime una bella intensità aromatica, si avvertono sentori di agrumi, fiori bianchi e frutta tropicale. Al palato è sapido e di buona persistenza, con un finale fresco e piacevolmente fruttato. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce e vegetariani. Perfetto anche come vino da aperitivo.

(Cristina Latessa)

RUGGERI

Doc Prosecco Brut Rosé Argeo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm

Sektellereien

Enologo: Fabio Roversi

La storica cantina con sede a Valdobbiadene rimane con rassicurante continuità tra i punti di riferimento delle bollicine trevigiane. Fondata da Giustino Bisol e dal cugino Luciano Ruggeri nel 1950, è, dal 2017, di proprietà del Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektellereien, occupando da anni una posizione assai significativa nello scacchiere produttivo del Prosecco, sia come interprete fedele e coerente degli stili della denominazione e della tipologia sia collocando, in tempi non sospetti, sul palcoscenico internazionale i vini della zona. L'azienda, 28 ettari di vigneto per una produzione annua che si attesta sul 1.700.000 bottiglie, acquista le uve anche da un centinaio di confettori di provata affidabilità qualitativa, che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio, tra Valdobbiadene e Cartize, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici della denominazione e che rappresentano pertanto alcuni dei tesori di casa. Il Rosé Argeo 2022, Glera in prevalenza con un'aggiunta di Pinot Nero, matura in acciaio sui suoi lieviti per almeno due mesi. Alla vista, appare di colore rosa tenue con perlage fine e continuo e possiede profumi di frutti di bosco, fiori bianchi ed erbe aromatiche. In bocca, il sorso è vivace e brioso e si distende delicato e snello, amplificandone la bevibilità, fino ad un finale sapido e dai ritorni fruttati.

(fp)

VIANDANTE DEL CIELO

Umbria Igt Bianco Lungolago

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Chardonnay, Grechetto

Bottiglie prodotte: 5.800

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Viandante Società Agricola](#)

Proprietà: Skywalker Properties

Enologo: Maurizio Castelli

Riesco ad immaginare George Lucas, regista di Guerre stellari e sceneggiatore di Indiana Jones, nonché produttore di vino anche a Nicasio in California nel suo Summit Skywalker Ranch, aggirarsi in questo luogo mistico, tra cielo e le acque argentate del Lago Trasimeno. L'Umbria è spirituale, contemplativa: in San Francesco trova un autentico interprete. Anche Lucas si sente attratto dall'energia profonda di questo luogo, abitato dai Frati Cappuccini sin dal XVI secolo. Inizia con la ristrutturazione del convento, creando una dimora privata, rifugio dell'anima per sé e per i suoi amici/clienti. Arriviamo nella casa-cantina arroccata su una collina che domina il Lago Trasimeno e abbracciata dai vigneti, accolti dal direttore generale Joao Almeida e dall'enologo Maurizio Castelli. Il progetto enico parte subito con obiettivi chiari, affidato a Castelli. Quattro ettari vitati, gli altri 20 sono boschi, orto e ulivi. Le vigne sono piantate in relazione ai terreni, che variano da argilloso-calcarei a marnoso-arenacei. Condizioni essenziali: biodiversità, rispetto della natura e certificazione biologica. Camminando le vigne, girando per la moderna cantina (20mila bottiglie) in parte interrata, si respira il vento del sogno. Lungolago attrae per la sua polifonia: erbe officinali, camomilla, frutta gialla e una leggera speziatura. Al sorso si rivela elegante, strutturato, dalla beva sapida e scorrevole.

(Alessandra Piubello)

FATTORIA LE PUPILLE

Toscana Igt Rosso Poggio Valente

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 38.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Fattoria Le Pupille](#)

Proprietà: Elisabetta Geppetti, Clara Gentili

Enologo: Donata Vieri, Luca d'Attoma

Elisabetta Geppetti è senz'altro uno dei personaggi protagonisti dell'ascesa della Maremma enica nel panorama della Toscana del vino. Le sue etichette hanno ormai segnato da oltre 40 anni - primo Morellino 1982, primo Saffredi 1987, con il contributo di un certo Giacomo Tachis - una vera e propria rivoluzione nell'areale grossetano, costituendo un modello per tutto un territorio. Oggi l'azienda - che vede anche l'apporto dei figli Clara ed Ettore - è salda più che mai sui suoi 85 ettari a vigneto coltivati a Sangiovese, Alicante, Ciliegio, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer e Semillon, che originano una produzione complessiva di 450.000 bottiglie all'anno, declinata in una ricca offerta di vini sempre caratterizzati da fattura ineccepibile e confortante costanza qualitativa. Il Poggio Valente, oggetto del nostro assaggio, arriva nel portafoglio aziendale con l'annata 1997. Sangiovese in purezza dal carattere generoso e mediterraneo, è maturato per 15 mesi in tonneau. La versione 2021 possiede un bagaglio aromatico articolato con richiami alla ciliegia matura, alle rose appassite, al sottobosco, alla liquirizia, al tabacco e alle spezie. In bocca il sorso è pieno e strutturato, mantenendo tuttavia dinamica ed articolazione, con tannini ben integrati e buona fragranza acida, terminando in un finale dal piacevole accento mentolato.

(are)



PUNTO ZERO

Doc Colli Berici Rosso Marcella

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Merlot, Tai Rosso, Cabernet

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: Carolina de' Besi

Enologo: Marco Stevanini, Giuseppe Carcereri

È appena arrivato il nuovo vino a marchio PuntoZero. Si chiama Marcella - con il nome diretto omaggio a Marcella Toffano De Besi che assieme alle figlie Carolina e Anna Paola guida l'azienda - ed è un blend a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Tai Rosso. Le uve che lo compongono vengono parzialmente appassite, mentre in fase di maturazione passano in legno piccolo soltanto le varietà bordolesi. La versione 2022 profuma di lamponi, cedro e ciliegie mature, con tocchi erbacei, speziati e leggermente affumicati. In bocca il sorso è caldo ed avvolgente, dallo sviluppo solido e dal finale intenso su ritorni fruttati. Nel 1994, Andrea e Marcella de' Besi acquistano i terreni tra Lonigo e Sarego, in provincia di Vicenza nei Colli Berici, che daranno il via all'azienda PuntoZero. Nei 13 ettari a vigneto aziendali vengono allevate le varietà Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Carménère, Tai Rosso, Garganega e Pinot Bianco. Da queste si originano otto etichette: un Cabernet Sauvignon in purezza (Idea), un Merlot in purezza (Punto), un Syrah in purezza (Virgola), un assemblaggio di Merlot e Cabernet (Dimezzo), un Tai Rosso e un Carménère, a cui si aggiungono un Pinot Bianco (Trasparenza) e un Garganega (Gargà). In cantina, vinificazioni in acciaio separate per ciascuna varietà e affinamenti prevalenti in legno piccolo, che delineano etichette dalla cifra stilistica moderna.

(fp)

CASA RAIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.700

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agricola Casa Raia](#)

Proprietà: Pierre Jean Monnoyer

Enologo: Antonio Mori, Pierre Jean Monnoyer

Casa Raia nasce da una delle zone più vocate e note della denominazione di Montalcino. Parliamo di Scarnacuoia che, già citata da Veronelli negli anni Settanta, figura fra i cru selezionati da Tancredi Biondi Santi. Proprio qui decidono di stanziarsi nei primi anni 2000 Pierre Jean Monnoyer e Kalyna Temertey, dopo essersi conosciuti in Cina. Lui è francese, lei del Canada ma di origini familiari ucraine. La famiglia di lei usava passare le estati a Montalcino e nel 1997 compra il Podere Scarnacuoia, che comprende anche una vigna terrazzata di poco meno di un ettaro, piantata nel 1975. La prima vendemmia risale al 2006, seguono una cantina e qualche altro vigneto, che oggi arrivano ad un totale di 7 ettari (compresi quelli a Castiglion d'Orcia), aggiunti a 2,5 ettari di olivi e 3 ettari di bosco. Un piccolo micro cosmo di biodiversità che hanno scelto di preservare con gentilezza. La certificazione biologica arriva nel 2009, la scelta di fare vino in modo naturale fin da subito: con pied de cuve, lieviti indigeni, fermentazione alcolica e malolattica spontanea e costanti monitoraggi, anche durante la lunga maturazione in botti di legno (per il Brunello). Oggi è solo Pierre Jean a portare avanti l'azienda e il suo Brunello 2019 è un intreccio profondo di amarena in confettura, cuoio, alloro, tamarindo e liquirizia, che esordisce dolce in bocca, con buona aderenza balsamica centrale, e un lungo finale vegetale.

(ns)

BORGO CONVENTI

Doc Collio Pinot Grigio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Tenuta Borgo Conventi](#)

Proprietà: famiglia Moretti Pologato

Enologo: Paolo Corso

Pinot Grigio 2022 della Doc Collio di Borgo Conventi è un vino dal bouquet intenso con sentori di pera matura e fiori di campo che conducono a una lieve nota finale di crosta di pane. Al palato è fresco, sapido e morbido con una buona persistenza aromatica. Perfetto in abbinamento con i frutti di mare come la "Cappasanta alla Serenissima" proposta da Daniel Canzian. La cantina, fondata nel 1975 da Gianni Vescovo è stata acquisita nel 2001 dalla famiglia Folari per poi approdare nel 2019 nel portafoglio della famiglia Moretti Pologato già proprietaria Villa Sandi. Borgo Conventi deriva il suo nome dalla tradizione locale che racconta di un antico convento eretto dai Padri Domenicani su questo terreno donato loro da Rizzardo di Strassoldo. Oggi la Tenuta conta su trenta ettari di vigneti nelle Doc friulane del Collio e dell'Isonzo, su tre linee di vini (Cru, Isonzo e Collio) per una produzione complessiva di oltre 300.000 bottiglie e sulla certificazione Biodiversity Friend, standard, che promuove un'agricoltura sostenibile e rispettosa della biodiversità, del territorio e della comunità custode della terra. Sono poi diverse le esperienze proposte dalla tenuta in cantina e nell'area circostante tra degustazioni, percorsi naturalistici sulle colline vitate del Collio - un territorio che in origine era il fondo del mare - e perfino un viaggio sensoriale che educa al variegato universo olfattivo.

(Cinzia Meoni)

MARULLI

Salento Igp Primitivo Capuccini

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Marulli](#)

Proprietà: famiglia Marulli

Enologo: Marco Mascellani

L'azienda della famiglia Marulli nasce nel 1975 a Copertino - areale notoriamente dedito alla viticoltura e posto nel Salento occidentale - concentrandosi sulla coltivazione della vite e sulla produzione di vino, espressa oggi da una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Ventidue gli ettari di proprietà dedicati al vigneto, allevati a Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano, Primitivo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Verdea mixando, come accade solitamente nella Puglia enoica, vitigni locali e internazionali, che originano rossi corposi, rosati fruttati e bianchi tendenzialmente fragranti, dal chiaro carattere generoso e mediterraneo. Il portafoglio etichette aziendale è ricco e composito ed è composto da una prevalente produzione rossista - otto etichette - completata da quattro bianchi e due rosati. Il Cappuccini 2020 è un Primitivo in purezza maturato in acciaio, che ben sostiene il ruolo di rosso immediatamente profumato e di beva solida e godibile. Di colore rosso rubino cupo dai riflessi violacei brillanti, propone un bagaglio aromatico intenso, che mette in fila rimandi alla ciliegia e alla marasca mature, tocchi floreali leggermente appassiti, cenni di sottobosco e spezie su base balsamica. In bocca il sorso è pieno e polposo, dal frutto rotondo e dalla buona fragranza, che anima tannini maturi e uno sviluppo compatto, terminando in un finale ancora su toni fruttati.

(are)



LE GODE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Gode](#)

Proprietà: Claudio Ripaccioli

Enologo: Giuseppe Gorelli

Il Brunello di Montalcino 2019 profuma di frutti rossi maturi, a cui si aggiungono tocchi terrosi, spezie e leggero fondo balsamico. In bocca il sorso è tendenzialmente lungo, dai tannini incisivi e saporiti e dal finale carnoso, ancora su toni fruttati. Di proprietà della famiglia Ripaccioli dal 1960 e tuttora condotta dalla stessa - rappresentando uno dei tanti casi di questo genere che popolano e rendono inimitabile il territorio di Montalcino - Le Gode è posta a nord del quadrante della denominazione, nella sottozona del colle di Montosoli, uno degli areali più significativi per il Brunello. È di poco più di 6 ettari l'estensione a vigneto, per una produzione media di 24.000 bottiglie. Mettendo a frutto il lavoro iniziato dal padre Ilano negli anni Settanta del secolo scorso, la vendemmia 1995 ha segnato la prima annata imbottigliata da questa piccola realtà, proprio nel momento in cui il Brunello di Montalcino diventava un vero e proprio marchio internazionale. Nel 1997 sono subentrati alla guida aziendale i fratelli Claudio e Marta Ripaccioli ed oggi c'è in rampa di lancio la terza generazione con Carlotta e Federico. In vigna, le operazioni sono ben eseguite e sono quelle dettate dalla tradizione, mentre in cantina, costruita nel 2006, gli invecchiamenti avvengono in legno di media grandezza, anche in questo caso legandosi ad un tendenziale e confortante classicismo produttivo.

(fp)



CA' DI RAJO

Doc Piave Tai Iconema

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Tai Friulano

Bottiglie prodotte: 1.361

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Agricola Ca' di Rajo](#)

Proprietà: famiglia Cecchetto

Enologo: Bagarolo Luca, Dan Denis

Avete presente un tessuto "a nido d'ape"? Immaginatevi una vigna vista dall'alto, dove anziché vedere lunghe righe parallele, vedete una sorta di scacchiera a rombi. Un colpo d'occhio ormai raro, che si trova solo in alcune zone del Veneto, grazie ad un sistema di allevamento chiamato Bellussera ideato dai fratelli Bellussi a fine ottocento, per adomesticare meglio la vigoria del Raboso. Una forma alta anche 2,5 metri da terra e molto difficile da mantenere, ma che garantisce costante areazione e protezione dei grappoli da afa e gelate. Proprio da un vigneto a Bellussera di Ca' di Rajo (che ne possiede 15 sui 65 ettari totali) proviene questo Iconema: un piccolo gioiello di Tai (Tocai Friulano), piantato oltre 100 anni fa e ancora a piede franco, che l'azienda veneta custodisce e vinifica, con un leggero appassimento delle uve su graticci e una parziale fermentazione (circa il 35%) in tonneaux. Pochissime le bottiglie prodotte ogni anno, tutte numerate. La versione 2019 sprigiona profumi di un'intensità calma: pietra focaia subito percepibile, seguita da burro e vaniglia, poi cedro candito, pesca gialla matura, mallo di noce, ginestra e una nota fresca persistente di macchia mediterranea a smorzare la dolcezza. In bocca è glicerico ma secco e aderente, materico e quasi salato: al sorso tornano intensi i sentori di fiori, di burro e pietra focaia, cui si aggiunge la caramella d'orzo in chiusura.

(ns)

ZOOM



MERA & LONGHI, CARMELLE QUADRE

VIA GALLIANI, 40 - CASALE LITTA (VA)

Tel: +39 0332 945345

Sito Web: www.meralonghi.it

Le Caramelle Quadre come, per fare un esempio, il "rabarbarone" della Mera & Longhi, storica e artigianale azienda di Casale Litta in provincia di Varese, sono quei dolciumi capaci di incuriosire e proiettarti in una dimensione ormai lontana. Oggi il mondo delle caramelle è soprattutto quello industriale ed è difficile trovare qualcosa in grado di stimolare davvero i sensi. Ma in questo caso, ecco l'eccezione, una buonissima eccezione (anche se purtroppo a conferma di una regola). La Mera & Longhi nasce nel 1896, attraverso le due guerre, sopravvive di generazione in generazione e oggi continua a produrre caramelle di un gusto ed un fascino tutto particolare. Declinato in una ampia scelta di gusti: amarena, anice, arancia/menta, arancio, bergamotto, cannella, chinotto, camomilla, melissa, sambuco, rabarbaro/stevia, rabarbaro, rabarbarone, genziana, latte/menta, limone, limone/stevia, liquirizia, mela, menta, menta/fernet, mirtillo, rosa, salvia/limone, tamarindo, violetta, yogurt/fragola e zenzero.

RISTORANTE



DA ETTA

PIAZZA IN PISCINULA, 42-47 - ROMA

Tel: +39 06 5816249

Sito Web: www.dbs-restaurants.com

Aperto lo scorso anno, "Da Etta", nel cuore di Trastevere è la proposta più recente di Dbs Restaurants che comprende anche La Buvette, Dillà e Vanda, ristoranti - al pari di Etta - tutti posizionati nei punti più belli della capitale. "Da Etta", che può contare anche su un grazioso e confortevole dehors, si affaccia su piazza in Piscinula, deliziosa piazza trasteverina. È un locale "all day long" che abbina il fascino del passato ad un tocco di creatività contemporanea. Ogni pezzo, dai tavoli alle sedie, dalle credenze alle tazzine vintage con cui si serve il caffè, è stato selezionato con cura. "La nostra proposta rappresenta il connubio perfetto tra la cucina che affonda le proprie radici nella storia e la creatività culinaria contemporanea" osserva Gianluca Trentini che, con Gaetano Di Maria, cura la sommelierie del locale che offre una ricchissima carta vini di oltre duemila etichette. Ottima la pasticceria proposta dal laboratorio interno che, assieme a un bar, affianca il ristorante.

(Cristina Latessa)

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: © Kellerei Kaltern

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

