N. 303

DAL 24 AL 30 MARZO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 303 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 MARZO 2024

Moser
La Versa
Tenuta di Sesta
Castello di Grumello
Castello di Spessa
La Poderina
Lautari
Bruno Giacosa
Massimago
Fattoi
Feudo Antico
Burato
Tenuta Sant'Antonio
Tenuta Garetto

Zoom: Agnoni, Carciofi alla Cafona
Ristorante: Hotel Bella Vista - Trafoi (BZ)

I VINI DI WINENEWS





MOSER

Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Warth Rubro

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Teroldego
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: famiglia Moser
Enologo: Matteo Moser

Ci sono solo 3 etichette, fra le 8 che compongono la linea di vini fermi della cantina Moser, ad avere un disegno stampato insieme al nome, al vitigno e all'annata: sono il Riesling Renano, il Sauvignon Blanc e la selezione di Teroldego chiamato Rubro. Sono infatti gli unici 3 ad andare incontro ad un affinamento in cantina più lungo dei restanti vini e per questo Carlo e Matteo hanno deciso di renderli riconoscibili con un disegno di Paolo Tait (artista trentino amico di famiglia che ha tratteggiato anche il logo "Warth"). Quello del Rubro "sembra Goldrake in altalena", ma la verità sta nella mente del Tait, composta da segni astratti che pesca dall'inconscio sedimentato della sua esperienza di artista. I cugini Moser hanno scelto quelli più antropomorfi, che ricordano l'attività umana: a noi il compito di proiettarci ciò che più ci è affine. Magari sorseggiandone il contenuto: un vino scuro e profondo eppure accogliente, con un guizzo vivace, che mette insieme la dolcezza dell'amarena in confettura e l'acidità del ribes rosso appena colto, l'eleganza della violetta e la selvaticità rovo, il succo impertinente di melograno, la freschezza del sottobosco trentino, ma anche la mineralità delle sue rocce. Il sorso è levigato e sorprendentemente pieno: prevale la parte floreale nei sapori con un tocco amaricante da arancia amara, dove sapidità persistente e calore diffuso si congedano con ricordi vegetali. **(ns)**



LA VERSA

Docg Oltrepò Pavese Brut Collezione

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 57,00
Azienda: Terre d'Oltrepò Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Pietro Dilernia

Fin dalla sua nascita nel 1905 Cantina La Versa ha puntato sul Pinot Nero, vitigno principe dell'Oltrepò Pavese, destinato alla produzione di spumante. Nel 1930 notorietà e riconoscimenti raggiunti ne hanno determinato il successo internazionale e l'inizio delle esportazioni. Nel 2019, dopo diverse acquisizioni, La Versa è entrata nel Gruppo Terre d'Oltrepò con il suo tesoro di bottiglie. Collezione 2008 è frutto dello "screening" tra le cataste presenti nel "caveau delle meraviglie" rimasto intoccato durante le vicissitudini della cooperativa oltrepadana riservando così belle sorprese agli appassionati, come questo metodo classico millesimato brut che sosta almeno 150 sui lieviti e attende 12 mesi per affinarsi in bottiglia, prima di essere presentato sul mercato. Pinot Nero per l'85% e Chardonnay per il restante 15%, quest'ultimo fermentato in legno per regalare non solo morbidezza all'assemblaggio, ma anche complessità e terziari. L'annata in commercio ad oggi è la 2008, poi uscirà la 2009 e sarà necessario aspettare il 2026 per bere la 2016. Perlage molto fine e riflessi dorati nel calice, il naso è fragrante, complesso e articolato in uno spettro che va dagli aromi di frutta secca tostata alle erbe officinali. Il sorso è secco, sapido e pieno, di grande freschezza e persistenza. Caratteristiche che, come sottolineato in etichetta, "mantiene per molto tempo dopo la sboccatura". **(Clementina Palese)**



TENUTA DI SESTA

Docg Brunello di Montalcino Duelecci Est Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Tenuta di Sesta
Proprietà: famiglia Ciacci
Enologo: Lorenzo Landi, Alessio Macchia

La famiglia Ciacci ha cominciato, con l'annata 2012, a produrre il Brunello Riserva con le uve provenienti da un particolare vigneto di tre ettari dotato di esposizioni diverse - oriente ed occidente -, facendo tesoro anche e soprattutto delle sue diverse caratteristiche pedoclimatiche. È il Duelecci, che, di anno in anno, può chiamarsi Duelecci Est oppure Duelecci Ovest, a seconda dell'origine della sua materia prima, dando il meglio di sé rispetto all'andamento dell'annata. La versione 2018 è un Duelecci Est e propone aromi di frutti rossi maturi, erbe aromatiche e tocchi speziati. In bocca il sorso è arioso e dinamico, dallo sviluppo continuo e sapido e dal finale ben profilato su ritorni fruttati. La Tenuta di Sesta - 35 ettari a vigneto per una produzione di 150.000 bottiglie - porta nel suo nome quello di una delle "sottozone" più significative del territorio di Montalcino. Siamo nelle colline solcate dalla strada di Sesta, appunto, che da Castelnuovo dell'Abate conduce a Sant'Angelo in Colle, in uno degli spicchi meridionali più vocati e generosi dell'intero areale. A dispetto di quanto le condizioni pedoclimatiche suggerirebbero, la cantina oggi condotta da Andrea e Francesca Ciacci, nata negli anni '60 del secolo scorso con Giuseppe Ciacci e sviluppata dal figlio Giovanni, propone vini dallo stile raffinato, lontani da ogni tipo di indulgenza sfacciata verso potenza e intensità. **(fp)**



CASTELLO DI GRUMELLO

Bergamasca Igt Rosso Burdunì

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenuta Castello di Grumello Società Agricola
Proprietà: Angelo e Daniel Gotti
Enologo: Paolo Zadra

Con una produzione attestata intorno alle 85.000 bottiglie annue, il Castello di Grumello - dagli anni Cinquanta del secolo scorso protagonista delle vicende enoiche locali con Carlo Zadra e Paolo Zadra e dal 2022 di proprietà di Angelo e Daniel Gotti - rappresenta oggi una significativa realtà della giovane Doc bergamasca di Valcalepio, arricchendo il composito scenario enologico lombardo. Nei 15 ettari coltivati a vigneto dell'azienda con sede a Grumello del Monte sono allevate le varietà Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco, a cui si aggiungono i PIWI Bronner e Johanniter e il vitigno di antica coltivazione Merera accanto all'altra rara varietà locale Moscato di Scanzo. 7 le etichette nel portafoglio aziendale: il Valcalepio Bianco VB, il Valcalepio Rosso VR, Le Noci, bianco ottenuto da varietà PIWI, il rosso Medera, il Valcalepio Rosso Colle Calvarino Riserva, il Valcalepio Moscato Passito Ros e il Burdunì, oggetto del nostro assaggio. La versione 2018, maturata per 12 mesi in barrique, si presenta di colore rosso rubino intenso e brillante, mentre il suo profilo olfattivo è sfaccettato, dai sentori di frutti rossi maturi, rabarbaro, sottobosco, erba appena tagliata e rimandi speziati ed affumicati. In bocca il sorso è ampio e succoso, dal bel ritorno fruttato su tannini fitti e soffici, terminando in un finale intenso dai piacevoli accenti balsamici. **(are)**

I VINI DI WINENEWS



CASTELLO DI SPESSA

Doc Collio Pinot Bianco Santarosa

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 8.800
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Castello di Spessa Società Agricola
Proprietà: famiglia Pali
Enologo: Enrico Paternoster

I vini del Castello di Spessa vantano un "ambassador" d'eccezione: Giacomo Casanova, che nel 1773 fu ospite di questo palazzo le cui origini si perdono nella notte dei tempi, e che fu dimora della nobiltà friulana per secoli. Una storia che si intreccia con la viticoltura, posto che con le uve dei vigneti del Castello si produceva vino fin dal XIII secolo, definito dal Casanova nelle sue memorie "di qualità eccellente". Oggi l'azienda si estende su quasi cento ettari circa di vigneto suddivisi tra Doc Collio (28 ettari) e Friuli Doc Isonzo (70 ettari) e dominati dalla residenza storica che, oltre a camere di charme, cantine e ristoranti vanta una spa declinata sul vino (Vinum Spa). In vigna l'approccio della proprietà, acquisita nel 1987 dalla famiglia Pali, è green con una marcia in più: il Castello di Spessa infatti aderisce al progetto "api in vigna" con lo scopo di favorirne il ripopolamento sul Collio. Tra le proposte della linea Collio spicca Santarosa, un Pinot Bianco 100% che, dopo la fermentazione in vasche di acciaio, affina in parte in barrique e in parte in acciaio sulle fecce nobili dalla vendemmia (che per l'etichetta in oggetto avvenne a inizio settembre) fino a marzo. Dal bouquet inteso, Santarosa sprigiona note floreali e di frutta tropicale con sentori di crosta di pane; aromi che si ritrovano, insieme a note di mela, acacia e pera, anche in un sorso che risulta vellutato e persistente.

(Cinzia Meoni)



LA PODERINA

Docg Brunello di Montalcino Poggio Abate Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola La Poderina
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Emanuele Nardi, Riccardo Cotarella

Il Brunello di Montalcino Poggio Abate Riserva 2018 (in uscita a breve) propone un bagaglio aromatico caratterizzato da profumi di sottobosco, frutti rossi maturi, spezie, china e vaniglia. In bocca, il sorso è denso e compatto, tendenzialmente morbido e fruttato, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso e balsamico. L'azienda La Poderina è situata a Montalcino, nella zona di Castelnuovo dell'Abate, e fa parte del mosaico enoico delle "Tenute del Cerro", nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol, che comprende, ancora in Toscana, la Fattoria del Cerro a Montepulciano e la Tenuta Monterufoli posta tra la Val di Cecina e la Val di Cornia, più Colpetrone in Umbria. I vini de La Poderina sono di buona esecuzione ed hanno un'impostazione stilistica moderna con maturazioni in barrique e legno grande, con la ricerca della maturità fruttata sempre in primo piano. Il Brunello viene prodotto in due versioni: Oltre al Brunello di Montalcino "Poggio Abate" Riserva ci sono anche il Brunello di Montalcino, il Rosso di Montalcino e il Moscadello di Montalcino. La Poderina, la cui fondazione risale al 1988, ha un'estensione di 80 ettari di cui 37 vitati, ad un'altitudine media di 350 metri suo livello del mare: 12,5 ettari a Brunello di Montalcino, 5,6 ettari a Rosso di Montalcino, 4,0 ettari a Moscadello di Montalcino e 14,90 ettari iscritti ad altre denominazioni minori, da cui si ottengono mediamente 65.000 bottiglie.

(fp)



LAUTARI

Alto Mincio Igt Rosato Lautari

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Borgo La Caccia
Proprietà: Coop. Sociale Lautari Onlus
Enologo: Stefano Chioccioli

Lautari è un vino speciale. In etichetta porta un cuore attorniato da un labirinto, metafora perfetta dell'obiettivo che si propone la Onlus che lo produce: aiutare persone tossicodipendenti da alcol e droghe a disintossicarsi, sia tramite un sostegno psicologico che attraverso progetti di reinserimento sociale. Un percorso tortuoso e pieno di sfide, che mette al centro la persona e la qualità della sua vita. La Comunità - fondata nel 1992 a Pozzolengo, a pochi km a sud di Peschiera del Garda - ricorre ad attività lavorative di stampo artigianale per la reintegrazione dei suoi ospiti. Lavori di restauro, allevamento, falegnameria, edilizia, cucina, autofficina sono una parte dei mestieri che si possono imparare, ma non mancano anche la viticoltura e l'enologia. A Borgo La Caccia le persone in recupero imparano a gestire 45 ettari di vigna e a vinificarne i grappoli, riuscendo ad autofinanziare l'azienda agricola grazie ad una produzione di 350.000 bottiglie annue. Il vino in oggetto però è un progetto a parte: è stato creato per sostenere economicamente la Onlus tramite offerte ed è reperibile contattando direttamente la comunità (tel: +39 030 9918700). La versione 2018 è un rosato di Merlot in purezza affatto banale, che profuma di fragoline di bosco, boccioli di rosa, erbe aromatiche, mandarino e un tocco ematico; il sorso ha buona densità sapida che nel finale vira su note di pompelmo rosa e pepe bianco.

(ns)



BRUNO GIACOSA

Spumante Extra Brut

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Bruno Giacosa Società Agricola
Proprietà: Bruna Giacosa
Enologo: Giuseppe Tartaglino

Il nome di Bruno Giacosa sta a buon diritto tra quelli da annoverare tra le leggende del panorama enoico nazionale, anzi, ormai, tra quelle dell'intero mondo del vino. Entrato in azienda all'età di 15 anni, terza generazione della sua famiglia impegnata nel vino, ha incarnato un'instancabile ricerca della perfezione e il suo palato impareggiabile accanto alla sua profonda conoscenza dei vigneti delle Langhe, lo hanno proiettato alla ribalta, lanciando il Piemonte tra gli areali vinicoli leader nel mondo. La sua eredità oggi è portata avanti con il medesimo rigore dalla figlia Bruna, che continua nel solco della filosofia produttiva di suo padre. Ritroviamo nello Spumante Metodo Tradizionale di Bruno Giacosa, l'antica sapienza del mestiere del "négociant" non estranea alla storia produttiva della cantina con sede a Neive. Si tratta infatti di un vino ottenuto da sole uve Pinot Nero allevate da selezionati fornitori a Casteggio, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, là dove la varietà borgognona sa esprimersi brillantemente. Vinificato in acciaio, senza svolgimento della malolattica, è maturato sui suoi lieviti per 58 mesi. La versione 2019 profuma di biscotti al burro, agrumi, albicocca, cenni gessosi e rinfrescanti tocchi erbacei e di cedro. In bocca il sorso è sapido e avvolgente, dalla carbonica tonica ma non aggressiva, terminando in un finale lungo e fragrante, dai toni ancora agrumati.

(are)

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



MASSIMAGO

Docg Amarone della Valpolicella Conte Gastone

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Massimago Società Agricola
Proprietà: Camilla Rossi Chauvenet
Enologo: Valentino Ciarla

Camilla Rossi Chauvenet ha cominciato nel 2003 a produrre vini in Valpolicella, nello specifico nella Valle di Mezzane, senza seguire pedissequamente la tradizione produttiva dell'areale, cercando piuttosto una strada nuova per i suoi vini, pur nei confini di una produzione coerente e legata a doppio filo con il proprio territorio d'origine. Forse, all'inizio, è stato un passo destabilizzante, anche per la stessa azienda, ma oggi le etichette a marchio Massimago hanno raggiunto una espressività stilistica centrata e, con ogni probabilità, indicano un percorso che anche la tradizione più "dura e pura" del veronese enoico sta tentando di percorrere. In biologico dal 2008, i vigneti aziendali occupano una superficie complessiva di 12 ettari, e sono stati oggetto di un progetto decennale di selezione delle diverse parcelle - 14 quelle individuate - che, in fase di lavorazione, sono vinificate separatamente, mentre gli affinamenti vengono effettuati in legno di varia misura, con interventi decisamente minimali. Un'interpretazione dell'Amarone davvero convincente, quella offerta dal Conte Gastone 2019. Non solo perché ci restituisce un vino ben fatto, ma anche perché esce dal "coro". I suoi profumi sono fragranti e vanno su registri floreali incisivi, con qualche tocco speziato più scuro. In bocca il sorso è succoso ed energico, dalla struttura ben profilata e dal finale profondo e ritmato. **(fp)**



FATTOI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 34.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agr. Fattoi Ofelio e Figli
Proprietà: famiglia Fattoi
Enologo: Giuseppe Gorelli

C'è una strada parecchio vocata nella zona ovest di Montalcino, poco prima di Tavernelle, che mette in fila in quest'ordine Caprili, Soldera, Pieve Santa Restituta, Máté e Fattoi. Una strada che attraversa suoli composti da argilla, tufo e galestro: suoli tendenzialmente freschi e poco asciutti, che riescono a trattenere abbastanza acqua da compensare (insieme alla costante brezza che arriva dal mare di Grosseto) il caldo deciso che spesso sosta su questo versante di Montalcino. Qui Ofelio Fattoi ha fondato la sua azienda agricola nel 1964, raggiunto poi dai figli Leonardo alla fine degli anni Settanta e Lamberto a metà degli anni Novanta (senza dimenticare oggi la nipote Lucia). La proprietà si sviluppa su 70 ettari, tutti attorno alla sede aziendale: coltivano cereali e ulivi (3 ettari di Olivastra, Frantoio, Moraiolo e Leccino) e poi Sangiovese, piantato su poco meno di 12 ettari di vigna a oltre 300 metri di altezza, da cui producono semplicemente un Igt, un Rosso di Montalcino, un Brunello e un Brunello Riserva. Il Brunello fermenta in vasche di acciaio, matura in botti di rovere da circa 40 ettolitri per 3 anni e chiude l'affinamento in bottiglia per qualche mese. La versione 2019 ha carattere ematico, a cui si aggiungono gradualmente note di piccoli frutti rossi, uva spina ed erbe aromatiche; il sorso ha polpa e aderenza, del morbido calore ben calibrato e il buon sapore di ciliegia, pepe e arancia rossa. **(ns)**



FEUDO ANTICO

Docg Tullum Pecorino InAnfora

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Feudo Antico
Proprietà: Cantina Tollo
Enologo: Riccardo Brighigna, Daniele Ferrante, Daniele di Nardo

Feudo Antico, spettacolare cantina di Tollo - che valorizza al suo interno e nello scavo adiacente i resti di una villa rustica romana, dove si produceva olio e vino (ancora visibili i resti dei dolia interrati) - non poteva non dedicarsi anche alla produzione di vini in anfora, come ha sottolineato il presidente Vittorio Di Carlo in occasione del convegno sui vini in anfora organizzato dal Consorzio Tullum Docg presso l'azienda, protagonista della Denominazione assieme a Vigneti Radica e CCDD Tollo. Il convegno è stato l'occasione per presentare alla stampa il Pecorino "InAnfora" che Feudo Antico ha aggiunto al Rosso "InAnfora" a base Montepulciano già presente. Il nuovo arrivato di Feudo Antico allunga la lista delle dieci etichette Tullum Docg già proposte dall'azienda, oltre allo spumante Brut Metodo Classico Tullum Dop e al Pecorino Terre Aquilane Igp Feudo Antico per Casadonna. Il Pecorino "InAnfora" ha un colore giallo dorato profondo. Al naso si avverte frutta appassita dolce, albicocca in particolare, ma anche erbette aromatiche, frutta secca e note saporite. In bocca il vino coniuga la freschezza del bianco con la struttura di un rosso, con trama tannica sottilissima e gustosa. Si accompagna bene a piatti di pesce come il brodetto alla pescarese o il baccalà cotto a bassa temperatura con crema di patate e chips che la chef di Feudo Antico, Lorenza Pantalone, propone in abbinamento. **(Cristina Latessa)**



BURATO

Doc Valpolicella Superiore

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Società Agricola di Burato
Proprietà: famiglia Burato
Enologo: Damiano Peroni

Andrea Burato, fondatore di Burato Wines, ha trasformato la sua eredità familiare in un progetto enoico particolare, caratterizzato soprattutto dal rispetto per il proprio territorio d'appartenenza. Un lavoro che ha trovato il suo punto di partenza nel 2013, dopo che il padre di Andrea aveva acquistato alcuni terreni nel 1975. Nel 1995, Andrea ha iniziato a seguire la parte agronomica dei terreni di famiglia, per poi progressivamente costruire un percorso, che l'ha portato all'obbiettivo di produrre vino dalle vigne di proprietà: obbiettivo raggiunto anche grazie all'incontro con l'enologo Damiano Peroni. L'azienda si trova a Marcellise nel veronese e punta soltanto sulla realizzazione di due vini: un Amarone Riserva e un Valpolicella Superiore, come massima valorizzazione soprattutto dei vitigni Corvina e Corvinone, evitando la selezione delle uve migliori per l'Amarone per lasciare le restanti al Valpolicella Superiore, ma dedicando due appezzamenti distinti alla produzione delle uve destinate ai due vini. Il Valpolicella Superiore 2017 - maturato per tre anni in legno grandi - profuma di more, mirtilli, ciliegie sotto spirito e violette appassite, con rimandi al cioccolato amaro, alla pietra focaia e alle spezie. Morbido e maturo, il sorso è animato da una vitale spina acida e da un'articolazione tannica fitta e matura, fino ad un finale ampio ed intenso, dalla bella nota agrumata di chiusura. **(are)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



TENUTA SANT'ANTONIO

Docg Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Società Agr. Tenuta Sant'Antonio
Proprietà: fratelli Castagnedi
Enologo: Paolo Castagnedi

La Tenuta Sant'Antonio, 150 ettari a vigneto per una produzione di circa 2 milioni di bottiglie, è una delle aziende vitivinicole più significative del veronese e nasce alla metà degli anni Novanta grazie all'intraprendenza dei fratelli Armando, Tiziano, Paolo e Massimo Castagnedi. Oggi questa realtà ha assunto un rilievo non secondario nel panorama enoico del veronese, dividendo i suoi sforzi tra la denominazione del Soave e quelle della Valpolicella, anche se il cuore pulsante dell'azienda continua a battere sempre nella collina di San Briccio, da cui tutto è partito. La gestione in vigna e cantina è attenta e, benché le etichette siano saldamente "market oriented", i vini, oltre che di esecuzione ineccepibile, non mancano di buona aderenza al loro territorio d'origine, con gli Amarone protagonisti assoluti. A recitare il ruolo di vino bandiera aziendale c'è ovviamente l'Amarone Campo dei Gigli, la cui storia prende le mosse negli anni Ottanta del secolo scorso. I vigneti da cui arrivano le sue uve sono posti a San Zeno di Colognola, sui Monti Garbi e la fermentazione avviene in tonneau, dove il vino riposa successivamente per 3 anni. La versione 2018 profuma di frutti rossi maturi e in confettura con tocchi di pepe, liquirizia su base di vaniglia. In bocca il sorso è intenso e dall'articolazione tannica risolta, sviluppandosi morbido e continuo, fino ad un finale profondo dai ritorni speziati.

(fp)



TENUTA GARETTO

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenuta Garetto Società Agricola
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Daniele Benevello

Il Timorasso è una delle varietà a bacca bianca di antica coltivazione che popola il Piemonte. Un tempo occupava un vasto territorio dell'Alessandrino e si spingeva fino in provincia di Pavia. Oggi è un vitigno autorizzato in provincia di Asti, Alessandria e Cuneo. Tenuta Garetto è stata acquisita dalla famiglia Gagliardo nel 2017 e conta su 10 ettari di vigna, posti ad Agliano Terme, comune di quel Monferrato Astigiano riconosciuto pubblicamente come "Il paese della Barbera", oggi nel cuore del Nizza Docg, con ceppi impiantati tra il 1935 ed il 1950, oltre ad impianti più recenti. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano, dove è arrivata tra le prime, l'azienda Gianni Gagliardo con sede a La Morra, 25 ettari a vigneto per 180.000 bottiglie complessive, mette in campo materia prima ineccepibile e lunghe maturazioni dei suoi vini più importanti in legno grande, utilizzando le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo. Nella Tenuta Garetto, invece, è la Barbera a fare da padrone, insieme al Grignolino e al Moscato, a completare un quadro tutto all'insegna delle migliori produzioni enoiche del Piemonte. Il Derthona Timorasso 2022 profuma di pesca, fiori gialli, erbe mediterranee e sale affumicato. Ben disteso il sorso dalla cristallina acidità. Appena sapido, è vino dinamico e di piacevolissima beva.

(are)

ZOOM



AGNONI, CARCIOFI ALLA CAFONA

CONTRADA COPELLARO, 1 - CORI (LT)
Tel: +39 06 9678668
Sito Web: www.agnoni.it

L'azienda agricola e frantoio della famiglia Agnoni si trova a Fondi in provincia di Latina, fortemente legato alla produzione e alla distribuzione dei prodotti agricoli - ortaggi, primizie in serra e frutta di ogni tipo - e sede del secondo centro di distribuzione agroalimentare all'ingrosso d'Europa. In questo spicchio di terra laziale, gli Agnoni coltivano la terra, trasformano i suoi frutti e li conservano, mantenendone intatto il sapore. Dalle confetture alle marmellate, dalle creme di ortaggi lavorate dal fresco agli ortaggi sott'olio e a quelli essiccati al sole, dalle olive in salamoia all'olio Evo. Una ricca gamma di prodotti capaci di conservare la loro veracità come nel caso dei carciofi alla cafona, che rappresentano la specialità dell'azienda. Lavorati esclusivamente a mano dal fresco con metodi artigianali e la sola aggiunta di erbe aromatiche come la mentuccia romana, conservano più che mai il gusto unico del carciofo romano. Sono ideali per accompagnare le vostre pietanze in ogni occasione.

RISTORANTE



HOTEL BELLA VISTA

VIA TRAFOI, 11 - TRAFOI (BZ)
Tel: +39 0473 611716
Sito Web: www.stelvio-hotels.com

Nel cuore del Parco dello Stelvio, a Trafoi, l'hotel per famiglie Bella Vista è un piccolo paradiso per gli appassionati del mondo sciistico, gestito da Gustav Thöni (e dalla figlia Petra Maria e dal genero Stephan), leggenda dello sci mondiale: dispone di una stanza apposita dove tener l'attrezzatura, è situato a pochi passi dalle discese innevate e i più novizi hanno la possibilità di imparare sulle piste situate proprio davanti alla bella area relax. L'hotel ha molta attenzione anche per la cucina e nel ristorante ai fornelli c'è lo chef Andreas Wunderer, che rivisita la cucina del territorio con un tocco internazionale, proveniente dalle tante esperienze stellate all'estero: i piatti sono gustosi e curati (dal maiale con crosta di speck e salsa balsamica con cognac alla meringa con gelato al fieno e lamponi). Ricca la carta dei vini incentrata sull'Alto Adige (come San Michele Appiano, Terlano...), regalando un'esperienza sensoriale a 360 gradi, anche grazie a degustazioni organizzate tutte le domeniche.

(dr)



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: © Castello di Grumello

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