N. 304

DAL 31 MARZO AL 6 APRILE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 304 - Dal 31 Marzo al 6 Aprile 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 31 MARZO AL 6 APRILE 2024

Ayala
Castello Romitorio
The Mascot
Bottega
Grignano
Virginie T.
Santa Sofia
La Gerla
Gini
La Valentina
Molino della Suga
Prà
Tenute Silvio Nardi
Terre d'Arengo

Zoom: Birra Tarì, Birra Gose Aquamaris
Ristorante: Regina Bistecca al Duomo - Firenze

I VINI DI WINENEWS











AYALA

Aoc Champagne Extra Brut Le Blanc de Blancs A/18

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 109,00
Azienda: Champagne Ayala
Proprietà: Gruppo SJB
Enologo: Julian Gout

Ottenuto da uve Grand e Premier Cru (provenienti da Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis e Bisseuil) e maturato per 6 anni sui suoi lieviti, lo Champagne Blanc de Blancs A/18 è fine e molto sfaccettato al naso, rimandando a note di fiori di gelsomino e tiglio, agrumi, frutta a polpa bianca, pere e susine, pasticceria, frutta secca tostata e tocchi gessosi. Sapido e agrumato il sorso, dalla carbonica cremosa e dallo sviluppo ben articolato, e lungo il finale delicatamente ammandorlato. Fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, la Maison si mise in evidenza per uno stile meno dipendente dal "dosaggio" (introducendo nel 1865 il "Dry Champagne" con un apporto del liqueur d'expedition di 21 g/l al posto di quello, tradizione all'epoca, di 150 g/l.). Altalenanti le successive vicende della Maison: distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, nel 1920 riesce a riconquistare una posizione di rilievo nell'areale. Ma da lì, in poi, il suo percorso si fa più difficile, soprattutto a causa dei molteplici passaggi di proprietà (venduta alla Guinness Bank nel 1929, acquistata da René Chayoux nell'ultimo dopoguerra, ceduta al gruppo finanziario Frey nel 2001) che ne hanno decretato una serie di alterne situazioni, fino ad approdare quasi all'oblio. La rinascita, nel 2005, con il passaggio a Bollinger, senza dimenticare anche il lavoro certosino dello chef de cave Julien Gout.

(are)

CASTELLO ROMITORIO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Società Agr. Castello Romitorio
Proprietà: Filippo Pietro Maria Chia
Enologo: Carlo Ferrini

Il Brunello di Montalcino 2019, complice un'annata generosa, mette in fila intensi aromi fruttati e speziati, che trovano il loro contrappunto in una bocca solida e articolata, dalla trama tannica fitta e dal finale succoso e compatto. Una realtà produttiva legata ad un grande nome fuori dal mondo del vino, come non è infrequente trovare tra le colline di Montalcino. E, in questo caso, si tratta di un'artista di fama mondiale: Sandro Chia, che, da par suo, ha trasformato un'area impervia della campagna di Montalcino, in un luogo votato al bello. Intanto perché ha riportato agli antichi fasti un ex fortezza del XII secolo, lavorandoci dalla metà degli anni Ottanta, attraverso una paziente operazione di recupero e poi perché, accanto a questo, ha messo a dimora nuove vigne in terreni da tempo incolti. Oggi l'azienda possiede 16 ettari a vigneto per una produzione annua di 150.000 bottiglie e si è allargata, dal 1999, anche verso un'altra zona produttiva, con il podere maremmano di Ghiaccio Forte, che conta su altri 17 ettari a vigneto (di cui 12 a Morellino). A condurre quest'impresa enoica, ormai a tutto tondo, il figlio dell'artista Filippo e Stefano Martini, figlio dello storico cantiniere del Romitorio Franco. I vini hanno uno stile ben definito dai tratti stilistici moderni, a svelare il carattere più ammaliante del Sangiovese di Montalcino, evidenziandone l'impatto aromatico intenso e il gusto avvolgente.

(fp)

THE MASCOT

Napa Valley Red The Mascot

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 220,00
Azienda: The Mascot Wine
Proprietà: famiglia Harlan
Enologo: David Cilli

The Mascot è un Cabernet Sauvignon della Napa Valley realizzato con le uve dei vigneti più giovani (5-12 anni) delle tre proprietà della famiglia Harlan, Harlan Estate, Bond e Promontory. Nato come progetto sperimentale dedicato ai friends&family di Will Harlan, seconda generazione della famiglia, solo con l'annata 2008 ha raggiunto il mercato come prodotto più accessibile, pur mantenendo la coerenza di valori con i progetti originari dei prestigiosi domaine principali da cui prende le uve, tra cui l'approccio sostenibile, che passa anche dall'agricoltura senza irrigazione (dry farming) per far sì che le viti si autoregolino rispetto al clima. Il vigneto complessivo del gruppo è infatti progressivamente ripiantato per il 2% annuo, per mantenere un'età media costante delle viti, e dunque presenta una parte interessante di vigne giovani dalle vibranti qualità che potevano essere valorizzate da un blend specifico. Così da vino di famiglia The Mascot è diventato un prodotto per un pubblico più ampio. Nonostante le sfide come gli incendi nel 2017, la vendemmia del 2018, caratterizzata da precipitazioni puntuali, ha evidenziato la profondità espressiva del frutto dei giovani vigneti, portando nel calice un vino giovane dagli aromi scuri di tè, frutta scura e radici, ma con una personalità vivace e godibile che mantiene un buon potenziale di invecchiamento grazie al felice equilibrio tra struttura e tannini.

(Chiara Giovoni)

BOTTEGA

Docg Amarone della Valpolicella Il Vino degli Dei

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 54.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Bottega SpA
Proprietà: famiglia Bottega
Enologo: G. Pasqualin, L. Boscaini

Bottega - cantina e, soprattutto, distilleria nata nel 1977 grazie ad Aldo Bottega, maestro distillatore con oltre 30 anni di esperienza che aveva pure ereditato dal nonno commerciante di vino la passione per l'enologia - è approdata in Valpolicella nel 2016, nella zona di Valgatara. Qui ha rilevato una tenuta storica della valle, appartenuta alla famiglia Boscaini fin dai primi del Novecento, mantenendone inalterato lo spirito: è infatti ancora Leonardo Boscaini - ultima generazione - ad occuparsi della cantina. Gli ettari vitati di proprietà sono 5, piantati a Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara su suolo misto (costituito da formazioni calcareo-dolomitiche, da basalti, e anche da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica), da cui si producono circa 189.000 bottiglie l'anno. Una nicchia, questa del territorio veronese - sul totale di 22 milioni (spirits compresi) che la famiglia Bottega oggi immette annualmente sul mercato - che comprende un Valpolicella Classico, anche in versione Superiore, un Ripasso Superiore e questo Amarone "Il Vino degli Dei". Dopo il tradizionale appassimento e la lenta fermentazione, il vino passa fra i 24 e i 30 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia. La versione 2019 profuma intensamente ma con gentilezza di frutta rossa matura e fiori appassiti: in bocca rivela più spessore, grazie all'aderenza centrale, la sapidità pepata e un tocco di vaniglia finale.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



GRIGNANO

Toscana Igt Rosso Fedra

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 500,00
Azienda: Fattoria di Grignano
Proprietà: Tommaso Inghirami
Enologo: Stefano Chioccioli

Vino & arte, legame secolare capace di ispirare gli artisti di ogni epoca, è alla base di Fedra, un rosso prodotto in poco più di 1.200 bottiglie vendute in cofanetti da 3 bottiglie con serigrafia inclusa: non è solo un vino, ma anche un progetto artistico. Tommaso Inghirami, alla guida della Fattoria di Grignano nel Chianti Rufina, ha voluto così celebrare la sua famiglia e il passato, grazie anche alla propria omonimia con il letterato ed umanista Tommaso Inghirami, detto "Fedra", vissuto fra il 1470 ed il 1516 e passato alla storia come uno dei mentori di Raffaello. Nasce con la 2019 la prima annata di questo Toscana Igt, la cui etichetta raffigura l'opera del maestro Franco Alessandrini, pittore e scultore di fama internazionale. "La storia del vino Fedra - racconta Tommaso Inghirami - non poteva che iniziare con Franco Alessandrini, artista che in sé racchiude più anime, tutte però legate a forti radici biturgensi (nativi di Sansepolcro), come del resto lo siamo anche noi. Inoltre, trovo estremamente affascinante la poliedricità dell'artista che si esprime utilizzando stili diversi. Un interprete davvero avanguardista nel nostro tempo". Ma veniamo al vino. Blend a base di Merlot e Cabernet Sauvignon, maturato per 18 mesi in barrique, profuma di mora, ciliegia sotto spirito e spezie con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è caldo e voluminoso e dal finale avvolgente, su ritorni ancora fruttati.

(are)



VIRGINIE T.

Aoc Champagne Brut Grand Cuvée 6 Ans d'Âge

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 104,00
Azienda: Maison Virginie T.
Proprietà: Virginie Taittinger
Enologo: Ferdinand Pougatch

Lo Champagne Brut Grand Cuvée 6 Ans d'Âge ben rappresenta la filosofia di Virginie T., maison nata nel 2006 per volontà di Virginie Taittinger, "figlia d'arte" nata da Claude Taittinger e Catherine de Suarez d'Aulan (della famiglia proprietaria della casa Piper-Heidsieck fino al 1988). "Non cerchiamo di produrre vini scontati, ma esaltiamo i bouquet delle nostre uve lasciandoli sbocciare nel tempo" spiega l'imprenditrice specializzata in Champagne dall'invecchiamento prolungato e dagli assemblaggi eleganti e potenti, capaci di donare ad ogni cuvée una vasta espressione aromatica. Il Brut Grand Cuvée 6 Ans d'Âge è infatti uno Champagne caratterizzato da un caleidoscopio di aromi derivante dall'attento assemblaggio frutto selezione di uve Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay provenienti di 15 cru distinti tra cui 11 fra Grand Cru e Premier Cru e dal processo di affinamento unico nel suo genere. La Grand Cuvée 6 Ans d'Âge invecchia infatti sei anni sui lieviti per conferire un carattere autolitico al vino e, dopo la sboccatura, riposa per altri sei anni per sviluppare le note terziarie. La freschezza e la vivacità iniziale del Grand Cuvée 6 Ans d'Âge lascia infatti spazio in un secondo tempo alla vinosità morbida e corposa. Al naso si aprono freschi aromi di frutta rossa con sfumature floreali e una leggera nota di crosta di pane, mentre al palato cremosità e sapidità si fondono con l'eleganza.

(Cinzia Meoni)



SANTA SOFIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Santa Sofia
Proprietà: famiglia Begnoni
Enologo: Matteo Tommasi

Maturato per trentasei mesi in legno grande, l'Amarone Classico 2019 di Santa Sofia profuma di more mature, ciliegie sotto spirito e prugne in confettura, a cui si aggiungono rimandi speziati e balsamici. Il sorso è pieno e gustoso, dolce e sapido al contempo, pepato nel finale. La cantina con base a San Pietro in Cariano, oggi condotta da Giancarlo Begnoni insieme ai figli Luciano e Patrizia - negociant della zona capaci di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, da cui attingere la materia prima - produce una serie di etichette sempre ben centrate e non privi di carattere. Una via moderna per la custodia di una tradizione antica, in una fase di particolare successo per i vini del veronese. L'azienda appartiene a quelle storiche del territorio - essendo stata fondata nel 1811 - e si trova a nord di Verona, nell'antica villa gentilizia di Villa Santa Sofia, disegnata nel 1560 e appartenente alle opere di ispirazione palladiana, con le cantine che si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. Cotanto lignaggio non ha tuttavia deviato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni medie (intorno alle 750.000 bottiglie prodotte all'anno, con l'estensione a vigneto che si attesta sui 48 ettari nei Comuni di Negrar e Fumane e in altre zone particolarmente significative dell'areale) e di impronta classica, soprattutto attenta alla qualità.

(fp)



LA GERLA

Docg Brunello di Montalcino La Pieve

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Fattoria La Gerla
Proprietà: famiglia Rossi
Enologo: Alberto Passeri

Il Brunello di Montalcino La Pieve nasce dalla omonima vigna che si arrampica sui pendii che salgono dalla vecchia cava di marmo di Castelnuovo dell'Abate fin su al Paese, in una posizione riparata, incastonata tra due colline. Si tratta di un terreno su cui l'insolazione è ottimale e l'escursione termica tra il giorno e la notte è importante. Condizioni che permettono alle viti di offrire pochissimi grappoli estremamente zuccherini e ricchissimi in polifenoli ed estratti. La vendemmia, rigorosamente a mano, con doppia cernita dei frutti, rispecchia la volontà di La Gerla ricercare l'eccellenza in pochissime ma pregiate bottiglie. Dotato di una veste rosso rubino brillante, con leggere sfumature rosate, questo 2019 si presenta al naso potente ed elegante, con immediate e avvolgenti note di frutti rossi e spezie dolci, cannella e noce moscata. Con l'ossigenazione emergono note floreali, di viola, cuoio, tabacco, liquirizia ed una intrigante nota di scorza di arancia. L'ingresso in bocca sorprende per la sua grande sapidità che rende questo vino vivo ed intrigante, con un tannino, ben integrato, che gradualmente mostra tutto il suo carattere. La sensazione al palato è di grande equilibrio e straordinaria finezza. Il finale, elegante, piacevole e lunghissimo, è su note agrumate e balsamiche che invitano ad un nuovo assaggio. Vino perfetto in abbinamento a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

(Paolo Lauria)

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



GINI

Docg Amarone della Valpolicella Tenuta Scajari Monte Serea

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agr. Gini Sandro e Carlo
Proprietà: Sandro, Claudio e Matteo Gini
Enologo: Sandro Gini

L'Amarone Tenuta Scajari Monte Serea 2015 possiede naso ancora fragrante ravvivato da accenti pepati su fondo che rimanda alle amarene e ai mirtilli con tocchi di tabacco e liquirizia. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e dal buon allungo, terminando in un finale ampio che torna sui frutti rossi. La cantina con sede a Monteforte d'Alpone si estende su 70 ettari a vigneto, coltivati a biologico e comprensivi delle vigne di Campiano, dove è iniziata recentemente l'avventura rossista sul tema Valpolicella con la Tenuta Scajari, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Gini è uno dei più saldi punti di riferimento della denominazione del Soave ed oggi è condotta da Sandro e Claudio, senza dimenticare gli insegnamenti di papà Olinto, indimenticato e fondamentale mastro vignaiolo. Fu lui, infatti, che, fin dagli anni Cinquanta del Secolo scorso, predicò l'importanza di una viticoltura conservativa, tant'è che oggi nei vigneti di proprietà si possono trovare ceppi di cinquant'anni come parcelle di età secolare e prefillosseriche (in contrada Salvarenza). Si tratta di un'esperienza che fonda tradizione e spirito di conservazione ma anche una visione a lungo termine, capace di preservare un patrimonio vitivinicolo unico nel panorama del Veneto enoico e molto raro anche in altri luoghi d'elezione del vino del Bel Paese e che certamente sta passando anche nella produzione dei rossi aziendali. **(fp)**



LA VALENTINA

Doc Trebbiano d'Abruzzo Superiore Spelt Gold

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Fattoria La Valentina
Proprietà: famiglia Di Properzio
Enologo: Luca d'Attoma

Il Trebbiano d'Abruzzo Superiore Spelt Gold, che fa parte della linea aziendale "Terroir", è maturato sur lies per 4 mesi in acciaio e in cemento per l'anno successivo. La versione 2021 è di buona complessità olfattiva e si apre su note floreali di fiori di pitosforo e di glicine, per poi passare a richiami di pesca, nespole, pietra focaia e buccia di cedro. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e deciso, segnato da un continuo nerbo acido, che anima anche il finale, grintoso e lungo. Fattoria La Valentina nasce nel 1990, nel comune di Spoltore, sulle colline vicino Pescara. Dal 1994, dopo alcuni avvicendamenti di proprietà, i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio diventano definitivamente i conduttori di questa cantina, portandola alla fisionomia attuale. Oggi, i terreni a vigneto in conduzione biologica sono 40 ettari (divisi negli appezzamenti di Spoltore e Cavaticchi, più vicini alla costa adriatica, e Scafa, San Valentino e Alanno, situati verso l'Appennino), da cui si ricavano 400.000 bottiglie. La Valentina rappresenta dunque una consolidata realtà del panorama enoico abruzzese, caratterizzandosi per un ampio utilizzo dei vitigni di antica coltivazione della zona (con qualche eccezione come il Fiano), che confluiscono in un articolato portafoglio etichette, diviso in tre linee principali: "Terroir", "Classica" e "Binomio", di buona esecuzione e non privi di personalità. **(are)**



MOLINO DELLA SUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Cantine Bonacchi
Proprietà: Andrea Bonacchi
Enologo: Ivan Misuri

Cantine Bonacchi svolge la sua attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 4 generazioni ed oggi il suo core business si è decisamente spostato dall'acquisto di vini e dalla loro commercializzazione alla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. A Montalbano, ci sono 42 ettari di vigneto, che si aggiungono ai 28 ettari della Fattoria Casalino a Castelnuovo Berardenga, ai 37 ettari a Montalcino nell'azienda Molino della Suga e ai 4,2 ettari recentemente acquisiti a Bolgheri per la Fattoria Cerretella. A formare un vero e proprio gruppo, tutto concentrato in Toscana, che spazia nei migliori areali regionali. A Montalcino, Bonacchi è arrivata nel 2001, acquisendo i primi vigneti nel quadrante settentrionale della denominazione, precisamente ai piedi della collina di Montosoli, ed accrescendo la sua proprietà negli anni sia in termini di vigneti, sia in termini di strutture: è stata infatti ampliata la cantina ed è stato ristrutturato un vecchio casolare oggi trasformato in agriturismo. Il Brunello di Montalcino 2019 possiede profumi nitidi e intensi, contraddistinti da un fruttato rigoglioso e cenni affumicati e speziati a rifinitura. In bocca il sorso attacca morbido e tendenzialmente dolce, articolandosi con energia e fragranza, grazie ad una buona verve acida che mantiene in tensione anche un finale ampio e succoso, dai ritorni fruttati e speziati. **(fp)**



PRÀ

Doc Valpolicella Superiore Morandina

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Azienda Agricola di Graziano Prà
Proprietà: Graziano Prà
Enologo: Graziano Prà, Luca Guiotto

Il Morandina Valpolicella Superiore è il nuovo frutto delle vigne in Valpolicella di Graziano Prà, vignaiolo del Soave, di stanza a Monteforte d'Alpone, che sa raccontare come pochi il territorio. La nuova etichetta - come ha spiegato lo stesso Prà in occasione di una degustazione a Roma, al ristorante Ercoli a Trastevere - "è un vino che sa ascoltare la storia di una terra e si prepara a raccontarla al domani, con estremo rispetto della natura e di chi la vive". L'attenzione alla sostenibilità che accompagna i vini Prà, tutti da uve autoctone coltivate in regime biologico, si ritrova anche nel Valpolicella Superiore. Dal cofanetto delle bottiglie, realizzato da pallet riciclati, fino al tappo a vite che, oltre a permettere la corretta micro-ossigenazione del vino valorizzandone la longevità, è anche scelto perché in alluminio riciclabile. Il Morandina Valpolicella Superiore presenta nel calice un colore rosso rubino intenso. Al naso si ritrova un frutto abbondante e denso come la mora di rovo, la ciliegia nera, la prugna matura, l'arancio candito, a cui si fondono note di grafite, tabacco, pepe nero, e un soffio mentolato a chiudere. Al palato esprime una materia ricca, complessa e appagante, dove il tannino elegante e la freschezza sono pronti a regalare slancio, pulizia, grande beva e ottima persistenza. Si abbina bene a una cucina di terra intensa di sapori e spezie, specie del territorio. **(Cristina Latessa)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



TENUTE SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Poggio Doria

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Tenute Silvio Nardi
Proprietà: famiglia Nardi
Enologo: Mario Pisanu, David Crastus

È stato un lungo percorso a tappe ben definite, quello delle Tenute Silvio Nardi. Un cammino iniziato nel 1950, quando l'imprenditore di mezzi agricoli Silvio Nardi investe in una Montalcino ancora sconosciuta e povera, comprando Casale del Bosco: un podere attorniato dagli ultimi lembi settentrionali del grande bosco ilcinese, che marcano distintamente - ça va sans dire - i vini che vi nascono, a partire dal Chianti Colli Senesi, prima etichetta prodotta lo stesso anno dell'acquisizione. Segue il primo Brunello nel 1954 e l'acquisizione di Manachiara nel 1962, podere nella zona sud-est di Montalcino, nei pressi di Castelnuovo dell'Abate. Prende così forma un'azienda che abbraccia i due estremi della denominazione, e che si esprimono nei due Brunello Vigna aziendali, soprattutto dopo il minuzioso lavoro di zonazione e definizione ampelografica iniziato da Emilia Nardi nel 1990. Oggi gli 80 ettari vitati ospitano 36 parcelle, 50 particelle e ben 5 cloni di Sangiovese registrati ufficialmente. A Casale del Bosco, da una parcella di 5 ettari del vigneto Oria, nasce Poggio Doria, il "vino del tramonto": un vino lento, che ha bisogno di tempo per rivelarsi (al contrario del suo più esuberante fratello orientale Manachiara): seria ma accogliente, l'annata 2019 affianca un terroso tono scuro al dolce carattere fruttato e speziato, diffondendosi spigolosa eppure sorniona in bocca, con aderenza sapida e agrumata. **(ns)**



TERRE D'ARENGO

Marche Igt Passerina Le Fém

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Passerina
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Gruppo Agorà
Proprietà: famiglia Ciotti
Enologo: Manuel Pasquali

Nel 2015, Emidio Ciotti, imprenditore nel settore ambientale, decide di "tornare alle origini", ovvero fare sue quelle attività che fin da piccolo aveva visto fare al padre in campagna, curando la terra e dedicarsi alla produzione di olio e vino. Oggi quel primo approccio si è arricchito attraverso una ulteriore serie di attività in settori diversi ma complementari, tra Ascoli e Castel di Lama: quello ambientale, dove il figlio Giacomo porta avanti la strada intrapresa dal padre e il settore ristorativo e di hotellerie dove opera la figlia Anastasia e il suo compagno Manuel Pasquali, trasformandosi nel gruppo Agorà, con 3 principali marchi: Agorà Olive Ascolane, Terre d'Arengo e Palazzo Ciotti (con annesso ristorante Agorà). Tornando all'impresa vitivinicola, la cantina sorge a 300 metri d'altezza, tra il mare Adriatico e i monti Sibillini. Nello stesso complesso anche un frantoio, 4.000 piante di ulivo e alcuni ettari di vigneto - allevati a Chardonnay, Pinot Nero, Merlot, Sangiovese, Pecorino, Passerina e Montepulciano, con in più una sperimentazione con la varietà Piwi Solaris - da cui si ricavano 20.000 bottiglie. Fermentato in acciaio e maturato per tre mesi in barrique, la Passerina Le Fém 2022 profuma di frutta a polpa bianca, erbe aromatiche, agrumi e pietra focaia. Fresco e scorrevole il sorso, di struttura agile e scattante, ha finale di buona lunghezza e tendenzialmente sapido. **(are)**

ZOOM



BIRRA TARÌ, BIRRA GOSE AQUAMARIS

CONTRADA MICHELICA - MODICA (RG)
Tel: +39 0932 903701
Sito Web: www.birratari.it

La Birra Gose Aquamaris del Birrificio siciliano Tarì è una birra chiara ad alta rifermentazione, non pastorizzata e non filtrata, una birra gose, cioè una birra con l'aggiunta di sale marino. Ma non è una birra con la semplice aggiunta di sale, ha dentro di sé proprio l'acqua del mare. Al largo del mar Jonio, infatti, l'Azienda catanese Aquamaris, che fa parte a pieno titolo della produzione di questa birra speciale, preleva acqua marina in profondità e la sottopone a un processo di microfiltrazione e sterilizzazione che ne mantiene intatte salinità e composizione minerale. Una birra dissetante e beverina, in cui il luppolo incontra l'acqua di mare e il frumento russello siciliano si sposa con il sale marino, da abbinare con il pesce crudo o i crostacei. Il modo migliore per sorseggiare il sapore della Sicilia, terra e mare insieme. Il birrificio di Modica, in provincia di Ragusa, è nato nel 2010 a da subito si è segnalato per la proposta di una gamma di birre dallo stile decisamente personale.

RISTORANTE



REGINA BISTECCA AL DUOMO

VIA RICASOLI, 14R - FIRENZE
Tel: +39 055 2693772
Sito Web: www.reginabistecca.com

Non a caso si parla di bistecca alla fiorentina e quindi a Firenze, ci si aspetta che questa carne raggiunga i suoi massimi livelli. Simone Arnetoli (imprenditore nel mondo della ristorazione) e Matteo Perduca (avvocato e proprietario di B/B di lusso a Firenze) hanno voluto onorare fino in fondo la bistecca alla fiorentina e, nel 2018, hanno aperto un ristorante (e american bar) dove la bistecca "regnasse" in tutta la sua succulenta bontà, riadattano una storica libreria cittadina, a 20 metri dal Duomo di Firenze. Materie prime senza compromessi e scelte con rigore alimentano un menu che spazia dalle pietanze della tradizione a mirate digressioni internazionali. La bistecca, evidentemente, fa da regina, come D'Annunzio la ribattezzò, quando assaggiò la fiorentina per la prima volta e dal cui epiteto ha preso ispirazione il nome del locale. I dolci, tutti fatti in casa, sono proposti a carrello e la carta dei vini è varia, proponendo il meglio della produzione enoica toscana, nazionale e internazionale.



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: © Ayala

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 VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura