

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 305 - Dal 7 al 13 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 7 AL 13 APRILE 2024

Les Crêtes

Pasqua

Antonio Camillo

Gradis'ciutta

Corte Giacobbe

Costa Arènte

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Quota 101

Querciabella

Paolo Cottini

Frecciarossa

Podere La Villa

Tenuta Sette Ponti

Guerrieri Rizzardi

Zoom: Wool and Chocolate, Mini Cremijn

Ristorante: Achilli al Parlamento - Roma





LES CRÊTES

Spumante Pas Dosé Reban

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Petit Arvine

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Les Crêtes Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Charrère

Enologo: Raffaele Crotta

Il Metodo Classico Pas Dosé Reban fa la sua prima comparsa con il millesimo 2018. Ottenuto da Petit Arvine in purezza e maturata sui suoi lieviti per 42 mesi, la sboccatura dei riflessi dorati e brillanti. Al naso, rimanda frutta alla frutta a polpa bianca, ai fiori di zagara e tiglio, agli agrumi, alla pasta sfoglia e al sale marino. In bocca il sorso è fragrante e sapido, dalla carbonica ben dosata ed avvolgente, terminando in un finale lungo e sapo-rito. Les Crêtes è senz'altro la cantina di ri-fermento della Valle d'Aosta enoica. Merito del lavoro e delle intuizioni del suo fondata-ri - Costantino Charrère che la concepì nel 1989 immaginandosela a partire dalla allora collina incolta di Coteau la Tour - guardando ad una mirata rivisitazione della tradizione enologica valdostana con qualche necessa-rio tocco di modernità. Charrère è ancora "in sella", benché a condurre le danze azien-dali da qualche anno ci siamo ormai sem-pre più saldamente le sue figlie Eleonora ed Elena. I vini possiedono stile definito ed elegante, attingendo soprattutto, ma non solo, dalle varietà locali di antica coltivazio-ne (tra cui, solo per fare un paio di esempi, la Premetta (Prié Rouge) e il Fumin, salvati dall'estinzione proprio da Costantino), alle-vate nei vigneti posti tra Aymavilles a Mont-jovet, per un totale di 35 ettari e una pro-duzione complessiva di 250.000 bottiglie.

(are)



PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari

Non stupisce che l'anno scorso la cantina Pasqua sia stata riconosciuta "Innovator of the Year" dalla rivista britannica Wine Enthusiast. Un po' perché tutto il team della cantina è un vulcano di entusiasmo, ma soprattutto perché da anni l'azienda si diverte a giocare con il vino e con l'arte, creando etichette sempre nuove e fresche, e intrecciando i suoi affari con progetti cul-turali di tutto rispetto. Senza smettere di essere un brand solido con sedi in Cina e a New York. Oggi conta su un giro d'affari di quasi 61 milioni di euro, con 12,8 milio-ni di bottiglie prodotte e un export che su-pera l'87%. La visione e l'innovazione sono ovviamente il motore che traina Pasqua nel futuro, ma la base solida da cui è partita la famiglia non si è mai tradita: la Valpolicella. E infatti i rossi di casa coprono il 41% del fatturato. E infatti la linea classica ha un posto del cuore nella produzione azien-dale. Si chiama Famiglia Pasqua (non a caso) e comprende le etichette rosse della tradizio-ne veronese. Questo Amarone proviene dai vigneti aziendali in Valpantena, fermenta in acciaio e matura in barriques per poco più di un anno e mezzo. La versione 2019, in uscita a breve, ha un denso colore violaceo e profuma di fresco, grazie a note vegetali di ginepro e uva spina, di rovi e corteccia, insieme alla classica dolcezza di amarena. Il sapore in bocca è coerente al naso; intenso, pieno, aderente e caldo, chiude balsamico.

(ns)



ANTONIO CAMILLO

Toscana Igt Rosso Mediterraneo

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cilieggiolo, Grenache, Carignano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Azienda Agricola Antonio Camillo

Proprietà: Antonio Camillo

Enologo: Antonio Camillo, Alessia Donato

Antonio Camillo ha scelto le sfumature del mare per l'etichetta di questo vino. Il produttore di Manciano, in provincia di Grosseto, fa una dedica al Mar Mediterra-neo usando solo in parte l'uva che da lui ti aspetteresti, il Cilieggiolo, indubbiamente la sua firma enologica. Il resto è Grenache e Carignano, le sue nuove scommesse. Un blend che più di macchia mediterranea, di mirto, di lentisco, di pineta non potrebbe sapere. E non c'è nulla di veramente inatte-so in questa scelta. Piante di Tinto di Spa-gna" - come era conosciuta la Grenache in Maremma - e di Carignano - granè in gergo dialettale - ci sono da secoli da queste parti, perché "le uve del mare" navigano. Le nuove selezioni sono sarde, ma nel suo girare tra le colline di Saturnia e Manciano, Antonio si è imbattuto in questi filari "forestieri" e nei racconti di chi le ha sempre vinificate in promiscuità. Ora Camillo le riporta alla ribalta, ma non tradendo quell'idea di "meticcio" che condivide, e mette subito il vino in commercio - cosa non consueta per la sua filosofia aziendale - perché vuole che sia giovane e immediato. Il calice tiene fede alle premesse: croccante, saporito, un rosso intenso ma leggiadro. Da bere anche leggermente fresco. In più, chi acquista Me-diterraneo dona trenta centesimi alla Life Support di Emergency, la nave che pattuglia il Mare Nostrum per soccorrere i nau-fraghi. È un vino buono, ma anche giusto.

(Francesca Ciancio)



GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Gradis'ciutta](#)

Proprietà: Robert Princic

Enologo: Robert Princic

Dopo il diploma in enologia Robert Princic prende in mano i destini dell'azienda di famiglia (in precedenza dedicata alla pro-duzione e vendita di uve e vino sfuso), nel 1997. Nasce così l'azienda vitivinicola Gra-di'sciutta, con sede a Giasbana a San Floria-no del Collio, che conta su circa 40 ettari di proprietà di cui 25 ettari a vigneto coltivati a biologico dal 2018 - posti in varie zone, con una propaggine produttiva anche al di là del confine nel Brda sloveno, negli areali di Neblo e Zali Breg, ed allevati con le va-rietà, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Friulano, Pinot Grigio, Malvasia Istriana, Moscato, Picolit, Verduzzo, Riesling, Trami-ner, Cabernet Franc, Franconia, Merlot, Zali Breg, Calvario e Grdinca - per una produzio-ne complessiva attestata sulle 200.000 bot-tiglie. Nel 2023, l'azienda di Robert Princic, dopo un'articolata operazione di ristrutturazione di un antico edificio cinquecentesco, ha aperto Borgo Gradis'ciutta, dimora per l'accoglienza enoturistica, per rispondere ad una tendenza in crescita anche nel Collio, un territorio tra i più affascinanti del pano-rama nazionale. Il Friulano 2022, maturato sur lies in acciaio, profuma di fiori di acacia e mandorle, con tocchi di erbe officinali e frutti a polpa bianca maturi. In bocca il vino è sapido e largo, dalla progressione solida e dal finale ben profilato su ritorni fruttati e nota di chiusura che sa di pietra focaia.

(fp)



CORTE GIACOBBE

Doc Lessini Durello Extra Brut Cuvée Augusto Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola F.lli Dal Cero](#)

Proprietà: famiglia Dal Cero

Enologo: Davide Dal Cero

Subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, Augusto Dal Cero pone le basi per il futuro sviluppo dell'azienda di famiglia. I figli Dario e Giuseppe consolidano l'impresa e, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, iniziano l'avventura enologica a tutto tondo di questa realtà, con anche l'acquisto della Tenuta Montecchiesi nell'allora non ancora esploso areale toscano di Cortona. Oggi è arrivata la terza generazione, con Davide, Nico e Francesca e Dal Cero rappresenta ormai una solida cantina del Veneto enico, soprattutto interprete moderna e al tempo stesso antica delle potenzialità della denominazione del Soave, con la Tenuta Corte Giacobbe - lavorando le terre generose di Roncà e Terrossa, poste alle pendici degli ex vulcani Crocetta, Duello e Calvarina - ma anche sviluppando un ulteriore progetto in Valpolicella. Attualmente, l'azienda conta su 40 ettari a vigneto per una produzione media di 300.000 bottiglie, il cui stile è ben definito e la cui fattura è sempre ineccepibile. Il Lessini Durello Metodo Classico Cuvée Augusto Riserva 2016 è dedicato al fondatore della cantina ed è maturato in legno grande e piccolo e poi affinato in bottiglia per 50 mesi. Al naso evoca frutta e fiori gialli, tocchi gessose, agrumi canditi e crema pasticceria. In bocca il sorso è tendenzialmente fresco e appagante, dalla carbonica ben misurata e dal finale persistente, ancora su richiami agrumati.

(are)



COSTA ARÈNTE

Docg Amarone della Valpolicella Valpantena

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve ammesse dal disciplinare

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Costa Arènte](#)

Proprietà: Tenute del Leone Alato

Enologo: Giovanni Casati

L'Amarone Valpantena 2019, in uscita in autunno, ha un profilo aromatico contraddistinto da un rigoglioso e fragrante fruttato, con qualche tocco di confettura e richiami speziati, ad introdurre un sorso continuo, solido e intenso, non privo di dinamica e finezza. Il colosso Genagricola, che fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni, detiene in Veneto la realtà di Costa Arènte tramite "Le Tenute del Leone Alato", il polo vitivinicolo di Genagricola nato nel 2022 dopo una riorganizzazione interna. Costa Arènte conta su 18 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie: si tratta probabilmente dell'azienda che rappresenta la "boutique winery" delle Tenute, trovandosi oltre che sui declivi della Valpolicella classica anche in Valpantena, l'unica sottozona della denominazione. Qui il gruppo è arrivato nel 2015, e la produzione si concentra su un Valpolicella Superiore, un Amarone e un Ripasso, più un Recioto e una Corvina spumantizzata. Tenute del Leone Alato ha numeri importanti: 710 ettari di vigna sul territorio nazionale da cui producono circa 5 milioni di bottiglie; un totale di 65 etichette, di cui 56 a denominazione protetta, risultate da 5 aziende radicate nelle regioni a più alta vocazione vitivinicola: Piemonte (Bricco dei Guazzi), Veneto (Costa Arènte, appunto, Tenuta Sant'Anna e V8+), Friuli (Torre Rosazza) e infine Toscana, con Duemani, acquisita proprio un'anno fa.

(fp)



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Ciacci Piccolomini d'Aragona](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini, Annina Benocci

Enologo: Paolo Vagaggini

Ciacci Piccolomini d'Aragona è una splendida tenuta lungo la vocata strada di Sesta, ubicata a sud-est nel comune di Montalcino, nelle immediate vicinanze del borgo medioevale di Castelnuovo dell'Abate e della famosa abbazia romanica di S. Antimo. Dai vigneti esposti a sud e caratterizzati da terreni di tipo galestroso di medio impasto di origine eocenica, nascono, con un approccio rispettoso della tradizione e delle caratteristiche proprie di questi suoli, i vini Brunello di Montalcino di questa azienda. Questa annata 2019 si presenta nel bicchiere con una affascinante e brillante veste rosso rubino tendente al granato ed intriga al naso con intensi ed eleganti sentori di ciliegia e frutti rossi, note floreali, di viola, e ancora, di cuoio, tabacco e spezie dolci, per una complessità tutta da esplorare. L'ingresso in bocca è caratterizzato da una freschezza straordinaria, mentre progressivamente emergono tannini di grande carattere ma eleganti e ben integrati, che rendono il palato equilibrato ed avvolgente. La complessità aromatica percepita al naso trova conferma al palato, con prevalenti note di frutti rossi e spezie. Il finale è lunghissimo, caldo e piacevole, con eleganti note balsamiche, di liquirizia e una leggera scorza di chinotto. Vino ideale da abbinare con carni arrosto o in umido o primi piatti con condimento a base delle stesse carni, ma anche con formaggi di lunga stagionatura.

(Paolo Lauria)



QUOTA 101

Docg Colli Euganei Fior d'Arancio Secco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Moscato Giallo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Quota 101](#)

Proprietà: famiglia Gardina

Enologo: Silvia Gardina

Pare che nel padovano, ad un certo punto, fossero stanchi dei soliti vini di zona. Il Conte Pizzoni Ardemani fra le due guerre chiese quindi al capace vivaista Agostino Martin di cercare varietà estere particolari e quest'ultimo tornò proponendo un vitigno, le cui uve profumavano come il suo agrumeto. Da quel momento su tutti i Colli Euganei il Moscato Giallo iniziò ad essere chiamato "Fior d'Arancio" e si diffuse al punto tale da meritarsi una Docg nel 2010. E i fiori d'arancio sono precisamente il profumo che sale al naso dal calice che stiamo assaggiando: fiori d'arancio, di biancospino, di rose, anche di scorza di limone, con un tocco di mandorla bianca, di nepitella e pietra focaia e un ricordo di cardamomo e vaniglia. Il sorso è glicerico e pieno, dolce in attacco e poi diffusamente salino, che lascia la bocca calda, ammandorlata e agrumata. Un Moscato Giallo secco decisamente diverso dal re della festa, suo fratello spumantizzato, e dal diffuso passito (Il Gelso di Lapo): infatti guadagna complessità e densità grazie ad una parziale fermentazione in tonneau (oltretutto spontanea), che lo rende adatto ad accompagnare i pasti, soprattutto se speziati. La famiglia Gardina riesce a coprire così un pasto intero con la Docg locale, dall'aperitivo al dolce, e lo fa dai suoi 101 metri di altitudine, coltivando poco più di 15 ettari di vigna a biologico sul tipico suolo vulcanico dei Colli Euganei.

(ns)



QUERCIABELLA

Toscana Igt Bianco Mongrana

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino, Viognier

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Querciabella SpA](#)

Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni

Enologo: Manfred Ig

La cantina chiantigiana con sede a Greve in Chianti sbarca in Maremma nel 1997, dove alleva 33 ettari a vigneto, da cui escono, oltre al vino oggetto del nostro assaggio, il Mongrana Rosso (Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) e il Turpino (uvaggio composto da Cabernet Franc, Merlot e Syrah). Il Mongrana Bianco 2022, blend a base di Vermentino e Viognier, profuma di susine e albicocche fresche, gelsomino, aggiungendo anche tocchi iodati, note agrumate e rimandi alle erbe aromatiche. La beva è immediata e particolarmente piacevole, con frutto e fragranza acida ben scanditi, terminando in un finale dal continuo richiamo sapido. Querciabella fa parte di quel ristretto gruppo di aziende che hanno scritto la storia del Chianti Classico contemporaneo, almeno a partire dal cosiddetto "rinascimento" enologico toscano. Fondata nel 1972 da Giuseppe "Pepito" Castiglioni - con le prime bottiglie in commercio già nel 1973 - ed oggi condotta dal figlio Sebastiano, "passò tra le mani", e non è un caso, di Giacomo Tachis, che ne disegnò lo stile e il carattere dei vini, suggellandone il successo tra gli appassionati e quello commerciale. Attualmente, conta su 85 ettari a vigneto (allevati a biologico dal 1988 e passati a biodinamico nel 2000), dislocati sulle pendici della collina grevigiana di Ruffoli (ma anche a Lamole, Gaiole e Radda in Chianti), per una produzione complessiva di 380.000 bottiglie.

(are)

PAOLO COTTINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Paolo Cottini](#)

Proprietà: Sara Riolfi

Enologo: Paolo Cottini

Nasce nel 2010 la cantina della famiglia Cottini, con sede a Fumane, grazie all'impegno di Paolo e di sua moglie Sara. I vigneti, che occupano una superficie di 7 ettari, sono collocati nella Valpolicella Classica, in diverse località - in Valle di Negrar e Valgatara - e su colline di differente altitudine, dai 580 ai 180 metri, con terreni anch'essi caratterizzati da qualità orografiche differenti, dove il sistema di allevamento adottato è quello tradizionale della "Pergola Veronese". 50.000 le bottiglie prodotte mediamente in un anno e ripartite in un ricco portafoglio etichette che comprende, oltre ai vini della tradizione - Valpolicella, Ripasso, Amarone e Lugana - 5 vini ad Igt non privi di un approccio talvolta innovativo: il Paco (uvaggio a base di Corvina, Corvinone, Rondinella e Shiraz), il Castrum (Corvina in purezza), il passito Scriba (blend composto da Corvina, Corvinone, Rondinella e Rebo), lo spumante Zore (ottenuto da Corvina vinificata in bianco) e l'Elio (Merlot in prevalenza con una piccola aggiunta di Corvina). L'Amarone Classico 2018 - ottenuto da uve appassite per oltre 100 giorni e maturato in legno piccolo - profuma di more, ciliegia, anche sotto spirito, erbe aromatiche, cioccolato, cannella e grafite. In bocca il sorso è generoso ma non opulento e scandito da una buona carica sapida, che lo accompagna ad un finale intenso e ben modulato da rimandi balsamici.

(fp)

FRECCIAROSSA

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Giorgio Odero

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Frecciarossa Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Radici Odero

Enologo: Cristiano Garella, Gianluca

Scaglione

Frecciarossa nasce nel 1919, quando Mario Odero - che fino ad allora commerciava carbone tra la sua città di origine, Genova, e l'Inghilterra dove risiedeva - decide di acquistare un'antica tenuta ottocentesca nel comune di Casteggio in Oltrepò Pavese. Il nome, in realtà, nasce da una svista compiuta in fase di registrazione: il toponimo Fraccia Rossa, ovvero "frana rossa", in riferimento alla terra argillosa con venature ferrose della zona, fu riportato come Frecciarossa. Il progetto continuò poi con il figlio Giorgio Odero, agronomo, che decise di andare fino in Francia, per impadronirsi dei segreti utili a vinificare al meglio il Pinot Nero. "Da allora - racconta Valeria Radici Odero, nipote di Giorgio, incontrata all'evento Cuzzol GrandiVini organizzato a Roma - la nostra filosofia è sempre stata quella di lavorare con il Pinot Nero, tramite metodi che esprimano il più possibile il territorio in cui nasce". Il Pinot Nero intitolato a Giorgio Odero viene da una singola vigna, la storica vigna del Pino adiacente l'azienda. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino, mentre al naso offre note di spezie, piccoli frutti di sottobosco maturi e una tipica nota balsamica fresca, con chiusura aromatica dal sentore di arancia amara. Al sorso è avvolgente, morbido ed elegante, di ottima freschezza e morbido tannino. Si abbina bene ai primi con sugo di carne, ma anche carni rosse, arrosto, grigliate.

(Cristina Latessa)

PODERE LA VILLA

Toscana Igt Rosato Rintocco

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere La Villa](#)

Proprietà: Ilaria Tachis

Enologo: Alessandro Cellai

La gamma dei prodotti aziendali di Podere La Villa comprende tre etichette aziendali: il Chianti Classico "Il Pargolo", blend a base di Sangiovese e Merlot maturato in legno di secondo e terzo passaggio, che celebra la nascita del primo nipote di Giacomo nel 2007 e "Giacomo", vino dedicato al padre scomparso nel 2016, Merlot in purezza affinato in legno piccolo. A questi si aggiunge il "Rintocco" un rosato in acciaio, ottenuto da Cabernet Sauvignon in purezza ed oggetto del nostro assaggio. La versione 2023 si presenta con un colore rosa tenue tendenzialmente ramato. Al naso predominano i richiami alla rosa, con qualche tocco erbaceo, di spezia e di melograno. In bocca il sorso è immediato e di piacevole fragranza, dallo sviluppo morbido e dal finale dai toni di piccoli frutti rossi. Podere La Villa - 7 ettari a vigneto collocati nei pressi di San Casciano Val di Pesa - potrebbe essere una piccola realtà artigianale non dissimile dalle mille altre che formano la denominazione del Chianti Classico. Ma non è così. Si tratta, infatti, dell'azienda di Giacomo Tachis, l'enologo padre nobile dell'attuale Toscana enica, che la volle avviare nel 2004. Oggi, a guidare l'azienda c'è sua figlia Ilaria Tachis che, fedele al lascito intellettuale del padre, produce vini senza dimenticare la cultura e la ricerca, assecondando tra i vigneti i tempi della natura e in cantina intervenendo il meno possibile.

(fp)



TENUTA SETTE PONTI

Doc Valdarno di Sopra Sangiovese Vigna dell'Impero

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.562

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: **Terre Sette Ponti**

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: staff tecnico aziendale

La Tenuta aretina Sette Ponti - 60 ettari a biologico per 250.000 bottiglie di produzione complessiva - rappresenta ormai da oltre un ventennio a questa parte una delle realtà più significative del nuovo corso enologico toscano. Di più: ben articolata la sua "ramificazione" che vede sotto la stessa proprietà della famiglia Moretti anche la realtà bolgherese Orma e la siciliana Feudo Maccari. Tornando ai vini della "casa madre", il cui nome rimanda al numero dei ponti sull'Arno che si incontrano tra Firenze e Arezzo (il più famoso dei quali è quello di Buriano probabilmente immortalato nella Gioconda di Leonardo), si tratta di etichette dal piglio moderno e dall'esecuzione ineccepibile, che stanno nel solco delle tendenze avanguardistiche della Toscana enoica e che hanno costituito, almeno fino ad adesso, il segreto del successo commerciale dei rossi toscani. Maturato per 24 mesi in legno grande il Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero è un Sangiovese in purezza, ottenuto dalle uve di un vecchio vigneto impiantato nel 1935 da Amedeo di Savoia Duca d'Aosta (da qui il rimando contenuto nel suo nome). La versione 2019 è raffinata ed armonica al naso e rimanda a sentori di frutta rossa, gelsi, sottobosco, violette candite, tabacco e spezie. In bocca, austero e autorevole il sorso, sapido, carnoso e di grande persistenza aromatica, così come il lunghissimo finale dal lieve accenno di tamarindo.

(are)



GUERRIERI RIZZARDI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Calcarole Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Barbera, Sangiovese, Corvinone

Bottiglie prodotte: 6.666

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: **Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola**

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Gian Maria Ciman

L'Amarone Riserva Calcarole di Guerrieri Rizzardi viene prodotto solamente nelle migliori annate, a partire dai grappoli delle piante più vecchie, che si trovano sui terrazzamenti di Calcarole di Negrar, nella zona Classica della Valpolicella. L'età delle viti, i 230 metri di altezza, il sottosuolo calcareo e l'esposizione a sud-est creano un particolare micro-clima, che aiuta ad aumentare la qualità di queste uve, che vengono messe ad appassire naturalmente nei fruttai dove ha sede l'azienda, a Villa Rizzardi a Pojega di Negrar. Dopo la fermentazione in acciaio, segue la maturazione per 12 mesi in barrique e 24 mesi in botti da 25 ettolitri. La versione 2017 ha la dolcezza della frutta rossa in confettura e la freschezza degli agrumi, arricchite da erbe aromatiche e da iodio; il sorso ha la stessa tessitura dolce/aspra del naso, ha ritmo sapido e direzione centrale tannica, che chiudono su note amandorlate e balsamiche. I 5 ettari di vigna a Calcarole si uniscono agli altri 20 di proprietà della famiglia in Valpolicella, ma la produzione è diffusa anche nella zona orientale del Lago di Garda (a Bardolino), nella Valdadige veneta (a Dolcè) e oltre Verona, nella zona del Soave, raccogliendo in tutto 90 ettari di vigna per una produzione media di 950.000 bottiglie (cui si aggiungono anche 10 ettari di ulivi piantati a Casaliva, Leccino e Frantoio). Una storia di famiglia che l'anno scorso ha compiuto i 110 anni.

(ns)

ZOOM



WOOL AND CHOCOLATE, MINI CREMjN

VIA GUGLIELMO OBERDAN, 3 - BIELLA

Tel: +39 349 3102287

Sito Web: woolandchocolate.it

Nato a Torino nel 1858, il Cremjino è un cioccolatino gustoso dalla caratteristica forma cubica e con una irresistibile texture morbida. Il Mini Cremjino è un'esclusiva creazione artigianale di Wool and Chocolate, che ne conserva la caratteristica dei tre strati in un originale formato mignon. Sfizioso e da gustare in ogni occasione, nella versione Classica è prodotto con pregiati cacao e nocciole. Wool and Chocolate reinterpreta le specialità dolciarie simbolo del Piemonte, fatte con cura artigianale e con appeal contemporaneo. Ettore Fila, ideatore e anima del brand Wool and Chocolate, è figlio d'arte (il padre Giansevero è stato il fondatore dell'iconico brand Fila Sport) ed è passato dal settore del tessile a quello del cibo, mantenendo la stessa impronta e la stessa lucidità imprenditoriale. Ettore Fila ha selezionato i produttori in grado di fornire le migliori materie prime, consegnando un progetto totale, che unisce estetica, cura del dettaglio, rapporto con il territorio e amore per il cibo di qualità.

RISTORANTE



ACHILLI AL PARLAMENTO

VIA DEI PREFETTI, 15 - ROMA

Tel: +39 06 6873446

Sito Web: achilli.restaurant

Da un'intuizione e dalla passione per il vino di Gianfranco Achilli nasceva nel 1972 "Achilli al Parlamento", un'enoteca con selezionate etichette da abbinare a tartine gourmet. Ad accogliere oggi i clienti, con cortesia e competenza, ci sono Cinzia (la figlia di Gianfranco) e il marito Daniele Tagliaferri, che portano avanti "con passione e orgoglio" - come racconta Cinzia, la tradizione di famiglia. All'enoteca, dieci anni fa, si sono abbinati il ristorante e il bistrot. In cucina si distingue lo chef Pierluigi Gallo, di origini campane e cresciuto in Abruzzo, dove si è formato anche alla scuola di Niko Romito. Lo chef propone una visione contemporanea della cucina tradizionale, "dove - spiega Gallo - trasferisco le esperienze personali, quindi una cucina dei territori, di ricerca, che lavora sul gusto e sulla riconoscibilità dei piatti". Da provare "Senza spaghetti alle vongole", tortellini con farcia di spaghetti aglio, olio e peperoncino, posti alla base di un'emulsione di vongole.

(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: © Querciabella

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



L'innovazione in viticolum