

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 307 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 APRILE 2024

Adalia

C.H. Piconnet

Cinque Quinti

Fattoria Nicolucci

Colmello di Grotta

Gerardo Cesari

Siddùra

Clos Culombu

Borgo Stajnbech

Gianni Brunelli

Suavia

St. Michael Eppan

Tinazzi

Fèlsina

Zoom: Stella Biscotti, Lingue di Gatto

Ristorante: Torre Saracena, Hotel Luna Convento - Amalfi (SA)



ADALIA

Docg Amaro della Valpolicella Ruvaln

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Adalia Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marinella e Federica Camerani

Enologo: famiglia Camerani

Essere Ministri del vino, nel senso di "essere al suo servizio", limitandosi a controllarlo e assecondarlo lungo il suo percorso di formazione. Generare reddito, cioè un "flusso di ricchezza durante un periodo di tempo", che comprende quella intellettuale, culturale, relazionale, essenziali quanto il benessere economico. Praticare ma anche credere nella quarta dimensione, quella immateriale fatta di energie che influiscono nei gesti con cui ci prendiamo cura di noi stessi e del nostro contesto. Con questi punti fermi Marinella Camerani ha costruito un arazzo fatto di viti, olivi, ciliegi, orti, boschi, animali e piante selvatiche, galline, maiali e mucche. Un'azienda che ha costruito insieme alla figlia Federica, formando Corte Sant'Alda, Adalia e Poderecastagne. Adalia si è aggiunta nel 2009: sul versante ovest della Val Mezzane dai 4 ettari di vigna a pergola tradizionale ottengono vini più semplici, facili e giovani sempre lungo un percorso di vinificazione tradizionale, fatta di legno e cemento, fermentazioni spontanee e pazienza. Oggi, dedicati a parole Cimbri della Lessinia, ci sono il Soave Singan, il Valpolicella Laute, il Ripasso Valt, il Recioto Roasan e l'Amarone Ruvaln, che nella versione 2019 profuma di fiori appassiti, spezie gentili e note mentolate. Scuri e calmi al naso, ma vivi e ispido in bocca, dove la freschezza balsamica e la dolcezza fruttata si allungano sapidi e aderenti nel sorso persistente.

(ns)



C.H. PICONNET

Aoc Champagne Brut Nature Blanc de Noirs

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Champagne C.H. Piconnet](#)

Proprietà: Agathe e Clément Piconnet

Enologo: Agathe e Clément Piconnet

Nel 2014 Clément, insieme alla moglie Agathe, rileva la proprietà di famiglia di circa 6 ettari nei pressi di Neuville-sur-Seine, nella sottozona della Côte des Bar, e dà vita al Domaine C.H. Piconnet, candidandosi a diventare uno dei nuovi enologi che rappresentano il futuro della denominazione. La produzione aziendale, che in termini di bottiglie per adesso si attesta su 5.000 pezzi, arriva da vigneti certificati "Viticulture Durable en Champagne" (il progetto del Comité Champagne con il quale, nel 2003, la denominazione è stata la prima al mondo a misurare l'impronta carbonica) e "Haute Valeur Environnementale". Quest'ultimo è un marchio creato nel 2012 dopo la Conferenza nazionale francese per l'ambiente ("Grenelle dell'ambiente"), che certifica un'agricoltura ragionata. Il principio generale è quello della compensazione. Si utilizzano sostanze fitosanitarie di sintesi ma si piantano siepi e si guadagnano punti. Se l'indice di frequenza dei trattamenti è inferiore del 20% alla media regionale, se si diserba chimicamente sotto il filare delle viti e si lascia il 70% del vigneto inerbato, si guadagnano comunque punti e così via. Il Blanc de Noir Nature 2020 profuma di zagara, agrumi, pesca, mela e brioche, su un fondo di pietra focaia. Frangente e vivace il sorso dalla carbonica ben dosata e dal bel ritorno agrumato, che ne accentua la freschezza anche per tutto il persistente finale.

(fp)



CINQUE QUINTI

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Solista

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Fratelli Arditi](#)

Proprietà: Fabrizio e Michele Arditi

Enologo: Dario Aceto, Mario Arditi

Nel 2010 riprendono l'azienda di nonno Mario che aveva smesso di vinificare negli Anni '50. Dal 2010 al 2015 vendono solo le uve. Intanto investono in terra: da 10 ettari oggi l'azienda Cinque Quinti di Cella Monte ne coltiva 45. «E allora ci siamo detti: facciamo il vino!». È così che nel 2015 nasce l'azienda Cinque Quinti: cinque fratelli e sorelle, Fabrizio, Martina, Michele, Francesca e Mario. Tutti nati tra il 1985 e 1999. La famiglia Arditi ha forti radici nel Monferrato: arriva qui nel 1700 e si insedia nella Casa forte dove abitavano i soldati nel 1100. La prima produzione dei Cinque Quinti furono 500 bottiglie di Barbera dalla storica vigna Carisa: escono senza doc, come vino rosso, e se le bevono tutte in famiglia. L'anno dopo raddoppiano. Nel 2023, escono 50.000 bottiglie e 8 etichette: Barbera, Arneis, Grignolino, Sauvignon, Dolcetto, un Metodo Martinotti, e il «Al fol», il folle, che ogni anno viene associato a un'uva diversa. Il Grignolino Solista è un vino di pronta beva. L'uva arriva in parte da un cru, Vigna San Pietro a Olivola, e una vigna a San Giorgio Monferrato, esposta a Nord. Da qui la bella freschezza e il bel colore. È ottimo d'estate, un po' fresco, per accompagnare pane e salame o un piatto di pesce, anche crudo. Il più giovane dei fratelli, Mario, è socio insieme a Paolo dell'Enoteca degli Infernot a Cella Monte, un bellissimo locale dove assaggiare Grignolino e i suoi abbinamenti.

(Fiammetta Mussio)



FATTORIA NICOLUCCI

Doc Romagna Sangiovese Sup. Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Fattoria Nicolucci](#)

Proprietà: Alessandro Nicolucci

Enologo: Alessandro Nicolucci

La "Vigna del Generale", da cui si ricava il vino oggetto del nostro assaggio, è un po' il "marchio di fabbrica" della Fattoria Nicolucci. Fu acquistata dopo la prima guerra mondiale da Amedeo Nicolucci, nonno di Alessandro Nicolucci, che oggi rappresenta la quarta generazione della famiglia romagnola impegnata tra vigneti e cantina. Il suo nome rimanda al vecchio proprietario, che era appunto un generale, ed oggi è il vigneto più vecchio della Fattoria Nicolucci, con i suoi 90 anni di età. L'appezzamento si trova a ridosso della rocca di Predappio Alta, che domina la valle del fiume Rabbi, da sempre considerata zona particolarmente vocata alla viticoltura, per i suoi terreni aspri e poveri. La versione 2020 di questo Sangiovese Riserva, viene vinificata in legno e successivamente maturata per 30 mesi in botte grande. I suoi profumi rimandano ai frutti di bosco, alle erbe aromatiche e sono accompagnati da tocchi di grafite e china e cenni affumicati. In bocca il sorso è continuo e guidato da un bel contrasto tra dolcezza e fragranza acida, che lo allunga fino ad un finale ben profilato su ritorni fruttati e leggermente speziati. La Fattoria Nicolucci è nata nel 1885 e rappresenta uno dei simboli enoici della Romagna, con i suoi Sangiovese ottenuti dalla sottozona di Predappio, tra Forlì e Cesena. Oggi conta su 12 ettari di vigneto in biologico e produce complessivamente 100.000 bottiglie.

(fp)



COLMELLO DI GROTTA

Doc Collio Pinot Grigio Ramato Cologrotta

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agr. Colmello Di Grotta](#)

Proprietà: Francesca Bortolotto Possati

Enologo: Daniele Michelet

Vinificato in ramato, il Pinot Grigio Cologrotta sprigiona note di melone cantalupo, mela cotogna, ciliegia e legno di ciliegio e sentori floreali. Morbido e fresco al palato, il Pinot Grigio Cologrotta è l'ideale per un aperitivo in riva al mare ma non solo. "Benvenuti nella botte piccola" è questo il refrain che identifica Colmello di Grotta, azienda nata nel 1965 per volontà di Luciana Bennati su una proprietà inizialmente acquisita come dimora di campagna di famiglia e oggi guidata dalla figlia Francesca Bortolotto Possati. Colmello di Grotta si presenta come una realtà "volutamente contenuta e impegnata nella continua ricerca di migliorare e perfezionare la produzione". La cantina di Farra d'Isonzo (Gorizia) può contare su quindici ettari vitati (su 21 ettari complessivi della proprietà) equamente distribuiti tra le due zone Doc, Collio e Isonzo. Le due aree, nonostante la vicinanza territoriale, presentano terreni completamente differenti, marnoso-arenari quelli nel Collio, che esaltano la complessità dei profumi e la struttura al palato e terreni calcareo-giaiosio nell'Isonzo, che regalano eleganza alla struttura del vino. D'altro canto in questa terra di confine che è il Friuli Venezia Giulia entro pochi chilometri di distanza si alternano montagne, colline, pianura e mare, tutti elementi che lasciano una chiara impronta sui prodotti del territorio. A iniziare proprio dai vini di Colmello di Grotta.

(Cinzia Meoni)



GERARDO CESARI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Bosan Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Gerardo Cesari SpA](#)

Proprietà: Gruppo Caviro

Enologo: Michele Gamba

È un Amarone della Valpolicella Classico che gioca sulle tonalità scure delle note balsamiche e terrose, il Bosan Riserva 2015 di Gerardo Cesari, cui si aggiungono in seconda battuta i tipici profumi di ciliegia in confettura, pepe e vaniglia. In bocca esordisce dolce, poi sapido e caldo, aderente a tutto sorso grazie a tannini decisi ma ben amalgamati, che imprime bene il sapore di ciliegia e cioccolato fondente. Risultato di un invecchiamento di 3 anni in barrique francesi e 15 mesi di affinamento in bottiglia, origina dal vigneto terrazzato omonimo situato a Marano della Valpolicella a 500 metri di altezza composto da suolo calcareo e in parte vulcanico. Della stessa linea fanno parte un Valpolicella Superiore e un Ripasso Superiore, affiancati dai vini più contemporanei della linea Classics e quelli del Garda della linea Centofilari. Un patrimonio di etichette e di vigneti costruiti a partire dal 1936 da Gerardo Cesari e che si è sviluppata nel tempo contribuendo alla diffusione dei vini di Valpolicella nel mondo. Oggi conta su 110 ettari vitati in Valpolicella (di cui 8 di proprietà e 10 situati a Lugana), la cui produzione confluisce nelle due cantine poste a Cavaion e Fumane, da cui escono una media di 3,8 milioni di bottiglie l'anno. Dal 2014 è entrata a far parte del gruppo Caviro, che comprende anche la Leonardo da Vinci Spa, a rappresentare i vini toscani nella più grande cantina d'Italia.

(ns)



SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Superiore Bèru

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener

Enologo: Dino Dini

Il Vermentino di Gallura naviga con il vento in poppa, come testimoniato anche dai numeri - vale 215 euro a ettolitro ed è risultato il bianco più venduto in Italia a giugno, luglio e agosto del 2023 con l'8,5% di vendite (rapporto "Tendenze Vino" Ismea 2024) - e l'azienda Siddùra ha da sempre scommesso sul suo successo, confermato dalla propria produzione bianchista, tutta orientata su questa varietà e su questa denominazione. Nel suo portafoglio etichette, oltre al Vermentino d'esordio Maia e allo Spera, troviamo anche la "limited edition" Bèru, declinazione particolarmente ricca ed intensa. La versione 2016 (da tempo sold-out, ma la 2022 arriva a breve) è vinificata in legno piccolo e poi maturata in barrique per un anno: profuma di frutta gialla matura, iodio, agrumi e tocchi di erbe aromatiche. In bocca è generoso e morbido, dallo sviluppo continuo e dal finale sapido e balsamico. Siddùra nasce in questo areale nel 2008 sotto l'impulso dell'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener: oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 40 e producono attualmente 300.000 bottiglie, che guardano in prevalenza ai vitigni locali, ma non manca anche la sperimentazione sulle varietà internazionali. Ad animare l'azienda ci sono il direttore tecnico, Mattia Piludu, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti, a formare un terzetto sempre pronto ad accettare le sfide con visione moderna ma non modernista.

(fp)



CLOS CULOMBU

Aoc Corse Calvi Clos Culombu Blanc

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Clos Culombu](#)

Proprietà: famiglia Suzzoni

Enologo: Etienne Suzzoni

Fin da giovane, Paul Suzzoni era affascinato dal mondo della viticoltura. Dopo aver completato gli studi presso il Lycée Agricole di Borgo, con il sostegno del padre Antoine, acquistò alcuni terreni a Lumio e Montegrosso, dando vita al Clos Culombu. Nel 1973, insieme piantarono le prime viti di Niellucciu, dando inizio a un'avventura che avrebbe portato alla produzione del loro primo vino nel 1976. Nel 1989, Etienne, fratello di Paul, si unì alla tenuta. Condividendo la passione per la terra e consapevole del potenziale dei vini di Calvi, investì nell'ampliamento del vigneto. Oggi, Clos Culombu vanta 64 ettari di vigneto condotti in biologico, 12 ettari di oliveti e 40 capi di bestiame che pascolano liberamente su oltre 30 ettari di prati e querceti. In questo luogo incontaminato, dunque, accanto alla viticoltura la famiglia si prende cura di ulivi secolari e ha un piccolo allevamento, creando un ecosistema sostenibile e armonioso. Il Culombu Blanc è un Vermentino in purezza fragrante e fruttato, un sorso estivo snello e fresco, con note di pesca e agrumi e un finale delicatamente mediterraneo e minerale frutto delle arenarie monzogranitiche, rocce sedimentarie granulari che caratterizzano i suoli. Nel 2016 l'arrivo di Paul-Antoine, figlio di Etienne, ha segnato l'inizio di un nuovo capitolo per il Clos, alla sua 40ª annata, che si conferma una delle realtà vitivinicole più rinomate della Corsica.

(Chiara Giovoni)



BORG STAJNBECH

Treventine Igp Rosso Stajnbach

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Borgo Stajnbach](#)

Proprietà: famiglia Marinatto e Valent

Enologo: Giuliano e Rebecca Valent

Lo Stajnbach Rosso, uno dei vini di punta del portafoglio etichette della cantina con sede a Pramaggiore, ha appena compiuto 25 anni. Si tratta di un blend a base di Refosco e Cabernet Sauvignon, maturato per 15 mesi in barrique, secondo il classico cliché dei vini concepiti tra gli anni Novanta ed il Nuovo Millennio. La versione 2020 profuma di frutta rossa, cioccolato, vaniglia e tocchi tostati. In bocca il sorso è pieno e morbido, dallo sviluppo serrato e dal finale ampio, di nuovo su ritorni speziati e fruttati. Stajnbach è una cantina a conduzione familiare situata tra Venezia e Trieste. Risale al 1990 il primo vigneto piantato da Giuliano Valent e Adriana Marinatto, che poi nel 1991 fondano l'impresa vitivinicola, che condensa nel proprio motto: "Coltiviamo Armonie", la propria filosofia produttiva. Le armonie per Stajnbach, dove oggi lavorano anche le figlie della coppia Medea e Rebecca, sono quelle della natura ma anche delle persone che popolano l'azienda. I vigneti, posti al confine tra Veneto e Friuli nella pianura di Belfiore, occupano 18 ettari - allevati prevalentemente a Tai, Refosco Pinot Grigio e Glera, ma non mancano anche le varietà internazionali - e danno vita ad un portafoglio etichette diviso tra le linee "Superiori" e "Classici", a cui si aggiunge il Metodo Classico Pas Dosé Imagine, un Prosecco e un Rosé, per un totale di 130.000 bottiglie di produzione complessiva.

(fp)

GIANNI BRUNELLI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.670

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Azienda Agricola Chiuse di Sotto](#)

Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli

Enologo: Maria Laura Vacca Brunelli

Il Rosso di Montalcino 2021 è vino raffinato e complesso al naso, contraddistinto da note di violette, ciliegia, ginepro, macchia mediterranea e toni ferrosi. In bocca il sorso è fragrante, succoso e ben ritmato, di quelli che invitano al secondo bicchiere, congelandosi con un finale dai freschi accenti mentolati. Fu Gianni Brunelli, ritornato nei propri luoghi natali, a fondare, nel 1987, questa piccola realtà vitivinicola di Montalcino, dopo aver avviato, a Siena, l'"Osteria Le Logge". Dopo la sua prematura scomparsa, a guidare le sorti di questa piccola cantina c'è sua moglie Maria Laura Vacca insieme alla famiglia, ma la qualità dei vini non ha subito alcun cedimento, anzi, nelle ultime vendemmie pare proprio che ci sia stato uno scatto ulteriore, a rafforzare una gamma di etichette di confortante continuità, non prive di personalità. Caratteristiche che, probabilmente, stanno nelle uve dei due distinti poderi che compongono l'azienda: "Le Chiuse di Sotto" nel settore nord dell'areale di Montalcino e "Podernovone" in quello di sud-est, per un totale di 7 ettari che toccano le 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Un incrocio di due espressività del Sangiovese di Montalcino molto diverse, ma che riesce sempre a trovare una sintesi in vini leggiadri e di ottima tenuta nel tempo, ottenuti, guardando alla tradizione: da macerazioni medio-lunghe e da invecchiamenti in legno grande.

(are)

SUAVIA

Veronese Igt Trebbiano di Soave Massifitti

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Suavia Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tessari

Enologo: Valentina Tessari

Massifitti è una limpida ed elegante espressione del Trebbiano di Soave, un vitigno storico della zona ma quasi dimenticato a partire dagli anni Settanta - Ottanta. "Massifitti è frutto di una lunga ricerca da noi intrapresa alle radici di questa antica varietà per riscoprirne il carattere e l'identità" - hanno spiegato le sorelle Meri, Alessandra e Valentina Tessari presentando il vino a Roma presso il ristorante Da Etta a Trastevere. L'enologa della famiglia, Valentina, ha applicato uno studio svolto all'Università di Milano assieme al professor Attilio Scienza per il recupero di questo vitigno autoctono di cui si erano quasi perse le tracce, perché meno produttivo e più difficile da coltivare rispetto al "re" dei vitigni a bacca bianca delle colline della Doc Soave: la Garganega. Il lavoro di recupero delle sorelle Tessari ha portato alla fine alla selezione di quattro genotipi che sono stati clonati e che hanno dato vita al primo vigneto di Trebbiano di Soave dell'azienda, il Massifitti, così chiamato per la presenza nel suolo di densi massi di basalto. Il vino presenta nel bicchiere un colore giallo paglierino brillante. All'olfatto, sentori di agrumi e spezie dolci si estendono su tonalità minerali e percezioni marine. Al palato è nitido e verticale, dove la vivace acidità si unisce ad una struttura elegante e cremosa, dal finale lungo e sapido. Si abbina bene a piatti a base di pesce, soprattutto crudo.

(Cristina Latessa)

ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Noir Rosé The Wine Collection

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Cooperativa Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

È l'ultimo arrivato nella linea "The Wine Collection" - la collezione avviata nel 2018 che raccoglie i monovitigni della cantina di San Michele Appiano - il Pinot Noir Rosé. Si tratta di un rosato ottenuto secondo il metodo Saignée, fermentato e affinato in tonneau. La versione 2021 si presenta di color giallo salmone brillante, ad anticipare un bagaglio olfattivo caratterizzato da rimandi alla fragola e all'amarena, con tocchi di vaniglia. In bocca il sorso è all'insegna della fragranza, dal tratto fruttato continuo e vivace e dal finale saporito e dai tocchi affumicati. San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 330 soci che, con il loro lavoro su 390 ettari di vigneto, forniscono la materia prima alla cantina posta alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.800.000 bottiglie. L'impegno di Hans Terzer, lo storico winemaker della cantina, ha saputo portare uno stile convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà assolutamente protagonista dell'Alto Adige enoico e non solo. Si tratta, come è noto, di una cantina dalla connotazione fortemente bianchista, ma capace di dimostrarsi a proprio agio anche nel declinare le uve rosse, con esecuzioni altrettanto ineccepibili.

(fp)



TINAZZI

Docg Amarone della Valpolicella Ca' de Rocchi La Bastia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tinazzi](#)

Proprietà: Gian Andrea Tinazzi

Enologo: Giuseppe Gallo, Antonio Testa

L'azienda Tinazzi nasce nel 1968 a Cavaion Veronese, espandendosi a Bardolino con la Tenuta Valleselle nel 1986 e successivamente anche in Puglia, con Feudo Croce nel 2002 e con le Cantine San Giorgio nel 2011. Seguono altre acquisizioni nel veronese (Poderi Campopian in Valpolicella nel 2014 e Cascina Montelupo in Custoza nel 2017) e infine uno sconfinamento in Toscana nel Chianti Classico di Greve con la Tenuta Pian del Gallo, avvenuto nel 2022. Un totale di circa 100 ettari di cui 68 di proprietà, principalmente a Cascina Montelupo (16 ettari) e in Puglia (35 ettari in biologico) mentre 7 sono gli ettari in biologico a Bardolino, 5 a Campopian e altri 5 a Greve in Chianti, sempre in biologico. Dai vigneti che toccano i 300 metri in Valpolicella, proviene il La Bastia della linea Ca' dei Rocchi, un Amarone della Valpolicella 2019 che profuma di ciliegia in confettura, vaniglia, violette e mentuccia, dal sorso balsamico e disteso, ben bilanciato fra calore e sapidità. La conversione a biologico di tutta l'azienda dovrebbe essere raggiunta a breve, anche grazie ad un lungo percorso che è confluito a partire dal 2021 nel bilancio di sostenibilità supportato da diverse certificazioni, che le ha permesso di costruire anche progetti attorno alla propria responsabilità sociale. Una decisione importante per un produttore di 2,87 milioni di bottiglie e un fatturato annuo che supera i 13,6 milioni di euro.

(ns)



FÈLSINA

Docg Chianti Classico Rancia Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Felsina Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Poggiali

Enologo: Franco Bernabei

Con sede nel cuore di Castelnuovo Berardenga, "capitale" dell'omonima Unità Geografica Aggiuntiva recentemente introdotta dal Consorzio del Chianti Classico, Felsina venne fondata nel 1966 dall'imprenditore ravennate Domenico Poggiali che, insieme al figlio Giuseppe, scelse di investire in uno dei territori più significativi della Toscana enoica. Dagli anni '90, arriva in azienda anche Giovanni Poggiali - primo figlio di Giuseppe ed oggi alla guida dell'azienda - che costruisce un percorso virtuoso portando Felsina tra i marchi di riferimento del Gallo Nero, anche con il determinante lavoro di suo genero Giuseppe Mazzocolin. Uno dei simboli in bottiglia di Felsina è sicuramente il Chianti Classico Rancia Riserva, prodotto a partire dalla vendemmia 1983. Ottenuto dalle uve provenienti dalla zona di Rancia, dove sono piantati i vigneti aziendali ad un'altezza compresa tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, è un vino maturato in barrique nuove ed usate per 20 mesi. Nella versione 2020 propone aromi generosamente fruttati su fondo speziato e affumicato, che introducono un sorso denso e articolato, dal tannino serrato e dal finale lungo e dai ritorni ancora fruttati e tostati. Felsina attualmente conta su 72 ettari a vigneto, in biologico - comprensivi anche di quelli di un'altra realtà storica dell'areale, Pagliarese, acquistata nel 1995 - per una produzione che supera le 450.000 bottiglie.

(fp)

ZOOM



STELLA BISCOTTI, LINGUE DI GATTO

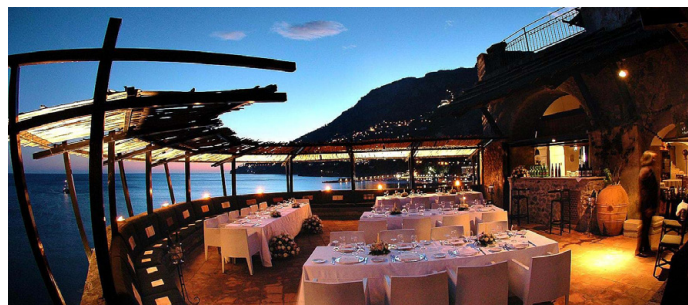
VIA DELLA TECNICA, 13 - VELO D'ASTICO (VI)

Tel: +39 0445 741266

Sito Web: www.stellabiscotti.com

Erico Stella comincia a mettere le mani in pasta, è proprio il caso di dirlo, alla fine degli anni Settanta del secolo scorso, rilevando un forno in attività da lungo tempo. Siamo nella vallata dell'Astico, tra le Piccole Dolomiti, ed è qui che oggi la famiglia Stella ricerca ancora gli ingredienti capaci di dare un tocco speciale, come le Mandorle di Noto, il burro di Normandia, il latte fresco delle vacche di montagna, lo zucchero di canna Bio come le farine, l'olio extravergine di oliva prodotto in Sicilia, le bacche di vaniglia e gli olii essenziali. Ingredienti ancora oggi sono amalgamati a mano con uova di galline allevate a terra. I salati Stella accompagnano e stuzzicano l'appetito come intermezzo tra le pietanze. I biscotti Stella sono ideali per il dopo cena o una raffinata colazione piena di sana bontà. Come nel caso delle lingue di gatto, dove l'aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar rende profumatissimo questo raffinato pasticcino, che, delicato e leggero, si scioglie in bocca.

RISTORANTE



TORRE SARACENA, HOTEL LUNA CONVENTO

VIA PANTALEONE COMITE, 33 - AMALFI (SA)

Tel: +39 089 871002

Sito Web: www.lunahotel.it

Immersi nella quiete di un'atmosfera mistica, con un panorama che non ha confronti come il mare della Costiera Amalfitana descritto da Simone de Beauvoir, il ristorante Torre Saracena, tra i primi ad Amalfi, è una torre di avvistamento dalla quale un tempo si seguivano i pirati e dove oggi si assaggiano piatti come il polpo con paprika su letto di patate; i paccheri all'astice blu; la spigola impanata guarnita con gamberone e i Babà al rum, con un'ottima selezione di vini campani in carta. Siamo nell'Hotel Luna Convento ad Amalfi (che ha anche il ristorante La Veranda), convento del Duecento fondato da San Francesco d'Assisi, dimora già nell'Ottocento con le celle in versione "comfort" attorno al chiostro e con la stessa "vista" amata dai viaggiatori del Gran Tour e ospiti illustri. Da Richard Wagner ad Emile Zola, da Ingrid Bergman e Roberto Rossellini a Henrik Ibsen che alla famiglia Barbaro, da cinque generazioni impegnata nella sua gestione, scriveva che lo avrebbe rammentato per sempre.

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: © Suavia

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

