

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 308 - Dal 28 Aprile al 4 Maggio 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 28 APRILE AL 4 MAGGIO 2024

Luigi Einaudi

Donnafugata

Virginie T.

Villa Cavalletti

Azelia

I Fabbri

Roberto Rondelli

Ca' du Ferrà

Tenuta Carretta

Frank Cornelissen

Borga

Poderi dal Nespoli

Gianni Gagliardo

La Montina

Zoom: La Bona Usanza, Lonzino di Fico Presidio Slow Food

Ristorante: Ercoli Trastevere - Roma





PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.573

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola](#)

Proprietà: Matteo Sarda Sarda Einaudi

Enologo: Giuseppe Caviola

La storia dei "Poderi Luigi Einaudi" ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi acquistò non lontano dal centro abitato di Dogliani la Cascina "San Giacomo". Parallelamente al suo percorso didattico e politico, anche da Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi pare che non si sia perso neanche una vendemmia, consegnando alle Langhe un'azienda modello: cento ettari, di cui venti coltivati a vigna, costruiti praticamente da zero. Una storia che grazie ad uno dei suoi figli, Roberto, è continuata negli anni, e che oggi prosegue grazie al nipote, Matteo Sarda Sarda. Il Barolo Cannubi 2020 al naso mette in risalto richiami floreali e di erbe aromatiche, timo in particolare, per poi aprirsi su note chinate e di liquirizia, su un fondo rarefatto di spezie. In bocca il sorso è pieno e nervoso, dalla fragranza acida vitale e dai tannini serrati, ben contrastati da un frutto polposo, terminando lungo e profondo. Già di piacevolissima beva, ha un gran futuro davanti a sé. Attualmente, la superficie vitata dei "Poderi Luigi Einaudi" è arrivata a 75 ettari (per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie), ma la filosofia produttiva è rimasta quella imposta da una storia secolare: un grande vino può nascere solamente da una grande vigna e da un grande terroir (e l'azienda con sede a Dogliani possiede appezzamenti significativi nei Cru di Monvigliero, Bussia, Cannubi, Villero e Terlo-Vigna Grimaldi).

(are)



DONNAFUGATA

Doc Sicilia Zibibbo Lighea

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 205.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Donnafugata Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla, Salvo Giuffrida

A partire dall'annata 2023, il Lighea viene imbottigliato in una bottiglia dal peso di soli 410 grammi, la borgnotta Cento per Cento Sicilia, così denominata perché unicamente prodotta sull'isola, da vetro riciclato in Sicilia, secondo un virtuoso modello di economia circolare promosso dalla Fondazione SOSTain e messo in pratica dalla vetreria O-I Glass, nello stabilimento di Marsala. Lighea ha anche il tappo Nomacorc Ocean, ottenuto riciclando plastica raccolta nelle zone costiere per proteggere l'ecosistema marino: innovazioni in linea con gli obiettivi dell'agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile. Queste scelte si aggiungono ad oltre 30 anni di buone pratiche operate da Donnafugata: dalla riduzione dell'impatto ambientale in vigna alla produzione di energia pulita, dalla tutela della biodiversità al sostegno del territorio. Lo Zibibbo Secco Lighea è ottenuto dai vigneti situati nella parte sud-occidentale dell'isola di Pantelleria, ad un'altezza compresa tra i 20 e 400 metri sul livello del mare, su terreni di origine lavica. La versione 2023 ha colore giallo paglierino brillante e profumo di zagara, cedro e bergamotte, con tocchi di frutta esotica. In bocca il sorso è saporo e vitale, dalla progressione continua e dal finale fragrante e ancora agrumato. Top player assoluto della Sicilia enoica, Donnafugata conta su 488 ettari a vigneto, per una produzione di 3.650.000 bottiglie.

(fp)



VIRGINIE T.

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 89,00

Azienda: [Maison Virginie T.](#)

Proprietà: Virginie Taittinger

Enologo: Ferdinand Pougatch

Il Blanc de Blancs Extra Brut di Virginie T. è frutto della collaborazione tra Virginie Taittinger, fondatrice della maison, e il figlio Ferdinand Pougatch, in azienda dal 2015, per dare vita a uno Champagne raro, dalla produzione limitata e capace di esaltare tutta l'eleganza dello Chardonnay. Proprio la sintonia tra la madre e il figlio è la cifra della boutique Maison Virginie T. creata meno di vent'anni fa, nel 2006, e che oggi può contare su un'estensione di dieci ettari, di cui quattro di proprietà. Oggi come allora l'obiettivo di Virginie Taittinger - figlia di Claude Taittinger e di Catherine de Suarez d'Aulan (della famiglia proprietaria della casa Piper-Heidsieck dal 1851 al 1988) - è quello di "sedurre le nuove generazioni che hanno sete di modernità", soprattutto in un momento come quello attuale, in cui "occorre rispondere in vigna prima e in cantina poi, alle sfide poste dal cambiamento climatico e dall'evoluzione del mercato, ovvero dal gusto delle nuove generazioni, pur nel rispetto delle tradizioni". In particolare il Blanc de Blancs Extra Brut 2015 sprigiona in apertura sentori di limone e fiori bianchi, mentre al palato risulta fresco ed elegante, grazie all'assemblaggio di uve Chardonnay di Cramant nella Côte de Blanc, caratterizzate dallo stile corposo e vivace e dalle note di brioche, e le uve Chardonnay di Mailly Champagne, con il loro sentore di nocciola tostata.

(Cinzia Meoni)



VILLA CAVALLETTI

Doc Roma Rosso Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano, Cesanese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Terre](#)

Proprietà: famiglia Torelli

Enologo: Pietro Violo

Passione agricola toscana e romagnola, che trova sfogo nel Lazio. L'occasione è la vendita di Villa Cavalletti nei Castelli Romani, di proprietà del Vaticano: una villa tuscolana antecedente al 1600, nata in cima ad una collina ricca dei resti di una necropoli romana, che ha ospitato anche l'accademia di teologia voluta dall'allora cardinale Ratzinger; una villa le cui parti si aggiunsero gradualmente nel tempo, come spesso succede, e che comprendeva diversi poderi e un parco monumentale di 27 ettari. Un'azienda agricola a tutti gli effetti, dedicata ai cereali, all'allevamento, alla vigna e agli olivi, che è rimasta integra nella proprietà fino ad oggi: esempio rarissimo in questa zona fertile e preziosa che ha ospitato nei secoli Papi e nobili. Nel 2014 la famiglia Torelli (a Grottaferrata dal 1997) riesce a comprare la tenuta dopo lunghe trattative e la trasformano anche in una casa vacanze. Su questa collina vista mare solcata da brezze instancabili vi trovano soprattutto 6 ettari di vigna che decidono di tenere e vinificare: un piccolo patrimonio di Cesanese, Montepulciano, Merlot, Syrah, Trebbiano, Trebbiano Giallo e Malvasia Puntinata che ad oggi confluiscono in 4 etichette (presto 6). Il loro Roma Riserva profuma di confettura di ciliegia e prugna, chinotto, erbe aromatiche e spezie; è caldo ma anche molto sapido e materico, con un tocco pepato e acidità fruttata a dare vivacità e scorrevolezza.

(ns)



AZELIA

Docg Barolo Bricco Fiasco®

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.200

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Azienda Agricola Azelia](#)

Proprietà: Luigi Scavino

Enologo: Luigi e Lorenzo Scavino



I FABBRI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [I Fabbri](#)

Proprietà: Susanna Grassi

Enologo: Marco Chellini



ROBERTO RONDELLI

Doc Dolceacqua Rossese Superiore Roja

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Rossese

Bottiglie prodotte: 900

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Roberto Rondelli](#)

Proprietà: Roberto Rondelli

Enologo: Roberto Rondelli



CA' DU FERRÀ

Dop Colline di Levante Vermentino
Luccicante

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cà du Ferrà](#)

Proprietà: Davide Zoppi

Enologo: Graziana Grassini

L'azienda agricola Azelia, situata a Castiglione Falletto, è la realtà produttiva di Luigi Scavino e del figlio Lorenzo e conta su 16 ettari coltivati a vigneto - dove dimorano anche ceppi di Nebbiolo impiantati negli anni Quaranta del secolo scorso dal nonno Lorenzo - per una produzione di 85.000 bottiglie. Lo stile aziendale, che coniuga la finezza del Nebbiolo con la ricerca della sua potenza, è determinato da un rigoroso lavoro in vigna ed estrazioni generose in cantina, dove si usano legni di varie dimensioni. A tutto questo si aggiunge il ruolo fondamentale svolto dai principali appezzamenti di proprietà, evidentemente significativo per l'espressività delle etichette aziendali, che poggiano sulle classiche denominazioni dell'areale di Langa. A Serralunga con i Cru: San Rocco, Margheria, Voghera Brea e Cerretta, a cui si aggiunge il Bricco Fiasco (Castiglione Falletto), senza dimenticare il vigneto Oriolo di Montelupo Albese, da cui sono ricavate le uve per il Dolcetto. Il Barolo Bricco Fiasco 2020, prodotto fin dal 1978, matura per 24 mesi in legno grande. Austero e nitido al naso, propone rimandi viole, ai frutti scuri, alla macchia mediterranea e alla china, con tocchi di spezie e grafite a chiudere il cerchio. Teso ed articolato il sorso, dai tannini fitti e vitali che si fondono con un frutto polposo. Saporito e persistente il finale, dai ritorni speziati e fruttati.

(are)

I Fabbri è una cantina a conduzione familiare: vignaioli a Lamole, nella parte più alta del Chianti Classico, dal 1620. Susanna Grassi rappresenta l'undicesima generazione e la prima donna a gestire l'azienda, da quando nel 2000 ha voluto intraprendere quest'avventura, rilanciando la tenuta dopo qualche anno di abbandono: "Avevo solo una montagna di bei ricordi e tre idee ben chiare - ha raccontato Susanna Grassi in occasione dell'evento organizzato da Cuzziol Grandivini a Spazio Field a Roma - ovvero ridare la giusta dignità a quel luogo, produrre vini tipici di qualità in maniera tradizionale e vendere bottiglie con il nostro marchio". Vengono prodotte circa 35.000 bottiglie all'anno, vini tipici, di elevata qualità e in stile "tradizionale", che sono riconoscibili per l'elegante bouquet e la caratteristica acidità. E sicuramente esprime bene il terroir la Riserva Chianti Classico, che nasce già come selezione in vigna, cioè i migliori grappoli di uva Sangiovese coltivata nei vecchi vigneti posti a 550 metri di altitudine. Il vino ha un colore rubino intenso luminoso. Al naso esprime un bouquet tipico di grande complessità, intenso e persistente, con sentori di frutti rossi, viola e spezie. Al palato presenta una buona struttura, elegante, armonico di grande finezza, con tannini delicati e piacevoli, note di spezie e frutti rossi. Si abbina bene a carne, selvaggina e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

Siamo nell'ultimo lembo del Ponente Ligure a Camporosso, nel comprensorio del Comune di Ventimiglia, a pochi chilometri dal confine francese. Qui a partire dal Nuovo Millennio, Roberto Rondelli ha cominciato ad impiantare il suo vigneto, dove un tempo si trovavano le vigne del nonno. Al centro della produzione di questa piccola realtà c'è il Rossese di Dolceacqua, ma non mancano anche interessanti interpretazioni del Vermentino e del Pigato, per un totale di cinque etichette. Il corpo principale dell'azienda si sviluppa su 3,5 ettari, nel Cru Migliarina - vigneto posto nella valle Roja a 350 metri sul livello del mare e dalla matrice geologica marnica, con un secondo appezzamento in località Montecurto, a un chilometro da Migliarina su un versante più caldo, esposto a Sud. I primi vini a marchio Roberto Rondelli arrivano nel 2009, mentre nel 2012 la produzione passa nella cantina di proprietà in località Brunetti nei pressi di Camporosso, dove si affinano le tecniche, guardando al biologico e al biodinamico, con le fermentazioni che, a partire dal 2013, diventano spontanee per l'intera gamma dei vini aziendali. Il Rossese di Dolceacqua Roja, oggetto del nostro assaggio, esordisce con l'annata 2022. Maturato 12 mesi in barrique di più passaggi, profuma di frutti rossi maturi, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è sapido e croccante, dallo sviluppo vivace e dal finale in crescendo.

(fp)

Cà du Ferrà nasce nel 2000 dalla scelta di Antonio Zoppi e Aida Forgione di lasciare le loro professioni per produrre vino. Siamo sulle colline di Bonassola, sulla riviera ligure di Levante, in provincia di La Spezia, e i due coniugi iniziano a vitare, sfidando le pendenze e sistemando muretti a secco. Il microclima offre temperature miti e una brezza costante. La vicinanza al mare conferisce mineralità. Oggi l'azienda, dove è subentrato il figlio Davide assieme al marito Giuseppe, ha quattro ettari e mezzo di vigneti polivarietali, con Vermentino, Albarola e Bosco, fra i bianchi, e Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo, Syrah, Granaccia e il raro Vermentino nero, fra i rossi. Con la nuova conduzione, arriva la certificazione biologica dei vigneti e la creazione di una nuova cantina, inaugurata ad aprile 2018. Il Vermentino cresce su terreni argillosi. Dopo una breve macerazione pellicolare, il mosto ottenuto dalla pressatura diretta delle uve viene fatto decantare e la sola parte limpida fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene mantenuto sulle fecce con ripetuti bâtonnage e imbottigliato prima di Pasqua, l'anno successivo alla vendemmia. Al naso ha note floreali di fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata e mela golden. In bocca è sapido, minerale, fresco, armonico con grande grassezza e persistenza.



TENUTA CARRETTA

Docg Barolo Cannubi Collezione Rag.
Franco Miroglio Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.260

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Tenuta Carretta](#)

Proprietà: Franco Miroglio

Enologo: Paolo Scaiola

FRANK CORNELISSEN

Terre Siciliane Igt Rosso Munjebel

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Agr. Frank Cornelissen](#)

Proprietà: Frank Cornelissen

Enologo: Frank Cornelissen

BORGA

Doc Pinot Grigio delle Venezie

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Borgia](#)

Proprietà: Antonio, Martino, Caterina Borgia e Riccardo Azzolin

Enologo: Pietro Sala

PODERI DAL NESPOLI

Rubicone Igt Bianco Orange Wine

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Trebbiano, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Azienda Agr. Poderi dal Nespole](#)

Proprietà: Gruppo Argea

Enologo: Soledad Adriasola

Il Barolo Cannubi Collezione Rag. Franco Miroglio Riserva rappresenta un omaggio alla memoria di un grande uomo, Franco Miroglio. Imprenditore lungimirante e artefice del successo della famiglia nel settore manifatturiero e della moda, Franco Miroglio acquisì Tenuta Carretta nel 1985, segnando per la famiglia l'inizio del percorso nel mondo del vino. La versione 2018 appare di un bel rosso granato luminoso e brillante. Il suo profilo olfattivo rimanda alle spezie, alle viole e ai piccoli frutti di rovo, con tocchi di liquirizia e sottobosco. Austero e vitale in bocca, possiede tannini fitti che ne caratterizzano una struttura robusta ma agile al tempo stesso, dal finale persistente, agrumato e di nuovo speziato. La Tenuta Carretta, situata a Piobesi d'Alba, 85 ettari di vigneto per 500.000 bottiglie di produzione complessiva, è dal 1985 in mano alla famiglia Miroglio, che è stata anche protagonista di un piano articolato di acquisizione vigneti con l'obiettivo di raggiungere alcune delle parcelle più prestigiose di Langhe. Ecco allora che l'azienda oggi possiede vigneti in Cannubi per il Barolo, a Treiso per il Barbaresco, in Alta Langa e a Malgrà nell'astigiano. Un patrimonio viticolo vario e distribuito su più areali, che sostiene un portafoglio etichette altrettanto variegato, capace di spaziare nel meglio delle denominazioni piemontesi, con vini dallo stile pulito e sempre di ineccepibile esecuzione.

(are)

Se l'Etna è da qualche anno la Doc della rinascita siciliana, Frank Cornelissen ne è indubbiamente un audace e imprevedibile interprete, pure se gli si deve riconoscere un grande amore per la terra etnea e una genuina sincerità di ideali. L'azienda nasce a Passopisciaro nel 2001, e lui, un belga visionario e appassionato, ha nutrito un'autentica curiosità per il vino fino a trasferirsi in Sicilia. Alla base di ogni scelta agronomica e di cantina la convinzione che l'uomo non sia in grado di comprendere appieno la Natura e i suoi intricati equilibri. Da qui la scelta di evitare ogni pratica invasiva e il rifiuto della chimica, e vinificazioni a fermentazione spontanea in vasche di vetroresina, senza aggiunta di solfiti o filtrazione del mosto. I 24 ettari di vigneti, principalmente di Nerello Mascalese e Cappuccio (con qualche varietà dimenticata), sono distribuiti in diverse Contrade etnee tra i 600 e i 900 metri e vantano 13 ettari di vecchie vigne ad alberello. Le parcelle e danno origine a piccoli lotti in vinificazione ma il Munjebel Rosso racchiude quasi tutti i Cru, con le uve di Zottorinoto-Chiusa Spagnolo, Feudo di Mezzo-Porcara, Rampante sottana, Crasà e Piano dei Daini. Un vino roccioso con un'anima vulcanica non solo per origine, dall'esuberante brillantezza di frutto con una struttura tannica ben presente a fare da architrave all'elemento aromatico della spezia e delle erbe mediterranee.

(Chiara Giovoni)

Subisce in processo di vinificazione molto semplice, il Pinot Grigio dei cugini Borgia-Azzolin: i grappoli che provengono dal Comune di Chiarano (siamo fra Treviso e Portogruaro, a pochi chilometri a est del fiume Piave) vengono pigio-diraspati e il mosto fiore messo a fermentare in tini di acciaio, dove riposa per 5/6 mesi prima di essere imbottigliato. Ne risulta un vino intenso e morbido, nella versione 2022, rotondo nei profumi di cedro e ginestra, ma anche appuntito nei toni mentolati e iodati, che in bocca si trasformano in materia salata e piccante, lungo un sorso pieno e fresco che finisce al sapore di agrumi gialli. È un vino che fa parte della linea Daily, le cui etichette si riconoscono dalle vecchie foto di famiglia, messe a ricordare da dove sono partiti Martino (responsabile logistica), Antonio (responsabile produzione), Caterina (responsabile vendite) e Riccardo (responsabile vigne): e cioè un piccolo vigneto da cui il nonno iniziò l'attività agricola nel 1940. Oggi quel vigneto si è trasformato in 34 ettari di proprietà da cui si ricavano mediamente 450.000 bottiglie all'anno, anche grazie all'uva acquistata dai colleghi locali. Su terreni misti di argilla, sabbia e limo - influenzati per composizione e idratazione dal fiume Piave e dai suoi numerosi affluenti - coltivano Glera, Pinot Grigio, Chardonnay, Manzoni Bianco, Manzoni Moscato, Merlot, Cabernet Franc, Refosco e Verduzzo Friulano.

(ns)

Blend composto da Pinot Bianco e Trebbiano, l'Orange Wine 2023 di Poderi dal Nespole è un bianco macerato per 30 giorni e in piccola parte ottenuto da uve appassite, che riposa sui suoi lieviti per 3 mesi. I suoi profumi passano dai rimandi all'albicocca e agli agrumi canditi a quelli di gelsomino, anice e miele. In bocca il sorso è ricco e sapido, dallo sviluppo avvolgente e dal finale lungo. Forte del recente rapporto di consulenza con Riccardo Cotarella, enologo che non ha bisogno di presentazioni, Poderi dal Nespole, realtà nell'orbita del gruppo Argea, ha avviato un progetto enoico che punterà su nuove interpretazioni dei vitigni bandiera della Romagna - Sangiovese e Albana - e sperimentazioni su alcune varietà internazionali. La cantina romagnola è nata ad inizio degli anni Ottanta del secolo scorso nel forlivese e conta su una superficie vitata di 80 ettari. Il gruppo Argea, holding costituitasi nel 2021, mette assieme una composita serie di aziende, a partire dalla capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquisi di Acqui Terme e Cuvage, Ricossa di Castel Boglione nell'astigiano e la siciliana Barone Montalto, più, dal 2022, l'abruzzese Cantine Zaccagnini, e si distingue soprattutto nell'esportazione sui principali mercati internazionali, candidandosi anche ad interpretare un ruolo significativo in termini quantitativi.

(fp)



GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo del Comune di Monforte d'Alba

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.267

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevello

Monvigliero a Verduno, Santa Maria e Serra dei Turchi a La Morra, Fossati a Barolo, Lazzarito a Serralunga d'Alba, Castelletto, Bricco San Pietro e Mosconi a Monforte d'Alba: sono i cru dove Gianni Gagliardo possiede vigne nel territorio del Barolo. In sei vengono vinificati separatamente, mentre il La Morra, il Gianni Gagliardo e il Monforte d'Alba sono il risultato di vigne diverse. In particolare il Monforte d'Alba proviene dal vigneto Mosconi (zona calda che dà vini di volume e profondità) e dal vigneto di Castelletto (zona fresca che dà vini tesi e lineari). Ne risulta, dall'annata 2020, un vino contrastato fra i toni dolci della ciliegia in confettura, la vaniglia e il talco, e le note vegetali e fresche di tabacco, chinotto e liquirizia. In bocca il tannino è subito deciso e centrale, mentre lentamente concede spazio alla sapidità e alla dolcezza finale del frutto e della spezia. Ovviamente Barolo non è l'unica zona da cui l'azienda di Gianni Gagliardo a La Morra (oggi affiancato dai figli Stefano, Alberto e Paolo) ottiene la sua produzione media di 236.000 bottiglie annue: c'è anche il Roero e il Nizza dal 2017, con l'ultima acquisizione di Tenuta Garetto. Un totale di 39 ettari piantati a Nebbiolo, Barbera, Grignolino, Dolcetto, Moscato Bianco, Arneis, Timorasso e Favorita: clone di Vermentino su cui Gianni Gagliardo puntò con l'aiuto dell'Università di Torino fin dagli anni Novanta.

(ns)



LA MONTINA

Docg Franciacorta Brut

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.550

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [La Montina](#)

Proprietà: famiglia Bozza

Enologo: Marino Rocco, Nicolas Secondé

La cantina di Monticelli Brusati, nel bresciano, nasce nel 1987 per volere dei fratelli Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, ed esce sul mercato per la prima volta con il millesimo 1990. Oggi alla guida dell'azienda ci sono anche i secondogeniti Michele e Daniele ed Anna Bozza. La sua produzione media annua raggiunge le 400.000 bottiglie, declinate nelle classiche tipologie della Franciacorta ed ottenute da 72 ettari vitati, distribuiti in sette comuni franciacortini. Ma oltre al suo solido e sperimentato assetto aziendale, La Montina resta tra i nomi più noti della denominazione spumantistica lombarda anche perché - ci perdonino i tifosi dell'Inter, l'altra parte di Milano - è il fornitore ufficiale delle bollicine della squadra di calcio del Milan. Esiste infatti un accordo di licenza di marchio tra la stessa La Montina e la società rossonera, che lo ha reso effettivo come è accaduto nel 2022 per festeggiare, con una bottiglia ad hoc, lo scudetto milanista n. 19. Maturato per 48 mesi sui lieviti, il Franciacorta 2019 appare alla vista di un bel giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Il naso è pulito e complesso e mette in fila profumi di fiori d'acacia, pasticceria, agrumi, frutta gialla e un tocco di spezie. In bocca il sorso è fresco, sapido e teso, dalla pimpante progressione acida che lo accompagna ad un bel finale ritmato dal ritorno delle sensazioni fruttate e agrumate.

(are)

ZOOM



LA BONA USANZA, LONZINO DI FICO

VIA CERESANI, 14 - SERRA DE' CONTI (AN)

Tel: +39 334 3229360

Sito Web: www.labonausanza.it

I fichi sono i Dottati oppure i Brogiotti, seccati e amalgamati alle mandorle, a piccoli pezzi di noce e semi di anice stellato. Talvolta impastati con un poco di sapa (mosto di uva sobbollito a lungo) o mistrà (liquore ottenuto dalla macerazione dell'anice nell'alcol) e avvolti in foglie di fico, diventano "lonze" o "lonzini". Un tempo nelle campagne marchigiane, si coltivavano in abbondanza e i contadini si davano un gran daffare per conservarli in mille modi e proprio così nacquero i salamotti dolci di fichi. Legati con un filo di spago duravano tutto l'inverno. Dal colore marrone dorato, sono ottimi tagliati a fettine; oggi sono confezionati anche sottovuoto perché si mantengano freschi tutto l'anno. Il lonzino, tagliato a fettine, profuma di frutta matura con una nota avvolgente di anice. Al palato è morbido e armonico. La Cooperativa La Bona Usanza, è composta da un incredibile gruppo di appassionati che da più di 20 anni cercano di tutelare e valorizzare il patrimonio agroalimentare della Regione Marche.

RISTORANTE



ERCOLI TRASTEVERE

VIA GIGGI ZANAZZO, 4 - ROMA

Tel: +39 06 96527412

Sito Web: ercoli1928.com

Da quasi 100 anni Ercoli è punto di riferimento a Roma per buongustai e gastronomi raffinati. L'ultima apertura è Ercoli Trastevere, una bottega - come i fratelli ai Parioli e Prati - capace di offrire tante cose golose in un unico luogo: salumeria, formaggeria, gastronomia, ittica, ristorante, cocktail bar, la bakery con pani e pizze, la grande caffetteria e la cioccolateria. Il menu proposto da Ercoli Trastevere esalta i sapori del patrimonio gastronomico italiano, e mette nel piatto la genuinità dei prodotti che offre in vendita, a cominciare dai migliori salumi e formaggi. Tra i primi piatti, spiccano i classici della cucina romana. Da provare i tonnarelli cacio e pepe con pecorino "Riserva del Fondatore" e la carbonara con "uova Parisi", ("superuova" da una selezione avicola delle originarie galline livornesi). Tra i secondi, si segnalano i saltimbocca alla romana e il Baccalà morro alla trasteverina, il tutto annaffiato dai selezionati vini della cantina che conta oltre 300 etichette.

(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: © Donnafugata

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

