N. 309

DAL 5 AL 11 MAGGIO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 309 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 MAGGIO 2024

Drius
La Spinetta
Rottensteiner
Grosjean
Giuseppe Principiano
Maeli
Marqués de Murrieta
Muzic
BiancaVigna
Angoris
Tenuta San Leonardo
Josetta Saffirio
Renato Keber
Fortemasso

Zoom: Atena Salumi, Filetto Stagionato di Suino Nero di Calabria
Ristorante: Trattoria San Domenico - Ortona (CH)

I VINI DI WINENEWS





DRIUS

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 7.788
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Azienda Agricola Drius Mauro
Proprietà: Mauro Drius
Enologo: Denis e Mauro Drius

Il logo dell'azienda Drius ha una doppia sottolineatura che per metà si sovrappone. Rappresentano le due anime dell'azienda - il territorio del Collio e dell'Isonzo - da cui vinificano i loro vini. 14 gli ettari vitati vicino al fiume, poco più di tre sulle colline attorno a Cormòns, dove ha sede la cantina, proprio sul monte Quarin che sovrasta il paese. La famiglia Drius è originaria di queste terre e le coltiva da generazioni. Le aveva lasciate per l'Argentina a metà dell'Ottocento, ma è poi tornata: troppo forte il legame con essa per riuscire a starci lontana. Oggi Mario Drius insieme a tutta la famiglia - moglie, figli e nonni compresi - gestisce i vigneti, qualche campo di seminativi e la cantina, con il primo imbottigliamento del proprio sfuso avvenuto nel 1989. I vitigni coltivati sono quelli che diffusamente si trovano in zona: Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco e Grigio, Chardonnay e Malvasia per i bianchi, Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi. Una decina di etichette in tutto vinificate in purezza (a parte il Bianco Vignis di Siris), che unite fanno circa 55.000 bottiglie all'anno. Il Friulano 2022 (ce n'è anche una versione da "selezione" chiamato Sensar) fermenta in parte in acciaio e in parte in legno, affinando poi per 6 mesi sulle fecce fini. Ne risulta un bianco contrastato fra tensione acida e dolcezza morbida, dal sorso minerale che profuma di mela, fiori di acacia, mandorla bianca e anice. **(ns)**



LA SPINETTA

Docg Barolo Garretti

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Società Agricola La Spinetta
Proprietà: Carlo, Giorgio e Bruno Rivetti
Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

Prodotto per la prima volta con l'annata 2001, il Barolo Garretti, effettua la fermentazione malolattica in legno di secondo passaggio e poi vi matura per 24 mesi. La versione 2020 profuma di lampone e spezie, con lampi erbacei e di sottobosco. In bocca il sorso è strutturato ed avvolgente, con trama tannica tendenzialmente morbida e finale ampio, intenso e preciso su ritorni speziati e fruttati. 140 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie sono i numeri de La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, cantina che ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico piemontese a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. Anche oggi, Giorgio Rivetti continua a perseverare nella sua idea di come fare un vino in Langa, partendo da una consolidata e rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti di Langa, ma l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile rinoceronte - immagine tratta da un'opera del tedesco Albrecht Dürer, che rappresenta l'arrivo di un rinoceronte indiano a Lisbona, nel 1515: il primo animale del suo genere ad essere mai visto in Europa - è sbarcata anche sui Colli Tortonesi, non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola. **(fp)**



ROTTENSTEINER

Doc Alto Adige Lagrein Gries Select Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Weingut Hans Rottensteiner
Proprietà: Hannes Rottensteiner
Enologo: Hannes Rottensteiner

Sguardo profondo, autoironia, umorismo e nessuna traccia di supponenza in Hannes - che con sua moglie Judith, "governa" Rottensteiner, azienda con radici documentate nella provincia di Bolzano da più di 500 anni. La passione scorre sotterranea, in superficie un distacco elegante in cui convivono preparazione tecnica e consapevolezza dell'ingovernabilità della miriade di elementi che determinano il profilo di un vino. Imponderabilità, su livelli qualitativi elevati, che è emersa nella verticale di 10 annate del Lagrein Riserva della linea Select, caratterizzata da selezione dei vigneti e maturazione in barrique di rovere per un anno. Annate diverse - calde o fredde, piovose o secche - hanno come file rouge una bevibilità che non rinuncia a un corpo soddisfacente. Un bilanciamento difficile nel Lagrein che Hannes persegue e ottiene, anche grazie ai terreni derivati dal porfido, pietra rossa che ha dato origine al cognome della famiglia, e alla maturazione piena delle uve che doma la forza tannica del vitigno ed esalta le note di cioccolato e liquirizia. Queste ben si esprimono nel naso della 2021, in commercio come la 2020, fine e ampio, prevalendo su quelle di ciliegia. Il sorso in equilibrio tra frutto e tannino è elegante. Notevoli la 2018 e la 2016 e le sottovalutate all'uscita 2017 e 2014. Naso balsamico e pienezza in bocca, la 2010 ne dimostra il grande potenziale di affinamento. **(Clementina Palese)**



GROSJEAN

Spumante Extra Brut Blanc de Noir Mas du Jario

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.400
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Grosjean Vins
Proprietà: famiglia Grosjean
Enologo: Hervé Grosjean

Grosjean spumantizza dal 2015, producendo il Metodo Classico Montmary Rosé, a cui, dal 2022, ha affiancato un altro Metodo Classico, il Blanc de Noir Mas du Jario, ottenuto da Pinot Nero in purezza affinato in legno e lasciato sui suoi lieviti per 36 mesi. Dal perlage minuto e continuo, profuma di fiori di biancospino, mela, cedro e piccoli frutti rossi, con tocchi di crosta di pane e gesso. In bocca il sorso è invitante, risultando sapido, fresco e croccante. Cantina fondata nel 1968 da Dauphin Grosjean, compie i suoi passi fondamentali, diventando un punto di riferimento per la Val d'Aosta enoica, nei primi anni Ottanta del secolo scorso. Oggi conta su oltre 24 ettari vitati, in biologico dal 2011, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie. Attualmente è condotta dai figli di Dauphin: Hervé, Didier, Simon e Marco. I vigneti sono distribuiti in varie aree e coltivati a biologico dal 2011, ma il fiore all'occhiello è certamente Vigna Rovettaz, cinque ettari che si arrampicano fino ad 800 metri di altezza sul livello del mare. Grosjean vinifica soprattutto le varietà tradizionali valdostane: dal Muscat al Petite Arvine, dal Petit Rouge al Fumin fino al Pinot Noir. Quelli che ne derivano sono vini freschi, rigorosi e sfaccettati. Etichette che si caratterizzano anche per un rapporto qualità/prezzo molto interessante, che fa il paio con una loro longevità per certi versi inaspettata. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









GIUSEPPE PRINCIPIANO

Docg Barolo Boscareto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: Giuseppe Principiano
Proprietà: Giuseppe Principiano
Enologo: Andrea Paglietti

Fu Giuseppe Principiano, agli inizi del XX secolo, ad impiantare e a coltivare le prime vigne. Dopo gli sconquassi della Seconda Guerra Mondiale, suo figlio Francesco proseguì nel percorso tracciato dal padre. Oggi, a guidare questa piccola realtà produttiva, a conduzione squisitamente familiare, ci sono Giuseppe Principiano, figlio di Francesco, con la moglie Lucia ed il figlio Francesco, che ne rappresenta la quarta generazione attiva nei vigneti e nella cantina aziendale. L'azienda si trova a Monforte d'Alba con i vigneti di proprietà ad occupare una superficie di 8 ettari, dislocati nei comuni di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba e posti ad altezze tra i 280 e i 400 metri sul livello del mare. I vitigni coltivati sono quelli della tradizione, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, da cui si ricavano Barolo, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Dolcetto d'Alba, contraddistinti da una cifra stilistica sobria e classicheggiante. Il Barolo Boscareto, ottenuto dall'omonimo vigneto, matura per tre anni, due dei quali in legno grande e uno in acciaio. La versione 2019 possiede un bagaglio olfattivo che rimanda ai fiori e ai frutti di bosco in evidenza, con tocchi di spezie, di liquirizia e di menta a completarne il quadro. In bocca il vino possiede un buon volume e una struttura articolata, dai tannini vivaci e ben integrati al frutto, congedandosi con un finale intenso, dai ritorni balsamici e fruttati.

(are)

MAELI

Veneto Igt Moscato Giallo Secco Bianco Infinito

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Moscato Giallo
Bottiglie prodotte: 9.500
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Maeli Società Agricola
Proprietà: Elisa Dilavanzo, Gianluca Bisol
Enologo: Andrea Boaretti

L'avventura enoica di Maeli comincia nel 2011 nel cuore dei Colli Euganei, mentre nel 2021 l'azienda amplia il proprio parco vigneti, allargando la tenuta a 18 ettari, in biologico dal 2020, per una produzione di 50.000 bottiglie l'anno. Sul ponte di comando della cantina con sede a Baone - Comune interamente compreso nel Parco Regionale dei Colli Euganei, in provincia di Padova - ci sono Elisa Dilavanzo, Gianluca e Matteo Bisol. Assoluto protagonista della produzione di questa realtà è il vitigno Moscato Giallo, che nell'areale è noto anche come "Fior d'Arancio", nome che ritroviamo nella dicitura della Docg. Maeli, oltre al Dilante Rosé (da uve Corbina Nera e Marzemina Bianca), il Colli Euganei Rosso D+ Riserva (Carménère, Merlot e Cabernet Sauvignon) e il Colli Euganei Rosso Infinito (sempre a base di Carménère, Merlot e Cabernet Sauvignon), ne produce ben cinque declinazioni: Colli Euganei Fior d'Arancio, Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Diloro, Moscato Giallo Dilì, Moscato Giallo Metodo Classico Dilà e il Bianco Infinito, il vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2020, affinata in acciaio per 18 mesi, ha colore giallo paglierino brillante. I suoi profumi alternano tocchi floreali e di frutta gialla matura a sfumature di erbe aromatiche e agrumi. In bocca il sorso è morbido e sapido, dallo sviluppo intenso e continuo e dal finale avvolgente, che torna sui frutti gialli e gli agrumi.

(fp)

MARQUÉS DE MURRIETA

Doc Rioja Castillo Ygay Gran Reserva Especial

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Tempranillo, Mazuelo
Bottiglie prodotte: 103.216
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Marqués de Murrieta
Proprietà: Vicente Dalmau e Cristina Cebrián-Sagarriga
Enologo: María Vargas Montoya

Luciano Murrieta, fondatore di Marqués de Murrieta e pioniere dei vini della Rioja, nasce nel 1822 in Perù da famiglia basco-creola, ma la sua carriera militare lo porta a scoprire i rinomati vini di Bordeaux e Jerez mentre segue il generale Espartero in esilio a Londra nel 1843. Tornato in Spagna nel 1848, inizia la produzione di vini ispirati ai grandi bordolesi a Logroño, nel cuore della Rioja, e nel 1852 realizzò il suo primo vino pregiato. L'ispirazione bordolese lo porta ad acquisire la tenuta dove nel 1878 costruisce il maestoso Castillo de Ygay. Alla sua morte nel 1911 la proprietà passa al nipote José Manuel de Olivares y Bruguera e nel 1983 a Vicente Cebrián-Sagarriga che inizia il rinnovamento dell'azienda, continuato oggi dal figlio Vicente Dalmau con la sorella Cristina, con grande impegno per la sostenibilità. "Miglior vino del mondo" per Robert Parker con l'annata 2010, Castillo Ygay è frutto delle uve de La Plana, una vigna di 40 ettari del 1950, dai suoli argillo-calcarei a 485 m, un terroir unico della Rioja Alta. Il Tempranillo matura 34 mesi in barrique di rovere americano e il Mazuelo in barrique francesi, cui seguono 20 mesi di affinamento in cemento. Concentrato e balsamico, dal tannino avvolgente, è un vino che cela una freschezza mentolata e di resine inattesa, che nel tempo costituirà la spalla acida attorno cui evolvono gli aromi del frutto scuro e i terziari.

(Chiara Giovoni)

MUZIC

Doc Collio Friulano Valeris

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Muzic
Proprietà: Giovanni Muzic
Enologo: Fabijan Muzic, Giorgio Bertossi

La cantina di San Floriano del Collio ha cominciato il suo percorso nelle vicende del Collio enoico a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, epoca in cui l'azienda cominciò ad imbottigliare in proprio. A guidarla c'è Giovanni Muzic, meglio conosciuto in zona come "Ivan", affiancato dalla moglie Orieta e dai figli Elia e Fabijan. Si tratta di una realtà a conduzione squisitamente familiare, che coltiva 26 ettari a vigneto - prevalentemente posti nella Doc Collio ma anche con una quota iscritta ad Isonzo Doc ed allevati con le varietà locali più significative: Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Friulano e Picolit, con spazio anche per i vitigni internazionali, quali Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay e Pinot Grigio - per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie. Con un portafoglio etichette che soprattutto guarda ai vini di territorio, caratterizzati da freschezza ed intensità e da una buona e confortante qualità, spalmata sull'intera gamma proposta. Il Friulano Valeris è bianco vinificato con brevissima macerazione sulle bucce e maturazione sui lieviti per almeno 4 mesi in acciaio. La versione 2022 profuma di fiori e frutti bianchi, con lampi leggermente fumé e rimandi alle mandorle tostate. In bocca il sorso è sapido, fragrante ed avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante ancora sul frutto e su sfumature di erbe aromatiche.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











BIANCAVIGNA

Docg Conegliano Valdo Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Ogliano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: BiancaVigna Società Agricola
Proprietà: Elena ed Enrico Moschetta
Enologo: Enrico Moschetta

BiancaVigna - con sede a Conegliano proprio ai piedi della collina di Ogliano - conta su 32 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie. Nel 2004, la svolta aziendale operata dai fratelli Elena (moglie di Luca Cuzziol a capo della distribuzione nazionale di vini omonima e presidente "Società Excellence") ed Enrico Moschetta, che hanno scommesso sulle sue potenzialità vitienologiche, spumantizzando ed imbottigliando le proprie uve fin ad allora destinate dalla famiglia alla vendita a terzi, operata già a partire dagli inizi del Novecento. Una realtà solo apparentemente giovane e decisamente con le idee chiare quindi, che ha saputo "cavalcare" il fenomeno Prosecco, mantenendo però, dal lato qualitativo dei propri vini, un'impronta stilistica personale e non priva di un forte legame con il territorio di appartenenza, producendo etichette affidabili e dal tratto originale. Come nel caso del Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano, un po' l'etichetta simbolo della cantina della famiglia Moschetta. La versione 2022 possiede profumi dolci di frutta bianca matura, con tocchi leggermente più erbacei quando gli aromi virano verso l'erba appena tagliata e i cenni tendenzialmente speziati. In bocca il sorso è ben profilato, dal giusto contrasto tra sapidità e dolcezza, con la carbonica ben dosata a dare allungo fino ad un finale fragrante ed ammandorlato. **(fp)**



ANGORIS

Doc Collio Pinot Grigio Locatelli

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tenuta di Angoris
Proprietà: famiglia Locatelli
Enologo: Alessandro Bologna

La storia a volte fa un giro talmente lungo da tornare sui suoi passi. È successo alla Tenuta di Angoris, che fu donata a Locatello Locatelli dall'imperatore asburgico a metà del 1600, per ringraziarlo dei suoi servizi in guerra, e che è tornata in mano ad una famiglia omonima 320 anni dopo, quando l'acquista Giulio Locatelli nel 1968. Sono 600 ettari di campi e boschi con al centro un edificio, Villa Locatelli, attorniata da un parco secolare. A ridosso del secondo millennio si è deciso di investire in sostenibilità ambientale attraverso buone pratiche agricole in campo, ma anche rimpolpando la parte boschiva, che oggi arriva a coprire 40 ettari della proprietà. 90 sono invece gli ettari dedicati alla viticoltura, distribuiti fra la Doc Collio, Isonzo e Friuli Colli Orientali. Dai 5 ettari del podere Ronco Antico provengono i grappoli che compongono il Collio Pinot Grigio 2022 della linea Locatelli, dalla piacevole tonalità "strawberry blond": giallo dorato con un tocco di rosa, ascrivibile al colore delle bacche del vitigno che siamo abituati a bere vinificato in bianco. La semplice vinificazione in vasche di acciaio (preceduta da una breve macerazione a freddo) regala un vino che profuma di rosa, pera e mandarino, con un tocco mentolato che si ritrova poi anche al sorso; in bocca è sapido e pepato, con una vena amaricante che ripulisce il palato dal calore e dalle note dolci di fiori bianchi. **(ns)**



TENUTA SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso San Leonardo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot
Bottiglie prodotte: 65.400
Prezzo allo scaffale: € 94,00
Azienda: Azienda Viticola San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

È Marzia Migliora a firmare la seconda edizione del progetto "Arte a San Leonardo", che ogni anno porta in contatto grandi artisti contemporanei con la storia e l'identità di Tenuta San Leonardo, azienda produttrice di grandi vini, da tre secoli custodita dai Marchesi Guerrieri Gonzaga. Migliora ha realizzato tre grandi tavole descrivendo il paesaggio secondo il progetto intitolato "La Rivoluzione del Tempo Profondo", che esprime la sproporzione fra i tempi geologici e l'esperienza umana. Dalle tavole, disegnate utilizzando anche la polvere di tartaro derivata dalla fermentazione del vino nelle botti, sono state tratte tre diverse versioni di etichetta d'artista, che vestono 999 bottiglie in edizione limitata del San Leonardo, vino simbolo della Tenuta, oltre a un libro d'artista in 200 copie numerate. "Arte a San Leonardo" è stato presentato da Anselmo Guerrieri Gonzaga e sua moglie Ilaria Tronchetti Provera in occasione di una cena di gala a Palazzo Taverna, dove è stata svelata anche l'annata 2019 del San Leonardo. La nuova annata nel bicchiere presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso apre con sentori di frutta di bosco, prosegue con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche. Al palato è vivace ed elegante, con tannini raffinati, grande equilibrio e profondità. Il finale è di grande persistenza. Ottimo con piatti vegetariani come zuppe e parmigiana di melanzane. **(Cristina Latessa)**



JOSETTA SAFFIRIO

Docg Barolo Castelletto Persiera

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Sara Vezza Società Agricola
Proprietà: Sara Vezza, Renzo Rosso
Enologo: Umberto Marchiori, Roberto Vezza, Nicolò Costa

I vini a marchio Josetta Saffirio nascono negli anni Ottanta del secolo scorso. Oggi, l'azienda con sede a Monforte d'Alba conta su 5 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 30.000 bottiglie. L'anima di questo progetto è Sara Vezza, che a 19 anni produsse la sua prima annata e a 22 anni diventò produttrice a tempo pieno. Negli anni, è arrivata la fusione con il suo marchio personale (Sara Vezza, appunto) e l'ampliamento delle vigne di proprietà (20 ettari, distribuiti su 4 comuni, che producono 120.000 bottiglie l'anno), e, da ultimo, la compartecipazione con Renzo Rosso (proprietario dell'azienda Diesel Farm, protagonista del co-branding con Canevel per il Prosecco e in partecipazione nella Benanti sull'Etna). Accanto a tutto questo, Sara Vezza produce spumanti (anche di Alta Langa), un Vermouth, e le etichette che ha in parte ereditato e in parte sviluppato dall'azienda materna, a base Barbera, Nebbiolo e Rossese. Il Barolo del Comune di Monforte d'Alba, nella Menzione Geografica Aggiuntiva Castelletto e ottenuto dallo specifico vigneto Persiera (impiantato nel 1999), matura in legno sia nuovo che di secondo passaggio per 24 mesi e poi resta per altri sei in cemento. La versione 2020 possiede profumi di frutti rossi, liquirizia e spezie, ad anticipare una progressione gustativa articolata e dal tannino fitto, che si congeda in un finale ampio e di nuovo fruttato e speziato. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



RENATO KEBER

Doc Collio Pinot Grigio Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Azienda Vinicola Renato Keber
Proprietà: Renato Keber
Enologo: Renato Keber

L'azienda di Renato Keber - enologo consulente in passato di importanti realtà produttive come Venica - si trova non lontano da Cormòns e si estende per 15 ettari vitati a biologico, da cui si ricavano 40.000 bottiglie di produzione complessiva. Attiva nella produzione di uve e di vino fin dal Novecento, anche oggi ribadisce il carattere particolare della viticoltura del Collio, terra di confine per eccellenza. A partire dal luogo dove ha sede la cantina di Renato Keber, la collina di Zegla, che cala proprio al confine con la Slovenia. E il nostro non si è dimenticato della lingua e della trazione slovena come di quella italiana, confermando, anche nelle sue etichette, quel mix del tutto particolare che caratterizza il fare vino a queste latitudini. Ecco allora etichette autentiche, espressive e non prive di carattere. Con le varietà bianche - Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio - a recitare il ruolo di protagoniste, anche se non mancano i vitigni a bacca rossa come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Il Collio Pinot Grigio Riserva 2018, affinato sui suoi lieviti per 12 mesi e per una piccola quota fermentato in barrique, profuma di frutti a polpa bianca, fiori di tiglio e ginestra, con tocco speziato a rifinitura. In bocca il sorso è ampio e ben profilato, dallo sviluppo contrastato e dal finale intenso di nuovo sui frutti bianchi. **(fp)**



FORTEMASSO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Società Agricola Fortemasso
Proprietà: famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Piero Ballario, Paolo Terzolo

Si muove bene in bocca, polposo e piacevole, il Barolo Castelletto 2020 di Fortemasso in uscita a breve; l'unico Barolo (anche in versione Riserva) che la famiglia Gussalli Beretta produce dalla sua tenuta nelle Langhe, a fianco ad un Nebbiolo, un Dolcetto d'Alba e una Barbera d'Alba Superiore. Il Barolo che viene prodotto dalle uve dei vigneti vicini alla cantina, che ha sede nel comune di Monforte d'Alba, fermenta in acciaio, macera sulle bucce per circa un mese e poi matura in legno piccolo e grande per due anni e mezzo. Nella versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi, di rosa e camelie con un tocco dolce acido di arancia sanguinella; al palato è fresco e iodato, di buona aderenza, dallo sviluppo vegetale che chiude su note dolci fruttate. La famiglia di industriali lombardi nel campo delle armi è approdata qui nel 2013, investendo sulla cantina interrata costruita ex novo seguendo la struttura originaria, su 5 ettari in corpo unico in Castelletto (di cui uno nella prestigiosa vigna di Pressenda) e 8,6 ettari a San Sebastiano di Monforte d'Alba, arrivando a imbottigliare circa 61000 etichette l'anno. Una piccola produzione che si aggiunge a quella delle altre tenute: Lo Sparviere in Franciacorta, Castello di Radda in Chianti Classico, Orlandi Contucci Ponno sulle Colline Teramane d'Abruzzo e Steinhaus in Alto Adige. Tutte insieme raccolgono 120 ettari di vigneto e una produzione di 600.000 bottiglie. **(ns)**

ZOOM



ATENA SALUMI, FILETTO STAGIONATO DI SUINO NERO

CONTRADA BELLEZZA - SAN DEMETRIO CORONE (CS)
Tel: +39 342 3215892
Sito Web: aziendaagricolaatena.com

Il filetto stagionato di suino nero di Calabria è un salume di alta qualità molto pregiato, essendo il salame calabrese più magro tra i salami prodotti nello Stivale d'Italia. Il taglio di prima scelta è ricavato da un lungo muscolo tra la spalla e la prima costola ed è aromatizzato con sale, peperone calabrese dolce macinato e pepe nero. Viene poi avvolto con budella naturale e legato a mano. Il processo di stagionatura, invece, dura minimo dai 3 ai 4 mesi. Dal sapore tendenzialmente più delicato rispetto al capocollo, è un ottimo ingrediente ma è soprattutto uno stuzzicante antipasto. La carne utilizzata per il filetto di suino nero proviene da maialini neri calabresi allevati allo stato brado nella Azienda Agricola di San Demetrio Corone a Cosenza, di proprietà di Atena Salumi, specializzata nella produzione e nella valorizzazione degli insaccati ottenuti da questa particolare razza suina, una delle molte eccellenze rintracciabili nell'immenso "giacimento" gastronomico del Bel Paese.

RISTORANTE



TRATTORIA SAN DOMENICO

VICOLO SAN DOMENICO, 1 - ORTONA (CH)
Tel: +39 335 1393648
Sito Web: www.trattoriasandomenico.com

Ad Ortona, sulla costa abruzzese, alla fine della Passeggiata Orientale, di fronte al Castello Aragonese, si trova la Trattoria San Domenico, un piccolo ma goloso ristorante specializzato in piatti di pesce. Cuoco e patron del locale Sandro D'Ottavio, che lavora rispettando la stagionalità della piccola pesca, integrandola con il migliore pescato sul mercato. Il menù offre piatti semplici ed essenziali, incentrati sull'incontro tra pesce e verdure. Come per esempio l'insalatina di scampi con verdure di stagione o l'insalata di seppie e carciofi, o ancora i fiori di zucca farciti di baccalà mantecato, il fagottino di gallinella con caponatina e il calamaro mollicato con peperoni arrosto. Tra i primi, la chitarrina alla pescatora o le linguine con scampi, vongole e bottarga, mentre per secondo la pescatrice gratinata con caponatina, la gallinella con carciofi o il calamaro mollicato. E per finire i dolcetti tradizionali abruzzesi: mostaccioli, nevole ortonesi, amaretti e crostate miste.



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: © La Spinetta

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