

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 310 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 MAGGIO 2024

Michele Chiarlo

Cantina Produttori Cormòns

San Michele

Fontanafredda

Villa Vasi

Altemasi

Pomario

Sandrone

Caccia al Piano

Picéché

Didier Grappe

Vallepiciola

Subida di Monte

Ettore Germano

Zoom: Santa Rita - Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese

Ristorante: Forneria - Firenze



MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Cerequio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Michele Chiarlo](#)

Proprietà: famiglia Chiarlo

Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Il Barolo Cerequio 2020 appare di colore rosso granato intenso e luminoso. I suoi profumi rimandano ai gelsi neri, al cassis e alla ciliegia, seguiti da lampi di menta e aghi di pino, con tocchi di tabacco, sottobosco, spezie e cenni tostati. Il sorso è di ampio respiro, avvolgente, caldo, ma ben supportato da un frutto fragrante e da tannini ancora scalpitanti, terminando in un finale lungo e pepato. Ubicata tra i comuni di La Morra e Barolo, la Menzione Geografica Aggiuntiva "Cerequio" veniva già descritta, nel 1880, come "posizione sceltissima" da Lorenzo Fantini, autore della prima monografia sulla viticoltura cuneese, per poi essere inserita da Renato Ratti tra i Cru di "Prima Categoria" nella Mappa del Barolo del 1965, come area di "assoluto prestigio". Cerequio è sviluppato attorno all'omonima borgata ad un'altezza di 320 metri ed è diviso in due versanti, uno esposto a sud-ovest ed uno a sud-est. Qui Michele Chiarlo conduce cinque parcelle di vigneto a Nebbiolo da Barolo, acquisite a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con i ceppi più vecchi risalenti al 1972. I suoli di Cerequio sono di formazione Tortoniana (circa 9 milioni di anni fa) e sono composti da marne calcareo-argillose di origine sedimentaria marina, poveri di sostanze organiche ma ricchi di microelementi. Questo insieme di elementi costruisce vini ben leggibili, rendendo Cerequio "la vigna delle vigne".

(are)



CANTINA PRODUTTORI CORMÒNS

Doc Collio Sauvignon

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Cooperativa Agricola Cantina Produttori Cormòns](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Alessandro Dal Zovo

Il Collio Sauvignon 2022, profuma di fiori di acacia e frutta a polpa bianca, con leggeri rimandi gessosi. In bocca il sorso è pieno e sapido, dallo sviluppo ben profilato e dal finale fragrante ancora su toni fruttati. Centocinquanta viticoltori formano questa solida cantina sociale nata alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso. Oltre 400 gli ettari appartenenti ai Soci della Cantina Produttori Cormòns, divisi tra le zone del Collio, dell'Isonzo e dei Colli Orientali del Friuli, ovvero alcune delle zone più significative del Friuli Venezia Giulia enoico. Un patrimonio viticolo diviso tra i 350 ettari coltivati con i vitigni a bacca bianca - Chardonnay, Friulano, Malvasia, Moscato Giallo, Moscato Rosa, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Prosecco, Ribolla Gialla, Riesling, Sauvignon, Traminer e Verduzzo - e coltivati con uve a bacca rossa - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Franconia, Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco e Schioppettino - da cui si ricava una produzione complessiva di 2 milioni di bottiglie. A partire dai primi anni Ottanta del secolo scorso, nella Cantina Produttori Cormòns sono stati chiamati a decorare le botti aziendali alcuni tra i più importanti artisti della seconda metà del Novecento, Zancanaro, Celiberti, Ciussi, Ceschia, Spessot, Benedetti, Crico, Fornarelli, Ornella, Menon, per citarne alcuni, creando una galleria d'arte unica nel suo genere.

(fp)



SAN MICHELE

Doc Capriano del Colle Bianco Superiore Otten4

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [San Michele Società Agricola](#)

Proprietà: Mario Danesi, Elena Danesi

Enologo: Nico Danesi, Riccardo Restani

Alzi la mano chi conosce Montenetto. Questa è la storia di un micro-terroir all'interno di un parco regionale lombardo. Qui che da un po' di anni i giovani cugini Danesi - sono tre e tutti under 40 - lavorano 16 ettari presso la Cantina San Michele a pochi chilometri da Brescia. La Doc è quella di San Capriano del Colle e si coltiva un'uva bianca decisamente indigena come la Turbiana, che poi altro non è che il Trebbiano di Soave. C'è anche una parentela genetica con il Verdicchio e questa somiglianza emerge soprattutto sul tempo, perché entrambe le uve si prestano a validi invecchiamenti. Prova ne sia Otten, un Capriano del Colle DOC Bianco Superiore, ottenuto da uve bottrizzate di Turbiana, una delle nove etichette a cui questa azienda bresciana dedica tutto il tempo che serve. L'annata in commercio al momento è la 2021 ma la prossima in uscita è la 2020 - l'Otten5. Il vino ha potenza, ma non per struttura, bensì per intensità di profumi. Qui la muffa nobile ha agito positivamente come concentratore di sentori e un naso speziato emerge subito, se pur accompagnato da note fresche e anche saline. Entra delicato e si fa impetuoso. Un bianco quindi importante, anche da pasti importanti e non solo da aperitivo (l'accoglienza di San Michele è nota in zona per la sua piacevolezza). Una curiosità: il nome, dal respiro francese, in realtà altro non è che la parola Netto al contrario, con rimando all'altipiano che ospita il vigneto.

(Francesca Ciano)



FONTANAFREDDA

Docg Barolo Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 11.950

Prezzo allo scaffale: € 129,00

Azienda: [Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Filangieri

Enologo: Giorgio Lavagna

Il Barolo Riserva matura per un anno in barrique, trascorrendo successivamente altri due anni in legno grande e cemento. La versione 2016 profuma di ciliegia, fiori appassiti, tabacco, noce moscata, menta e tocchi affumicati. In bocca il sorso è tendenzialmente dolce, dai tannini risolti e dalla buona verve acida che ne allunga il finale dai timbri ancora fruttati e speziati. La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata da Oscar Farinetti, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio Casa E. Di Mirafiore. Oggi, la cantina, con sede a Serralunga d'Alba, conta su 120 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 7.000.000 bottiglie, che abbraccia, oltre ai Barolo, praticamente tutte le più importanti denominazioni dell'areale, comprendendo anche l'Alta Langa per gli spumanti.

(fp)



VILLA VASI

Doc Collio Ribolla Gialla

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 3.800

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Villa Vasi](#)

Proprietà: Gianluca Pelizzon

Enologo: Gianluca Pelizzon



ALTEMASI

Doc Trento Brut Gran Cuvée

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: Consorzio Cavit

Enologo: staff tecnico aziendale



POMARIO

Umbria Igt Bianco Passito Muffato delle Streghe

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Riesling Renano, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Agricola Pomario](#)

Proprietà: famiglia Spalletti Trivelli

Enologo: Mery Ferrara



SANDRONE

Docg Barolo Le Vigne

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Società Agricola Sandrone Luciano](#)

Proprietà: famiglia Sandrone

Enologo: Luca Sandrone

Gelsomino e biancospino, erbe di campo, mandorla bianca e albedo (la parte bianca degli agrumi) si percepiscono al naso di questa Ribolla Gialla 2022 di Villa Vasi, che affresca la bocca di citricità agrumata, capace di dare una certa tensione ad un sorso altrimenti delicato di dolcezza e sapidità, dal lungo finale ammandorlato. Questa è una delle poche etichette prodotte dalla giovane azienda che si trova nell'omonimo paese presso San Mauro di Gorizia: qui Gianluca Pelizzon nel 2014 ha trasformato la casa dei nonni in un'azienda vitivinicola, coltivando Friulano, Malvasia, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Ribolla Gialla, Pinot Grigio e Sauvignon Blanc su 27 ettari in affitto, fra il territorio del Collio con la sua ponca e quello dell'Isonzo di origine fluviale. La passione e parte delle esperienze Gianluca le ha ereditate dal nonno Franz e dallo zio Giordano, ma la vera differenza l'ha fatta il suo incrollabile legame con la natura, la fatica come la soddisfazione che dà il lavoro in campagna, la sensazione di privilegio che sente nel potersi prendere cura dei terreni di famiglia, così pieni di storia e di sfide. Tanto da essere riuscito a trascinarci anche la moglie Tina, condividendo con lei (e i loro 3 bambini) una scelta di vita coraggiosa ma sana e libera, vissuta al ritmo delle stagioni. In tutto 17.000 bottiglie, dove "il vino diventa la sintesi di tutto ciò che mi circonda".

(ns)

Dalla cantina Altemasi, fiore all'occhiello della produzione di Cavit - storico consorzio trentino che riunisce undici cantine sociali del territorio, per un totale di oltre 5.250 viticoltori - uscirà a fine maggio l'Altemasi Trentodoc Gran Cuvée. Protagonista della nuova etichetta, lo Chardonnay: vitigno di riferimento nella produzione di Metodo Classico Trentodoc. Altemasi Gran Cuvée è il risultato di una selezione di vini riserva di tre annate distinte: la 2018, la 2019 e la 2020. Le uve utilizzate provengono dalla Valle di Cembra, dalle colline di Trento e dall'Altopiano di Brentonico. I vini riserva che compongono Altemasi Gran Cuvée vengono vinificati e conservati in legno durante il primo anno, nel secondo anno subiscono un affinamento in acciaio, e poi un ulteriore anno di maturazione in cemento. Al naso spiccano i profumi di agrumi e marzapane, mentre in bocca il sorso è cremoso e persistente, dalla carbonica ben dosata e dal finale fragrante, caratterizzato da una delicata nota di anice a congedo. Cavit è nome di punta del comparto vitivinicolo italiano, rappresentando una realtà esemplare di Consorzio di secondo grado. Situata a Ravina di Trento, Cavit può contare su un'area vitata pari a oltre il 60% dell'intera superficie vitata trentina, producendo un ampio e variegato ventaglio di etichette, con un fatturato consolidato di oltre 267 milioni di euro nell'esercizio 2022-2023.

(fp)

Arriviamo al tramonto, su per la bianca stradina, al poggio d'altura. Si staglia un casale e poi nella calda luce aranciata ecco boschi, vigne, orto, olivi, alberi da frutto (d'altronde pomario significa frutteto). E rose, ben 350 varietà, curate dalla proprietaria Susanna d'Inzeo. La sensazione è di essere giunti in un luogo di pace. Il respiro rallenta, forse siamo in un'altra dimensione. Il primo incontro di Giangiacomo Spalletti Trivelli (in famiglia si produceva Chianti fino agli anni '70) e di sua moglie con questo luogo incontaminato fu in un giorno di nebbia dell'autunno 2004. Posso intuire la sensazione che provarono per quell'affascinante mondo seminasco e credo che le emozioni che li riportarono lì in un giorno di sole, fossero legate all'aver ritrovato un paradiso perduto. Doveva essere il buen retiro dal fragore romano, ma una vecchia vigna, forse centenaria, li spinse a riprendere il filo rosso della produzione del vino. I 9 ettari vitati, in bio, su suoli limo argillosi, guardano i Colli Orvietani e il Lago Trasimeno, carezzati dal vento. Da una vigna in pendenza a Sauvignon e Riesling, l'enologa Mery Ferrara con l'agronoma Federica De Santis hanno realizzato il sogno "dolce" della proprietaria. Il Muffato delle Streghe (così battezzato per l'unione femminile) dai profumi di albicocca disidratata, miele, frutti canditi è materico ma dal sorso armonico e dalla verve fresco-sapida.

(Alessandra Piubello)

Il Barolo Le Vigne, la cui prima annata di produzione è stata la 1990, è ottenuto dai vigneti aziendali di Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto, Vignane a Barolo e Merli a Novello, effettuando la fermentazione malolattica e la successiva maturazione in tonneau. La versione 2020 profuma di frutti scuri, rose, viole e grafite, con tocchi tostati e rimandi affumicati e speziati. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido e dal tannino soffice, sviluppandosi pieno e compatto, fino ad un finale intenso dai ritorni fruttati. Luciano Sandrone, nel 1979, è stato tra i primi ad introdurre la barrique, inaugurando uno stile decisamente innovativo per quegli anni, che ha aperto la strada ai "Barolo Boys" e ad una sana disputa stilistica tra le colline di Langa, capace di innalzare la qualità complessiva del Barolo. I suoi vini restano tra i protagonisti del mondo delle aste e, soprattutto, hanno costituito un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile e, specialmente in alcuni millesimi, esecuzioni cristalline, che hanno fatto la storia enologica più recente delle Langhe. Oggi, l'azienda, dove sono impegnati anche il fratello Luca e la figlia Barbara, conta su 27 ettari per 120.000 bottiglie complessive e continua a sfornare etichette di spessore indiscutibile, dalla cifra classicheggiante, che tuttavia non smette di comprendere anche un sobrio modernismo, in fase di affinamento.

(fp)



CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Bianco Lungacosta

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Caccia al Piano 1868 Soc. Agricola](#)

Proprietà: Guido Berlucchi & C. SpA

Enologo: Ferdinando Dell'Acquila

PICÉCH

Doc Collio Bianco Jelka

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Picéché](#)

Proprietà: famiglia Picéché

Enologo: Roberto Picech

DIDIER GRAPPE

Aoc Côtes du Jura Vin Jaune

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Savagnin

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Domaine Didier e Jules Grappe](#)

Proprietà: Didier e Jules Grappe

Enologo: Didier e Jules Grappe

VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Rosso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

Nel portafoglio etichette di Caccia al Piano, accanto alla linea "entry level" Grottaia (con un rosso, un bianco e un rosato), ci sono i classici Bolgheri Rosso Ruit Hora (uvaggio a base di Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah), Bolgheri Superiore Caccia Al Piano (uvaggio di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc), il Cap Rosé, Metodo Classico a base di Merlot e Syrah - che unisce le uve tipiche del bolgherese alla perizia spumantistica della casa madre di Caccia al Piano: Guido Berlucchi, cantina pioniera in Franciacorta fin dagli anni Sessanta del secolo scorso - e, adesso, anche la prima annata (2022) del Bolgheri Bianco Lungacosta (blend di Vermentino e Sauvignon Blanc), maturato per nove mesi in legno (Vermentino in botti da 10 hl e Sauvignon in barrique). Si tratta di un bianco dagli accenti mediterranei, che profuma di frutti tropicali, agrumi e foglie di pomodoro. In bocca il sorso è sapido e largo, dallo sviluppo ben ritmato e dal finale lungo su ritorni agrumati e leggermente speziati. Nel 2003 Franco Ziliani decide di investire nell'areale di Bolgheri: acquista e ristruttura un feudo venatorio del 1868, appartenuto alla famiglia dei Della Gherardesca, a cui affianca un patrimonio viticolo di 24 ettari - per 140.000 bottiglie di produzione complessiva - composto dalla vigna di San Biagio, di Grottine, di Cantina e di Le Bozze (3 ettari a Vermentino e Sauvignon).

(fp)

C'è un po' di Boemia in questa parte di Collio: pare infatti che il primo Picéché reperibile negli archivi della Chiesa di Cormòns venisse dalla repubblica Ceca e fosse arrivato nel 1615. La storia moderna dell'azienda, invece, inizia nel 1920, quando la famiglia Picéché si stabilisce sulla collina di Pradis praticandovi la viticoltura. Riescono a compere i vigneti che lavorano negli anni Sessanta, mentre nel 1989 Roberto Picéché eredita l'azienda dal "ribelle" padre Egidio e dalla madre Jelka. Uomo dalla forte personalità, ha dato una impronta riconoscibile ai suoi vini: conduzione biologica (da quasi 3 lustri ormai), macerazioni, basse rese e passione agricola stanno alla base di questi vini identitari, condivisi con la moglie Alessia Stiglich e i loro figli. A partire dai loro nomi che sono finiti sulle etichette di due vini: Athena è un Friulano, vitigno dalle forti radici locali che permette di affrontare saldamente il futuro; Ruben è una Riserva di Merlot e Cabernet Sauvignon, rubino pieno di passione, calore e armonia. Jelka è il terzo vino ad avere un nome, ed è quello della madre di Roberto, che "ha saputo creare quello che per noi oggi è facile gestire". La versione 2019 è complessa e bilanciata: pietra focaia, mandorla in pasta, anice, ginepro, salvia e zafferano anticipano un sorso pieno, inizialmente dolce, poi sapido infine balsamico, che porta a termine anche una lunga vena fresca ammandorlata.

(ns)

Il Domaine Didier e Jules Grappe, situato nel cuore del Jura, produce vini che riflettono una profonda filosofia di purezza e rispetto per la natura. In vigna Didier Grappe segue i principi dell'agricoltura biologica, evitando l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici. In cantina, l'intervento è minimo: le fermentazioni avvengono spontaneamente con lieviti indigeni e non vengono aggiunti additivi o coadiuvanti. Il risultato sono vini autentici e territoriali, che esprimono il carattere unico del terroir del Jura. Côtes Du Jura è un'appellation che permette di utilizzare tutti i vigneti della regione, e Grappe può contare sui circa 8 ettari situati nelle zone più vocate, dove i terreni calcarei e marnosi hanno una buona dose di argilla, che conferisce ai vini complessità e definizione. Fondato nel 1982 da Didier Grappe, dal 2005 il Domaine è gestito anche dal figlio Jules. Insieme, hanno portato l'azienda a quell'eccellenza che oggi è riconosciuta a livello internazionale. Il Vin Jaune 2012 è caratterizzato da una mineralità vivace e una freschezza disarmante, oltre ad una stratificazione aromatica data dalla vinificazione secondo lo stile "Ouilé", cioè riempiendo i tini per inibire i fenomeni ossidativi. Austero e fine ha note di noci fresche, fiori estivi, buccia di cedro, e tantissime erbe provenzali, con una lunghezza poderosa e il tratto distintivo del Vin Jaune in chiave vibrante.

(Chiara Giovoni)

Il Vallepiciola Rosso fa parte della linea aziendale "Grandi Cru" e si tratta di un classico Sangiovese in purezza, che si affianca alla tradizionale tipologia dei Supertuscan. Le uve provengono dal vigneto "Fontanelle" e il vino è fermentato in cemento, per poi maturare per una ventina di mesi in barrique (per la metà di secondo passaggio), prima di tornare in cemento per 3 mesi attendendo l'imbottigliamento. La versione 2021 si mostra di un bel colore rosso rubino carico, mentre il suo bagaglio olfattivo è caratterizzato da profumi di ciliegia e ribes maturi, tocchi di erba sfalcata e di viole, con rimandi finali al tabacco e alla vaniglia. In bocca il sorso è succoso e avvolgente, dai tannini morbidi e dallo sviluppo continuo, fino ad un finale persistente dalla nota di congedo balsamica. Vallepiciola inizia il suo percorso enico nel 1999, grazie all'investimento della famiglia Bolfo. La cantina è situata tra le Unità Geografiche Aggiuntive del Chianti Classico di Castelnuovo Berardenga e Vagliagli, e conta su 107 ettari a vigneto, da cui si ricavano 500.000 bottiglie. Il suo patrimonio varietale è composito e alimenta un ricco portafoglio etichette (17 referenze), che comprende anche una produzione spumantistica (incluso uno Champagne by Forget-Brimont a marchio P.Vallé di proprietà di Vallepiciola, i cui richiami al nome dell'azienda chiantigiana non sono casuali).

(fp)



SUBIDA DI MONTE

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: **Agrotech Società Agricola**

Proprietà: famiglia Scarpa

Enologo: Marinka Polencic

Nel 1972 Luigi Antonutti, uno dei decani del vino friulano, acquista alcuni ettari nel cuore del Collio goriziano, non lontano da Cormons. Nasce così l'Azienda Agricola "Subida di Monte" che, nel 2020, passa sotto la guida di Agrotech Società Agricola, di proprietà della famiglia Scarpa. In azienda è però restato Andrea Antonutti, figlio di Luigi, che ancora segue da vicino la filiera produttiva aziendale, soprattutto la parte vitivinicola, mentre in cantina c'è l'enologo Marinka Polencic. Vengono prodotte annualmente in media 40.000 bottiglie nella tenuta, che comprende 8,5 ettari di vigneti a diverse densità di impianto - dai 5.000 ai 7.000 ceppi ad ettaro - principalmente allevati con le varietà classiche locali: Friulano, Sauvignon, Malvasia, Pinot Grigio, Cabernet Franc e Merlot. La gamma dei vini è composta da 5 etichette bianche (Collio Friulano, Collio Malvasia, Collio Pino Grigio e Collio Fuat, sempre a base Friulano), a cui si aggiungono tre rossi (Collio Cabernet Franc, Collio Merlot e Collio Poncaia, sempre a base Merlot). Il Collio Malvasia matura per 6/8 mesi in tonneau, a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2021 profuma di frutta esotica con tocchi speziati e leggeri lampi di erba appena tagliata. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e sostanzioso, dallo sviluppo compatto e dal finale croccante e ben profilato, ancora su toni fruttati e cenni speziati.

(fp)



ETTORE GERMANO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: **Azienda Agricola Germano Ettore**

Proprietà: Sergio Germano

Enologo: Sergio Germano, Davide Marelli

Cerretta, Lazzarito, Vignarionda, Prapò sono i 4 cru che la cantina Ettore Germano produce a Serralunga d'Alba, dove la famiglia coltiva la vite fin da metà dell'Ottocento, a partire da soli 4 ettari che oggi sono diventati 22. La vendita di grappoli alle cantine di zona finisce negli anni Sessanta proprio con Ettore Germano, grazie al sostegno della moglie Rosanna Porro. Rinnovano i vigneti, ne comprano di nuovi, costruiscono la cantina e diventano pian piano l'azienda rinomata che sono oggi: il primo anno in cui tutta la produzione viene imbottigliata è il 1993, poco dopo subentra stabilmente nell'attività il figlio Sergio con la moglie Elena Bonelli, mentre i loro figli, oggi, non si tirano indietro. Spumanti, bianchi e rossi (composti da Chardonnay e Pinot Nero, Nascetta e Riesling Renano, Barbera e Nebbiolo) fanno tutti parte del loro portafoglio etichette che tocca una produzione media annua di 16.000 bottiglie. Prapò è dove sorge la cantina, come pure il vino in oggetto, grazie a due ettari di vigna vecchia 45 anni a circa 350 metri di altezza. Faceva parte di Cerretta, ma fu differenziata nel 2009, per via dei suoli ancora calcarei ma con strati sporadici di arenaria. Dall'annata 2020 ne è nato un vino bilanciato e scorrevole: delicati profumi di arancia e fragola prendono sicurezza in bocca, grazie ad un sorso polposo e aderente, balsamico e floreale al gusto, persistente nel finale sapido e dolce.

(ns)

ZOOM



SANTA RITA - P. REGGIANO DI VACCA BIANCA MODENESE

VIA POMPEANO, 2294 - SERRAMAZZONI (MO)

Tel: +39 0536 950193

Sito Web: santaritabio.com

Il Santa Rita Bio Caseificio Sociale è nato nel 1964 ed è specializzato nella produzione di Parmigiano Reggiano prodotto in Montagna. La stretta collaborazione con le aziende agricole e con gli allevatori della zona ha permesso di creare già dal 1994 un'intera filiera produttiva biologica, affermando l'azienda che pure mantiene la propria anima artigianale. Fiore all'occhiello della sua produzione il Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese Presidio Slow Food, offerto in varie stagionature (13, 22, 36, 48 mesi, fino a 155 mesi). La Vacca Bianca Modenese (insieme alla Rossa reggiana), razza bovina molto diffusa fino agli anni Cinquanta del secolo scorso nella provincia di Modena, è stata soppiantata, allo scoccare del boom del Parmigiano, da razze bovine "più produttive" provenienti dall'Olanda e rischia ormai l'estinzione. Ma il suo latte è di qualità superiore ed offre un ottimale rapporto fra grasso e proteine ed un'alta frequenza del gene B delle K-caseine che ne migliorano le qualità casearie.

RISTORANTE



FORNERIA

VIA DE' BARDI, 54 - FIRENZE

Tel: +39 055 7965522

Sito Web: www.forneriafirenze.com

È "un forno con cucina", come lo definisce il suo patron, Tommaso Grasso, ma, aggiungiamo, che si trova sul Ponte Vecchio di Firenze. La Forneria propone un'offerta eterogenea, anche e soprattutto per la zona in cui si trova: dai pani artigianali con prezzi accessibili, alla possibilità di consumare pranzi informali mentre si ammira la bellezza del Ponte Vecchio o del Museo degli Uffizi. Si punta pure sulle colazioni, con un risveglio che sa di croissant appena sfornato o del tradizionale pane, burro e marmellata, così come sulla merenda "come una volta" a base di panini al latte e duchesche. Tra le specialità c'è anche la "Spicciata", un impasto idratato condito con ricotta salata, caponata e basilico o nella versione burrata, acciughe e pomodori secchi. Dalla cucina, escono invece piatti semplici fra primi e secondi della tradizione, come il pollo alla cacciatora e patate, la porchetta di Monte San Savino, la rosticciana di maiale al forno con fagiolini o le uova al pomodoro con provola e guanciale.

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: © Consorzio Tutela Vini Collio

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