

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 311 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 MAGGIO 2024

Tenuta Stella

Bertani

Doro Princic

Malvirà

Piero Coppo

La Madeleine

Kurtin

Marenco

Pio Cesare

Pascolo

Krug

Anna Maria Abbona

Polje

Sobrero



Zoom: Langhe Gourmet, Zabaione al Moscato d'Asti

Ristorante: La Frasca a Borgo Egnazia - Savelletri di Fasano (BR)



TENUTA STELLA

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Stella](#)

Proprietà: Sergio Stevanato

Enologo: Erika Barbieri

Affinato per 10 mesi in acciaio, il Collio Friulano 2022, dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, profuma di fiori e frutti bianchi, con lampi leggermente fumé e rimandi agrumati con tocchi di mandorla tostata. 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 e mandarino. Realtà relativamente giovane dell'areale del Collio friulano, la Tenuta Stella ha cominciato la sua attività nel 2010 sotto la guida di Sergio Stevanato, presidente di Stevanato Group, che, insieme ai figli Franco e Marco, subito l'ha collocata tra le cantine dal profilo qualitativo più significativo della denominazione. Il Gruppo Stevanato nasce alle porte di Venezia nel 1949 per produrre bottiglie per vino e profumo. Oggi, l'azienda è un vero e proprio colosso dell'imballaggio, con una rete di 12 stabilimenti distribuita in quattro continenti. Tornando al vino, la guida tecnica della Tenuta Stella è in mano a Erika Barbieri e Alberto Faggini, che curano i 14 ettari di vigneto in biologico di proprietà della famiglia veneta - posti nel comprensorio di Dolegna del Collio, in località Scirò - da cui si ottengono 55.000 bottiglie dallo stile solido e ben ancorato al territorio, a partire dall'utilizzo delle sole varietà locali: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Schioppettino e Refosco dal Peduncolo Rosso.

(fp)



BERTANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 31.854

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Angelini Wines & Estates

Enologo: Cristian Ridolfi

L'Amarone è uno dei grandi rossi italiani, ma, proprio per questo è soggetto anche a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite ed in debito di equilibrio sul fronte della piena godibilità, specialmente quando la caccia al vino più "palestrato" è il primo obiettivo. Rischi lontani anni luce dallo stile scintillante di Bertani, al riparo da facili derive momentanee e capace invece di emozionare ad ogni bottiglia del suo rosso di punta. Prima annata 1958, l'Amarone Classico di Bertani si muove nel solco di una tradizione che, oggi più di ieri, gioca non sulla potenza ma sulla finezza. La versione 2005 possiede naso ampio e maturo, segnato ancora da un bel frutto maturo, con tocchi di prugne secche e amarena sotto spirito e rimandi a cenni balsamici, agrumi canditi, cacao e spezie. Avvolgente e vellutato il sorso, caldo ma anche dotato di una buona spinta acida e tannini fitti e risolti. Lunghissimo il finale, sospeso tra ritorni fruttati e sapidità. Bertani - con sede a Grezzana ed oggi alimentata da 67 ettari a vigneto da cui si ricavano 1.000.000 bottiglie - a nostro avviso, resta saldamente un punto di riferimento insuperato, quando si parla di Amarone. Un traguardo sostenuto da una cifra stilistica coerente e del tutto refrattaria alle ondate modaiole che anche in Valpolicella hanno portato alcuni "sconquassi" ed attualmente capace anche di lavorare con una visione contemporanea.

(are)



DORO PRINCIC

Doc Collio Malvasia Etichetta Blu

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: Doro Princic

Proprietà: famiglia Princic

Enologo: Luigino De Giuseppe

La cantina Doro Princic è una realtà storica del Collio, fondata nel 1950 dal dinamico vignaiolo autodidatta Isidoro Princic, per tutti Doro, per anni figura centrale del Consorzio del Collio Doc. Oggi l'eredità è stata raccolta dal figlio Sandro, affiancato dalla moglie Grazia e dal figlio Carlo. La Malvasia di Doro Princic "Etichetta Blu" è la versione di Malvasia più intensa e ricca prodotta da questa cantina friulana e si propone come uno dei bianchi più rappresentativi della cantina, "sicuramente una delle nostre etichette di punta, che ha ricevuto anche molti premi" - ci dice Carlo Princic, incontrato all'evento GrandiVini organizzato dal distributore Cuzzioli a Roma. Le vigne aziendali si trovano nella campagna di Pradis, tra il territorio di Cormons e Capriva del Friuli. I suoli, caratterizzati dalla presenza di flysch o "ponca", sono molto drenanti e ricchi di sostanze minerali e ben si adattano anche ad annate molto calde qual è stata appunto la 2022. Passando alle note degustative, il colore della Malvasia "Etichetta Blu" è giallo paglierino dai riflessi dorati. Profuma di frutta, agrumi, erbe mediterranee, in particolare salvia e rosmarino. Al palato ha un buon corpo, con un sorso persistente e lungo, che chiude su armoniose note saporite e minerali. Può essere gustato con piatti di pesce alla griglia o in umido, ma anche con minestre cremose, ad esempio con asparagi e funghi.

(Cristina Latessa)



MALVIRÀ

Docg Barolo Boiolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.585

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Malvirà](#)

Proprietà: Massimo e Roberto Damonte

Enologo: Giacomo e Roberto Damonte

Massimo e Roberto Damonte, insieme ai figli Giacomo, Francesco, Pietro e Lucia, sono gli eredi dell'attività vinicola di famiglia iniziata negli anni Cinquanta del secolo scorso e che, a metà degli anni Settanta corso, ha assunto il nome di Malvirà, attualmente uno dei punti di riferimento del Roero enico. Oggi gli ettari a vigneto sono 43 e sono coltivati a biologico, producendo complessivamente 250.000 bottiglie, distribuite su un articolato portafoglio etichette (21 referenze). L'azienda conta principalmente sulle vigne situate nel Comune di Canale, che annoverano alcuni dei Cru più importanti dell'areale roero: da Montebeltramo a Renesio, da Saglietto a San Michele a Trinità, evidentemente, coltivati in prevalenza ad Arneis, Barbera e Nebbiolo. A questi si aggiungono le vigne di Boiolo e Serra Denari (per un'estensione complessiva di meno di un ettaro) poste nel Comune di La Morra - acquisite rispettivamente nel 2007 e nel 2018 - e da cui provengono le uve del vino oggetto del nostro assaggio. Il Barolo Boiolo 2019 possiede un bagaglio olfattivo che rimanda ai fiori e ai frutti di bosco, con tocchi di spezie, di liquirizia e di menta a completarne il quadro. In bocca il vino evidenzia un buon volume e una struttura articolata, dai tannini vivaci e ben integrati al frutto. Sorso succoso e di sapidità continua, che si congela con un finale intenso, dai ritorni balsamici e fruttati.

(fp)



PIERO COPPO

Docg Alta Langa Brut Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Cantine Coppo](#)

Proprietà: famiglia Lanci

Enologo: Guglielmo Grasso

Se è vero in generale - come sostiene il famoso enologo-scienziato Donato Lanati - che l'Alta Langa "rimane giovane invecchiando", la Riserva del Fondatore dedicata a Piero Coppo, iniziatore di questa azienda tra le più antiche realtà vitivinicole d'Italia fondata a Canelli (Asti) nel 1892, lo dimostra appieno. Longevità che ha ispirato il disciplinare delle bollicine metodo classico piemontesi che prevede un minimo di 30 mesi sui lieviti, che per la Riserva diventano 36, e solo millesimati: nessuna possibilità di mediare l'effetto annata a favore dell'espressione di un territorio vocato e pioniere nella spumantizzazione. La Docg - datata 2011 seguita alla Doc riconosciuta nel 2002 - si estende sulle colline alla destra del fiume Tanaro, nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria dall'altitudine minima di 250 metri sul livello del mare. I vini base destinati alla Riserva Piero Coppo Brut, prodotta solo nelle annate che lo meritano, riposano in barrique sui lieviti per 9 mesi nelle cantine sotterranee dell'azienda, "Cattedrali Sotterranee" riconosciute Patrimonio Unesco nel 2014. Considerata annata di eccezionale valore, la 2013 mostra la sua longevità fin dal colore che, a 11 anni dalla vendemmia e sboccato nell'ottobre 2022, è giallo con riflessi dorati. Camomilla, paglia, biancospino, nespola e frutta secca al naso. Al sorso è sapido, sorprendentemente fresco, elegante e lunghissimo.

(Clementina Palese)



LA MADELEINE

Umbria Igp Pinot Nero Rosato Juli

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.900

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola La Madeleine](#)

Proprietà: Giulia D'Alema

Enologo: Pierpaolo Chiasso, Riccardo

Cotarella

La Madeleine è il progetto enologico di Linda e Massimo D'Alema, cominciato nel 2008 tra le colline dell'Umbria, tra Narni e Otricoli. Il nome della tenuta, praticamente la sola cosa rimasta dalla precedente proprietà, ha giocato un ruolo non secondario nella scelta di questo luogo, con il suo carico di intense evocazioni letterarie. Oggi a condurre l'azienda ci sono i figli della coppia di politici: Giulia e Francesco. La cantina dispone di 7 ettari a vigneto in biologico, posti tra i 250 e 300 metri, mentre la superficie aziendale totale è di 15 (comprensiva di un uliveto che alimenta anche una produzione di olio), per complessive 40.000 bottiglie. I vigneti sono coltivati con molte varietà, da quelle locali (Ciliegiolo) a quelle alloctone (Cabernet Franc e Pinot Nero), quest'ultime utilizzate in prevalenza nell'articolato portafoglio etichette aziendale. Lo stile privilegia una cifra moderna dal carattere internazionale e i vini risultano precisi e ben fatti, con buona pulizia aromatica. Il Pinto Nero Juli 2023 è un rosato accattivante sin dal suo colore rosa corallo tendenzialmente brillante. Al naso prevalgono rimandi al lampone e alla pesca bianca, con tocchi di fiori di campo, erbe mediterranee e mandarino. Piacevolissima la beva, fresca, scorrevole e saporita, ricca di frutto ben contrastato dalla sapidità, terminando in un finale di buona persistenza ancora fruttato.

(are)



KURTIN

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 3.120

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Kurtin](#)

Proprietà: Ulisse Bellesso

Enologo: Luca Zuccarello

Martino, Giovanni, Eugenio, Albino, Alessio della famiglia Kurtin e infine Ulisse Bellesso, dal 2018: sono questi i nomi che si sono avvicendati in oltre cento anni di azienda, precisamente dal 1906, capace di resistere a due guerre mondiali, specializzandosi nella produzione di vino nel 1970 per volontà di Eugenio e imbottigliando i propri vini su decisione di Albino: è lui che in un'osteria di Trieste assaggia per la prima volta un vino del Collio in bottiglia e intuisce la potenzialità che poteva avere l'uva che fino ad allora avevano conferito. È anche in quel periodo che si realizzano impianti di Chardonnay e Pinot Grigio, che si aggiungono tipicamente alle vigne di Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc e Merlot, tutti vinificati fermi e in purezza in una decina di etichette, eccezion fatta per una Ribolla Gialla metodo Charnat e un Collio Rosso bordolese. L'80% dell'azienda si trova in località Novali, a nord-est di Cormons, fra il confine con la Slovenia e il monte Quarin, che ospita il parco naturale del bosco di Plesiva, grande 33 ettari e composto da robinie, querce e castagni. La Malvasia nasce da vigne di dai 20 ai 30 anni e viene vinificata in acciaio: inizialmente riservata, al naso poi rilascia profumi di pietra focaia, rosa e cedro, diffondendosi mentolata e minerale al palato, tornando a sapere di fiori e agrumi con un cenno di pepe mandorla bianca finale.

(ns)



MARENCO

Doc Monferrato Bianco Carialoso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Caricalasino

Bottiglie prodotte: 2.015

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Marenco Azienda Agricola](#)

Proprietà: Doretta, Michela e Patrizia

Marenco, Andrea Costa

Enologo: Patrizia Marenco

È un antico vitigno a bacca bianca con un nome curioso, il Carica l'Asino, perché sulle colline impervie e selvagge tra la Liguria e il Piemonte dove ha origine, l'unico modo per trasportare le sue uve era il dorso dell'asino. Le sue origini sono probabilmente liguri. Suoi parenti stretti sembrano essere il Vermentino e il Pigato, ma testimonianze ci dicono che varcò il confine piemontese nel dopo fillossera arrivando nell'Alessandrino e da lì sconfinando fino al Sud Astigiano. Con la moderna viticoltura, rischiava di essere dimenticato. La famiglia Marenco, con le tenaci sorelle Doretta, Patrizia e Michela, ha creduto e scommesso su questo vitigno autoctono e raro, e reimpiantato vigneti sulle colline di Strevi. La scommessa oggi è vinta: è una varietà che produce poca uva ma il vino ha una bella struttura, è lievemente aromatico ed è adatto all'invecchiamento. Le uve del Carialoso Monferrato sono selezionate e raccolte a mano in piccole cassette. La fermentazione avviene in botti di legno da 225 litri, dove il vino continua l'affinamento sui lieviti in sospensione per circa 9 mesi. Questo gli conferisce un colore giallo paglierino intenso. Ha dolci note aromatiche di camomilla e miele, e una bella sapidità che lo rende versatile negli abbinamenti gastronomici. È ottimo con gli antipasti, le carni bianche e i piatti di pesce saporiti. Abbinato con una frittata primaverile di "livertin", i germogli di luppolo selvatico.

(Fiammetta Mussio)



PIO CESARE

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.325

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: Federica Boffa Pio

Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Pio

Il Barolo Ornato 2020, maturato in legno grande e per una piccola parte in barrique per 30 mesi, possiede naso variegato, con rimandi ai frutti rossi, ribes e ciliegia in particolare, alle spezie, a cenni floreali e a tocchi balsamici. Solido e avvolgente il sorso, dinamizzato da una notevole verve acida, che si muove su tannini fitti e ben integrati al frutto, congedandosi con un finale lungo e persistente, ancora fruttato e speziato. Il Barolo Ornato, realizzata per la prima volta nel 1985 per mettere in evidenza le caratteristiche del Cru omonimo, posto nel terroir di Serralunga d'Alba, è un po' l'etichetta che ha segnato il nuovo corso di Pio Cesare, spostandone decisamente l'asticella della qualità produttiva verso l'alto. La centralità che riveste l'azienda con sede ad Alba è oggi rappresentata ancora dalla famiglia Boffa, con Augusto, Cesare Benvenuto e Federica Rosy. Nel solco di una tradizione ormai consolidata e di un riconosciuto assetto aziendale, rappresentato da 80 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono i Barolo e i Barbaresco (anche se la gamma aziendale comprende Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato), ormai costanti nel loro confortante spessore qualitativo e capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza, molto spesso toccandone i vertici produttivi.

(are)



PASCOLO

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Pascolo](#)

Proprietà: famiglia Pascolo

Enologo: Alessandro Pascolo

Le viti di Pascolo fanno fatica: sono piantate sul versante ripido della collina di Ruttars, la propaggine più meridionale di Dolegna del Collio, e affondano le radici direttamente nella ponca (suolo misto di marne e arenarie tipico di queste zone), visto che le piogge invernali portano a valle lo strato fertile di terra. Aggiungendo giornate calde e notti fresche e ventilate, il risultato sono grappoli dall'acidità significativa, con un buon apporto di struttura, mineralità e grado alcolico. I 7 ettari di vigneto di Pascolo attorniano la cantina e sono piantati a varietà bianche sul versante sud-ovest (Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Riesling, Sauvignon Blanc e Pinot Bianco), mentre nel versante sud-est prevalgono il Merlot e il Cabernet Franc nella parte più alta e soleggiata, con Pinot Bianco e Grigio, Malvasia e Sauvignon coltivati a mezza costa. La cantina, fondata nel 1974, ha quindi abbracciato l'anima bianchista del Collio, producendo una media di 22.000 bottiglie l'anno a partire da una conduzione integrata dei vigneti. Una decina sono i vini prodotte, suddivisi fra linea Etichetta Bianca, Selezione e Classica: di quest'ultima fa parte il Friulano in assaggio, annata 2022, che fermenta in acciaio e vi affina sui lieviti per 9 mesi: un vino chiaro, che profuma di pietra focaia, albedo, menta, fiori di acacia e biancospino; il sorso è glicerico ma teso, agrumato e floreale e dal finale ammandorlato.

(ns)



KRUG

Aoc Champagne Brut Krug

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 450,00

Azienda: [Krug Champagne](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Julie Cavil

L'annata 2011 nella regione Champagne è stata un'annata di sfide e contrasti. Un inverno mite e una primavera calda hanno accelerato il ciclo vegetativo, mentre un'inversione di tendenza a luglio e agosto ha portato a un clima freddo e piovoso. Un'ultima ondata di calore ha bloccato la maturazione delle uve per poi aprire a nuove piogge, creando notevole incertezza per i viticoltori. Nonostante le difficoltà, la Maison ha deciso di creare un Vintage, una scelta audace che ha richiesto determinazione. La vendemmia è iniziata il 25 agosto, con Chardonnay che hanno dimostrato una maggiore resilienza rispetto ai Pinot Noir. L'abilità dello chef de cave e del team è stata fondamentale per domare le insidie di un'annata imprevedibile, e la chiave del successo è stata la capacità di adattarsi alle circostanze in continua evoluzione tanto che l'assemblaggio dei vini da differenti villaggi ha segnato un'insolita gerarchia di cru, dove i protagonisti sono stati vigneti insospettabili, che hanno dato vita a uno Champagne dalla "Rotondità Vivace". Al naso Krug 2011 apre con note di fiori estivi e albicocca e orzo mentre al palato la struttura si distingue per una generosa cremosità con un elemento sapido e tensione sottile (dosaggio a 5 g/l). Krug 2011 dimostra come tenacia e savoir-faire possono trasformare un'annata difficile in un calice di piacere in cui la firma stilistica domina con classe i limiti del millesimo.

(Chiara Giovoni)



ANNA MARIA ABBONA

Docg Barolo Bricco San Pietro

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Azienda Agr. Abbona Anna Maria](#)

Proprietà: Anna Maria Abbona

Enologo: Giorgio Barbero, Lorenzo Schellino

Anna Maria Abbona e suo marito Franco Schellino dal 1995 (e oggi insieme ai figli Lorenzo e Federico) gestiscono un'azienda che conta su 22 ettari a vigneto, coltivati a Dolcetto, Nebbiolo, Riesling, Nascetta e Barbera, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie, spalmate su un ricco portafoglio etichette. Una quindicina di etichette legate da una costanza qualitativa solida e affidabile e da una buona personalità, che sottolinea l'ottimo lavoro di questa cantina con sede a Farigliano. Un elemento che emerge guardando anche alla sua storia. Il padre di Anna, Giuseppe, pur restando attaccato ai suoi vigneti, i cui frutti vendeva alla cantina sociale più vicina, decise nel 1989 di estirparne alcune porzioni. In quegli anni Anna e Franco, che facevano mestieri diversi, decisero di tornare alle vigne, con l'obiettivo di produrre vini di qualità. Benché resti il Dolcetto di Dogliani il vino più rappresentativo della produzione di Anna Maria Abbona, è certo che anche in tema di Barolo la qualità non manca. Tant'è che il Bricco San Pietro di Monforte - prodotto per la prima volta nel 2014 - anno dopo anno, trova una sempre più convincente definizione. La versione 2020 profuma di frutti di bosco, viola e tabacco a cui si aggiungono aromi di radice e liquirizia. Al palato il vino non manca di dinamica, con tannini saporiti e ritorni fruttati che ben conducono ad un finale balsamico.

(fp)



POLJE

Doc Collio Ribolla Gialla Nivola

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 2.832

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agricola Polje](#)

Proprietà: Stefano e Luigi Sutto

Enologo: Antonio Cocca

La famiglia Sutto porta avanti, dal 1933, una solida produzione viticola, coltivando i vigneti di Campo di Pietra, tra Treviso e Venezia, che escono sul mercato con i vini a marchio Sutto, quelli in Valdobbiadene, da cui arrivano gli spumanti a marchio Batso e quelli, infine, nel Collio, dove sono prodotti i vini a marchio Poje. A tutto questo, affianca anche la gestione di OmiaHotel, della trattoria Ca' Landello, dell'osteria e del Caffè Sutto e del wine store Suttowine a Noventa di Piave, più quello di Jesolo. L'azienda Polje si trova a Cormons e deve il suo nome alle doline, cavità di origine carsica formatesi per erosione delle Prealpi Giulie, che in zona si chiamano appunto "polje". Gli ettari a vigneto sono in totale sedici e si trovano sia nel comprensorio di Cormons, che in località Scridò, nei Pressi di Dolengna del Collio, producendo circa 65.000 bottiglie all'anno. La Ribolla Gialla Nivola fa parte della linea apicale di Polje, insieme ai vini Valno (Friulano), Lavino (Pinot Grigio) e Lovian (Sauvignon), i cui nomi sono un anagramma di Novali, la frazione di Cormons dove si trova l'azienda. La versione 2021 è di colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli e profuma di agrumi e frutti bianchi, con tocchi di erba fresca e spezie. In bocca il sorso è fragrante, sapido e continuo, dallo sviluppo ritmato e dal finale ampio che torna su toni agrumati e speziati.

(fp)



SOBRERO

Docg Barolo Parussi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agr. Sobrero Francesco](#)

Proprietà: famiglia Settimo Sobrero

Enologo: Flavio Sobrero, Valter Bonetti

Profuma di delicatezza, il Barolo Parussi 2020 di Sobrero, grazie alle note eleganti di fiori appassiti, e quelle fresche di agrumi, più vivaci di arancia sanguinella e più scure di chinotto. Fresco e fruttato è anche al palato, dall'aderenza centrale fine e dalla matericità sapida, che si allunga polposo, fragrante e dolce fino alla chiusura del sorso. Parussi è uno dei vigneti storici di Castiglione Falletto, dove ha sede la cantina nata nel 1940 nel Ciabot Tanasio e diventata imbottigliatrice dei propri vini nel 1964, grazie alla seconda generazione. Parussi è uno dei 3 cru di Barolo prodotti dalla famiglia Sobrero, insieme a Villero e Pernanno, a cui si aggiungono il Barolo del Comune di Castiglione Falletto "Ciabot Tanasio", che si compone dei grappoli dei vigneti di Valentino, Rocche di Castiglione e Piantà. Tutti i loro vini - circa 85.000 bottiglie all'anno, che comprendono anche un Langhe Nebbiolo e Bianco, due Barbera d'Alba, un'Alta Langa Extra Brut, un Moscato d'Asti e un Barolo Chinato - derivano dai 13 ettari di vigna della cantina, posti in quel celebre comune della denominazione di Barolo, a cui nel 2008 si sono aggiunti 3 ettari a Canelli, nella patria del Moscato (e dove coltivano anche Chardonnay e Pinot Nero). Dal 2000 ad aiutare nella conduzione della cantina e delle vigne biologiche, si è aggiunto Flavio, la terza generazione di una storia lunga ormai quasi 100 anni.

(ns)

ZOOM



LANGHE GOURMET, ZABAIONE AL MOSCATO D'ASTI

VIA TRINITÀ, 16/B - CARRÙ (CN)

Tel: +39 0173 750969

Sito Web: langhegourmet.com

Lo Zabaione al Moscato d'Asti è una crema a base di uova, zucchero e il vino dolce Moscato d'Asti. Da Gustare tiepido/caldo con torte di nocciola, biscotti alla nocciola, crêpes, panettone e pandoro. Da provare freddo anche con il gelato. Langhe Gourmet nasce ad Alba nel 1997 per iniziativa della famiglia Bonino. Nel 2001 l'azienda si trasferisce a La Morra dove amplia le sue realizzazioni con un più ampio laboratorio produttivo. Nel 2015 Langhe Gourmet giunge definitivamente a Carrù, alla porta delle Langhe, dove continua nella conservazione delle grandi tradizioni artigiane piemontesi e langarole, migliorando i suoi processi produttivi nella preparazione di ricette semplici e fedeli alla tradizione, restando sempre attenta alla selezione delle migliori materie prime, dai pomodori italiani, da agricoltura biologica ai Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba e Moscato d'Asti, dalla carne di razza "Fassona" Piemontese ai tartufi dell'albese, dal basilico genovese all'aceto balsamico di Modena.

RISTORANTE



LA FRASCA A BORGO EGNAZIA

C/O BORGO EGNAZIA - SAVELLETRI DI FASANO (BR)

Tel: +39 080 2255355

Sito Web: www.lafrascaristorante.it

La trattoria La Frasca si trova a Fasano nel brindisino e fa parte dell'articolata offerta del resort Borgo Egnazia, che mette assieme vari bar, ristoranti e altri servizi top per la persona. Protagonisti assoluti i piatti di Puglia, gustosi e genuini, che rendono omaggio alla cucina tradizionale, il tutto condito con l'olio extravergine d'oliva di questa terra. La cucina della trattoria La Frasca propone le ricette tramandate dalle massaie e utilizza solo materie prime pugliesi. Il suo nome è legato all'usanza di appendere come insegna di osteria una frasca, ovvero un ramoscello, ad indicare la presenza di buon vino e buon cibo. Nel menu si possono trovare piatti come: il tortino di carciofi con crema di pecorino e capocollo croccante; le orecchiette con cime di rapa; le strascinate di grano arso con brasola e polpette di patate; gli involtini di melanzana grigliata con crema di burrata e salsa al basilico; lo spiedino di bombetta con caponata di verdure e mandorle tostate, e, per finire, lo sporcamuso.

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: © Bertani

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