N. 313

DAL 2 AL 8 GIUGNO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 313 - Dal 2 al 8 Giugno 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 2 AL 8 GIUGNO 2024

Bava
Bruno Paillard
Castello di Meleto
Pietradolce
Palladino
Tregole
Lodali
Tommasi
Poderi Colla
Roi Clâr
Carpineto
Benazzoli
Principe Corsini - Villa le Corti
Demarie

Zoom: Acetaia Ducale, Aceto Sopraffino
Ristorante: Maio Restaurant & Rooftop - Roma

I VINI DI WINENEWS





BAVA

Docg Barolo Scarrone

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Bava
Proprietà: famiglia Bava
Enologo: Giulio Bava

La famiglia Bava in Langa ci sta da abbastanza tempo per dare i numeri: 113, ad esempio, che sono gli anni passati dalla prima vendemmia del lontano 1911, quando Giuseppe Bava inaugurò la cantina a Cocconato. Oppure 3, che sono le generazioni che oggi lavorano insieme per gestire 50 ettari di vigna e 20 ettari di boschi, prati e noccioleti: sono Piero Bava, "patriarca della Barbera" di 92 anni e nipote del fondatore, i figli Roberto (all'export), Giulio (in cantina) e Paolo (in vigna) e i nipoti Francesca, Giorgio e Andrea. Anche 14, che sono le etichette prodotte dalle 390.000 bottiglie che escono ogni anno, a partire dallo Stradivario, la Barbera più identitaria, anche in versione frizzante, Libera e Nizza. Ci sono poi i bianchi con lo Chardonnay e il Sauvignon; l'Albarossa e il Nebbiolo di Monferrato e delle Langhe; gli aromatici con la Malvasia Nera e di Schierano, il Moscato d'Asti e il Ruché, ed infine il Barbaresco e il Barolo. 3 sono anche le Cascine di proprietà: quella a Cocconato, dove tutto è iniziato, ad Agliano, sempre ad Asti, e a Castiglione Falletto, nel cuore del cru Scarrone, dove viene prodotto, appunto, il Barolo, dai 5 ettari di vigna che circondano la cascina acquisita negli anni Ottanta. Dall'annata 2020 ne è nato un vino ematico, dalle fresche note di arancia rossa e amarena in confettura; il sorso è saporito e sapido, di buona aderenza con un finale speziato e di nuovo agrumato.

(ns)



BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blanc

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 16.079
Prezzo allo scaffale: € 104,00
Azienda: Maison Bruno Paillard
Proprietà: famiglia Paillard
Enologo: Laurent Guyot, Alice Paillard

Il Blanc de Blancs 2014 di Bruno Paillard possiede bagaglio aromatico ampio e persistente dai sentori di zagara, agrumi, mela verde, a cui si sommano note di pasticceria, spezie gialle e anice. L'articolazione gustativa è complessa e dotata di carbonica vellutata e grande acidità, che conducono uno sviluppo coerente e il ritorno delle note aggrumate nel finale profondo. Bruno Paillard è nato a Reims nel 1953 in un'antica famiglia di intermediari e vignaioli della Champagne in attività da più di tre secoli. Egli stesso ha esercitato la professione di intermediario dal 1975 al 1980, ma, nel 1981, decide di compiere un passo decisivo, fondando la propria Maison. Una realtà produttiva che si pone nel ristretto novero delle tenute di proprietà familiare e totalmente indipendenti. Situata a Reims, la Maison Bruno Paillard può contare e gestire una superficie di 32 ettari, suddivisi in 15 Cru, di cui 12 classificati "Grand Cru", posti nei terroir di Oger, Le Mesnil sur Oger, Cumières, Verzenay, nonché il Cru des Riceys situato a sud della Champagne, che garantisce più della metà del fabbisogno della casa. La Maison Bruno Paillard si distingue per la grande varietà dei vini di riserva, che permettono di realizzare assemblaggi estremamente precisi di anno in anno, realizzando inoltre invecchiamenti da due a quattro volte più lunghi di quanto richiesto dal disciplinare di produzione della denominazione.

(are)



CASTELLO DI MELETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: Castello di Meleto Società Agricola
Proprietà: Viticola Toscana Società Agricola per Azioni
Enologo: Valentino Ciarla, Giovanni Balli

Il Chianti Classico 2022 del Castello di Meleto profuma di piccoli frutti rossi maturi, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è scorrevole e dalla lieve prese tannica, congedandosi con un finale piacevolmente sapido. Forse non ti tutti sanno che il Castello di Meleto fu protagonista del primo crowdfunding italiano, che si attuò negli anni Sessanta del secolo scorso ad opera della rivista Quattrosoldi. L'intento era di raccogliere fra i lettori almeno 150 milioni di lire per poter finanziare l'"Operazione Vigneti" ideata all'interno del Piano Verde del governo che doveva ridare slancio all'agricoltura italiana. Di soldi se ne raccolsero parecchi di più - mezzo miliardo - e si costituì la Vinicola Toscana, che acquistò anche il Castello di Meleto. Oggi gli azionisti sono 1.600 (ma la quota di riferimento è in mano alla famiglia svizzera Schuler), gli ettari 1.000, suddivisi fa boschi (860 ha) e vigneti (130 ettari a biologico suddivisi in 5 aree diverse per composizione dei suoli, clima e altimetria, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie), senza dimenticare gli ulivi, gli allevamenti di cinta senese, l'agriturismo e l'apicoltura. Nel recente passato la cantina con sede nei pressi di Gaiole ha imboccato un percorso qualitativo convincente, soprattutto a partire dalle etichette apicali del proprio portafoglio prodotti e capaci di stare tra le migliori dell'Uga di Gaiole in Chianti.

(fp)



PIETRADOLCE

Doc Etna Rosso Barbagalli

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Pietradolce
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Carlo Ferrini

Pietradolce è un racconto di tradizioni storiche e familiari, radicate sul versante Nord dell'Etna a Solicchiata, frazione a pochi chilometri da Castiglione di Sicilia. La famiglia Faro, titolare dell'azienda, si dedica con passione alla coltivazione di vitigni autoctoni, in particolare di Nerello Mascalese e di Carricante. Attraverso pratiche agricole sostenibili e un attento lavoro in vigna, la cantina riesce a esprimere al meglio le potenzialità di questi vitigni, producendo vini che sono un tributo alla terra di Sicilia. Il Barbagalli Etna Rosso, che nasce da un piccolissimo appezzamento pre-phylloxera in Contrada Rampante a 900 metri sul livello del mare rappresenta in particolare "la nostra espressione più pura dell'Etna", osserva Angelo Silvestro, responsabile hospitality dell'azienda, incontrato all'evento organizzato a Roma da Cuzziol GrandiVini. L'annata 2018, anche se difficile da un punto di vista climatico, risulta ben strutturata e generosa. Nel bicchiere questo vino "figlio dell'Etna" (la donna dal vestito rosso fuoco che campeggia sull'etichetta rappresenta appunto l'Etna) ha un colore rubino intenso. Al profumo avverti note di mirto frutta rossa, ciliegie e spezie dolci, unite a nuance minerali. Il sorso è avvolgente e deciso, opulento e fine, con una grande persistenza e dal lungo percorso evolutivo. È perfetto da abbinare a carni rosse e formaggi, ancora meglio se stagionati.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



PALLADINO

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Vinicola Palladino
Proprietà: famiglia Palladino
Enologo: Maurilio Palladino

Nata nel 1974, la cantina dei Palladino è una realtà a conduzione familiare, situata a Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe. Qui, Piero Palladino, affermatosi professionalmente nel settore del tessile, volle dare sfogo alla sua grande passione per il vino, affidando l'impresa vitivinicola, che non poteva gestire da solo, al cugino Maurilio. Oggi l'azienda, 11 ettari a vigneto per una produzione di 180.000 bottiglie, continua il suo percorso virtuoso, con le nuove generazioni della famiglia, impegnate nello sviluppo commerciale e nei lavori in cantina e in vigna. I vigneti si trovano in diverse denominazioni delle Langhe, ma, evidentemente, a svolgere il ruolo di protagonisti sono gli appezzamenti nella denominazione del Barolo, con le menzioni geografiche aggiuntive, San Bernardo, Parafada, Ornato e Serralunga d'Alba, a "svettare" sulle altre. Le uve coltivate, da cui si ricavano soltanto delle purezze, sono quelle tradizionali: Nebbiolo, a cui si affiancano altre varietà regionali come Barbera, Dolcetto, Moscato, Cortese e Arneis. Il Barolo Ornato 2020 appare di un bel colore rubino luminoso, che richiama tonalità granate. Al naso si alternano aromi di frutta rossa matura, erbe aromatiche e sottobosco, con tocchi balsamici e speziati. Il sorso è denso e continuo e si caratterizza per buona fragranza, da cui emerge una traccia dai rimandi sapidi a condurre anche un finale persistente.

(fp)



TREGOLE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Fattoria Tregole
Proprietà: Sophie Conte
Enologo: Stefano Porcinai

Proviene dai vigneti di Bosco, Strada e Casa, questo Chianti Classico 2022 di Tregole, pieno di polpa fruttata, ma anche di toni scuri di goudron e fiori secchi, arricchito da note ematiche crude. La trama è larga ma non calma: guizzi acidi e cristalli sapidi ravvivano la beva, che ha buona aderenza e un lungo finale di fiori ed erbe di campo. Un Chianti Classico goloso ed elegante, che viene vinificato in cemento, sia durante la fermentazione alcolica, che durante la maturazione. Tregole si trova a Castellina in Chianti, in cima ad una collina contornata da tre piccole gole: da qui il nome, che non leggerete mai più come prima. È un luogo antico, che vide insediarsi i Longobardi, i monaci e poi infinite diverse proprietà, fino a a giungere alla famiglie Conte negli anni Novanta, specialmente nella persona di Sophie, che cerca di preservarne la storia, l'equilibrio e il territorio. L'altezza sfiora i 600 metri e i terreni sono ricchi di scheletro, tipico del chiantigiano: alberese, galestro e macigno del Chianti. I 5,2 ettari di vigneto condotti in regime biologico sono stati piantati in epoche differenti: le piante più adulte sono del 1972 e 1985, mentre gli ultimi impianti risalgono al 2019. Protagonista è il Sangiovese, declinato in Chianti Classico d'annata, Gran Selezione e Riserva, ma anche vinificato in bianco; 4 etichette accompagnate da una quinta, il Fanéro, uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon.

(ns)



LODALI

Docg Barbaresco Giacone Lorens

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.600
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Lodali Walter
Proprietà: Walter Lodali
Enologo: Walter Lodali

Che aspetto hanno i sogni? Per Walter Lodali sono uguali alla nuova cantina, un sogno appena realizzato nella sua storica azienda di Treiso, in Langa. È stata inaugurata a maggio con una verticale di Barolo Bricco Ambrogio e Barbaresco Giacone Lorens, vino icona di Lodali e dedicato a papà. Walter è la terza generazione di vignaioli e grazie a tenacia, competenza ed entusiasmo contagioso, ha rilanciato questa piccola cantina, oggi una delle realtà emergenti delle Langhe. Fu il nonno Giovanni Lodali nel 1939 a iniziare a vinificare: il vino veniva servito ai clienti della sua trattoria a Treiso. Alla scomparsa di papà Lorenzo, a inizio Anni Ottanta, toccò a mamma Rita prendere in carico vigne e cantina. È tra le poche donne citate da Veronelli tra i vignaioli storici italiani. È mancata il 4 gennaio scorso ma in cantina ancora tutto profuma di lei. Dal 2005 è Walter, dopo un'esperienza nella ristorazione, a prendere le redini dell'azienda. Le uve per produrre il Barbaresco Lorens sono coltivate in vigneti di proprietà a Treiso nella Mga Giacone, rivendicata per la prima volta da Walter nel 2020. Di un bel rosso granato intenso, è un Barbaresco complesso ed elegante con un bel bouquet di prugna matura, di rosa e viola. Accompagna bene molti piatti della cucina piemontese, ideale con tajarin al tartufo o un secondo di carne. Per i più audaci consigliamo un piatto ricco di pesce, un caciucco o un fritto.

(Fiammetta Mussio)



TOMMASI

Doc Lugana Bianco Le Fornaci

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 340.000
Prezzo allo scaffale: € 11,50
Azienda: Società Agr. Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

Il Lugana Le Fornaci 2022 propone un bagaglio aromatico fruttato, che rimanda alla pesca, alla frutta tropicale e agli agrumi, accompagnato da cenni di erba appena tagliata. In bocca il sorso è cremoso, sapido e continuo e dal finale dalla piacevole nota di mandorla a congedo. La Tenuta Le Fornaci di proprietà del Gruppo Tommasi abbraccia tre vigneti principali, dislocati in differenti aree del Lugana Doc per un totale di 45 ettari, interamente impiantati con la varietà locale Turbiana: due parcelle situate nell'entroterra e una più grande verso il Lago di Garda, tutte nel comune di Desenzano. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella Classica (oggi 122 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (come, appunto, in Lugana), la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" in modo significativo ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto dalle tenute in Toscana (Casisano a Montalcino, Poggio al Tufo in Maremma, La Massa nella denominazione del Chianti Classico), in Puglia (Masseria Surani), in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo), in Basilicata (Paternoster), in Umbria (nella denominazione dell'Orvieto Classico), in partnership con la Famiglia Bambara-De Luca sull'Etna e, da ultimo (2024), costituendo in Friuli Venezia Giulia un'altra partnership con la famiglia Felluga e la tenuta Russiz Superiore.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

WINE RESEARCH TEAM
VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il potere di scegliere
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



PODERI COLLA

Docg Barolo Bussia Dardi le Rose

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Poderi Colla Società Agricola
Proprietà: famiglia Colla
Enologo: Pietro Colla

Dalla sottozona Dardi di Bussia, uno dei Cru dell'areale di Monforte d'Alba, arriva questo Barolo maturato in legno tra i 24 e i 28 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2020 ha colore rosso granato intenso, ad anticipare un profilo olfattivo speziato, dagli aromi di fiori e piccoli frutti rossi, con tocchi balsamici e affumicati a rifinitura. Al palato il vino ha struttura articolata dai tannini fitti e fruttati e dal finale ampio, che va su cenni di sottobosco e rimandi ancora balsamici. La storia della famiglia Colla affianca, inizialmente, quella dell'azienda Prunotto, attraversando un tratto non secondario delle vicende enoiche dell'areale barolista. Nel 1956 Beppe Colla con piglio innovativo la rileva introducendo, solo per fare un esempio, la vinificazione separata delle uve proveniente dai singoli Cru. Tino Colla, fratello di Beppe lo affianca nell'avventura di Prunotto e successivamente diventa il punto di riferimento per la nuova esperienza aziendale di Poderi Colla, cantina nata nel 1994, dalla fusione delle proprietà di Federica Colla (la nipote) e di Pietro Colla (suo figlio). Oggi Poderi Colla rappresenta una realtà produttiva significativa e comprende Cascine Drago a San Rocco Seno d'Elvio di Alba, Tenuta Roncaglia a Barbaresco e Dardi Le Rose a Bussia di Monforte d'Alba, per un totale di 29 ettari a vigneto e una produzione media di 150.000 bottiglie. **(fp)**



ROI CLÂR

Doc Friuli Colli Orientali Friulano

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Roi Clâr
Proprietà: Michele e Matteo Beàn, Raffaele Petris
Enologo: Michele Beàn

Il Colli Orientali del Friuli Friulano 2021 possiede colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso arrivano profumi di mango, pesca, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti. Pieno e sapido il sorso, dal frutto tonico e ben accentato da una puntuale verve acida, che si congeda con un coerente ritorno agrumato nel finale rinfrescato da una bella nota mentolata. Roi Clâr è una piccola realtà produttiva, con sede a Villa Beria, nel centro di Manzano. animata da Michele Beàn, Matteo Beàn e Raffaele Petris. Un'azienda che porta con sé l'esperienza di Michele prima a Buttrio con l'enologo Giorgio Grai, a Dolegna del Collio con l'enologo Franco dalla Rosa, poi in Sicilia nell'azienda Cottanera - alle falde dell'Etna, dove diventa direttore tecnico – ma anche come consulente ancora in Sicilia, infine in Toscana e in Umbria, dove, insieme a Fabrizio Ratti fonda l'azienda Sirio Anfore, specializzata nella realizzazione di contenitori in terracotta per il vino. Successivamente, e siamo all'oggi, Michele ritorna in Friuli, guardando con sempre maggiore attenzione all'opzione di cominciare a produrre un proprio vino dai propri vigneti. Quattro anni fa l'incontro decisivo con Raffaele Petris, e la scelta, insieme al fratello Matteo, di mettersi in gioco in prima persona. Nei 4,5 ettari a vigneto di proprietà si coltivano in prevalenza Friulano, Merlot, Pinot Grigio, Malvasia e Ribolla Gialla. **(are)**



CARPINETO

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Vinicola Carpineto
Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo
Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Carpineto è nata nel 1967, fondata da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, e oggi conta su 5 tenute distribuite nei più importanti territori del vino toscano: Chianti Classico, con l'appodiato di Dudda, l'appodiato di Gaville a Figline Valdarno, l'appodiato di Montepulciano, quello di Montalcino e infine di Gavorrano in Maremma. Un totale di 569 ettari di terreno, coltivati a vigna per 220 ettari e una produzione media di 3,5 milioni di bottiglie all'anno, al 95% di vino rosso. Proprio a Dudda, da cui è originato tutto e che ospita la sede amministrativa e vinicola di Carpineto (oltre che il fornito archivio di annate storiche), si trova il primo vigneto aziendale: un cru di due ettari dove si coltivano le uve per il Chianti Classico d'annata, la Gran Selezione e la Riserva. Qui il clima è fra i più freschi della denominazione, il terreno è a galestro e l'altitudine raggiunge i 300 metri sul livello del mare: caratteristiche scelte per marcare i vini che vi nascono. La Gran Selezione fermenta in acciaio e resta in macerazione per poco più di due settimane; passa poi 18 mesi a maturare in barriques. L'annata 2020 - primavera fresca, estate lunga e calda ma con buone escursioni e sporadiche piogge - ha dato un vino dalle tonalità scure e intense: salmastro, sottobosco, ciliegia in confettura e goudron al naso, aderisce bene in bocca, rilasciando acidità agrumata e sapidità speziata lungo il sorso. **(ns)**



BENAZZOLI

Doc Trento Dosaggio Zero Fulvio Benazzoli Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Benazzoli Fulvio Società Agricola
Proprietà: Claudia e Giulia Benazzoli
Enologo: Claudia Benazzoli

Lo Spumante Dosaggio Zero Fulvio Benazzoli Riserva 2019 è ottenuto da sole uve Chardonnay, coltivate in Vallagarina, maturando sui suoi lieviti per 40 mesi. Dal perlage di buona finezza, profuma di mela, fiori di sambuco e pan-brioche. In bocca il sorso è morbido e fragrante, sviluppandosi cremoso e terminando in un finale dai ritorni fruttati e dagli accenti iodati. A guidare l'azienda della famiglia Benazzoli, che ha mosso i suoi primi passi negli anni Settanta del secolo scorso, ci sono le sorelle Claudia e Giulia Benazzoli, che rappresentano la quarta generazione impegnata nel mondo del vino, continuando nel percorso segnato prima dal nonno Vittorio e poi dal padre Fulvio. Benazzoli si trova a Pastrengo, tra la Valpolicella e il lago di Garda e in prevalenza per i suoi vini utilizza le varietà Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina, Corvinone, Rondinella e Pinot Grigio, che alimentano un portafoglio etichette diviso tra le denominazioni del Bardolino e della Valpolicella. Alla prima appartengono le etichette "Agata" (Pinot Grigio), Bardolino Chiaretto "Tecla", Bardolino "Dafne", "Giava" (Corvina) e il passito "Minerva" (da uve Garganega). Alla seconda, invece, appartengono un Amarone, un Ripasso e un Valpolicella Superiore. A completare la gamma due spumanti: un rosato Charmat "Femme Fatale" (da uve Corvina e Rondinella) e il Metodo Classico trentino, oggetto del nostro assaggio. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PRINCIPE CORSINI - VILLA LE CORTI

Docg Chianti Classico Le Corti

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 17,50
Azienda: Le Corti Società Agricola
Proprietà: Duccio Corsini
Enologo: Claudio Giglioni, Carlo Ferrini

Vigneti a conduzione biologica, operazioni di cantina senza inutili forzature e uso di cemento, legno grande e barrique per la maturazione dei vini, formano la ricetta produttiva dell'azienda condotta da Duccio Corsini, con sede nella storica Villa le Corti e protagonista dell'Unità Geografica Aggiuntiva di San Casciano Val di Pesa, con 50 ettari a vigneto, per complessive 150.000 bottiglie annue. I vini hanno un'impronta stilistica che richiama la tradizione, alla luce di una giudiziosa rilettura in chiave moderna, declinata attraverso esecuzioni ineccepibili e capace di restituire prodotti vivaci e di agile bevibilità, in linea con le migliori produzioni del Gallo Nero. In più non mancano di carattere e legame con il territorio d'origine, a conferma di una visione tutta all'insegna del Sangiovese. La famiglia Corsini produce vini anche nella Tenuta Marsiliana, in Maremma, dove protagonisti sono invece il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot, con vini dal carattere esuberante, generoso e mediterraneo. Il Chianti Classico Le Corti 2022, dal colore rosso rubino tendenzialmente scarico, possiede profumi sfumati, che passano da tocchi di sottobosco a cenni affumicati su base rigogliosamente fruttata, ad anticipare una progressione gustativa dotata di piacevole bevibilità, scandita da un sorso solido e succoso, che si congeda con un finale ben profilato e ancora sul frutto rosso.
(fp)



DEMARIE

Docg Barolo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 14.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agr. Demarie Giovanni
Proprietà: Aldo Demarie
Enologo: Paolo Demarie, Luca Simonella

Anche questa è una storia di famiglia, come tante nella Langa del vino, come tante nel tessuto imprenditoriale italiano. In questo caso l'azienda è della famiglia Demarie, nata nel 1957 nel Roero grazie al fondatore Bartolomeo e costruita insieme al figlio Giovanni. Oggi a gestirla ci sono i figli Aldo e Paolo, che già si preparano ad accogliere i più giovani Matteo e Carlo. Nel Roero è iniziato tutto, ma gradualmente l'azienda si è espansa anche nel Barbaresco a Neive e nel Barolo a La Morra. In totale una trentina di ettari per una produzione media di 200.000 bottiglie all'anno. La conduzione è integrata, ma una parte è certificata biologica dal 2020, lungo un percorso di consapevolezza ambientale che ha portato anche ad una cantina certificata A+, grazie ad accorgimenti energetici come l'uso di un impianto fotovoltaico, una caldaia a biomassa e un impianto di fitodepurazione per le acque di scarico. In campagna coltivano vigne, ovviamente, ma anche noccioli: il Nebbiolo la fa da padrone, accompagnato da Arneis, Dolcetto, Barbera e Moscato. Il Barolo di Demarie viene vinificato tradizionalmente, con lunghe macerazioni sulle bucce e una maturazione in legno per almeno 18 mesi. La versione 2020 profuma di confettura di prugna e note terrose; il sorso - decisamente balsamico, con lievi note speziate e di fiori appassiti - ha un tannino ancora irruento, ma l'apporto sapido e acido è buono, saporito e vivace.
(ns)

ZOOM



ACETAIA DUCALE, ACETO SOPRAFFINO

VIA G. PASCOLI, 14 - QUARTO D'ALTINO (VE)
Tel: +39 0422 825750
Sito Web: www.acetaiaducale.it

Dal 1994, Andrea Czarnocki Lucheschi ha ripreso la produzione dell'Aceto Sopraffino, secondo il metodo tradizionale Solera della Casa Ducale Estense. Nel 2000 è iniziata la ricostituzione delle acetaie, con lo spirito di rimanere coerente alla tradizione. Nel 2008, nell'Acetaia Ducale Estense è iniziata la produzione di aceti di vino rosso monovitigno di Cabernet Sauvignon e aceti di vino bianco monovitigno di Pinot Grigio, utilizzando la Solera esclusiva aziendale. L'aceto Sopraffino è un condimento superiore di lungo affinamento a base di mosto crudo acetificato di uve Cabernet Sauvignon e Merlot: invecchiato dall'anno 2004 di costituzione della Solera, è affinato in botti di Rovere di dimensioni da 200 a 50 litri e non è filtrato. Ideale su insalate e verdure - così come su carni, cacciagione o per marinare pesce crudo; su minestre come pasta e fagioli e vellutate di verdure - si sposa anche con formaggi freschi. Particolare il suo uso in cocktail, quali il Bloody Mary o il Manhattan.

RISTORANTE



MAIO RESTAURANT & ROOFTOP

VIA DEL TRITONE, 61 - FOOD HALL RINASCENTE, ROMA
Tel: +39 06 87916653
Sito Web: www.maiorestaurant.com

Così come il Maio Restaurant a Milano offre un esclusivo panorama con vista sul Duomo, il Maio Restaurant aperto dai fratelli Alessandro e Massimo Maio un anno fa nella Città Eterna, sul rooftop della Rinascente in via del Tritone, consente ai clienti di godere di uno spettacolare affaccio sul cuore di Roma. In questa suggestiva location, ideale anche per godersi l'aperitivo, si distinguono le proposte dell'executive chef Luca Seveso in un percorso gastronomico tra tradizione e contemporaneità, fondato sull'attenzione alle materie prime di qualità e alla stagionalità dei prodotti. Nel menu spiccano i risotti, piatto emblema di Maio, da scegliere nella tradizionale versione alla Milanese o in altre declinazioni creative. Molto attento ed efficiente il servizio ai tavoli, affidato alla supervisione del restaurant manager Cosimo Trinchera. La cantina Maio Restaurant conta numerose etichette di tutto il mondo, con un particolare occhio di riguardo alle eccellenze del made in Italy vitivinicolo.
(Cristina Latessa)



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: © Benazzoli

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. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura