N. 314

DAL 9 AL 15 GIUGNO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 314 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 GIUGNO 2024

Ca' Rovere
Giuseppe Ellena
Rocca delle Macìe
Il Cascinone
Fontodi
Poderi Moretti
Olianas
Villa Vallacchio
Cascina Sòt
Pala
Bertinga
Cortese
Cagliero
Bindi Sergardi

Zoom: Birrificio Agricolo La Martina, Birra Ipa Camuna
Ristorante: La Madia - Licata (AG)

I VINI DI WINENEWS





CA' ROVERE

Spumante Extra Brut

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 4.200
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Ca' Rovere Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Biasin
Enologo: Walter Webber

L'Azienda Agricola Ca' Rovere si trova sui Colli Berici tra Alonte e Lonigo nel vicentino. Qui la famiglia Biasin dal 1988 coltiva 30 ettari a vigneto. Furono Bruno Biasin e sua moglie Giuditta, che piantarono le prime viti. Poi entrarono in azienda i loro figli, Ugo, Sisto ed Alessia e le rispettive famiglie, a continuare un percorso produttivo dallo stampo squisitamente familiare. Ed oggi, siamo alla terza generazione con Matteo, Marco e Marcella Biasin. Specialità della casa è lo spumante a Metodo Classico - che la cantina produce insieme alle complessive 50.000 bottiglie all'anno - senza cedere di un passo alle lusinghe del Prosecco e del Metodo Martinotti. La commercializzazione delle etichette a marchio Ca' Rovere parte però nel 1990 col vino fermo (ancora presente nell'offerta aziendale), ottenuto dalle varietà Garganega, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, ma i Biasin volevano puntare su qualcosa di più distintivo. E allora ecco l'idea del Metodo Classico, che, intanto riscuoteva i suoi primi successi in Franciacorta. Il Metodo Classico Extra Brut è ottenuto da uve Garganega e resta a contatto con i propri lieviti per 24 mesi. La versione 2021 possiede aromi definiti di fiori bianchi, gelsomino, zagara, frutta esotica fresca, erbe mediterranee, agrumi e sfoglia salata. In bocca la carbonica è ben dosata, accompagnando un sorso freschissimo ed agrumato, che termina in un finale e lungo e appagante.

(are)



GIUSEPPE ELLENA

Docg Barolo Ascheri

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Ellena Giuseppe
Proprietà: Matteo Ellena
Enologo: Matteo Ellena, Sergio Molino

Matteo Ellena ha preso in mano l'azienda di famiglia nel 2009. Gli studi universitari e le esperienze in aziende storicamente e stilisticamente importanti come Altare a La Morra e Giacomo Bologna a Rocchetta Tanaro, gli hanno dato sufficiente coraggio per ricominciare ad imbottigliare il vino prodotto dai grappoli dei propri vigneti, esattamente come facevano il nonno Francesco e suo fratello Giovanni negli anni Cinquanta: dopo anni passati a lavorare come mezzadri, furono loro nel 1966 a comprare la cascina che passò poi al figlio Giovanni e infine a Matteo. Oggi la terra che coltiva la famiglia Ellena è composta da 13 ettari - di cui 7 piantati a vigna mentre il resto è noccioleto e bosco - e tutto ruota attorno alla cascina che sta proprio in mezzo al cru Ascheri, menzione geografica di Barolo che si trova fra Verduno e La Morra. Il Barolo Ascheri proviene da una porzione di questo vigneto (l'altro Barolo aziendale invece, si compone da 5 diversi vigneti posti nel Comune di La Morra), composto da suoli argilloso-calcarei, piante di 55 anni ed esposizione a sud-ovest ad un'altezza di 350 metri. Dall'annata 2020 si è ottenuto un vino vivo e carnoso, stratificato nei profumi dolci di ciliegia e vaniglia, delicati di fiori bianchi e freschi di mentuccia, esattamente come in bocca, dove i sapori si diffondono grazie ad un sorso vellutato e fresco, poi sapido e piccante, cui si aggiunge una nota ematica finale.

(ns)



ROCCA DELLE MACÌE

Docg Chianti Classico Famiglia Zingarelli Sant'Alfonso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Rocca delle Macìe
Proprietà: famiglia Zingarelli
Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Era il 1973, quando Italo Zingarelli, produttore cinematografico di "C'eravamo tanto amati" e della fortunatissima serie di film con la coppia Bud Spencer e Terence Hill, decise di acquistare la tenuta "Le Macìe" nell'odierna Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. Nel 1985 Sergio inizia a lavorare con il padre e dal 1989, affiancato dalla moglie Daniela, assume la guida dell'azienda (partecipata anche dai fratelli, Sandra e Fabio), che oggi, coadiuvato dai figli Giulia e Andrea, è tra le realtà di riferimento della denominazione del Chianti Classico, forte dei suoi 200 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 2.700.000 bottiglie. Al centro del ricco portafoglio etichette aziendale c'è, naturalmente, il Gallo Nero, che ha assunto un tratto centrato e qualitativamente affidabile in ogni sua declinazione. Ma non manca anche una digressione in un'altra parte della Toscana, e cioè in Maremma, con i vigneti di Campo Maccione (25 ettari) e gli altrettanti della Tenuta Casa Maria. Nasce dall'omonima tenuta che fa parte dell'azienda di proprietà della famiglia Zingarelli, il Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso. La versione 2021 mette insieme uno spettro olfattivo di piccoli frutti rossi fragranti e accenti speziati a fare come da contrappunto. In bocca la silhouette del vino è sottile e definita, tonica e di sapidità continua, anche nel finale che torna su toni fruttati.

(fp)



IL CASCINONE

Doc Monferrato Rosso Avamposti Cerchi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Slarina
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Araldica Castelvero Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Carlo Manera

Fondata nel 1920, la Tenuta Il Cascinone è una delle aziende agricole più estese dell'Acquese con oltre cento ettari in un corpo unico. Ha ripidi vigneti difficili da mantenere e coltivare tant'è che nella seconda metà del Novecento subisce un lento abbandono. Nel 1999, l'azienda viene acquistata da Araldica Vigneti, cooperativa di Castel Boglione (140 soci e oltre 900 ettari di vigne tutte certificate Sqnpi) che ha appena festeggiato 70 vendemmie. La tenuta è tornata al suo antico splendore dopo un lunghissimo lavoro di ripristino e reimpianto dei vigneti, accompagnato alla ristrutturazione delle cantine. La nuova struttura è stata inaugurata nel 2004. Accanto ai vini tradizionali, Barbera d'Asti e Alta Langa, la nuova proprietà qui sperimenta e crede in un progetto ribattezzato "Avamposti" con tre vitigni: Nebbiolo, Pinot Nero e la più rara Slarina, uva un tempo coltivata in Monferrato, poi abbandonata per la scarsa produttività e recentemente ricoperta e ripiantata. Le uve Slarina restituiscono un vino con una bella personalità: al naso ha note di frutti rossi e spezie, su tutte il pepe bianco e il cardamomo. È fruttata, fresca e ha una spiccata acidità bilanciata da un sentore dolce sul finale dovuto alla rifermentazione delle uve appassite. Accompagna bene piatti di carne, stufati e formaggi stagionati o erborinati. Per una scelta vegan, si può provare con un risotto saporito ai funghi.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

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



FONTODI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Fontodi
Proprietà: Giovanni Manetti
Enologo: Giovanni Manetti

Nel 1981, accanto alle etichette della tradizione, Chianti Classico e Chianti Classico Riserva, fu messo in cantiere a Fontodi il Flaccianello della Pieve - Sangiovese in purezza, maturato in barrique - a cui fece seguito un Chianti Classico Riserva (allora), ottenuto da un'unica vigna coltivata a Sangiovese con un'aggiunta (allora) di Cabernet Sauvignon, affinato anch'esso in barrique. Nacque così il Vigna del Sorbo, prima annata 1985, oggi una delle etichette più rinomate del Gallo Nero. Da quei tempi pionieristici, molte cose sono cambiate ed oggi l'impresa guidata da Giovanni Manetti, presidente del Consorzio del Chianti Classico - 110 ettari di vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie - è saldamente tra i top brand della denominazione, rappresentando la realtà produttiva di riferimento dell'Uga di Panzano in Chianti. Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2020, maturato per 24 mesi in barrique e legno grande, possiede profilo olfattivo raffinato e complesso, che rimanda ai fiori rossi, alla fresia fresca, alla macchia mediterranea, al cassis e alle more, con tocchi agrumati, speziati, di tabacco e di sottobosco. In bocca il vino ha un'impostazione austera, ben giocata tra un frutto polposo e una spiccata acidità, a cui si aggiunge una trama tannica fitta e vitale. Finale lungo e molto persistente, dai ritorni fruttati e speziati.

(are)



PODERI MORETTI

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Poderi Moretti Azienda Agricola
Proprietà: Francesco Moretti
Enologo: Riccardo Moretti

In principio erano le famiglie Moretti e Occhetti a condurre unite l'azienda agricola: siamo nel lontano 1600 e queste profonde radici hanno valso l'iscrizione come Impresa Storica d'Italia nel Registro Nazionale istituito nel 2011 in occasione del 150o anniversario dell'Unità d'Italia. Siamo anche nel Roero, "territorio a tratti ordinato e a tratti selvaggio" della Langa, che si trova sulla sinistra idrografica del fiume Tanaro. Fra queste colline e le loro insenature (chiamate Rocche del Roero, risultato delle erosioni causate dal fiume stesso circa 200.000 anni fa) si trovano i vigneti più estesi di Poderi Moretti, come anche le due sedi: quella di vinificazione - Cascina Occhetti - e quella di rappresentanza - Cascina Moretti. Innumerevoli altri piccoli vigneti contribuiscono alla composizione dei 30 ettari di vigna totali che Poderi Moretti oggi coltiva, producendo circa 50.000 bottiglie all'anno. Fra questi c'è anche un appezzamento all'interno della mga Brunate di Barolo, a La Morra. Dal 2019 Francesco Moretti, che conduce oggi l'azienda, è riuscito a imbottigliare una selezione, dopo una fermentazione con macerazione di 30 giorni in acciaio e una maturazione di 36 mesi in botti e fusti di rovere. Se ne è derivato un vino dalla trama fitta, dai tipici sentori di rosa appassita, ciliegia, vaniglia e cuoio, che si ritrovano in un sorso sapido, aderente e caldo, piacevolmente floreale in chiusura.

(ns)



OLIANAS

Doc Sardegna Cannonau Le Anfore di Elena Casadei

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenuta Olianas
Proprietà: Stefano Casadei, famiglia Olianas
Enologo: Elena Casadei

A fare i vini buoni è sempre il raggiungimento dello stesso obiettivo: la valorizzazione del binomio vitigno-terroir. Elena Casadei lo persegue utilizzando le anfore con il suo progetto "Le Anfore di Elena Casadei". Galeotto fu un viaggio di lavoro di suo padre, Stefano Casadei, in Azerbaijan nel 2007, che iniziò dell'uso delle anfore per la vinificazione nelle aziende di famiglia a completamento di una filosofia di conduzione etica di vigneto e cantina che integra e supera il bio e il biodinamico. Da questo "seme" è partita nel 2013 la collezione della giovane enologa toscana che si esprime con 8 etichette provenienti dalle aziende familiari: sulle colline del Chianti Rufina e nell'Alta Maremma in Toscana e, insieme alla famiglia Olianas, in Sardegna a Gergei nel Sarcidano, area compresa tra Campidano, Marmilla e Barbagia. Il Cannonau di Sardegna DOC Le Anfore proviene dalla vinificazione delle migliori uve di un vigneto di 1,2 ettari in anfore in terracotta miste, georgiane e dell'Impruneta in Toscana, fermentate con lieviti indigeni. La macerazione sulle bucce dura per 30 -40 giorni a seconda dell'annata e l'affinamento per circa 6 mesi in anfora e per ulteriori 4 in bottiglia. Leggiadro e intenso nel colore e al naso dove si leggono note floreali, fruttate e di macchia mediterranea. Il sorso è pieno, avvolgente e fresco. Ha lunga vita... a trovarne. In commercio attualmente la 2022.

(Clementina Palese)



VILLA VALLACCHIO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Villa Vallacchio
Proprietà: Alberta Caini
Enologo: Valentino Ciarla

Villa Vallacchio, di proprietà di Alberta Caini, è un'azienda chiantigiana estesa su una superficie complessiva di 80 ettari - divisi principalmente tra olivi, oltre 5.000 piante, e bosco - ed è situata nell'Unità Geografica Aggiuntiva di San Casciano Val di Pesa e precisamente nell'areale di Campoli, nel Comune di Mercatale. Gli ettari a vigneto in biologico, invece, sono 18 ed ospitano le varietà Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Merlot, da cui Villa Vallacchio, per adesso, ricava una limitata produzione in termini di bottiglie (siamo intorno alle 10.000), suddivisa su tre referenze (Chianti Classico, Chianti Classico "Alberta" Riserva, e il rosato "Eugenia"). I vini, maturati in acciaio, cemento, tonneau e barrique, possiedono uno stile ben centrato, che privilegia fragranza aromatica e scorrevolezza del sorso, rivendicando quel carattere del Sangiovese proprio della migliore produzione del Gallo Nero, capace oggi di rappresentare uno degli esempi più riusciti della contemporaneità enoica della Toscana. Il Chianti Classico 2021, lasciato per tre mesi per metà in barrique di secondo passaggio e per metà in cemento, profuma di viola e ciliegia matura, con tocchi di pietra focaia e leggeri toni affumicati e speziati. In bocca il sorso è continuo e scattante, dallo sviluppo goloso e dal finale fragrante e sapido. Un vino dalla immediata e davvero spiccata attitudine gastronomica.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



CASCINA SÒT

Docg Barolo Bricco San Pietro

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Cascina Sòt
Proprietà: famiglia Sanso
Enologo: Maurizio Sanso, Ivon Picollo

Nata nel 1975, Cascina Sòt si trova nell'areale di Monforte d'Alba. Si tratta di una classica azienda a conduzione familiare, dedita all'agricoltura da generazioni. Maria e Giuseppe Sanso ne acquistarono la proprietà, che successivamente è stata sviluppata dal figlio Leonardo e sua moglie Silvana. A sua volta, il loro figlio Maurizio insieme alla sorella Lorena, proseguono nel percorso tracciato dalla famiglia e ormai indirizzato, dal 2008, decisamente verso l'attività vitivinicola. 19 gli ettari vitati dislocati in due corpi, uno intorno alla cantina e uno a poca distanza, con vigne di differenti età tutte all'interno della Menzione Geografica Aggiuntiva Bricco San Pietro. La produzione complessiva è attestata sulle 70.000 bottiglie annue e vede, evidentemente, il Nebbiolo come protagonista. Ma non solo. Cascina Sòt produce anche vini dalla varietà di antica coltivazione Nascetta, oltre che da Chardonnay, Barbera e Dolcetto. Tre i Barolo proposti dall'azienda: Barolo del Comune di Monforte d'Alba, Barolo Bricco San Pietro Riserva e Barolo Bricco San Pietro, quest'ultimo oggetto del nostro assaggio. La versione 2020, maturato in tonneau e barrique di secondo passaggio per 28 mesi, profuma di frutti di bosco, viola e tabacco a cui si aggiungono aromi di radici e liquirizia. Al palato il vino non manca di dinamica, con tannini articolati e ritorni fruttati che ben conducono ad un finale balsamico.

(fp)



PALA

Doc Cagliari Nuragus Milleluci

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nuragus
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Pala
Proprietà: Mario Pala e famiglia
Enologo: Lorenzo Landi

"Nei nostri vini c'è dentro la Sardegna, c'è dentro tutta la nostra storia, fuori c'è il vostro mondo". Così Mario Pala, assieme alla moglie Rita e ai figli Massimiliano, Maria Antonietta ed Elisabetta prosegue l'attività iniziata nel 1950 dal papà Salvatore. L'azienda oggi conta su otto tenute sparse in vari territori della Sardegna: da Serdiana a Ussana, dove si trovano terreni calcareo marnosi, fino alle sabbie bianchissime di Uras, Terralba e San Nicolò d'Arcidano. Da subito Pala ha puntato a valorizzare i vitigni misconosciuti del territorio come il Nuragus, il più antico vitigno della Sardegna, e il Monica. "Ci crediamo in questi vitigni autoctoni ormai coltivati solo da pochi - dichiara il responsabile commerciale dell'azienda, Fabio Angius, incontrato a Roma in occasione di un evento organizzato da Cuzziol GrandiVini - ma che ci danno soddisfazione, anche sul mercato". Milleluci è il frutto di questa "uva selvaggia ma molto elegante", come la definisce Angius, che è il Nuragus proveniente da vigne di 45 anni su terreni calcareo argillosi di media collina. Il Milleluci Nuragus presenta un colore giallo paglierino dai riflessi brillanti; al naso colpisce il bouquet fruttato e vegetale con sentori di fiori bianchi, pesca e camomilla; al palato regala grande freschezza e piacevolezza, con note minerali e sapide. Si abbina bene a pietanze di mare, in particolare crudi come carpacci e sushi.

(Cristina Latessa)



BERTINGA

Docg Chianti Classico la Porta di Vertine

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.968
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Bertinga
Proprietà: Anatoly Korneev, Maxim Kashirin
Enologo: Elisa Ascani, Stéphane Derenoncourt

Bertinga è un nome (della cantina nata a Gaiole in Chianti nel 2015), un luogo (toponimo riferito ad un insediamento Longobardo del VI secolo d.C.), un vigneto (nove ettari divisi in 5 parcelle a 420 metri di altezza) ed è un vino, etichetta portabandiera, composto dai due vitigni coltivati in azienda: Sangiovese e Merlot. Oltre al vigneto Bertinga, ci sono anche Adine e Vertine: il primo è sede della cantina e sono 5 ettari luminosi a 540 metri di altezza dal suolo argilloso-calcareo di origine marina, perfetti per il Sangiovese. Vertine infine è un ventaglio di 3 ettari custodito da un castello: si trova a 500 metri di altezza, su suolo dominato da galestro ed alberese e piantato a Sangiovese. Sono tutti terreni ripidi con esposizioni diverse ma ad altezze importanti. Ogni singola parcella viene vinificata separatamente nella cantina interrata, venendo a contatto con acciaio, cemento o legno, a seconda dell'annata e dell'identità del vigneto e delle uve. La Porta di Vertine proviene, manco a dirlo, dal vigneto di Vertine: viene vinificata in cemento e maturata in botti da 25 ettolitri di rovere austriaco per circa 12 mesi; dopo altrettanti mesi di affinamento in bottiglia è pronta all'assaggio: un Chianti Classico equilibrato e polposo, nella versione 2021: dolce di mora e ciliegia con un tocco scuro di sottobosco e goudron, ha un sorso fitto e pieno, dall'aderenza centrale e dallo sviluppo sapido e saporito.

(ns)



CORTESE

Terre Siciliane Igp Bianco Vanedda

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Catarratto, Grillo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Cortese
Proprietà: Marina e Stefano Girelli
Enologo: Mattia Giacomelli, Stefano Chioccioli

Il Vanedda 2021 è un bianco ottenuto da un uvaggio a base di Catarratto e Grillo, macerato sulle bucce, ha colore giallo dorato carico. I suoi profumi rimandano alla frutta esotica, alle erbe aromatiche e alla noce moscata, mentre in bocca il sorso è ricco e morbido dallo sviluppo continuo e dal finale croccante e sapido. Siamo a Vittoria, in provincia di Ragusa. È qui che ha sede l'azienda agricola che identifica due marchi "Cortese" e "Santa Tresa", dove Stefano Girelli insieme con la sorella Marina Girelli - membri di una famiglia trentina che da tre generazioni è nel mondo del vino, occupandosi di imbottigliamento, commercializzazione e distribuzione di vini in Italia e all'estero - oltre 20 anni fa, precisamente nel 2001, ha costruito la propria interpretazione enoica della Trinacria. Un percorso già rodato e comune ad altre realtà enoiche del Nord Italia, che in Sicilia hanno trovato il terreno fertile, è proprio il caso di dirlo, per sviluppare ulteriormente il loro potenziale enologico e quello dell'isola. Oggi, i vigneti aziendali occupano una superficie di 14 ettari e sono coltivati in biologico a Grillo, Viognier, Inzolia, Zibibbo, Frappato e Nero d'Avola. Ma tra i filari aziendali è in atto anche un'operazione di recupero di una varietà locale di antica coltivazione, l'Orisi - incrocio tra Sangiovese e Montonico Bianco - presente nei vigneti più antichi dell'areale dei Nebrodi.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CAGLIERO

Docg Barolo Terlo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.924
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Cagliero
Proprietà: famiglia Cagliero
Enologo: Stefano Cagliero

L'Azienda Agricola Cagliero, di proprietà della omonima famiglia, si trova a Barolo. I difficili anni che aprirono il XX secolo, costrinsero la famiglia Cagliero, come molte altre famiglie di viticoltori della zona, ad allontanarsi dalle loro terre, per cercare fortuna in città. Ma Giovanni Battista Cagliero continuò caparbiamente a lavorare i vigneti di famiglia, permettendo all'azienda di mantenersi in vita e diventando un prezioso lascito per i suoi eredi. Oggi è una realtà produttiva che conta su una superficie vitata di 6 ettari, dove si coltivano le classiche uve langarole, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo e Freisa più una piccola parte di uve bianche (Arneis, Favorita e Sauvignon). Nella proprietà sono compresi i Cru di Barolo Ravera e Terlo e la cantina produce 50.000 bottiglie di vino in media all'anno. Ed annesso alla cantina c'è anche l'agriturismo "Il Ciabot". Per la maturazione dei vini sono utilizzati contenitori di vari materiali, cemento, acciaio, legno grande e legno piccolo e la caratterizzazione stilistica delle etichette combina un equilibrato mix tra tradizione e modernismo enologico. Il Barolo Terlo 2020 profuma di tabacco, rose e piccoli frutti rossi, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è succoso e deciso, sostenuto da buona acidità e tannini fitti a articolati, terminando in un finale ampio e tendenzialmente profondo dai rimandi fruttati e dai lampi pepati. **(fp)**



BINDI SERGARDI

Docg Chianti Classico Tenuta Mocenni La Ghirlanda

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Bindi Sergardi
Proprietà: Alessandra e Maddalena Casini Bindi Sergardi
Enologo: Federico Cerelli, Stefano Di Blasi

Sono ormai 700 anni che la famiglia Bindi Sergardi vive in simbiosi con la vigna nella provincia di Siena e oggi è la 23a generazione - con Alessandra e Maddalena Casini Bindi Sergardi - a prendersi cura del patrimonio che è stato costruito nel tempo. A partire dalla Tenuta I Colli, borgo costruito dalla famiglia stessa alla fine del 1400, lungo la Via Francigena che collega Canterbury a Roma: si trova fra Monteriggioni e Vagliagli e i sui vigneti sostano su terreni di carbonato di calcio. Non lontano, sempre a Vagliagli, c'è Tenuta Mocenni, che fu per lungo tempo una fortezza in difesa di Siena: qui i suoli sono di alberese e galestro e i vigneti sono stati divisi in parcelle dopo lunghi studi pedo-climatici. Infine Tenuta Marcianella, fra Chiusi e Montepulciano: un'azienda agricola che coltiva ulivi, cereali e viti, come facevano gli Etruschi fin dal 600 a.C. lasciandone ricche evidenze negli artefatti ritrovati in loco nei secoli scorsi. Un totale di 100 ettari vitati (su 800 complessivi) che producono all'anno circa 350.000 bottiglie. Il Chianti Classico la Ghirlanda proviene da Mocenni e dai suoi vigneti ad anfiteatro contornati dai boschi. Nella versione 2021 è un vino strutturato ed elegante, profumato di piccola frutta rossa e fiori appassiti, con tocchi ematici e speziati: il sorso è marcatamente floreale, morbido e caldo, ma anche astringente e aderente, con un lungo finale sapido e agrumato. **(ns)**

ZOOM



BIRRIFICIO AGRICOLO LA MARTINA, BIRRA IPA CAMUNA

VIA FUCINE, 6 - ONO SAN PIETRO (BS)
Email: info@birrificiolamartina.it
Sito Web: birrificiolamartina.it

Il tratto distintivo delle birre artigianali, non filtrate e non pastorizzate, del Birrificio Agricolo La Martina - posto ai piedi della Concarena e caratterizzato da uno stile d'impronta tedesca - è il legame con il suo territorio, la Valle Camonica, da cui arrivano l'orzo - coltivato dall'azienda agricola di proprietà di uno dei due soci del birrificio - e l'acqua pura delle vette, ovvero gli ingredienti fondamentali, insieme ai luppoli europei selezionati, per una vera birra agricola. La Camuna è una birra ad alta fermentazione di stile "Ipa Vermont" (ovvero la via americana alle IPA inglesi, dalle quali si differenzia per un corpo più leggero e una gradazione alcolica un po' più elevata) che fa parte della linea "Incisioni" che affianca quella delle "Pupe". Leggera e beverina è una birra soprattutto dissetante: dai riflessi dorati e con schiuma compatta, è fresca e profumata grazie al doppio dry hopping di luppoli americani e neozelandesi. Perfetta da sola, trova il suo abbinamento di riferimento con la pizza.

RISTORANTE



LA MADIA

CORSO R. RE CAPRIATA, 22 - LICATA (AG)
Tel: +39 0922 771443
Sito Web: www.ristorantelamadia.it

"Il mio ingrediente segreto è la memoria": è l'affascinante filosofia di Pino Cuttaia, chef due stelle Michelin del ristorante La Madia di Licata, la cui "dispensa naturale" sono la Sicilia e il Mediterraneo, che vuol dire terra e mare, ma anche contaminazione di popoli. E ogni suo piatto contiene sempre un pizzico di ricordi, reinterpretati in chiave contemporanea, come gli Gnocchi di seppia con crema di finocchio, o Sole e vento, rivisitazione scomposta del pane cunzatu, dal Baccalà all'affumicatura di pigna con condimento alla pizzaiola alla Melanzana da scampagnata con aceto balsamico di ciliegia, dalla Trasparenza di "Tinniruma" con velo di calamaro e tenerumi di cucuzza, alla Creme brulèe di pelle di polpo, risultato dello studio sul recupero, dal Tortello di falsomagro al Filetto di manzo lisciato all'olio di cenere, e la Tatin con mela dell'Etna, in un menù pensato per WineNews per raccontare la Val di Noto, culla del Nero d'Avola, nel bellissimo Feudo Maccari della famiglia Moretti Cuseri. **(are)**



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: © Bertinga

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