

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 315 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 GIUGNO 2024

La Viarte

Domenico Clerico

Tenuta Casenuove

Terenzuola

La Montanina

VikeVike

Villiera

Maso Martis

Castello di Radda

Costa di Bussia - Tenuta Arnulfo

Sattlerhof

Campo di Sasso

Zaccagnini

Badia a Coltibuono

Zoom: Agricolfiorito, Patata Rossa di Colfiorito Igp

Ristorante: San Gregorio - Sorbo Serpico (AV)





LA VIARTE

Doc Friuli Colli Orientali Friulano Liende

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 3.234

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [La Viarte Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Polegato

Enologo: Gianni Menotti

Risale al settembre dell'anno scorso il nuovo corso di questa realtà produttiva, posta nei Colli Orientali del Friuli, per la precisione a Prepotto, lungo la Valle dello Judrio, fiume che, per un lungo tratto, segna il confine con la Slovenia. Un nuovo corso segnato dall'acquisto de La Viarte da parte della famiglia Polegato, quella di Giorgio, Giorgia, Luana e Riccardo, dopo la liquidazione delle proprie quote in Astoria (cedute al fratello Paolo Polegato), che l'ha rilevata da Alma srl ed Alberto Piovani. "La Viarte", che in friulano significa "La Primavera" è una cantina significativa dell'areale friulano, con i suoi 20 ettari di vigneti, per 100.000 bottiglie di produzione complessiva, ottenute dai vitigni Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit, Sauvignon, Riesling, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Schioppettino, Refosco, Tazzelenghe, Pignolo, Merlot e Cabernet Sauvignon, e distribuiti in un ricco portafoglio etichette. Fa parte della linea apicale "Liende" il Friulano oggetto del nostro assaggio. La versione 2022 ha sostato in prevalenza in acciaio più una piccola parte in barrique per sei mesi, prima di affrontare un affinamento in bottiglia di un anno. Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, possiede profumi di fiori e agrumi con tocchi speziati. In bocca il sorso è morbido ed avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e persistente.

(fp)



DOMENICO CLERICO

Docg Barolo Ginestra Ciabot Mentin

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Domenico Clerico](#)

Proprietà: Giuliana Viberti

Enologo: Oscar Arrivabene, Gianmatteo

Ranieri

Il Barolo Ciabot Mentin Ginestra è stato la prima referenza con cui Domenico Clerico si è fatto conoscere nel mondo. Il nome rimanda a quello del vecchio proprietario della vigna, la prima in zona Ginestra acquistata da Clerico. La versione 2020 profuma di viola e iris, chiodi di garofano, melograno e more, sottobosco e alloro. Caldo e sapido il sorso dai tannini affusolati e dal corpo di buon peso, terminando in un finale ancora fruttato. La storia della cantina Domenico Clerico coincide con la storia di un uomo che ha rivoluzionato la viticoltura nelle Langhe, guardando a nuovi principi e dando vita a Barolo basati sulla ricerca della concentrazione del corpo e del frutto. Fin dal 1976, quando Domenico Clerico prese in mano l'azienda di famiglia a Monforte d'Alba - partendo da tre ettari di vigneto a Dolcetto - decide di scommettere su quel territorio. Nel 1977 Clerico acquista un terreno nel cuore della Bussia dove inizia a produrre il suo primo Barolo Bussia Briccotto. Un'espansione che continua nel 1981 con nuovi appezzamenti vitati a Monforte d'Alba: Ginestra poi Pajana nel 1990 e Mosconi nel 1995. Domenico Clerico è scomparso nel 2017 e la sua eredità è stata raccolta dalla moglie Giuliana e portata avanti da un team guidato da Oscar Arrivabene, nel rispetto dell'impronta senza compromessi del suo fondatore. L'azienda oggi conta su 25 ettari vitati, per un totale di 150.000 bottiglie.

(are)



TENUTA CASENUOVE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet

Sauvignon

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta Casenuove Soc. Agricola](#)

Proprietà: Philippe Austruy

Enologo: Cosimo Casini, Maria Sole Zoli,

Stéphane Derenoncourt

Un imprenditore della farmaceutica francese, collezionista di opere d'arte e appassionato di vino, tanto da iniziare un progetto di valorizzazione e bellezza del paesaggio che comprende 4 tenute: Commanderie de Peyrassol in Provenza, Château Malescasse nell'alto Médoc, Quinta do Corte nel Douro e infine Tenuta Casenuove nel Chianti Classico, precisamente a Panzano in Chianti. L'idea di Philippe Austruy è di ripristinare la gloria di antiche tenute viticole: un investimento impegnativo in cui la tensione verso la bellezza, come detto, è parte integrante. Panzano è zona vocata riconosciuta fin dai tempi di Cosimo III nei suoi scritti del 1717: non resta che fare l'impossibile per non rovinare i 120 ettari di proprietà, composti anche da 70 ettari di bosco e 28 ettari di vigneto (poco più di 10 dedicati al Sangiovese, il resto diviso fra Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Canaiolo, Ciliegiole e Colorino). Ci sono anche gli ulivi, con 2,5 ettari dedicati alle cultivar toscane del Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino e Maurino. La conduzione è biologica dall'anno 2000 e si cerca costantemente di promuovere azioni di economia circolare all'interno dell'azienda. Il Chianti Classico 2021 è vivacissimo: lo è al naso, coi suoi profumi floreali e vegetali chiari e brillanti; lo è al sorso, solare e saporito, dove aderenza, sapidità, acidità e calore vanno proprio d'accordo, ballando con armonia guidati dallo stesso ritmo.

(ns)



TERENZUOLA

Doc Colli di Luni Vermentino I Pini di Corsano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 665

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Ivan Giuliani & C. Azienda Agricola](#)

Proprietà: Ivan Giuliani

Enologo: Ivan Giuliani

Ci inerpichiamo nelle irte stradine fino a 350 metri di altitudine, a Fosdinovo, nei Colli di Luni. Siamo in provincia di Massa Carrara in Toscana, ma in realtà a 14 chilometri da Luni, in Liguria. Zona di confine per un uomo che non ha confini. Ivan Giuliani ci accoglie con il solito entusiasmo contagioso, con la passione che luccica negli occhi. Ivan che voleva studiare architettura e ora fa l'architetto di paesaggi, difendendo la montagna, le vigne vecchie, i territori impervi ed eroici. Ivan, arrivato da Stresa al potere del nonno 31 anni fa per una vendemmia mentre studiava all'università, che decide di fermarsi, dando impulso all'attività con cura maniacale. Alla ricerca di vecchie vigne, si spinge prima nei comuni liguri vicini, poi sviluppa un progetto visionario. Approda nelle Cinque Terre, recupera un ettaro e mezzo di vigneto a Riomaggiore su tre diversi livelli di quota. Poi punta le Alpi Apuane, riscattando 4 ettari suddivisi in più appezzamenti, con pendenze e dislivelli notevoli. Ivan ha il Vermentino nel sangue, da sensibile analizzatore punta al rapporto Vermentino-suolo. Sa interpretarlo come pochi in Italia. Da una degustazione memorabile, scelgo I Pini di Corsano (2 pini marittimi sono il simbolo del potere). La quintessenza del Vermentino, un'opera di luce che stupisce i sensi: dettaglio in trasparenza, profondità e purezza cristallina, densità e leggiadria. Che rivelazione!

(Alessandra Piubello)



LA MONTANINA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola La Montanina](#)

Proprietà: Oretta Leonini

Enologo: Maurizio Alongi



VIKEVIKE

Barbagia Igt Bianco Granazza

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Granatza

Bottiglie prodotte: 4.200

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantina VikeVike](#)

Proprietà: Simone Sedilesu

Enologo: Simone Sedilesu



VILLIERA

W.O. Stellenbosch Chenin Blanc

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Chenin Blanc

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Villiera Wines](#)

Proprietà: famiglia Helfrich

Enologo: Heyns Dewaldt



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Nature Blanc de Blancs

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Maso Martis Società Agricola](#)

Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari

L'azienda di Bruno Mazzuoli e Oretta Leonini è un progetto enologico, sugli scaffali per la prima volta con l'annata 2011, che coglie senza inutili forzature l'essenza stessa della denominazione del Gallo Nero, declinata con stile sobrio e ben ancorato alla tradizione. Siamo a Monti in Chianti, nella parte sud della sottozona di Gaiole, ad un passo da quella di Castelnuovo Berardenga. Qui il Sangiovese riesce a fondere le caratteristiche principali dei due areali, fornendo acidità importanti e strutture generose. I vini prodotti in questo particolare areale sono quindi una specie di "compendio" delle potenzialità del Sangiovese chiantigiano e a La Montanina pare proprio che questa caratterizzazione non sia sfuggita. Dai 12 ettari di vigneto, per adesso, vengono prodotte 50.000 bottiglie in totale, con il Chianti Classico a recitare il ruolo di protagonista. In vigna, attenzione massima alla materia prima (varietà principalmente coltivate Sangiovese, Cilieggiolo e un po' di Cabernet Sauvignon) e ad una conduzione agricola a biologico. In cantina vinificazioni nel segno del classicismo, con utilizzo di lieviti indigeni ed affinamento dei vini prevalentemente in legno grande. Il Chianti Classico 2021 possiede profumi fragranti di frutti rossi, sottobosco e pietra focaia, con qualche tono affumicato a rifinitura. In bocca il sorso è sapido e polposo con la freschezza acida a marcare un finale contrastato.

(fp)

VikeVike è il progetto enoico del giovane Simone Sedilesu nel cuore della sua Mamoiada, una cantina che fonda la sua essenza nella viticoltura della tradizione di questo territorio sardo incontaminato e altamente vocato alla coltivazione della vite. Le vigne di VikeVike si estendono tra i 500 e i 900 metri di altitudine, beneficiando delle significative escursioni termiche tra il giorno e la notte e dei terreni granitici e leggermente acidi, elementi che contribuiscono alla produzione di vini unici. La gestione delle vigne segue principi biologici e sostenibili, con un'attenta selezione delle uve coltivate nei 4,5 ettari di proprietà, per circa 25.000 bottiglie all'anno. Sebbene a Mamoiada il Cannonau sia il vitigno predominante, VikeVike ha focalizzato i suoi sforzi anche sulla valorizzazione della Granatza, un vitigno autoctono a bacca bianca che rappresenta una piccola ma preziosa parte della produzione. Granatza 2022 è un emblema della dedizione di Simone Sedilesu per la protezione del patrimonio viticolo autoctono e la valorizzazione del territorio. Ottenuto da vigne con età media di 50 anni coltivate ad alberello, la Granatza viene vinificata in purezza con fermentazione spontanea, senza macerazione, e affinamento di sette mesi in botte e almeno quattro mesi in bottiglia. Il risultato è un vino vibrante e teso tra note salmastre e lime con una beva avida e una dinamica di grande energia.

(Chiara Giovoni)

Villiera Wines è oggi una delle più grandi aziende dell'areale vitivinicolo sudafricano di Stellenbosch grazie soprattutto ai suoi Cap Classique (la traduzione locale del Metodo Classico) ma anche con una produzione significativa di vini fermi. L'azienda ha prodotto il suo primo Cap Classique nel 1984, ponendosi tra i pionieri in Sud Africa della spumantizzazione. L'azienda produce anche vini fermi in prevalenza ottenuti da uve Sauvignon e Chenin Blanc, Merlot e Cabernet, che si caratterizzano per il loro riflesso del terroir di Stellenbosch, ben declinato dalla cantina Villiera. I cugini Jeff e Simon Grier fondarono Villiera Wines nel 1983, intraprendendo un vasto piano di reimpianto dei vigneti, con il potenziamento e modernizzazione della cantina. Cathy Brewer-Grier si unisce successivamente al team di famiglia, che passa nel 2023 sotto la direzione della famiglia Helfrich. La sostenibilità è il principio guida aziendale, in accordo con le esigenze contemporanee e future. Lo Chenin Blanc 2023, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto da un vitigno di origine francese (valle della Loira) ed è il vitigno a bacca bianca più diffuso in Sud Africa (conosciuto con il nome di "Steen"). I suoi profumi rimandano alla susina e al melone, alle erbe aromatiche e al bergamotto. Fresco, sapido e teso il sorso, dal buon equilibrio tra acidità e frutto, che termina in un finale persistente e dai toni agrumati.

(are)

È nato un nuovo Trentodoc in casa Maso Martis, la cantina nata nel 1990 a Martignano, ai piedi del Monte Calisio, a 450 metri di altitudine: è il Brut Nature Blanc de Blancs, che si contraddistingue per il dosaggio (qui ha zero residuo zuccherino) e per il millesimo: l'annata è quella del 2021. Un elogio alle potenzialità dello Chardonnay in purezza (3.000 piante per ettaro, con una resa che non supera i 10.000 chilogrammi per ettaro) che la Maison pioniera del Pinot Nero - guidata da Alessandra Stelzer e la sorella Maddalena, figlie dei fondatori Antonio e Roberta Stelzer - rilascerà sul mercato a giugno. A seguito della prima fermentazione avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée. Conservato in serbatoi d'acciaio, il vino è stato imbottigliato la primavera del 2022 con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi, è stato eseguito il remuage e quindi la sboccatura, senza l'aggiunta di zucchero. Il metodo classico dell'azienda che ha dodici ettari ed è certificata biologica esprime al meglio il carattere delle sue uve di montagna e la freschezza delle uve Chardonnay. Alla vista, il nuovo Trentodoc Brut Nature di Maso Martis si presenta di colore giallo paglierino scarico, al naso profuma di frutta fresca e fiori bianchi, con un leggero sentore di lievito. Il perlage è fine e persistente, in un insieme equilibrato ed elegante, di grande appagamento.



CASTELLO DI RADDA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 81.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: **Società Agricola Castello di Radda**

Proprietà: famiglia Gussalli Beretta

Enologo: Marco Mascarello, Maurizio Castelli

In parte fermentato in legno e poi maturato in botte grande e tonneau, il Chianti Classico 2021 appare di un bel rosso rubino intenso e brillante. Al naso profuma di erba di campo, ciliegia matura e viola, con tocchi tostati ed affumicati. In bocca il vino è succoso e compatto, dai tannini vivaci, che sono protagonisti nel suo sviluppo, e dal finale ben profilato su toni ancora fruttati. Il gruppo Agricole Gussalli Beretta - nato dall'intuizione di Ugo Gussalli, padre di Pietro e Franco Gussalli Beretta - comprende Lo Sparviere in Franciacorta, Orlando Contucci Ponno in Abruzzo, Fortemasso in Langa, Steinhaus in Alto Adige e infine Castello di Radda nel Chianti Classico. Una realtà produttiva, acquisita nel 2003, che, grazie all'incrocio di vigneti a diversa epoca d'impianto e un lavoro minimalista in cantina, produce vini in generale ben bilanciati, capaci di rispecchiare con coerenza il loro territorio d'origine, segnalandosi per un'impostazione sobriamente moderna, con l'apporto del rovere, soprattutto tonneau, dosato con equilibrio. La cantina, che sorge sulla collina che fronteggia a est il borgo di Radda, appena sotto il Castello di Volpaia, si trova nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, uno degli areali più significativi delle terre del Gallo Nero e conta su poco più di 40 ettari a vigneto, allevati prevalentemente a Sangiovese, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie.

(fp)

COSTA DI BUSSIA - TENUTA ARNULFO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: **Azienda Agricola Costa di Bussia**

Proprietà: Paolo e Guido Sartirano

Enologo: Matteo Altare, Marco Martino

Tenuta Arnulfo nasce tanti anni fa, ormai 150, quando il giovane Luigi Arnulfo, farmacista di famiglia, decide di cambiare le sue sorti, comprando con suo padre la Cascina Bertoroni, vigneti inclusi. La cascina si trova in Costa di Bussia, già al tempo nota per la qualità di uve che vi crescevano. Luigi Arnulfo è la fortuna della sua azienda, tanto da esportare i propri vini persino negli Stati Uniti. Una fortuna che però perde smalto alla sua morte, dando inizio ad un lungo periodo. La svolta arriva nel 1988 con l'investimento dei cugini Paolo e Guido Sartirano, che rilevano la proprietà ridandole il nome originale, del toponimo con cui veniva identificata già nell'Ottocento. La ristrutturazione degli edifici e degli impianti dura qualche anno e dal 1990 si torna ad imbottigliare. Oggi ai 15 ettari di terreno (di cui 11 vitati) si sono aggiunti un agriturismo e il museo storico Luigi Arnulfo. Fra le 80.000 bottiglie che si producono ogni anno ci sono uno Chardonnay e un Nebbiolo delle Langhe, due Barbera d'Alba, un Dolcetto e 4 versioni di Barolo, tutte provenienti dai vigneti a Bussia, che attorniano la cascina: il cru Campo dei Buoi, la selezione Luigi Arnulfo, la Riserva e infine il Barolo annata, assaggiato in versione 2020. Un vino serio e scuro, dai toni ematici e di sottobosco al naso con un tocco dolceamaro di chinotto, dall'aderenza sapida e uno sviluppo fruttato e profondo in bocca.

(ns)

SATTLERHOF

Dac Südsteiermark Ried Alter Kranachberg
Sauvignon Blanc

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: **Familienweingut Sattlerhof**

Proprietà: famiglia Sattler

Enologo: Andreas Sattler

Trentacinque ettari di vigna a coltivazione biologica e biodinamica e una instancabile ricerca di miglioramento e perfezione caratterizzano l'attività della famiglia Sattler di Gamlitz, in Stiria. Questa regione vitivinicola con oltre 2.600 ettari vitati è la più a sud dell'Austria e ha come vitigno principe il Sauvignon. Il 2021 è una tappa importante per Sattlerhof, perché è la prima annata certificata *respekt-BIODYN*, associazione per la viticoltura biodinamica fondata nel 2007 e con sede in Austria. "Terreni e piante in salute, l'allevamento di animali e un ambiente piacevole di lavoro sono per noi cruciali in termini di stile di vita e qualità del vino", affermano i fratelli Andreas e Alexander Sattler, supportati dal papà Willi e mamma Maria. Il Ried Alter Kranachberg Sauvignon Blanc 2021, degustato ad un evento organizzato a Roma da Cuzzio GrandiVini, viene da quel vigneto Kranachberg che è il più antico dell'azienda, con suolo gessoso e mica bianca, ideale per ottenere speziatura e frutto elegante. Nel bicchiere questo Sauvignon presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si avvertono aromi erbacei, note di frutti tropicali, sfumature di pesca e mango, nuances minerali. Al palato risulta complesso, ben strutturato, salino e persistente, ha un buon potenziale di invecchiamento. Si accompagna bene a piatti a base di pesce, crostacei e cucina asiatica in genere.

(Cristina Latessa)

CAMPO DI SASSO

Toscana Igt Rosato Rissso

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Franc, Syrah

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: **Tenuta Campo di Sasso**

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Ranieri Orsini, Michel Rolland

"Rissso" è l'interpretazione del rosato secondo Tenuta Campo di Sasso ed il suo nome è quello di un piccolo mollusco che arriva dritto dal Pleistocene - il tempo geologico che precede l'Olocene, l'epoca in cui viviamo - dalla conchiglia dalla forma allungato-conica, ritratto in etichetta. Un vino in cui il carattere mediterraneo del terroir di Bibbona si sposa con lo stile provenzale, dando vita a un'affascinante alchimia che profuma di mare e di pineta. Ottenuto da un uvaaggio in prevalenza composto da Cabernet Franc con una piccola aggiunta di Syrah, debutta con l'annata 2023. I suoi profumi rimandano ai fiori rossi in infusione, alla ciliegia, al corbezzolo e al timo. In bocca il sorso è godibile e di beva agile, trascinato da una vitale spinta acida per un finale rinfrescato ulteriormente da una deliziosa e fragrante nota di mandarino. Un vino versatile e gastronomico, che si accorda con salumi, prosciutto e melone, fresche insalate e capresi, torte salate e panzanella, ma anche con un plateau di crostacei al gratin, con un risotto ai frutti di mare, con gli spaghetti allo scoglio e con un pesce al forno o, ancora, con carni di agnello o una tartare di manzo. La Tenuta di Biserno - oggi diretta da Niccolò Marzichi Lenzi - è nata nel 2001 e si trova nel comune di Bibbona, che confina a nord con l'area di Bolgheri ed ingloba anche la Tenuta Campo di Sasso: in tutto 96 ettari a vigneto.

(are)



ZACCAGNINI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto
Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini](#)

Proprietà: Argea

Enologo: Federica Lauterio

Dal 1978, la cantina Zaccagnini porta nel mondo l'espressione autentica del vino abruzzese. E la linea aziendale del Tralcetto, che porta sul collo della bottiglia un piccolo tralcio di vite, lo fa ancora più significativamente, con sei etichette, sotto le denominazioni Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo d'Abruzzo e Pecorino, a cui si aggiunge il Montepulciano d'Abruzzo Riserva. Le sue uve provengono dai vigneti del comune di Bolognano nel pescarese, in prossimità della cantina, quelli impiantati per primi dall'azienda. Affinata in barrique per un minimo di 18 mesi che precedono i 6 mesi di riposo in bottiglia, la versione 2020 possiede naso molto fruttato, con rimandi alle ciliegie e al sottobosco, con tocchi speziati e affumicati. In bocca il gusto è ricco, morbido, e fragrante, dai tannini levigati e dal finale succoso. Zaccagnini è oggi marchio affermato dell'Abruzzo enoico, con una storia ultra quarantennale iniziata con Mario Zaccagnini. A guidare questa realtà dal 2022 c'è il gruppo Argea, che gestisce un'estensione a vigneto di 300 ettari, distribuita tra la Majella e il Mar Adriatico, capace di originare 3.000.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette aziendale, naturalmente, è incentrato sulla tradizione enologica abruzzese e comprende prodotti entry level, immediati quanto efficaci commercialmente, accanto ad ambiziose selezioni, senza lasciare fuori spumanti e vini senza solfiti.

(fp)



BADIA A COLTIBUONO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 147.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Tenuta di Coltibuono Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Stucchi Prinetti

Enologo: Maurizio Castelli, Roberto Stucchi

Prinetti

Fermentazione spontanea, macerazione di 3 settimane, maturazione per 12 mesi in botti grandi di rovere francese ed austriaco; e dopo pochi mesi di riposo in bottiglia, ecco il Chianti Classico 2021 di Badia a Coltibuono. Un vino bilanciato e completo di dolcezza, acidità, aderenza, calore e un tocco vegetale e di vernice, che danno profondità ai profumi e ai sapori dolci di frutti rossi maturi, agrumi, violetta e pepe bianco. Le uve provengono dai vigneti di Monti (a Gaiole) e Vitignano (Castelnuovo Berardenga), che si trovano a circa 300 metri di altezza su suoli di argille calcaree di medio impasto. Proprio a Monti di Sotto sorge la moderna cantina di vinificazione, mentre la parte storica aziendale (che comprende la sede e il progetto di accoglienza) si trova nell'omonima località Badia a Coltibuono: qui la famiglia Stucchi Prinetti ha creato un forte legame col territorio fin dal 1846, quando l'antenato Michele Giuntini - banchiere fiorentino - acquistò la struttura risalente al 1051, facendola rifiorire. Fu però Piero Stucchi Prinetti a partire dagli anni Cinquanta a dare un taglio moderno all'azienda, imbottigliando e vendendo le riserve di famiglia e investendo, da pioniere al tempo, nell'olio extra vergine d'oliva. Dal 1994 gli uliveti aziendali sono certificati a biologico, seguiti dai vigneti nel 2000. Un percorso teso alla sostenibilità ambientale e alla salute di tutta la propria squadra.

(ns)

ZOOM



AGRICOLFIORITO, PATATA ROSSA DI COLFIORITO IGP

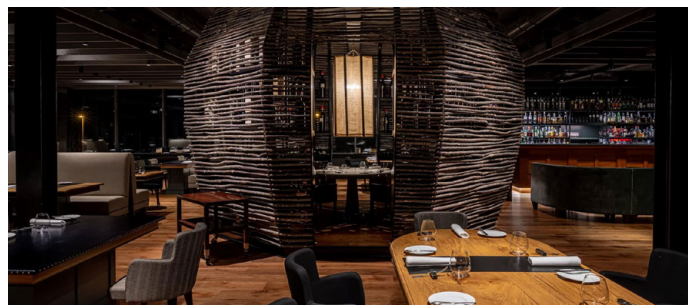
FRAZIONE TAVERNE, 117 - SERRAVALLE DI CHIANTI (MC)

Tel: +39 338 4878292

Sito Web: www.agricolfiorito.it

Agricolfiorito è un'azienda agricola che si occupa della coltivazione della "Patata rossa di Colfiorito", introdotta (varietà désirée) nel territorio nel 1963 e capace, nel giro di pochi anni, di trovare il consenso degli agricoltori della zona, essendosi rivelata particolarmente adatta alle condizioni climatiche e ambientali dell'areale. A condurre l'impresa, i fratelli Emanuele e Luca Pedica, che hanno investito nell'azienda agricola di famiglia, specializzandosi nella coltivazione del prelibato tubero. Ad oggi la produzione annuale si aggira sui tremila quintali di patate ad Igp e, dal 2015, l'azienda trasforma la propria materia prima in prodotti quali gnocchi e precotti. Tra quest'ultimi gioca il ruolo da protagonista la produzione della patata Rossa di Colfiorito, dalle patate a spicchi precotte con la buccia alle patate a spicchi precotte, dalle patate a tondello precotte alle patate a stick precotte, fino ai Colfiorito Chips, patate rosse di Colfiorito fritte in padella con olio di semi di girasole.

RISTORANTE



SAN GREGORIO

LOCALITÀ CERZA GROSSA - SORBO SERPICO (AV)

Tel: +39 0825 986666

Sito Web: borgosangregorio.com

San Gregorio è il nuovo ristorante della griffe enoica Feudi di San Gregorio, che ha contribuito a rilanciare l'Irpinia nell'olimpo dell'eccellenza enologica del Bel Paese. Posto al primo piano della cantina, mette al centro il vino e il territorio, con prodotti di alto livello qualitativo e territoriale, grazie ad uno studio profondo sulla materia prima e un progetto di lungo periodo, nati tramite la creazione di solide collaborazioni con i suoi fornitori e la realizzazione di un orto ad uso esclusivo per la produzione di ortaggi, frutta ed erbe aromatiche. Il ristorante è il risultato della trasformazione del "Marennà", che per venti anni aveva assolto al ruolo di una delle eccellenze gastronomiche irpine, ed integra l'ampia proposta di accoglienza dell'azienda, racchiusa nel concetto di "Borgo San Gregorio". La squadra di cucina sarà guidata dallo chef Danilo Uva, irpino di origine e amante delle materie prime locali, che ha sposato da subito il progetto e la forte connessione tra la cucina e l'orto aziendale.

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: © Zaccagnini

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

