N. 317

DAL 30 GIUGNO AL 6 LUGLIO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 317 - Dal 30 Giugno al 6 Luglio 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 30 GIUGNO AL 6 LUGLIO 2024

Isole e Olena
Montalbera
Tenuta di Nozzole
Di Meo
Luigi Boveri
Rocca di Castagnoli
Mirabella
La Lastra
Castello di Fonterutoli
Nicolas Rossignol
Weingut Niklas
Casisano
Castello Vicchiomaggio
Cantina Ceci

Zoom: Frantoio Centumbrie, Olio Evo Dolce Agogia
Ristorante: Linfa - San Gimignano (SI)

I VINI DI WINENEWS





ISOLE E OLENA

Toscana Igt Rosso Cepparello

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Isole e Olena
Proprietà: Epi
Enologo: Paolo de Marchi

Ville rinascimentali con i loro poderi, borghi e pievi antiche, e, tutto attorno, un verde sfolgorante fatto di vigneti che sembrano dipinti nelle colline, distese di uliveti, e boschi di cipressi tra i più grandi che abbiamo mai visto: è la bellezza del Chianti Classico, territorio del vino tra i più importanti e affascinanti al mondo (candidato all'Unesco) che si ammira dalla "terrazza con vista" di Isole e Olena, storica e iconica cantina del Gallo Nero, visitata da WineNews, per la prima volta dopo l'acquisizione da parte del Gruppo francese del lusso Epi, di proprietà della famiglia Descours - che possiede anche Biondi-Santi, la cantina "culla" del Brunello di Montalcino - dalla famiglia De Marchi. E dove tutto è curato nei minimi particolari, per la conservazione degli edifici e del paesaggio. La cantina, posta nell'Uga di San Donato in Poggio, è nata alla fine degli anni Settanta del secolo e ha trovato, agli inizi degli anni Ottanta, uno dei suoi cavalli di battaglia nel Sangiovese in purezza Cepparello. La versione 2021, maturata per 18 mesi in barrique, si presenta di colore rosso rubino brillante. I suoi profumi sono intesi e complessi e rimandano a piccole bacche scure, ciliegia, fiori in infusione, rosa, cannella, sottobosco, menta e spezie. Il sorso è di spessore, elegante, speziato e balsamico soprattutto nel finale, ben giocato tra tannini raffinati e frutto tonico. **(are)**



MONTALBERA

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato Il Fondatore Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

Va "dritto al cuore" la nuova etichetta di Ruchè di Castagnole Monferrato dell'azienda Montalbera. Una dedica di Franco Morando al nonno Enrico Riccardo, uomo intelligente e lungimirante che lavorò anche accanto a Michele Ferrero, inventore della Nutella. È il fondatore dell'impero Morando, azienda del pet food che oggi fattura 250 milioni di euro. Dal 1983 gravita nell'universo Morando anche Montalbera: 750 mila le bottiglie prodotte, di cui un terzo vendute all'estero, e 6 milioni di fatturato. Siamo a Castagnole Monferrato, nel Monferrato astigiano, dove c'era il mare e la terra è soprattutto limo e sabbia: 115 ettari di vigneti in corpo unico, di cui 65 ettari coltivati a Ruchè, vitigno autoctono dalle misteriose origini. Oggi la Docg può essere prodotta solo in 7 piccoli comuni. «Siamo l'azienda che produce la metà delle bottiglie di Ruchè. Possiamo scegliere le uve migliori e le esposizioni migliori» dice Franco. Nasce così l'etichetta "Il Fondatore", dalle uve migliori selezionate nella vendemmia 2021. Un bel Ruchè che invecchia in rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata. È un vino molto intenso con sentori aromatici non stucchevoli, dove i frutti di bosco sono mitigati da spezie orientali e pepe nero. L'etichetta è stata presentata accompagnata da una mousse speziata si fegatini. A Montalbera si consiglia anche l'assaggio da meditazione, mentre si pratica lo yoga nelle vigne. **(Fiammetta Mussio)**



TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Tenuta di Nozzole e Tenute del Cabreo furono comprate nel periodo di svolta dell'azienda iniziato da Nino Folonari: era rispettivamente il 1971 e il 1967, anni che segnarono l'inizio del progetto di "produzione di qualità". Nel tempo si aggiunsero altre tenute: Campo al Mare a Bolgheri, Tenuta la Fuga a Montalcino, Tor Calvano a Montepulciano e Vigne a Porrona fra Amiata e Grosseto. Un proprietà tutta toscana, che copre le denominazioni più pregiate della regione e che raggiunge oggi l'estensione di 250 ettari vitati, con una produzione media annuale di 1,4 milioni di bottiglie. Tenuta di Nozzole si trova a Greve in Chianti, la sottozona più a nord del Chianti Classico: è composta da una fattoria del 1300, che si trova sulla sommità della collina, e 385 ettari di terreno, di cui 90 dedicati alla vite e 15 agli ulivi. Qui la famiglia Folonari ha piantato per lo più Sangiovese, ma vi si trova anche un vigneto a Chardonnay e due vigneti storici di Cabernet Sauvignon, che producono il supertuscan Il Pareto. Il resto della produzione è dedicata alla Gran Selezione Giovanni Folonari, alla Riserva La Forra e al Chianti Classico Annata, qui assaggiato nella versione 2021. Vinificato in acciaio e lasciato maturare 12 mesi in botte grande, è un vino caldo e morbido, dai sentori fruttati e speziati tagliati da una rinfrescante vena vegetale; il sorso è persistente, sapido e aderente, che chiude su note floreali. **(ns)**



DI MEO

Docg Greco di Tufo Vittorio Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Di Meo
Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo
Enologo: Roberto Di Meo

Il Greco di Tufo Vittorio Riserva 2010 possiede aromi integri di frutta gialla, agrumi canditi e mandorle tostate, con lievi cenni idrocarburici. In bocca il sorso è sapido, pieno e ancora grintoso, dall'espressione fruttata fragrante e persistente, che ne segna anche un finale chiuso da una piacevole nota ammandorlata. La cantina guidata da Roberto e Generoso Di Meo ha scelto di valorizzare al massimo il potenziale della produzione bianchista irpina. Sono infatti protagoniste della propria gamma di etichette alcune selezioni di Fiano e Greco da lungo invecchiamento in cantina (peraltro rigorosamente effettuato in acciaio), a dimostrazione che anche i bianchi, se ottenuti da vitigni di razza, hanno il potere di sfidare il tempo senza alcun tentennamento. L'azienda conta su 30 ettari di vigneto, per una produzione di 300.000 bottiglie, divisa tra i Fiano coltivati nella tenuta di Salza Irpina, i Greco provenienti dai comuni di Santa Paolina e Montefusco e gli Aglianico coltivati a Montemerano, quasi tutti tra i migliori areali della zona e, in alcuni casi, veri e propri Cru di significativa espressività. Una gamma che rappresenta uno dei migliori esempi delle potenzialità raggiunte dall'Irpinia enoica che, soprattutto in fatto di bianchi, riveste un ruolo assai inferiore rispetto alla qualità effettiva della propria produzione, probabilmente una delle più solide nel panorama nazionale. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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









LUIGI BOVERI

Doc Colli Tortonesi Filari di Timorasso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Boveri Luigi
Proprietà: famiglia Boveri
Enologo: Luigi Boveri

Nel 1992 Luigi Boveri produce la sua prima etichetta, imbottigliata in appena 2000 esemplari con l'etichetta Cortese Vigna del Prete. Luigi rimane ancora per circa un anno nell'azienda di consulenza agraria dove lavora, finché non decide di diventare viticoltore in prima persona a tutto tondo. La cantina si trova nel Comune di Costa Vescovato ed oggi comprende 30 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. I vigneti sono divisi tra quelli dedicati (intorno ai 20 ettari dai suoli in prevalenza argilloso calcarei e marnoso calcarei) alle varietà a bacca rossa - Barbera, Bonarda, Dolcetto e Croatina con i i vini prodotti da queste uve che prendono il nome dei vigneti: Vignalunga, Poggio delle Amarene, Boccanera e Cassasa - e quelli invece (10 ettari caratterizzati da terreni in prevalenza marnoso calcarei e argilloso calcarei) dove si coltivano quelli a bacca bianca, Timorasso, Cortese e il Moscato. Il Filari di Timorasso 2021 è maturato per 12 mesi in acciaio e passa un altro anno in bottiglia prima della commercializzazione. Al naso si fanno sentire subito rimandi iodati e alla pietra focaia insieme a profumi di bergamotto, frutta a polpa bianca, tiglio e verbena con leggere note fumè a rifinitura. In bocca il sorso è ampio e di buon peso, dallo sviluppo fragrante e sapido, con frutto e acidità ben integrati, terminando con un finale piacevolmente agrumato.

(are)

ROCCA DI CASTAGNOLI

Docg Chianti Classico Capraia Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Rocca di Castagnoli Soc. Agricola
Proprietà: Tenute Calì
Enologo: Salvino Picone

La famiglia Calì ha origini siciliane, ma ha iniziato la sua avventura enoica in Toscana, nel Chianti Classico, dove nel 1981 ha comprato Rocca di Castagnoli, azienda storica della denominazione,. Forti dell'esperienza maturata, i Calì decidono di tornare alle radici, acquisendo nel 2004 Tenuta Graffetta, nella valle del Barocco fra Noto e Modica. Poco dopo, nel 2005, arriva l'investimento a Magliano di Maremma, con Poggio Maestrino: prende forma Tenute Calì. L'antica fortezza di Rocca di Castagnoli si trova a Gaiole in Chianti, una proprietà che si estende su 850 ettari, 92 dei quali dedicati all'uva, Sangiovese in prevalenza, coltivati sul tipico suolo ricco di galestro ed alberese. Qualche chilometro più a ovest, a Castellina in Chianti, sorgono invece i terreni dedicati alla Selezione Capraia: sono suoli tufacei e argillosi, posti in un contesto più caldo e ventilato. L'azienda ormai da decenni tiene separata la produzione di vino dalle due zone, conscia della profonda influenza che i due contesti esercitano sui grappoli e la conseguente produzione, quindi, di vini diversi. Da qui si ricavano un rosato, il Chianti Classico Annata, la Gran Selezione Effe 55 e la Riserva. La versione 2021 ha intensità e polpa da vendere: ciliegia e frutti di bosco, fiori di acacia e biancospino, una punta di vernice anticipano un sorso pieno e materico, dall'aderenza avvolgente e sapida e dal lungo finale floreale.

(ns)

MIRABELLA

Docg Franciacorta Brut Nature Demetra Senza Solfiti Aggiunti

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Mirabella Azienda Agricola
Proprietà: Pamiglia Schiavi e altri soci
Enologo: Alessandro Schiavi

È dal 2002 che Alberto e Alessandro Schiavi, titolari dell'azienda Mirabella in Franciacorta, hanno intrapreso un percorso rivolto alla massima riduzione dell'intervento chimico sia in vigna (le uve sono certificate bio) che in cantina. In quest'ottica, Mirabella ha proposto, nel 2012, Elite, Chardonnay in purezza affinato almeno 48 mesi sui lieviti. Ora l'azienda presenta il Demetra senza solfiti aggiunti, evoluzione di Elite con un affinamento sui lieviti ridotto a 24 mesi per assicurare piacevolezza e freschezza a un vitigno "che più di tutti in Franciacorta risente dell'aumento delle temperature portato dal cambiamento climatico - ha spiegato Alberto Schiavi, illustrando il Senza Solfiti (dove al posto della solforosa vengono utilizzati tannini idrolizzabili derivati dal tè verde) assieme alla responsabile commerciale Estero Marta Poli, in occasione di un pranzo stampa al ristorante Adelaide a Roma. Il Senza Solfiti Aggiunti arricchisce la linea Demetra, composta da quattro Brut Nature fatti con le uve delle vigne storiche. Il colore del Senza Solfiti è giallo fieno con riflessi verdognoli. Il profumo è fresco e variegato, con note di fiore di sambuco, mela golden, zest di bergamotto e lievi sensazioni di rabarbaro e anice stellato. Al palato la suadente cremosità incontra acidità vibrante e avvolgente mineralità. Molto versatile in tavola, ideale per piatti con abbinamento terra-mare.

(Cinzia Meoni)

LA LASTRA

Docg Vernaccia di San Gimignano

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola La Lastra
Proprietà: Renato Spanu e Nadia Betti
Enologo: Enrico Paternoster

Agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, i protagonisti di questo percorso enoico, allora ventenni e freschi di diploma all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, approdano a San Gimignano per completare i loro studi in viticoltura ed enologia, restando, come è capitato a tanti, stregati dalla campagna toscana. Dopo un decennio di studi e di lavoro come consulenti nella Provincia di Siena, nel 1994 Nadia Betti, il fratello Christian e suo marito Renato Spanu, insieme agli "amici di sempre", Enrico Paternoster e Valerio Zorzi, fondano La Lastra, con l'obiettivo di produrre vini di qualità, eco-sostenibili e coerenti con il loro territorio d'origine. Nel 2000, le pratiche di campagna passano a regime biologico e a La Lastra di San Gimignano si aggiunge il podere "Marciano", un'altra piccola azienda vitivinicola-olivicola, ubicata a ridosso del centro storico di Siena, destinato anche ad agriturismo. La Lastra si sviluppa dunque in 2 unità produttive distinte: 8 ettari di vigneto a San Gimignano e altrettanti a Siena. A San Gimignano dedicati alla produzione di vini bianchi, a Siena implementando una piccola produzione rossista. La Vernaccia di San Gimignano 2023, dai tratti stilistici "montenidoleschi", profuma di terra, erba di campo e mandorla fresca. In bocca il sorso è teso, ritmato e molto sapido, congedandosi con un finale deciso e dai tocchi di nuovo ammandorlati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Badiòla

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.200
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Marchesi Mazzei Società Agricola
Proprietà: Marchesi Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

La storia dei Mazzei si intreccia da tempi remoti con le vicende del Chianti Classico, e, nel recente passato, prima con Lapo, che ne ha disegnato la fisionomia fondamentale, poi con i figli Filippo e Francesco, che hanno lanciato la cantina di famiglia sul palcoscenico internazionale, il Castello di Fonterutoli rappresenta senz'altro un punto di riferimento del panorama enoico del Bel Paese. Nel territorio del Gallo Nero, Fonterutoli conta su un patrimonio viticolo, suddiviso in sette appezzamenti principali (per un totale di 114 parcelle), frutto di una zonazione con identificazione e gestione distinta di ogni microzona. Si trovano vicino alla cantina nell'Uga di Castellina in Chianti, i vigneti di Fonterutoli, Siepi, Caggiolo e Cornia, mentre quelli di Belvedere e Vicoregio si trovano nell'Uga di Castelnuovo Berardenga e quello di Badiòla nell'Uga di Radda in Chianti. Arriva proprio da quest'ultima zona il Chianti Classico Gran Selezione Badiòla 2020, Sangiovese in purezza maturato per 16 mesi in tonneau e per altri cinque in cemento. I suoi profumi sono dominati da un rigoglioso e fragrante fruttato, con tocchi di erbe aromatiche e cenni affumicati e speziati. In bocca il sorso è ben profilato, dinamico e sapido, terminando dal finale ampio e di nuovo fruttato e speziato. Fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e quella di Zisola, situate in Maremma e in Sicilia. **(fp)**



NICOLAS ROSSIGNOL

Aoc Pommard Les Noizons

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.304
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Domaine Nicolas Rossignol
Proprietà: Nicolas Rossignol
Enologo: Nicolas Rossignol

Nicolas Rossignol, classe 1974, rappresenta la quinta generazione di viticoltori nei terroir di Volnay, dove a soli 20 anni, conclusi gli studi al liceo viticolo di Beaune, inizia a vinificare nel domaine di famiglia Rossignol-Jeanniard. Nel 1997 avvia il proprio Domaine con 3 ettari tra Volnay, Pommard, Beaune, Aloxe-Corton e Pernand-Vergelesses, e nel 2005 acquisisce 2,5 ettari da Robert Ampeau introducendo le nuove appellations di Savigny-les-Beaune 1ers Crus Fourneaux e Lavières, e Beaune 1er Cru Clos du Roy. Nel 2011 dalla fusione col domaine di famiglia Nicolas Rossignol arriva a circa 30 diverse appellation fin quando nel 2014, 1,5 ettari di Pommard 1er Cru e Pommard arricchiscono la gamma. Nel 2016, Nicolas progetta una cantina moderna e sostenibile a Beaune, per produrre vini di qualità dai circa 17 ettari di proprietà gestiti secondo tecniche ispirate alla biodinamica, tra cui lotta integrata e adozione del calendario lunare sia in vigna che per la vinificazione. Pommard Les Noizons nasce dall'omonima parcella di età tra 15 e 75 anni situata sopra la collina di Pommard, esposta a sud con il suolo rosso tipico della zona, che dà vita a un vino pieno e ricco, con tannini maturi dovuti all'ottimo soleggiamento, dagli aromi concentrati di frutti rossi tra ribes e more selvatiche, e sfumature terrose ed ematiche e un vibrante corpo dalle tessiture vellutate e succose con un elegante finale speziato. **(Chiara Giovoni)**



WEINGUT NIKLAS

Doc Alto Adige Bianco DJJ Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Kerner
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Weingut Niklas
Proprietà: famiglia Sölva
Enologo: Dieter Sölva

L'azienda vitivinicola Niklas è saldamene in mano a tre generazioni di viticoltori, che si sono succeduti nel recente passato. Da Dieter Sölva, che l'ha ricevuta dal padre Josef, fondatore di Niklas nel 1969, fino al figlio Michael oggi alla guida di questa realtà altoatesina a carattere squisitamente familiare. 7 gli ettari a vigneto, posti nelle località di Vial, Planitzing, Salt, Kardatsch, Muttergarten, Barleit, Prutznai e Galgenweise, a pochi passi dal lago di Caldaro, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. I vitigni coltivati sono quelli classici dell'Alto Adige, che prevedono un mix tra varietà a bacca bianca e a bacca rossa, vitigni internazionali e locali, dal Sauvignon al Pinot Bianco, dal Kerner alla Schiava, dal Cabernet Sauvignon allo Chardonnay, dal Merlot al cavallo di battaglia aziendale Lagrein. In cantina le maturazioni sono effettuate sia in acciaio che in legno, in prevalenza grande. L'Alto Adige Bianco DJJ Riserva 2021, ottenuto da un uvaggio a base di Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay e Kerner, fermenta in legno e poi matura per 36 in botte. La versione 2021 ha bagaglio olfattivo raffinato, che rimanda alla pesca, all'albicocca, al cedro, all'anice, alla menta e al tiglio, con un tocco di spezie e una delicata sensazione sassosa. In bocca il sorso è ampio ed equilibrato, dal frutto polposo e dalla fragrante acidità, terminando in un finale lungo, ancora fruttato. **(are)**



CASISANO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tommasi Family Estates
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi, Emiliano Falsini

Il Rosso di Montalcino di Casisano non è il fratello minore del Brunello, ma un vino fresco, immediato e versatile dalla buona struttura e persistenza, che si sposa anche con i menù estivi e con i pic-nic in riva al mare, magari sulla costa degli Etruschi, con del pecorino, bruschette e finocchiona. Cento per cento Sangiovese, il Rosso di Montalcino di Casisano nasce a 480 metri sul livello del mare, da vigne circondate da boschi secolari e ventilate dalle brezze tirreniche e giunge allo scaffale dopo una macerazione sulle bucce di dodici giorni, otto mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia e altri sei mesi in bottiglia. Il bouquet è armonico e sprigiona note di violetta, prugna e piccoli frutti rossi, oltre a sentori floreali e speziati, mentre al palato presenta equilibrio tra tannini e acidità. A Casisano, tenuta fondata nel 1990 e acquisita dalla famiglia Tommasi nel 2015, il protagonista assoluto è il Sangiovese: nove ettari sono dedicati alla produzione di Brunello, sette ettari al Rosso e altri sei alla denominazione Sant'Antimo. L'obiettivo della proprietà è infatti quello esprimere al meglio il potenziale del territorio di Montalcino, interpretandone la sua anima e mantenendone l'identità. Tommasi, realtà che affonda le sue radici nel 1902, oltre alla nativa Valpollicellaha investito anche in altre zone vinicole come, tra l'altro, all'Oltrepò Pavese, la Basilicata e la Manduria. **(Cinzia Meoni)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Le Bolle

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.320
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Tenuta Vicchiomaggio Società Agr.
Proprietà: famiglia Matta
Enologo: John Matta

Il Chianti Classico Gran Selezione Le Bolle 2020 è maturato in barrique per 26 mesi. I suoi profumi rimandano alla ciliegia, al melograno e al mirtillo, con tocchi di viola e cenni affumicati e speziati a chiudere il cerchio. In bocca il vino ha morbidezza, densità e robustezza, declinate da tannini pieni, accompagnati da verve acida vivace, che ne allunga il sorso fino ad un finale persistente ancora su toni fruttati e speziati. Il Castello di Vicchiomaggio, di proprietà della famiglia anglo-italiana Matta dal 1964, sterzò decisamente verso la produzione viticola di qualità nel 1982, ed oggi le etichette dell'azienda, dove a Paola e John Matta si affiancano i figli Victoria, Federica, Sebastian e Delfina, occupano saldamente una posizione non secondaria nel panorama produttivo della denominazione del Chianti Classico, presidiandone l'areale che si estende nell'Uga di Greve in Chianti, nel versante fiorentino del Gallo Nero, con 24 ettari a vigneto e una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. I vini, in generale, sono caratterizzati da un'esecuzione impeccabile e uno stile moderno, ma mai sopra le righe, maturando, a seconda delle tipologie, sia in legno grande che in barrique, ed esprimendo una confortante continuità qualitativa, all'insegna dell'equilibrio e senza dimenticare i richiami al territorio d'origine. L'azienda produce anche le etichette Villa Vallemaggiore in Maremma. **(fp)**



CANTINA CECI

Emilia Igt Lambrusco Frizzante Otello Nerodilambrusco For the Future

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Lambrusco
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantine Ceci SpA
Proprietà: famiglia Ceci
Enologo: Alessandro Ceci

È leggera e minuta, infrangibile, si raffredda in un batter d'occhio ed è più ecosostenibile del vetro. Cantine Ceci ha immesso da poco sul mercato una bottiglia di Otello in alluminio tramite il "For The Future Sustainability Project", lavorando sull'imballaggio: consci di quanto questa fetta finale della produzione impatti sul nostro ecosistema. La forma della bottiglia è particolare perché permette la chiusura col tappo in sughero a fungo, compresa di gabbietta in metallo e capsula. L'alluminio, dal canto suo, è infinitamente riciclabile al 100%, senza perdere mai in qualità e proprietà e costando il 95% in meno di energia rispetto alla produzione del materiale vergine. In formato bottiglia pesa 8 volte meno della sua versione in vetro, e ugualmente non altera le caratteristiche organolettiche del prodotto che contiene: il vino in alluminio è protetto dalla luce, ci può stare a lungo e si raffredda prima. Un risparmio di energia lungo tutta la filiera insomma: dalla produzione al consumo. All'interno della bottiglia di For The Future, ci si può trovare il nuovo BolledìChardonnay, appositamente creato per il progetto, oppure l'ormai iconico Nerodilambrusco di Ceci, dal colore viola vivo e scuro, dai profumi di rosa canina, mora, melograno, alloro, con un tocco di goudron: in bocca è cremoso, ha tannino centrale, note floreali e acidità fruttata, ritorni vegetali e un tocco amaricante finale di chinotto. **(ns)**

ZOOM



FRANTOIO CENTUMBRIE, OLIO EVO DOLCE AGOGIA

VIA OSTERIA S. MARTINO FRAZIONE - AGELLO (PG)
Tel: +39 075 8244790
Sito Web: www.centumbrie.com

La monocultivar Dolce Agogia è un olio EVO prodotto dal Frantoio Centumbrie di Magione nel perugino. Il frutto, ottenuto da agricoltura biologica, ha una maturazione precoce, va raccolto in un preciso momento della sua evoluzione e quindi a mano. Olio medio–leggero, spremuto a freddo, ha profumi freschi, un gusto armonico, equilibrato e allo stesso tempo variegato, con note di pinolo, resina, mandorla dolce, cardo selvatico ed erbe spontanee. Amaricante e setoso, avvolge il palato in una dinamica gustativa stuzzicante e saporita. Il suo gusto unico lo rende un condimento ideale per piatti delicati come insalate, pesci arrosto o bolliti, latticini freschi, carni bianche, ma anche bruschette, selvaggina, primi piatti di pesce e crostacei, grigliati di pesce, bolliti di bovino. Centumbrie comprende anche un Evo Bistrot, un molino che ospita anche un bar pasticceria, poderi dove vengono coltivati legumi, grani biologici, allevati animali, casali finemente ristrutturati per vivere il vicino Lago Trasimeno.

RISTORANTE



LINFA

P.ZZA SANT'AGOSTINO, 19/A - SAN GIMIGNANO (SI)
Tel: +39 0577 891151
Sito Web: www.mktn.it

Il ristorante Linfa di San Gimignano è guidato ai fornelli dallo chef Vincenzo Martella, che propone piatti i cui ingredienti, di terra e di mare, sono spesso mischiati con maestria nella stessa composizione. Si parte sempre dalla stagionalità e dalla toscanità: in primavera puntando al pesce e al vegetale, in autunno/inverno guardando al bosco e alla cacciagione. Dal menu "Espressione" si può scegliere tra l'animella alla Fiorentina, caviale Siberian, jus di calamaro; il "Cocktail" di mazzancolle Viareggine, ciliegie e cetriolo; la seppia come un risotto alla Pescatora; la melanzana affumicata, latte di bufala cagliato, lamponi; gli spaghetti pomodoro arrosto, bottarga, mandorla, aglione; i bottoni di erbe amare, Beurre Blanc all'arancia e riccio di mare; le piramidi alla Maremmana, albicocca concentrata, infuso di rosa canina; il caviale di aringa e Riesling; l'agnello alla brace, peperoni e anguilla in porchetta; il piccione in più servizi; infine la zuppetta di frutta e verdura o le carote, ibiscus e sambuco.



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: © Cantina Ceci

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