N. 318

DAL 7 AL 13 LUGLIO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 318 - Dal 7 al 13 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 7 AL 13 LUGLIO 2024

Eisacktal Kellerei
Provveditore
Louis Latour
Tenuta di Lilliano
Il Palagione
Castello di Rubbia
Vito Cardinali
Castello di Volpaia
Tenuta di Trinoro
Berlucchi
Castello di Querceto
La Collina dei Ciliegi
Castelvecchi
Vigneti Massa

Zoom: Dammann Frères, Tè Collezione Tour Eiffel
Ristorante: Allegrìo - Roma

I VINI DI WINENEWS











EISACKTAL KELLEREI

Doc Alto Adige Kerner Granit 960

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Cantina Valle Isarco
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Cotarella, Stefan Donà

È appena arrivata sul mercato la nuova etichetta di Cantina Valle Isarco: si tratta del Granit 960, un Kerner in purezza che matura in un contenitore da 960 litri realizzato in un blocco di granito della Valle Isarco, una vera e propria scultura in esclusiva per Cantina Valle Isarco, che simboleggia il terroir in cui nasce. La versione 2020 di questo particolare vino, maturato per un anno in granito e per altri 12 mesi in acciaio, profuma di agrumi e fiori bianchi, con tocchi di erbe alpine e salsedine. In bocca il sorso è fragrante, grazie ad un'acidità ficcante che ne dinamizzo lo sviluppo e ne segna anche il finale persistente e di nuovo agrumato. Un vino di cui saranno disponibili solamente 500 bottiglie numerate per ogni annata, mentre altre 500 rimarranno nell'"archivio" aziendale, per future verticali, degustazioni ed eventi. Anche il packaging è particolare: la bottiglia chiusa con una gommalacca con sabbia di granito, e avvolta in una velina sempre color granito, è posta in un cofanetto al cui interno è stato inserito un cassettino dove è riposto un sacchetto di velluto contenente un pezzo del granito scartato nello scolpire il fusto in cui ha maturato il vino. Sarà possibile iscriversi al Club Granit 960, attraverso un sito dedicato (non ancora online, www.granit960.it). Il club consentirà ai membri durante l'anno di prendere parte a eventi speciali dedicati in esclusiva a loro. **(fp)**

PROVVEDITORE

Docg Morellino di Scansano Irio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Azienda Agricola Provveditore
Proprietà: Cristina Barbagli
Enologo: Daniele di Mambro

L'azienda Provveditore si trova in località Salaiolo, a due passi da Scansano, la "capitale" della denominazione del Morellino, e conta su una superficie vitata di 40 ettari, per una produzione attestata sulle 150.000 bottiglie annue. Qui si coltivano le varietà a bacca rossa Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot e Syrah e quelle a bacca bianca Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Ansonica e Vermentino, nel classico intreccio maremmano tra produzione rossista e bianchista, che, soprattutto nel recente passato a queste latitudini, ha visto uno sviluppo non secondario della seconda, come ben dimostra l'articolato portafoglio etichette di Provveditore. I vini aziendali hanno uno stile sobriamente moderno, con le etichette apicali che passano un periodo medio/lungo di affinamento in barrique. L'azienda della famiglia Bargagli rappresenta una delle realtà pioniere della denominazione, con Alessandro Bargagli a commercializzare le sue prime bottiglie di Morellino nel 1979. Oggi a guidare la cantina, ormai da anni, c'è sua figlia Cristina. Il Morellino di Scansano Irio 2022, maturato in acciaio, è vino che ben interpreta un'annata non priva di criticità, proponendo profumi ben centrati di frutti rossi maturi, macchia mediterranea e spezie. In bocca il sorso è tendenzialmente croccante, sviluppandosi con un continuo e succoso ritorno del frutto e terminando in un finale saporito dai rimandi balsamici. **(are)**

LOUIS LATOUR

Aoc Corton-Charlemagne Grand Cru

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 250
Prezzo allo scaffale: € 4.900,00
Azienda: Maison Louis Latour
Proprietà: Jean-Charles Thomas
Enologo: famiglia Latour

Pochi (e facoltosi) degustatori avranno la fortuna di godersi una bottiglia di vino che ricorderanno a lungo: è il Corton-Charlemagne Grand Cru 2022, scelto dalla maison Louis Latour per comporre, assieme ad altri cinque vini dell'eccezionale annata del 2022, l'ultima edizione Caisse Ultime Six. Dopo le devastazioni della fillossera alla fine del XIX secolo, la maison borgognona decise di estirpare le viti morte di Aligoté e Pinot Noir per sostituirle con lo Chardonnay. Il vigneto di Corton Charlemagne si trova nella parte migliore della collina di Corton, dove l'esposizione a Sud-est offre alle viti un'insolazione ideale. Oggi, con 10,5 ettari, Louis Latour è il maggior proprietario di questo Grand Cru. Le uve vengono raccolte il più tardi possibile per garantire una maturazione ottimale. Il Corton-Charlemagne Grand Cru 2022 ha un colore giallo chiaro brillante, con un naso intenso di aromi tostati e floreali. Il palato è pieno e rotondo, con aromi di brioche e vaniglia. Il finale indugia su note di miele d'acacia. Prodotta in 250 esemplari - di cui quindici destinati al mercato italiano in esclusiva per Sarzi Amadè - la collezione di sei Grand Cru riunisce alcuni dei vini più rari, iconici e di valore e comprende anche lo Chevalier-Montrachet "Les Demoiselles", il Montrachet Grand Cru, lo Château Corton Grancey, lo Chambertin Grand Cru "Cuvée Héritiers Latour" e il Romanée-Saint-Vivant Grand Cru "Les Quatre Journaux".

TENUTA DI LILLIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Castellina

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Tenuta di Lilliano
Proprietà: Giulio e Pietro Ruspoli
Enologo: Lorenzo Landi

Il Chianti Classico Gran Selezione Castellina 2020 profuma di frutti chiari e scuri con tocchi di grafite, sottobosco e spezie. La progressione gustativa possiede tannini raffinati e vivacità acida ben proporzionata, terminando con un finale ancora sul frutto e con tocchi di pietra focaia e leggeri toni affumicati. La Tenuta di Lilliano, oggi 40 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie (a cui si unisce anche l'attività di agriturismo), rappresenta una delle migliori espressioni enoiche dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. L'attività di imbottigliamento e commercializzazione dei vini iniziò nel 1958 dalla principessa Eleonora Ruspoli Berlingieri, la cui famiglia acquistò la tenuta nel 1920, mentre Giulio (che ricopre la carica di presidente onorario del Consorzio del Gallo Nero) e Pietro Ruspoli sono gli attuali proprietari. Si tratta dunque di un'azienda che ha attraversato buona parte della storia del Chianti Classico, mantenendo nei suoi vini uno stile dal piglio tradizione, benché l'azienda abbia operato una rilettura contemporanea della propria produzione, passando, per esempio, anche all'utilizzo di legno piccolo per i suoi affinamenti. Un'operazione che non ha fatto altro che restituire etichette in cui è amplificata un'intatta classicità e dove le sfumature, insieme all'eleganza e alla finezza, sono sempre più protagoniste. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS



IL PALAGIONE

Docg Vernaccia di San Gimignano Hydra

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Il Palagione Società Agricola
Proprietà: Monica Rota, Giorgio Comotti
Enologo: Valentino Ciarla, Gregorio Comotti

È il 1995 quando Giorgio Comotti decide di lasciare Milano e sbarcare in Toscana, imboccando un percorso comune a tanti "non toscani", che lo hanno compiuto allora e negli anni successivi. Il primo passo è stato l'acquisto e la ristrutturazione di un podere abbandonato lungo la strada fra San Gimignano e Volterra, poi arrivano i primi vigneti e la cantina. Oggi l'azienda, che nel frattempo ha sviluppato anche un'attività agrituristica, conta su 20 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie annue. I vini aziendali si distinguono per uno stile ben leggibile, dove prevale un'interpretazione della Vernaccia di San Gimignano - l'unica denominazione bianchista della Toscana, che oggi, in un'epoca segnata da un'interessante crescita dei vini bianchi, potrebbe sfruttare al meglio questo plus - dai tratti aromatici fragranti e dalle progressioni gustative agili, sapide e piacevolmente verticali. Come emerge con bella definizione anche nella Vernaccia di San Gimignano Hydra 2023, ottenuta da un'annata non priva di criticità, ma interpreta con buona autorevolezza. I suoi profumi rimandano ai fiori di ginestra e agli agrumi, con una nota persistente di pietra focaia a rifinitura. In bocca il sorso è saporito e dall'incisiva tensione acida, che ne amplifica la vivacità dello sviluppo, terminando in un finale sapido e continuo, dove ritornano sensazioni agrumate.

(fp)



CASTELLO DI RUBBIA

Trevenezie Igt Vitovska VRH San Michele

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Vitovska
Bottiglie prodotte: 1.100
Prezzo allo scaffale: € 29,50
Azienda: Azienda Agricola Catello di Rubbia
Proprietà: famiglia Černic
Enologo: Nataša Černic

Il Castello di Rubbia è un'azienda situata nel borgo di San Michele del Carso, e proprio dal castello del paese prende il suo nome. Il Castello di Rubbia ha tradizione vitivinicola antica, ma è soprattutto negli anni Novanta del secolo scorso che la famiglia Černic implementa la coltivazione dei vigneti - riportando a vita nuova anche la vigna Usje, distrutta dalla Prima Guerra Mondiale - e l'imbottigliato. Le uve coltivate sono quelle tipiche della zona: Vitovska, Malvasia Istriana e Terrano. Oggi il vigneto occupa una superficie di 10 ettari, allevato ad alta densità e dai suoli prevalentemente calcarei. In cantina, si lavoro soprattutto con l'acciaio, anche in fase di affinamento dei vini (ma non manca anche una componente di legni per l'invecchiamento), con le macerazioni e le fermentazioni spontanee, da lieviti indigeni, che possono durare mesi. Maturata in acciaio per 18 mesi sui suoi lieviti e imbottigliata a tre anni dalla vendemmia, la Vitovska VRH San Michele in versione 2016 appare di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso, si succedono aromi di frutta a polpa bianca, soprattutto susina e pera, fiori di camomilla e acacia, salvia, ruggine e pietra focaia. In bocca il sorso possiede densità e si muove ancora fragrante e vitale, sviluppandosi sapido e ben contrastato dalla dolcezza del frutto, terminando con un piacevole finale speziato dai rimandi agrumati.

(are)



VITO CARDINALI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vito

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Agricola Vito Cardinali
Proprietà: Cardinali Holding SpA
Enologo: Enrico Simonini, Lorenzo Landi

Un manager dell'acciaio che torna del paese d'origine Morro d'Alba, tra Senigallia e Jesi, per amore del suo territorio e l'intenzione di offrire opportunità all'economia locale. È questa la storia di Vito Cardinali e della omonima cantina, nata un anno fa come evoluzione di un'azienda agricola comprata nel 1977 in contrada Sant'Amico di Morro d'Alba. "L'industria mi ha permesso di fare questo per dare opportunità al territorio. L'obiettivo è fare vino di qualità secondo quello che la vigna esprime. È un investimento fatto per piacere e ci auguriamo che in tre-quattro anni l'azienda raggiunga comunque una sua autonomia finanziaria", ha detto Vito Cardinali presentando presso l'Enoteca Trimani a Roma - assieme all'enologo Enrico Simonini e alla responsabile commerciale Valentina Benigni - le prime etichette di produzione: sono il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore e la Lacrima Costa Lisiano, un Marche Rosso Igt. In particolare il Verdicchio ci ha sorpreso per l'intensità aromatica e grande piacevolezza di beva. Nel bicchiere questo Verdicchio presenta un giallo dorato con sfumature verdi giovanili. All'olfatto si avvertono note di frutta a polpa gialla e florealità. In bocca è dinamico e scattante, con buona freschezza ed un centro bocca di sostanza senza essere pesante. Il finale è lungo e sapido. È un vino gastronomico, perfetto con pesce, carni bianche e pasta all'uovo farcita.

(Cristina Latessa)



CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Coltassala

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Mammolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Castello di Volpaia Società Agricola
Proprietà: Giovanna Stianti
Enologo: Lorenzo Regoli

Il Chianti Classico Gran Selezione Coltassala matura per 18 mesi in barrique e per altri 12 in legno grande. La versione 2020 profuma di frutta rossa, tabacco e spezie. In bocca il sorso è articolato, dai tannini saporiti e dalla fragranza acida continua. Lo sviluppo è ben proporzionato e il finale è profondo e arioso. Il Castello di Volpaia è un agglomerato molto antico (XI secolo), che comprende edifici come la chiesa-torre di Sant'Eufrosino. Dalla metà degli anni Sessanta del secolo scorso è stata la famiglia Mascheroni Stianti, che ha progressivamente ripristinato questo borgo, mettendo al centro della sua attività il vino, peraltro già protagonista di questi luoghi come documentato, per esempio, dal Repetti che annovera la collina di Volpaia tra i "poggi viniferi" più significativi della zona. Un lungo e paziente lavoro che oggi ci restituisce anche una serie di attività collaterali, come quella agrituristica, quella della ristorazione e quella olivicola, ad accompagnare il vino. All'inizio del Nuovo Millennio, l'azienda si converte al biologico e gli attuali 46 ettari a vigneto diventano tra i primi ad abbracciare questa metodologia nell'areale di Radda in Chianti. Oggi l'azienda, condotta da Nicolò e Federica Mascheroni Stianti, produce 220.000 bottiglie e i suoi orizzonti enoici abbracciano anche la Maremma (Tenuta di Castel Prile) e la Sicilia (Tenuta Nike a Pantelleria).

(fp)

I VINI DI WINENEWS











TENUTA DI TRINORO

Toscana Igt Rosso Tenuta di Trinoro

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 8.590
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Vini Franchetti Società Agricola
Proprietà: Andrea Franchetti
Enologo: Lorenzo Fornaini

È stata, ad inizio anni Novanta del secolo scorso, la Tenuta di Trinoro (poi seguita dal progetto etneo di Passopisciaro) la prima grande intuizione enoica di Andrea Franchetti, purtroppo recentemente scomparso. Ed uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena, siamo a Sarteano, piccola enclave della Val d'Orcia, si è trasformato, come d'incanto, in una piccola Bordeaux. I vigneti ad alta densità sono allevati con il ricorso a tecniche non invasive di matrice biodinamica e in cantina non sono ammesse alchimie tecnologiche, con le fermentazioni in cemento effettuate a partire da lieviti indigeni. Grande, evidentemente, il debito con l'approccio enologico e viticolo di Bordeaux (Franchetti lì si era formato), ma non secondaria proprio la personalità che questi vini riescono ad esprimere, attraverso vendemmie tendenzialmente "tardive", grandi estrazioni e uso generoso di legno piccolo selezionato, che ci consegnano prodotti sempre di grande intensità aromatica e dalla tensione gustativa energica e appagante. Il Tenuta di Trinoro 2021, uscito per la prima volta con l'annata 1995, è maturato per 8 mesi in barrique e per altri 12 in cemento. Profuma di marasca, amarena sotto spirito, sottobosco, radici, spezie, tabacco e incenso. In bocca il sorso è pieno e potente, dal frutto compatto e dalla fitta trama tannica, terminando in un finale lungo e dagli accenti piacevolmente fumé.

(are)



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Guido Berlucchi & C. SpA
Proprietà: famiglia Ziliani
Enologo: Arturo Ziliani

Il debutto di Palazzo Lana Extrême 2013 è avvenuto con una cena memorabile nelle sale affrescate di Palazzo Lana: una serata presentata col tema "Precious like a secret" e con un taglio al femminile voluto dalla patron Cristina Ziliani, che ha scelto le talentuose chef della Francescana Family di Lara Gilmore e Massimo Bottura per creare i piatti che hanno accompagnato, oltre al nuovo nato di casa Berlucchi, anche le annate 2008 e 2005. Arturo Ziliani ha raccontato le peculiarità della Riserva di Franciacorta dedicata all'antico palazzo di Borgonato: originariamente concepita come massima espressione del Pinot Nero, questa Riserva è prodotta in sole 10.000 bottiglie circa, utilizzando esclusivamente il mosto fiore dei Pinot Nero provenienti dai vigneti Brolo e Quindicipiò. Dopo la fermentazione in acciaio, viene effettuato un parziale affinamento di 6 mesi in barrique di rovere, cui seguono 9 anni di maturazione sui lieviti e 11 mesi in bottiglia dopo la sboccatura. Il risultato è il Franciacorta Riserva Palazzo Lana Extrême 2013: il nuovo packaging dal design minimalista e raffinato racchiude uno spumante dal profilo di frutta gialla matura, agrumi ed eleganti note di pasticceria e miele, segnato da piacevole freschezza e tensione. Sfidando il tempo questa Riserva ambisce all'eccellenza sognata dai fondatori Guido Berlucchi e Franco Ziliani, e omaggia il grande potenziale della Franciacorta.

(Chiara Giovoni)



CASTELLO DI QUERCETO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Greve La Corte

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Castello di Querceto SpA Agricola
Proprietà: famiglia François
Enologo: Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi, Giovanni Ascione

C'erano anche Marianna Codacci François ed Elvira Colombini François tra i 33 produttori che nel 1924 firmarono l'atto di fondazione del "Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca di origine" (oggi Consorzio del Chianti Classico), il primo consorzio della storia del vino italiano. Il Castello di Querceto è infatti di proprietà della famiglia François dal 1897, ed ancora oggi è guidato dalla stessa famiglia, con Alessandro François e i figli Lia e Simone. L'azienda si trova nella Unità Geografica Aggiuntiva di Greve in Chianti nell'area collinare più elevata, che guarda al confine con l'aretino e possiede 60 ettari per una produzione complessiva di 450.000. Qui si ottengono Chianti Classico dal profilo fresco e incisivo, che in passato trovavano in queste particolari condizioni anche degli ostacoli, oggi tendenzialmente eliminati dal surriscaldamento globale. Specie nel recente passato, l'azienda ha alzato la propria asticella qualitativa e ha trovato anche un percorso stilistico più intrigante, abbandonando un'impostazione modernista, talvolta esasperata, e virando su vini più raffinati e dalle spiccate doti di bevibilità. Il Chianti Classico Gran Selezione La Corte 2021, possiede profumi sfumati di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie, ad anticipare una progressione gustativa ben proporzionata e contrastata, che termina in un finale arioso e persistente.

(fp)



LA COLLINA DEI CILIEGI

Verona Igt Bianco Prea

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.728
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: Azienda Agr. La Collina dei Ciliegi
Proprietà: Massimo Gianolli
Enologo: Paolo Posenato

Ampliare la visione dell'azienda, spingendo la ricerca enologica fuori dai confini della Do Valpolicella. Questo il perimetro del progetto "Alta" di Massimo Gianolli, presidente de La Collina dei Ciliegi, di cui il Prea, bianco Verona Igt, è il primo risultato: "evoluzione inaspettata della Valpantena". Nato nel 2018 "Alta" investe oltre 23,5 ettari di vigneto tra i 550 e i 700 metri sul livello del mare, sui 31 totali in corpo unico dell'azienda di Erbin in Valpantena, unicum nell'alta collina veronese. La collaborazione tra Gianolli e Lydia e Claude Bourguignon agronomi e studiosi di terroir di fama internazionale, si contraddistingue per il rigore con cui sono pensati e prodotti i vini dopo un'accurata indagine sui suoli, rispettandone i profili ed evitando scassi, quindi salvaguardando collina e paesaggio. Bassissime produzioni in vigna, Prea (in dialetto veneto "pietra") prende il nome dall'omonimo vigneto. Il blend tra Garganega (60%), Pinot Bianco e Chardonnay (entrambi al 20%) "avviene dopo vinificazioni diverse per varietà, dopo due anni di affinamento tra cemento e ceramica, a cui seguono 6 mesi in bottiglia" - spiega l'enologo Paolo Posenato. Di colore giallo paglierino, al naso ha sfumature variegate e sorprendenti in perfetta armonia tra loro: fiori bianchi, erbe officinali e pepe bianco. Il sorso è sapido, pieno e di bell'acidità con lievi note tostate dopo il frutto; persistente.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASTELVECCHI

Docg Chianti Classico Capotondo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Fattoria di Castelvecchi in Chianti Le Madi del Chianti Società Agricola
Proprietà: Paladin Società Agricola
Enologo: Andrea Sammicheli

La cantina di Castelvecchi esiste ormai dal 1043, fra le più antiche ancora attive in Toscana. Siamo a Radda in Chianti e sono i Paladin - famiglia trevigiana proprietaria di Castelvecchi (dal 2004) insieme a Paladin in Veneto, Bosco del Merlo in Friuli e Castello Bonomi in Franciacorta - che traghetteranno l'azienda verso il traguardo delle 1000 vendemmie. Nel frattempo si sono presi particolare cura dei vigneti: 22 ettari che nascono un piccolo tesoro di cloni antichi di Sangiovese, coltivati nei secoli e raccolti in un vigneto vivaio, realizzato insieme all'Università di Milano. Gli ettari sono anche stati parcellizzati in 11 cru, per definire meglio le caratteristiche di queste vigne che si trovano fra i 500 e i 600 metri di altezza, piantati su suolo ricco di galestro, macigno e alberese: si chiamano Le Madri, Vivaio, Ciliegio, Giardino, Sorbo, Poggione, Maggio, Ontani, Madonnino, Corto e Colle Petroso. Ospitano viti nate sa selezione massale e molto superano i 50 anni di età. Dai vigneti di Ciliegio, Maggio e Corto si ottiene il Capotondo, che fermenta in cemento e poi affina in legno grande e piccolo ma esausto. La vendemmia 2021 è stata regolare: inverno freddo, primavera piovosa, estate calda e autunno gentile; ne è nato un chianti classico tipicamente crudo, dalle vivaci tonalità floreali e vegetali e dal sorso saporito e aderente, che si diffonde materico, in chiusura poi caldo, fruttato e pepato.

(ns)



VIGNETI MASSA

Vino Bianco Derthona Sterpi

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Vigneti Massa
Proprietà: famiglia Massa
Enologo: Walter Massa

Il Derthona Sterpi 2010 profuma di frutta bianca, agrumi, pietra focaia e grafite, con accenti idrocarburici. In bocca mette insieme potenza ed eleganza con un sorso ricco, sapido e teso, che termina ampio e contrastato, dai rimandi ancora fruttati. Ci sono, nel ricco panorama enoico nazionale, non pochi casi in cui l'associazione di un vitigno, soprattutto di antica coltivazione, e un produttore che se ne è preso carico a tutti i livelli, diventa un percorso necessario quanto virtuoso. Uno dei casi più eclatanti è senz'altro quello che vede protagonista il binomio Timorasso e Walter Massa, una coppia ormai inscindibile. Massa, dal canto suo, è e resta un pioniere che si dedica anche ad altri vitigni tradizionali del luogo, quali ad esempio Barbera, Nebbiolo, Freisa o Croatina, ma il suo fiore all'occhiello rimane assolutamente questa varietà bianca: oggi annoverata fra le migliori autoctone del Bel Paese. Ma non solo, insieme al Timorasso è emerso anche tutto un territorio, i Colli Tortonesi, altrettanto sconosciuto ai più fino a non molto tempo fa. Oggi l'azienda con sede a Monleale si estende su 35 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 180.000, che sono il frutto di un lavoro rigoroso tra i filari e di un approccio rilassato nei confronti dei processi praticati in cantina, con il risultato di arrivare a vini sempre espressivi e dal forte legame con il proprio luogo di origine.

(fp)

ZOOM



DAMMANN FRÈRES, TÈ COLLEZIONE TOUR EIFFEL

P.ZZA VENTICINQUE APRILE, 12 - MILANO
Tel: +39 02 62910288
Sito Web: dammann.it

L'eccellenza del Polo del Gusto, la holding che riunisce alcuni dei marchi enogastronomici più significativi del panorama nazionale e internazionale (fondatore Riccardo Illy), è protagonista anche delle prossime Olimpiadi parigine. Per questa speciale occasione, Dammann Frères, una delle più antiche maison di tè francese - che lavora materia prima proveniente dea Ceylon, India, Cina, Corea, Vietnam, Giappone, Africa e Brasile - ha stretto una partnership con la Tour Eiffel, firmando una nuova ed iconica collezione, in esclusiva per uno dei simboli più famosi al mondo. La collezione di Dammann Frères è composta da due miscele di tè originali: "La Tour Eiffel", un tè nero dalle note ricche di vaniglia, mandorla e rosa, in omaggio ai pasticceri e ai profumieri parigini, e "Jardin du Trocadéro", un tè verde, decisamente fresco e fruttato con deliziosi sentori di rabarbaro, fragola e fragolina di bosco, che evoca l'ora del tè presso la Torre più famosa al mondo e che domina lo skyline della capitale francese.

RISTORANTE



ALLEGRÌO

VIA VITTORIO VENETO, 114 - ROMA
Tel: +39 06 45543423
Sito Web: allegrio.com

Al civico 114 della strada della Dolce Vita nasceva un anno fa Allegrìo, ristorante che celebra i piatti regionali e romani ma anche pizzeria, cafè & lounge bar. Sabrina Corbo, creative director italo-britannica, ne ha curato la realizzazione con l'intento di esprimere (a cominciare dal logo del sole ridente all'ingresso), "quella gioia di vivere che gli italiani trasmettono nel mondo". Le quattro sale del ristorante, come dichiarano i loro nomi Joyful, Lucky, Intrepid e In Love, vogliono trasmettere un'esperienza emozionale e hanno ciascuna un menù dedicato. Alcuni piatti iconici di Allegrìo, a partire dalla speciale carbonara "My Way" dello chef Daniele Creti, mantecata in sala e spolverata di oro edibile, e gli squisiti dessert di Mario di Costanzo, sono stati proposti nella festa organizzata per il primo anno di vita del locale, coinvolgendo lo special guest Chef Emmanuel Di Liddo e la cantante Maria Elena Infantino. Protagonista anche l'ottima pizza di Ivano Veccia e Peppe Aiello.

(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: © Castello di Querceto

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