

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 319 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 LUGLIO 2024

San Felice

Alexandre Bonnet

Ornellaia

Mura Mura

Cascina Montecchio

Tassi

Vallarom

Arillo in Terrabianca

Borgo Tollena

Podere Terreno

Frank Cornelissen

Bio Cantina Orsogna

Pietracupa

Fattoria di Valiano

Zoom: Assuntina di Capri, Liquori

Ristorante: Andrea Aprea - Milano



SAN FELICE

Docg Chianti Classico Il Grigio Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

"Il Grigio" è una delle etichette storiche di San Felice ed esiste sia come Riserva che come Gran Selezione (dall'annata 2015). Sull'etichetta di entrambe le bottiglie è raffigurato un famoso dipinto di Tiziano "Uomo con armatura". La Riserva è ottenuta da sole uve Sangiovese, selezionate da tutti i vigneti di Chianti Classico dell'azienda: fermenta in acciaio e matura poi per 24 mesi in tini di legno grande. La versione 2020 profuma di viole, erbe aromatiche e radici, con tocchi di tabacco e spezie, mentre in bocca il sorso è articolato e succoso, dalla trama tannica fitta e dal finale ancora speziato. Qui è nato, nel 1968, il primo Supertuscan chiantigiano, il Vigorello, che ha letteralmente inventato un nuovo modo di intendere il vino in Toscana. Ma, a partire dal 1978 con l'acquisizione da parte del Gruppo Allianz, San Felice ha continuato a scrivere altre pagine significative per la storia del vino toscano. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra i protagonisti del Gallo Nero, con una valorizzazione del Sangiovese che ha fatto scuola, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Oggi San Felice, 150 ettari a vigneto per una produzione di 850.000 bottiglie, è tra i protagonisti dell'Unità Geografica Aggiuntiva chiantigiana di Castelnuovo Berardenga, con etichette dallo stile coerente dalla cifra tendenzialmente tradizionale.

(fp)



ALEXANDRE BONNET

Aoc Champagne Extra Brut Rosé De Saignée "Le Riceys" Les Contrées

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero, Pinot Bianco Vrai

Bottiglie prodotte: 8.112

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Domaine Alexandre Bonnet](#)

Proprietà: Lanson BCC Group

Enologo: Irvin Charpentier

La Maison Alexandre Bonnet, situata nel villaggio di Les Riceys, nel cuore dell'Aube, dove il Pinot Nero ha la peculiarità unica di poter essere vinificato dando origine a tre AOC: lo Champagne, il vino fermo Coteaux Champenois e il Rosé des Riceys. Fondata nel 1934, la proprietà si estende su 47 ettari nella Côte des Bar e oggi è parte del gruppo Lanson BCC. Sotto la direzione di Arnaud Fabre, il domaine ha innovato la propria gamma, producendo solo vini da vigne di proprietà e adottando un approccio parcellare che ha consentito la riscoperta dei vitigni storici della regione (Blanc Vrai, Buret, Arbane, Petit Meslier) con progetti specifici di valorizzazione. Le vigne di Alexandre Bonnet sono oggi certificate HVE e VDC, con progetti per preservare la biodiversità. Il terroir dell'Aube presenta suoli calcarei ferrosi del Kimmeridgiano, dove il Pinot Noir esprime intensità e carattere. Il Rosé De Saignée Les Contrées nasce da uve Pinot Noir dalla vigna di 50 anni la Forêt con un tocco di Pinot Blanc Vrai dalla parcella La Géande. È uno champagne con macerazione di 48 ore (di cui 24 prefermentativa a freddo) in acciaio con almeno 36 mesi sui lieviti. Ha un luminoso color rosso rubino con aromi di frutti di bosco, lampone, rabarbaro e ciliegia e intriganti note speziate di karkadé, pepe e sottobosco; il sorso ha struttura e pienezza, un tannino definito e piacevole sapidità che ne fa spiccare la freschezza.

(Chiara Giovoni)



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Bianco Ornellaia

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Ornellaia e Masseto Soc. Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Marco Balsimelli

L'Ornellaia Bianco 2021 è nitido e sfaccettato al naso, dove i profumi rimandano alla frutta a polpa gialla, al lime, alle erbe aromatiche, alle spezie e ai fiori gialli. In bocca il sorso è freschissimo e molto persistente, dal bel incrocio tra sapidità e frutto, fino ad un finale appagante e profondo, dal tocco agrumato. Il bianco di casa Ornellaia, griffe di riferimento del bolgherese, nasce nel 2013 come espressione di tre piccoli vigneti ad hoc per la produzione bianchista. Si tratta di un Sauvignon Blanc in purezza che non effettua la fermentazione malolattica, fermentando ed affinandosi per 10 mesi in barrique (per il 30% nuove e per il 70% usate), che è stato capace, fin da subito, di entrare nei desiderati degli appassionati più esigenti per il suo carattere mediterraneo e suadente. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, ed è tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino a tutte le latitudini, prendendo forma negli anni Ottanta del secolo scorso attraverso il succedersi di uno straordinario numero di protagonisti del mondo del vino che hanno scandito le sue vicende e conquistando tutti senza lasciare dubbi.

(are)



MURA MURA

Doc Grignolino d'Asti Garibaldi

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 3.200

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Mura Mura](#)

Proprietà: Guido Martinetti, Federico Grom

Enologo: Guido Martinetti, Gian Piero Gerbi

Sono stati geniali imprenditori della gelateria artigianale, trasformandola semplicemente in un'opportunità diffusa. Ed oggi sono diventati produttori di vino. Sono la coppia formata da Federico Grom e Guido Martinetti che, dopo aver venduto nel 2015 alla multinazionale Unilever la catena di gelaterie Grom, si sono "buttati" nella vitivinicoltura. Peraltro, senza spostare di molto le loro radici imprenditoriali, visto che Guido Martinetti è figlio di Franco, noto commerciante di vini piemontese. La loro cantina si chiama Mura Mura e si trova a Montegrosso d'Asti (un'acquisizione risalente al 2008, puntando allora sul frutteto aziendale per la produzione dei loro sorbetti). Oggi, l'azienda conta su una moderna cantina, inaugurata nel 2019, e oltre 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie, puntando soprattutto su Barbera e Grignolino, ma anche Ruchè e Moscato, non dimenticando i 4 ettari nella nel Barbaresco - con i Cru Roncaglie, Staderi, Currà e Serragrilli, e quello a Serralunga d'Alba, nel cuore del Barolo, nel Cru di Sorano. Il Grignolino d'Asti Garibaldi 2021, vinificato e maturato in legno grande per 12 mesi e per un altro anno in anfora, ha colore rosso rubino trasparente, tendenzialmente granato. Profuma di melograno, ribes e spezie, mentre in bocca ha un sorso fragrante, sapido e continuo, dai tannini sottili e dal finale croccante e ancora speziato.

(fp)



CASCINA MONTECCHIO

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Il Custode

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agr. Cascina Montecchio](#)

Proprietà: Chiara e Irene Repetto,

Alessandro Mazza, Giorgio Tiranti

Enologo: Claudio Dacasto

Cascina Montecchio è un sogno e una svolta. È Franco Repetto a innamorarsi di questa collina con laghetto di acqua sorgiva e vigne ad Ottiglio, nel Monferrato alessandrino. Nel 2020 acquista cascina e terre, avvia il progetto e coinvolge figlie e generi in quello che doveva esser il cambio vita di una famiglia. Accade l'imprevisto: Franco muore improvvisamente. Le figlie Chiara e Irene con i rispettivi compagni Giorgio e Alessandro non hanno dubbi: saranno loro a realizzare il sogno di papà. Già i nonni erano produttori di vino. Ora il genius loci li ha portati in terra di Grignolino. Nove ettari di vigneti coltivati appunto a Grignolino, ma anche Barbera, Viognier e Nebbiolo. Poco più di 12mila bottiglie. «Vorremmo arrivare a produrre non oltre le 25mila bottiglie» racconta Chiara, che ha lasciato la sua agenzia di comunicazione torinese per dedicarsi al progetto vino. L'etichetta de Il Custode è un po' il simbolo della cantina: «Il Grignolino non è un vino semplice, ma deve essere custodito perché racconta del territorio e di noi. L'illustrazione è dedicata a papà, appassionato di ciclismo, mentre volta le spalle e pedala verso altri orizzonti». Sulla retro etichetta, ogni anno, c'è un invito positivo: sulla 2022 è «Coltivare pensieri belli». «È un vino versatile, si abbina a piatti diversi - suggerisce Chiara - a noi piace servirlo un po' fresco, attorno ai 14 gradi con una tartare di tonno o con la pizza».

(Fiammetta Mussio)



TASSI

Docg Brunello di Montalcino F. 25

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.050

Prezzo allo scaffale: € 450,00

Azienda: [Azienda Agricola Tassi](#)

Proprietà: Fabio Tassi

Enologo: Alberto Antonini

Il Brunello di Montalcino F. 25 2019, che matura per oltre due anni in legno grande, profuma di frutti neri di rovo, sottobosco bagnato, radici di liquirizia, ruggine e spezie dolci. In bocca il sorso è di buon peso e ben incrocia frutto, acidità e un fitto corredo tannico, terminando in un finale profondo e dai ritorni speziati e fruttati. Fabio Tassi a Montalcino è personaggio ben noto per la sua attività di ristorazione e di vendita delle migliori etichette del luogo, nonché di produttore di miele. Ed è probabilmente questa costante attenzione verso il Brunello che, alla fine, lo ha condotto a diventare anche lui produttore in prima persona. Nel 2000, comincia la sua avventura enoica a partire da 4 ettari a vigneto, posti nel quadrante sud-orientale della denominazione, proprio sotto il castello della Velona ed oggi coltivati a biologico, a cui si sono aggiunti altri 2 ettari, situati invece di fronte al Greppo di Biondi Santi, in una sorta di piccolo anfiteatro. Nel 2004 ecco le prime bottiglie commercializzate, che oggi sono complessivamente 30.000 suddivise in una decina di etichette. In cantina, si vinifica in acciaio e in legno e non mancano davvero le opzioni per quanto riguarda i materiali per le maturazioni dei vini, che sono effettuate in cemento, terracotta, legno piccolo e legno grande. Accanto ai vini di Montalcino anche qualche esperimento, come il progetto Brunò, un Sangiovese in anfora.

(are)



VALLAROM

Vallagarina Igt Pinot Nero

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Azienda Agricola Vallarom](#)

Proprietà: Filippo Scienza

Enologo: Filippo Scienza

Da ritorno alle origini a vigneto sperimentale - con molti cloni "in prova" - fino a 14 etichette. TROPPE se non fosse che diverse sono "esercizi di stile" nel solco di un ben noccolo di famiglia che parte dal nonno Ezio, passa dal famoso zio Attilio - tra i massimi esperti internazionali di viticoltura e presidente del Comitato Nazionale Vini - e arriva a Filippo Scienza, che conduce l'azienda con la moglie Barbara e il figlio Riccardo. Ad Avio in Val d'Adige, là dove il Veneto diventa Trentino, Vallarom conta su 7,5 ettari dal 1999 in biologico - filosofia operativa più che metodo di produzione - forte anche di favorevoli condizioni pedoclimatiche e notevole biodiversità creata nei decenni. Filippo, sguardo acuto corroborato dal dubbio che lo fa guardare sempre oltre, ha 25 vendemmie alle spalle, festeggiate con una "retrospettiva" dalle bollicine metodo classico Vo', fino al Fufius (Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Syrah), passando per Chardonnay, Pinot Nero e il raro Enantio. Difficile segnalare un solo vino tra i molti di livello, se non per gusto personale. Amarena e piccoli frutti rossi esplodono più che al naso in un sorso di bell'acidità nel Pinot Nero 2008. Varietà "ribelle" a cui è dedicata anche la Selezione Filippo Scienza 2020 ora in commercio (stessa vinificazione e tempi più lunghi in legno e bottiglia) da attendere "perché - dice Filippo - più che di annata, è questione di tempo".

(Clementina Palese)



ARILLO IN TERRABIANCA

Docg Chianti Classico Poggio Croce Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Arillo in Terrabianca Soc. Agricola](#)

Proprietà: Adriana e Urs Burkard

Enologo: Luano Bensi, Vieri Vannoni

Il percorso enoico dei coniugi svizzeri Adriana ed Urs Burkard comincia nel 2019 e si muove su due direttrici principali: Arillo in Terrabianca nel territorio del Gallo Nero - realtà nata nel 1988 ad opera di un'altra famiglia svizzera, i Guldener - e Il Tesoro a Massa Marittima, in Maremma (35 ettari piantati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier e Vermentino). A questi due nuclei si unirà anche Colle Brezza a Pienza, in Val d'Orcia, dove sono piantati Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino, per un'estensione totale a vigneto attualmente di 52 ettari in biologico (con una produzione di 110.000 bottiglie). Tornando al progetto chiantigiano di Terrabianca, posto nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, sono in corso anche i lavori di ristrutturazione della cantina, che sarà onorata dal tocco dell'archistar Mario Botta. Un progetto ambizioso, dunque, che intanto pare partito con il piede giusto dal punto di vista dei vini: ben eseguiti, hanno una fisionomia stilistica sobriamente moderna, che punta all'equilibrio e alla bevibilità. Stesso approccio per quelli maremmani, evidentemente, più intensi e solari. Il Chianti Classico Poggio Croce Riserva 2020, maturato per un anno in legno grande, profuma di ciliegie ed amarene su base speziata e affumicata. In bocca il sorso è tendenzialmente slanciato, dallo sviluppo carnoso e dal finale ben profilato.

(fp)



BORGO TOLLENA

Docg Vernaccia di San Gimignano Tollena

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 3.466

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Tollena](#)

Proprietà: famiglia Giotti

Enologo: Valentino Ciarla

La Tenuta di Tollena, di proprietà della famiglia Giotti e gestita da Barbara Bernardi, occupa una superficie complessiva di 66 ettari, di cui 16 destinati alla coltivazione dei vigneti - con impianti vecchi anche di 60 anni, integrati da quelli piantati nel 2004 - dove naturalmente prevale la varietà Vernaccia accanto allo Chardonnay, al Trebbiano e alla Malvasia sul fronte dei vitigni a bacca bianca, mentre tra quelli a bacca rossa sono allevati Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. L'azienda, che accompagna l'attività vitivinicola con quella agrituristica, è stata rilevata dall'attuale proprietà nel 2004 e le etichette aziendali, specialmente nel recente passato, sono emerse per uno stile definito, all'insegna della fragranza e della bevibilità. Caratteristiche che connotano con buona leggibilità soprattutto la produzione di Vernaccia di San Gimignano, capace di risultare autentica, golosa e territoriale nelle sue varie declinazioni. La Vernaccia Tollena 2022, che è ottenuta dai vigneti aziendali più vecchi, è semplicemente maturata sulle sue fecce per alcuni mesi in acciaio. I profumi rimandano alla mandorla fresca, alle erbe di campo e ai fiori di tiglio, con qualche cenno di pietra focaia. In bocca il sorso possiede buon ritmo, fragranza e uno sviluppo continuo e sapido, terminando in un finale croccante e di nuovo di leggeri tocchi di pietra focaia.

(fp)



PODERE TERRENO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere Terreno](#)

Proprietà: famiglia Grilli

Enologo: Giovanni Puccini

È una versione di Chianti Classico Riserva scuro, questo 2021 di Podere Terreno: profuma di frutta rossa e nera, di bosco autunnale, con le sue umidità e freschezze, e anche un po' di spezie, ma in modo delicato. Al sorso è serio, come d'attesa: molto sapido e presente, dai tannini decisi e dalla freschezza acidula, si allunga tutto d'un pezzo verso un finale sorprendentemente delicato, di fiori rossi. Questa Riserva di Podere Terreno proviene dal vigneto più vecchio della cantina, piantato nel 1986 fra i 350 e i 400 metri di altezza. "È una vigna in posizione splendida, in leggera pendenza con filari che intercettano i raggi di sole del primo mattino dal crinale di Monteverdine e gli ultimi, quando il sole tramonta dietro il crinale di Castelvecchi", spiega Giovanni Puccini, agronomo ed enologo della cantina a Radda in Chianti, acquistata da Giorgio Grilli nel 2015: un antico podere di cui si ha documentazione a partire dal 1465, attraversato dalle vicende delle famiglie coloniche che si sono succedute e che vi hanno coltivato la vigna fin dal 15000. 45 ettari complessivi, di cui 7 dedicati alle vigne - da Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Merlot, Viognier e Foglia Tonda - che hanno affrontato un lungo lavoro di ristrutturazione e reimpianto che oggi finalmente trova compimento e soddisfazione, anche nei vini. La Riserva al momento è accompagnata da un Chianti Classico annata e il Merlot in purezza Vigna Cattiva.

(ns)



FRANK CORNELISSEN

Terre Siciliane Igt Rosso Munjbel CS

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.110

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Azienda Agr. Frank Cornelissen](#)

Proprietà: Frank Cornelissen

Enologo: Frank Cornelissen

Il Munjbel CS 2020, Cru ottenuto da ceppi di Nerello Mascalese a piede franco coltivati in Contrada Zottorinoto - Chiusa Spagnolo, è maturato in recipienti di vetro resina per 18 mesi. Fitto e sfaccettato al naso, profuma di ferro, sale affumicato, frutti di rovo, agrumi, fiori di campo appassiti, torba e sottobosco. In bocca il sorso possiede buon peso ed è condotto da sapidità e dolcezza fruttata, con i tannini saporiti e un'acidità spiccata ad allungare il finale avvolgente e dai ritorni di pietra focaia. La cantina di Frank Cornelissen si trova a Solicchiata, nel comprensorio di Castiglione di Sicilia, versante nord dell'Etna, e conta su 23 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie. Qui Frank Cornelissen coltiva le proprie vigne, ad un'altitudine compresa tra i 600 e i 900 metri sul livello del mare, e lavora in cantina basandosi su una filosofia produttiva del tutto personale, dove l'impatto dell'uomo è tendenzialmente inesistente e la natura prende forma e sostanza. Cornelissen, belga di nascita, ha cominciato a commercializzare le sue etichette nel 2001, in tempi in cui l'Etna non era quello di adesso, assumendo di fatto il ruolo di pioniere insieme a pochi altri vignaioli visionari. Oltre alle classiche varietà etnee, Cornelissen alleva anche delle "reliquie", almeno sul vulcano, come il Grecanico, il Francisi e la Minnella bianca e nera.

(are)



BIO CANTINA ORSOGNA

Terre di Chieti Igp Cococciola Vola Volè Bee

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cococciola, altri vitigni autoctoni

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Bio Cantina Orsogna](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Camillo Zulli

Bio Cantina Orsogna, è una grande realtà cooperativa (350 soci circa), aderente a Confcooperative, produttrice di vini "green". La cooperativa conta 1400 ettari biologici (il 50% condotto in biodinamica), ed è al primo posto in Italia per produzione di vini bio, e prima al mondo per la produzione di vini biodinamici certificati Demeter. La sua Linea "Vola Volè Bee" è pensata in stretto abbinamento al mondo delle api e al loro straordinario apporto alla biodiversità e salvaguardia ambientale. Difatti la linea Vola Volè Bee, che riporta una simpatica apetta sull'etichetta, utilizza lieviti selezionati da pollini di alveari posizionati in prossimità di piante del territorio: dal biancospino, al ciliegio, sulla, castagno e trifoglio. Per quanto riguarda la Cococciola della linea (con altri 5 vini) è stata fermentata con i lieviti selezionati su pollini di trifoglio. "I lieviti di fermentazione, quindi la parte microbica - osserva Camillo Zulli, direttore ed enologo di Bio Cantina Orsogna - sono fondamentali per dare identità al vino quanto il vitigno e il territorio". Il colore è giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli e al naso presenta un bouquet delicato floreale, agrumato, con note erbacee intriganti. Al palato, invece, è agrumato, sapido, fresco, con spiccata acidità. Da bere come aperitivo, ma anche in abbinamento ad antipasti a base di pesce, primi piatti non speziati, pesci al vapore.

(Cristina Latessa)



PIETRACUPA

Docg Fiano di Avellino

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: Azienda Vitivinicola Pietracupa

Proprietà: Sabino Loffredo

Enologo: Sabino Loffredo

Il Fiano di Avellino 2013 possiede profumi luminosi che rimandano a leggeri tocchi di frutta gialla, alla salsedine e alla pietra focaia. In bocca il sorso è di sapidità continua con l'acidità a metterne in primo piano la dinamica, fino ad un finale arioso e ben profilato. L'Irpinia enoica è uno degli areali più interessanti del Bel Paese enoico, al netto delle sue contraddizioni identitarie e commerciali. In una situazione ancora al di là dal trovare una sua compiuta definizione, Pietracupa resta tuttavia senz'altro una certezza. L'azienda, 7,5 ettari a vigneto per una produzione di 50.000 bottiglie, è di proprietà del vulcanico Sabino Loffredo, che la gestisce dal 1999. Personaggio unico per stile, entusiasmo, passione, è esempio eclatante di come la personalità del produttore possa essere trasmessa ai vini che realizza. Che infatti parlano la sua lingua: scalpitano, appaiono indomabili ad un primo approccio ma si rivelano, col tempo, affascinanti e profondi, addirittura raffinati, straordinariamente ricchi di energia. Difficile definire la sua azienda se più bianchista o rossista, perché anche quando si cimenta con l'Aglianico escono quasi sempre vini a dir poco intriganti. Detto questo, i Fiano e i Greco aziendali sono senza dubbio memorabili, con i secondi forse in leggero vantaggio, rappresentando da anni un passaggio obbligato per chi voglia conoscere la migliore qualità del vino irpino.

(fp)



FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione 6,38

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 26.00

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Fattoria di Valiano](#)

Proprietà: Mario Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

Fattoria di Valiano, Tenuta Moraia, Villa Al Cortile, Regio Cantina e Torre Mora fanno parte del progetto "Generazione Vigneti", il comparto all'interno di Piccini 1882 che comprende le aziende di proprietà della famiglia Piccini e di cui si segue tutta la filiera, dal vigneto alla bottiglia. Ne è responsabile la quinta generazione della famiglia, composta da Ginevra, Benedetta e Michelangelo Piccini. Fattoria di Valiano si trova nell'omonima località a Castelnuovo Berardenga: qui la famiglia Piccini coltiva Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Canaiolo, Colorino e Chardonnay, per un totale di 78 ettari di vigna a conduzione biologica (di cui 6 iscritti a Chianti Classico) su di un proprietà che in tutto raccoglie 230 ettari. Fra le etichette prodotte, 5 sono dedicate al Gallo Nero: il Chianti Classico annata, la selezione Chianti Classico San Lazzaro, il Poggio Teo in versione annata e Riserva e infine la Gran Selezione, che si chiama 6.38 a ricordare l'estensione della sua vigna d'origine. I 3 vitigni che la compongono vengono vinificati separatamente e uniti in un secondo momento: nel tragitto, il Sangiovese matura 18 mesi in botti di rovere, mentre i due vitigni internazionali sostano 18 mesi in barriques. Diventa un vino intensamente profumato di ciliegia ed erbe officinali, che invece si distende gentile in bocca, lungo un sorso sapido e vegetale dal finale di viole in caramella.

(ns)

ZOOM



ASSUNTINA DI CAPRI, LIQUORI

SANT'ANGELO - ISCHIA (NA)

Tel: +39 333 2430105

Sito Web: [assuntinadicapri.com](#)

Assunta che è nata a Capri - da qui il nome della sua azienda "Assuntina di Capri" rigorosamente artigianale (anche gli agrumi vengono sbucciati a mano) - dal 1996 realizza liquori e infusi, utilizzando erbe, spezie e frutti della sua terra. Come per esempio nel suo Limoncello, prodotto con limoni appena raccolti in uno specifico periodo dall'agrumeto aziendale, che ospita anche il Mufarello, un'antica cultivar ottocentesca di limone, molto più dolce rispetto alle altre tipologie, con una buccia più sottile e un gusto più delicato. Il laboratorio si trova all'interno di una grotta ristrutturata che si affaccia sul mare, nell'Isola di Ischia. La selezione della materia prima è rigorosissima e parte dalla scelta di agrumi non trattati, lavorati senza aggiunta di ingredienti artificiali, guardando alla loro origine campana come nel caso, per esempio, dei mandarini dei Campi Flegrei. I liquori di Assuntina di Capri sono prodotti in piccoli lotti utilizzando acqua oligominerale e alcool kosher.

RISTORANTE



ANDREA APREA

CORSO VENEZIA, 52 - MILANO

Tel: +39 02 38273030

Sito Web: [andreaaprea.com](#)

Nel panorama gastronomico milanese, il Ristorante dello chef Andrea Aprea - due Stelle Michelin - si distingue come un luogo dove la gastronomia diventa un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Andrea Aprea ha scelto di sviluppare il proprio percorso definendo un nuovo senso del rapporto tra cibo ed esperienza dei sensi, intrecciando la ricchezza della cucina italiana di matrice tradizionale all'innovazione dell'alta cucina contemporanea, all'insegna di una ricerca che incrocia memoria e presente, anteriorità e contemporaneità. La cucina di Aprea innesca un processo di scambio tra differenti luoghi dell'esperienza, tra i sapori di ieri e l'intensità dell'oggi, combinando la tecnica con l'esperienza, l'emozione con la cultura, l'estetica con la precisione del gesto. Una filosofia di fondo che attraversa anche la carta dei vini che mixa non solo i grandi marchi che fanno la storia dell'enologia, ma anche vini capaci di raccontare un percorso di conoscenza e scoperta di territori e tradizioni.

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: © San Felice

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



L'innovazione in viticolum