N. 320

DAL 21 AL 27 LUGLIO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 320 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 LUGLIO 2024

Ceretto
Ruggeri
Donnafugata
Castello di Verrazzano
Castello di Cacchiano
Hic et Nunc
Dievole
Damijan Podversic
La Regola
Conte Vistarino
Château Minuty
Villa Calcinaia
Il Colombaio di Santa Chiara
Fèlsina

Zoom: Calcagno, Nocciolati
Ristorante: Glass Hostaria - Roma

I VINI DI WINENEWS





CERETTO

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Ceretto Aziende Vitivinicole
Proprietà: famiglia Ceretto
Enologo: Alessandro Ceretto

A partire dagli anni Trenta e passando da Riccardo a Bruno e Marcello, che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbottigliamento dei singoli Cru, per arrivare ad Alessandro, che, a partire dalla certificazione biologica (datata 2010), sta guardando ad un più stretto rapporto con l'ambiente, la famiglia Ceretto è una delle dinastie di riferimento del Piemonte enoico ed oggi possiede 160 ettari a vigneto tra Langhe e Roero, da cui ricava in media 900.000 bottiglie. Una produzione incentrata saldamente sulle Docg principali della Regione, con quella di Barolo (11 ettari suddivisi tra i Cru Cannubi San Lorenzo, Bricco Rocche, Brunate, Prapò) e Barbaresco (8 ettari con i Cru Asili e Bernadot) a rappresentare l'eccellenza aziendale. Quattro sono le cantine: Bricco Rocche nel Comune di Castiglione Falletto, Bricco Asili a Barbaresco, Monsordo a Bernardina d'Alba, Vignaioli di Santo Stefano, a Santo Stefano Belbo. I vini, di esecuzione impeccabile, contano su una definita cifra stilistica e sono ottenuti con pratiche enologiche poco invasive, affinandosi sia in legno grande che piccolo. Il Barolo Prapò 2020 possiede aromi sfaccettati, che rimandano ai frutti di bosco, al ginepro, alle viole leggermente appassite e alle spezie dolci. Austero il sorso, dai tannini solidi ed eleganti, che è mosso da una vivace acidità che ne dinamizza lo sviluppo, fino ad un finale intenso dai tocchi pepati e mentolati.

(are)



RUGGERI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Quartese Limitless

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera, altre varietà bianche locali
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Società Ruggeri & C.
Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien
Enologo: Fabio Roversi

Quartese Limitless è un Prosecco Superiore dal design innovativo estetico e concettuale, dove "Quartese" si rifà ai 4 elementi della natura (fuoco, terra, aria, acqua) e l'irridescenza notturna al quinto elemento immateriale: l'identità di Ruggeri. Il vino possiede profumi di mela e pera con tocchi agrumati, mentre in bocca il sorso è croccante e continuo, dallo sviluppo tendenzialmente sapido e dal finale ben profilato. Attraverso diverse tecniche di stampa e materiali per l'etichetta, Ruggeri si rivela attento alle nuove tendenze del packaging enoico, dove il concept racconta, in veste simbolica, il legame di Ruggeri con il suo territorio, la Valdobbiadene e le sue colline. Il progetto riunisce rinomati partner specializzati nel settore del packaging design: Tonutti Tecniche Grafiche per la stampa, Kurz Luxor per lamine e clichè, Fedrigoni Self-Adhesive per le carte autoadesive e Pozzoli per il secondary packaging, ponendo massima attenzione sull'utilizzo di materiali sostenibili. Ruggeri, a fondata nel 1950 a Valdobbiadene, nel 2017 è entrata a far parte del gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm ed oggi l'azienda conta su di una produzione complessiva di 1.700.000 bottiglie, acquistando le uve anche da un centinaio di conferitori di provata affidabilità qualitativa, che coltivano loro vigneti tra Valdobbiadene e Cartizze, in frazioni storiche dell'areale come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol.

(fp)



DONNAFUGATA

Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: team coordinato da Antonio Rallo

Ben Ryé, figlio del vento, è un vino passito di Pantelleria che nasce dalla viticoltura eroica praticata sui terrazzamenti cinti da muretti a secco dell'isola siciliana, caratterizzata da inverni miti ed estati asciutte e ventilate. Qui le viti sono coltivate ad alberello, una tecnica di coltivazione articolata, accompagnata da rituali e riconosciuta dieci anni fa dall'Unesco "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità". Quella di Pantelleria è una delle quattro tenute dell'azienda fondata nel 1983 da Giacomo e Gabriella Rallo, che hanno voluto richiamare nel nome della cantina la storia, raccontata da Giuseppe Tomasi di Lampedusa, di una regina in fuga che trovò rifugio proprio in questa parte di Sicilia, dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Oltre a Pantelleria - dove Donnafugata è approdata nel 1989 dando vita a un passito frutto di quel saper fare sartoriale e sostenibile proprio del brand - i 410 ettari della società si estendono in zone territoriali tra loro differenti: da Contessa Entellina a Vittoria fino all'Etna. In apertura il Ben Ryé sprigiona note fruttate di albicocca, pesca, mango, papaya, seguite da sentori di erbe mediterranee. Al palato si ritrovano gli aromi fruttati e i sentori di erbe aromatiche, uniti a una sfumatura di miele, in perfetto equilibrio tra freschezza e dolcezza. Ideale come vino da meditazione, Ben Ryé è da provare anche con formaggi erborinati.

(Cinzia Meoni)



CASTELLO DI VERRAZZANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: Fattoria Castello di Verrazzano
Proprietà: Cavalier Luigi Giovanni Cappellini
Enologo: Marco Chellini

Il Castello di Verrazzano è famoso perché fu la residenza giovanile del navigatore Giovanni da Verrazzano (che esplorò la baia di New York nel XVI secolo). Ma al di là di questa rilevanza storica, qui esiste, almeno da un secolo, una solida produzione vitivinicola che oggi conta su 52 ettari a vigneto in biologico - reimpiantati a partire dal 1958 dalla Famiglia Cappellini attuale proprietaria della tenuta, che ne rilevò la proprietà dalla famiglia Ridolfi - e coltivati in prevalenza a Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Colorino, con una piccola quota di Trebbiano, Malvasia e Traminer. Siamo nel cuore dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Greve in Chianti e i vini aziendali, per una produzione che si attesta intorno alle 280.000 bottiglie, dominata evidentemente dal Gallo Nero, sono conformati all'insegna di uno stile sobrio e tendenzialmente essenziale, dai rimandi classicheggianti, con le maturazioni (effettuate nella cantina che risale al XVI secolo) che, via via salendo nella gerarchia delle etichette, passano dal legno grande alle barrique (per la Gran Selezione). Il Chianti Classico 2021, maturato in legno grande per 18 mesi, ha profumi ariosi di ciliegia e mora con tocchi che rimandano alle viole su sottofondo affumicato. In bocca il sorso è sapido, fragrante e scorrevole, dallo sviluppo non privo di chiaro-scuri e dal finale croccante e di nuovo dai toni affumicati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



CASTELLO DI CACCHIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Millennio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Azienda Agr. Castello di Cacchiano
Proprietà: Giovanni Ricasoli-Firidolfi
Enologo: staff tecnico aziendale

Ha note scure di frutta nera succosa e di sottobosco balsamico questo Chianti Classico Gran Selezione Millennio 2020. In bocca però si ingentilisce, con tannini vellutati, note di ciliegia, vaniglia e pepe bianco e un lungo sorso sapido che aggiunge note iodate e floreali alla sua chiusura. Un vino pensato per uscire solo nelle annate migliori, dalle uve migliori, delle parcelle migliori della tenuta, la quale si trova a Gaiole in Chianti, nella zona di Monti. Qui, nel castello che ha oltre 1000 anni, risiede la famiglia Ricasoli- Firidolfi, discendente di quel Ricasoli che ha scritto la storia del Chianti Classico: lo stesso nonno dell'attuale proprietario - Luigi Ricasoli-Firidolfi - è stato fra i fondatori del Consorzio dei Produttori nel 1924. Una storia colma di vino e ad esso vocato, insomma, che oggi coltiva i vitigni tradizionali del territorio (Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Malvasia bianca del Chianti e in aggiunta il Merlot) su 36 ettari di vigneto, insieme ad ulivi. 200 ettari di proprietà totali che si dipanano dal castello medievale, posto tipicamente sulla sommità del poggio. Nelle sue cantine ancora oggi si vinificano le 100.000 bottiglie che l'azienda produce, suddivise in poche etichette, 6 in tutto. Comprendono un Merlot in purezza e un Sangiovese spumantizzato, e poi 3 versioni di Chianti Classico (annata, Riserva e Gran Selezione) e immancabile, il prezioso Vin Santo del Chianti.

(ns)



HIC ET NUNC

Spumante Pas Dosé MonBULLAE

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Barbera, Cortese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Hic et Nunc Società Agricola
Proprietà: Massimo Rosolen
Enologo: Donato Lanati

Bolle 100% Monferrine che arrivano da uve coltivate sulle colline di Vignale Monferrato, tra Alessandria e Casale. MonBullae è metà Barbera metà Cortese. Un metodo classico Pas Dosé, 30 mesi sui lieviti, millesimato, che vuole parlare locale. Lo produce dal 2018 Massimo Rosolen, imprenditore bergamasco che ha investito nel vino e scommesso sull'apertura di una cantina vinicola: l'ha chiamata Hic et Nunc, un «qui e ora» che oggi è un sogno realizzato con 110 mila bottiglie e 21 ettari, tutti a Vignale Monferrato, tutti coltivati solo con vitigni tradizionali, che sono la Barbera, il Cortese e il Grignolino. «Anche per lo spumante abbiamo scelto un nome che in latino ricorda le mie bolle. La M sta per Monferrato. Un metodo classico che possa rappresentare il territorio con uve autoctone prodotte qui, a Vignale Monferrato». Lo affiancherà tra poco più di un anno un metodo classico prodotto con un altro vitigno autoctono tipico: il Grignolino. Insieme a Rosolen, in cabina di regia, c'è l'enologo Donato Lanati. MonBullae al naso ha un profumo intenso e persistente di crosta di pane, fiori bianchi, agrumi e una leggera nota di nocciola tostata. In bocca è cremoso e con gradevoli sentori di mandorla. Un matrimonio ben riuscito - tra la spiccata acidità della Barbera e i profumi gentili del Cortese - che rende queste bollicine ottime a tutto pasto: come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce o verdure.

(Fiammetta Mussio)



DIEVOLE

Toscana Igt Bianco Campinovi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family
Enologo: Luigi Temperini

Specie in una fase come questa, in cui "il bianco" ha ritrovato un trend commerciale assai positivo, anche in aree produttive come quella del Chianti Classico, si sta progressivamente costituendo un nucleo di cantine che hanno ritrovato il "gusto" per questa tipologia. Peraltro non dovendo cercare troppo lontano, perché nelle colline chiantigiane c'è sempre stata una certa tradizione bianchista. Ecco allora il progetto Campinovi di Dievole che prende, per l'appunto, le mosse da un vitigno storico dell'areale, il Trebbiano. Il Campinovi, dopo una sperimentazione su varie metodologie produttive, è ottenuto da una fermentazione in cemento e una maturazione per 12 mesi in legno grande. La versione 2021 rimanda aromaticamente alla pietra focaia, ai fiori appena appassiti e alle erbe di campo. In bocca il sorso è fragrante e ben profilato, congedandosi con un finale saporito e dai tocchi agrumati. Dievole si trova nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Vagliagli e conta su 157 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. Fa parte del gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards, dal 2012, che, attraverso un lavoro di ristrutturazione complessivo, l'ha ricollocata tra le realtà di riferimento del Gallo Nero, puntando sul biologico e i vitigni di antica coltivazione nei vigneti, sul cemento e il legno grande in cantina e, soprattutto, su un progetto di zonazione aziendale.

(fp)



DAMIJAN PODVERSIC

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 5.600
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agr. Podversic Damijan
Proprietà: Damijan Podversic
Enologo: Damijan Podversic

Damijan Podversic fonda la sua azienda - posta nel Collio goriziano al confine con la Slovenia - nel 1988, ed oggi conta su 15 ettari a vigneto in biologico - parte dei quali occupano Monte Calvario, dove la viticoltura era stata abbandonata dal 1940 ed è ripresa grazie proprio all'iniziativa di Damijan Podversic. Coltivati in prevalenza a Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Friulano, Nekaj, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon, raggiungono una produzione complessiva di 40.000 bottiglie, declinata in un'articolata gamma di etichette (comprensiva di quelle del progetto A3 - Arte, Amore, Aiuto - il progetto solidale della famiglia Podversic). Di "stretta osservanza Gravneriana", potremmo dire, produce vini bianchi da lunghe macerazioni in legno a cui seguono maturazioni di vari anni sempre in legno grande. Una filosofia stilistica dalla spiccata personalità, che rende, in qualche modo, i vini aziendali "divisivi" tra chi li reputa estremi e chi invece, fedeli interpreti di una tradizione e di un territorio. La Malvasia 2019, macerata in legno per 90 giorni, a cui segue una maturazione sempre in legno grande di tre anni, profuma di rosa appena appassita e pesca matura, con tocchi di agrumi, di erbe officinali, di corteccia e di grafite. In bocca il sorso è pieno, sapido e tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo contrastato dal tocco tannico e dal finale persistente e intenso.

(are)

I VINI DI WINENEWS











LA REGOLA

Costa Toscana Igt Rosso La Regola

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Podere La Regola Società Agricola
Proprietà: Flavio e Luca Nuti
Enologo: Luca Rettondini, Nuti Valentino

Fufluns, il bacco etrusco, apprezzò località La Regola: i fratelli Luca e Flavio Nuti trovarono anfore vinarie etrusche quando scavarono per impiantare i nuovi vigneti. Anche se fu il bisnonno agli inizi del '900 a produrre vino per il proprio piacere, è infatti la quarta generazione a creare nel 1990 l'azienda attuale. Già dal logo sceglie dei richiami a simboli etruschi: sole, stella e labirinto centrale. Flavio ci accompagna a camminare le vigne: 10 ettari vitati a corpo unico attorno alla cantina ecosostenibile, a 4 chilometri dal mare, fra boschi di querce da sughero. Il microclima risente della vicinanza del fiume Cecina, "che apporta freschezza, escursioni termiche costanti e ventilazione serale", spiega Flavio. Alcuni ettari sono vicino al fiume e altri ancora più in altura, fino a 200 metri, spaziando da suoli sabbiosi a terre rosse, ciottolose e limose. Sostenitori del bio, del rispetto della natura e dell'armonia del vinum loci, vedono anche nell'arte un elemento umano per raccontare la storia del territorio. Non anticipiamo la sorpresa che proverai scendendo nella barricaia dall'atmosfera unica. Il cru La Regola, 2 ettari a 200 metri d'altitudine, produce un Cabernet Franc che è un inno alla gioia. Il profilo varietale offre sensazioni di finocchietto, alloro, peperone arrostito, note balsamiche su un fondo di ribes. La bocca è slanciata, dinamica, ben articolata fino al lungo finale.

(Alessandra Piubello)



CONTE VISTARINO

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Extra Brut Rosé Saignée della Rocca

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

L'Oltrepò Pavese Pinot Nero Extra Brut Rosé Saignée della Rocca di Conte Vistarino possiede perlage finissimo e persistente e profuma di agrumi, piccola frutta rossa, fiori di campo, timo e pan-brioche. Il sorso è deciso, fresco e fruttato, dalla carbonica avvolgente e dal finale dal retrogusto piacevolmente amaricante. Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quel percorso enoico oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce anche un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 250.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico fin dal 1865) sia come vino fermo, che riesce ad esprimere il proprio potenziale e i suoi tratti distintivi anche con i suoli e il clima del lombardo Oltrepò Pavese.

(are)



CHÂTEAU MINUTY

Aop Côtes de Provence Rosé 281

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grenache, Syrah
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Château Minuty Società per Azioni
Proprietà: famiglia Farnet-Matton e Gruppo LVHM
Enologo: Christophe Mongeot

Chateau Minuty dal 1936 è una storia di famiglia. È stata infatti la famiglia Farnet-Matton a guidarne nascita, crescita ed espansione (dall'anno scorso in partnership con Moët Hennessy del Gruppo LVMH), fino a portarla tra le cantine più prestigiose della Provenza, classificata Cru Classé des Côtes de Provence già nel 1955 (solo 23 domaine hanno questo riconoscimento). I Rosé di Minuty hanno come caratteristiche il colore salmone pallido, una ricca tavolozza di aromi, un profilo di grande finezza e una piacevolissima freschezza al palato. In un evento organizzato dalla cantina al Maio Restaurant, sul roof top della Rinascente in via del Tritone a Roma, abbiamo degustato lo Château Minuty 281 che ci ha colpito per la sua profusione di aromi e freschezza. La cuvée deve il nome al pantone blu intenso che impreziosisce la bottiglia, ispirato al colore del Mar Mediterraneo dopo il passaggio del maestrale. Minuty 281 è anche un omaggio a Etienne Matton, che negli anni Settanta creò un clone di Grenache esclusivo che oggi costituisce il cuore dell'assemblaggio. Nel calice presenta un colore rosa tenue e cristallino. Al naso si apre con delicate fragranze di agrumi, frutta esotica e ribes bianco per poi rivelare aromi fruttati, speziati e note iodate. Il gusto è fresco, di grande profondità e struttura minerale. Si abbina bene a pesce e crostacei, e in genere ai piatti tipici della cucina mediterranea.

(Cristina Latessa)



VILLA CALCINAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Bastignano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.250
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Villa Calcinaia
Proprietà: Conti Capponi
Enologo: Federico Staderini, Sebastiano Capponi

Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Bastignano 2020 mantiene senz'altro l'orizzonte stilistico dei migliori vini dell'areale. Nato nel 2006 come capostipite di una nuova generazione di Sangiovese aziendali, è diventato, possiamo dire, il vino simbolo della cantina di Greve in Chianti. Ottenuto dall'omonimo vigneto e affinato parte in rovere e parte in cemento, possiede profumi intensi di cantina, radice di liquirizia e cerasa matura, a donare una dolcezza aromatica d'impatto. Poi compare anche una nota ferrosa, tanto al naso quanto in un palato giocato su articolazione e profondità, senza increspature e con una fragranza acida che lo rende vibrante e continuo. Villa Calcinaia, protagonista dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Greve in Chianti, può essere annoverata tra le realtà storiche della denominazione del Chianti Classico, non solo per motivi, diciamo, "anagrafici" (la tenuta fu acquistata dalla famiglia Capponi nel 1524), ma anche perché ha saputo mantenere una cifra stilistica fatta di classicismo evoluto e attenzione alle lezioni della tradizione. A guidarla, c'è oggi Sebastiano Capponi, che coordina il lavoro nei 32 ettari di vigneto di proprietà, condotti a biologico e in cantina, dove le operazioni sono pressoché ridotte all'osso, con maturazioni in cemento e in legno di varie dimensioni, per arrivare ad una produzione complessiva che si attesta su 100.000 bottiglie.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

Docg Vernaccia di San Gimignano
L'Albereta Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Il Colombaio di Santa Chiara
Proprietà: famiglia Logi
Enologo: Nicola Berti

La Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Riserva, maturata per un anno in legno grande e cemento, è probabilmente il vino bandiera dell'azienda della famiglia Logi. La versione 2021 profuma di fiori e frutti gialli, con tocchi di erbe di campo e di pietra focaia, su base affumicata. In bocca il sorso è ben bilanciato, di continua sapidità e dal finale fragrante su toni agrumati. La cantina di Racciano, soprattutto nel recente passato, è diventata una specie di modello per i produttori della "nouvelle vague" della Vernaccia di San Gimignano. Non tanto per l'introduzione di tecniche innovative, che anzi in questo caso ricorrono se mai alle esperienze del passato, ma soprattutto per la cifra stilistica, personale e senza alcuna forzatura, che i vini aziendali sanno esprimere, collocandosi come minimo alla pari con le migliori espressioni bianchiste d'Italia. 25 sono gli ettari di vigneto coltivati a biologico, che forniscono la materia prima per le 120.000 bottiglie della produzione complessiva di questa realtà che, evidentemente, ha il suo core business, saldamente legato al bianco della città delle torri. Oltre alla Riserva ci sono altre due varianti di Vernaccia proposte dall'azienda: la Vernaccia Selvabianca, affinata sulle fecce in acciaio e cemento per sei mesi e la Vernaccia Campo della Pieve, con permanenza in cemento sulle fecce per 18/20 mesi a seconda della qualità dell'annata. **(fp)**



FÈLSINA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Colonia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Fèlsina Società Agricola per Azioni
Proprietà: famiglia Poggiali
Enologo: Franco Bernabei

Siamo sulla sommità del Poggio a Rancia, a Castelnuovo Berardenga. Qui la terra è rossa, ricca di magnesio, ferro, alberese e calcare: un unicum nei 500 ettari di proprietà di Fèlsina. Come unica è la storia di questo vigneto, che prende il nome da un'antica colonia elioterapica: lega infatti tre generazioni della famiglia Poggiali. Il nonno Domenico e il figlio Giuseppe, che iniziarono il reimpianto del vigneto nel 1966, con il nipote Giovanni, che nel 1991 riprende i lavori di scasso che i suoi familiari avevano sospeso. La prima raccolta avviene nel 1997, ma la prima bottiglia nasce solo nel 2006. Diventa Chianti Classico nel 2007 e oggi è Gran Selezione. Dopo la fermentazione in acciaio e la maturazione in barriques nuove, l'annta 2020 si rivela un vino intenso di note speziate e balsamiche, arricchite da aromi fruttati di prugna e amarena, goudron e cenni vegetali. Al sorso, di buona aderenza e sapidità, tornano i sentori di frutta e spezie cui si aggiungono ricordi ammandorlati e di agrumi, chinotto specialmente, che chiudono il sorso con freschezza. La Gran Selezione Colonia si accompagna alle alle tradizionali etichette del territorio (Riserva Rancia e Berardenga, quest'ultimo anche in versione annata e il Vin Santo), come anche a vini più moderni: il celebre Supertuscan Fontalloro, gli Igt Nero di Nubi, Maestro Raro e Sestri, e infine 4 spumanti Metodo Classico: in tutto circa 450.000 bottiglie. **(ns)**

ZOOM



CALCAGNO, NOCCIOLATI

VIA PAOLO LOSA, 21 - COLLEGNO (TO)
Tel: +39 011 7803149
Sito Web: cioccolatocalcagno.it

La fabbrica di cioccolato Calcagno affonda le sue radici nella grande storia tra Torino e il cioccolato. Nata nel secondo dopoguerra con il Laboratorio di Aldo e Franco Calcagno, si trasferisce nel quartiere Barriera di Milano. Oggi Cioccolato Calcagno - guidato dalla coppia tutta al femminile composta da Alessandra e Laura - è un progetto imprenditoriale, che guarda al futuro con grande rispetto per storia e tradizione. Le macchine d'epoca, recuperate e portate a nuova vita, affiancano i nuovi metodi di produzione, mentre il sistema-azienda è focalizzato sulla sostenibilità. In produzione, naturalmente, i grandi classici piemontesi: dall'intramontabile Gianduiotto Calcagno all'antica Crema alle nocciole Piemonte, solo per fare un paio d'esempi. Ma non solo. L'azienda produce intriganti nocciolati, prodotti rigorosamente a mano. La pregiata nocciola tonda gentile trilobata delle coltivazioni piemontesi, tostata in modo leggero, inglobata nel cioccolato fondente, bianco, al latte o al caramello.

RISTORANTE



GLASS HOSTARIA

VICOLO DEI CINQUE, 58 - ROMA
Tel: +39 06 58335903
Sito Web: www.glasshostaria.it

Il ristorante Glass Hostaria di Roma, una stella Michelin, è guidato dalla chef Cristina Bowerman, dal 2006. Siamo nel cuore del quartiere Trastevere ma la cucina offre una cifra tendenzialmente internazionale. La ricerca culinaria della Bowerman, infatti, è inteso come un mezzo di espressione culturale, un filo conduttore fra paesi e popoli lontani che condividono più di quanto si possa immaginare. I suoi menu cambiano spesso per testare nuovi incroci fra le portate e rivoluzionare gli schemi del buon mangiare tout court. Di casa le contaminazioni fra ingredienti e il costante coraggio di ribaltare gli schemi della ristorazione classica, sempre con grande tocco e senza inutili "effetti speciali". Con piatti ormai diventati dei classici come, per fare un esempio, i ravioli liquidi di Parmigiano Reggiano Malandrone 60 mesi, burro Fratelli Brazzale e asparagi. Anche la cantina ha il medesimo approccio: focalizzata su piccoli e valorosi vignaioli ma non perdendo di vista i grandi, in Italia e in Francia.



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: © Ceretto

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