N. 321

DAL 28 LUGLIO AL 3 AGOSTO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 321 - Dal 28 Luglio al 3 Agosto 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 28 LUGLIO AL 3 AGOSTO 2024

Sandrone
Terre di Sovernaja
Cà du Ferrà
Duca di Salaparuta
Heresztyn-Mazzini
Venica
Angelo Negro
Borgo Salcetino
Carpineta Fontalpino
Cesarini Sforza
Francesco Intorcia Heritage
Brigaldara
Querciabella
Serena Wines

Zoom: Bettella, Salumi di Maiale Tranquillo®
Ristorante: Cavour 1880 Trattoria al Brolo - Astino (BG)

I VINI DI WINENEWS











SANDRONE

Docg Barolo Vite Talin

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 450,00
Azienda: Società Agricola Sandrone Luciano
Proprietà: famiglia Sandrone
Enologo: Luca Sandrone

Il Barolo Vite Talin, prodotto per la prima volta con l'annata 2013, è vinificato in legno e matura per due anni in tonneau e poi per altri 12 mesi in legno grande, completando il suo affinamento con tre anni di bottiglia. La versione 2018 profuma di frutti di rovo, liquirizia e viola, con tocchi di sottobosco, agrumi, ruggine e spezie. In bocca il sorso è pieno, dall'articolazione tannica fitta e avvolgente e dalla componente fruttata polposa, terminando in un lunghissimo finale dai rimandi balsamici. Luciano Sandrone, nel 1979, è stato tra i primi ad introdurre la barrique, inaugurando uno stile decisamente innovativo per quegli anni, che ha aperto la strada ai "Barolo Boys" e ad una sana disputa stilistica tra le colline di Langa, capace di innalzare la qualità complessiva del Barolo. I suoi vini restano tra i protagonisti del mondo delle aste e, soprattutto, hanno costituito un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile e, specialmente in alcuni millesimi, esecuzioni cristalline, che hanno fatto la storia enoica più recente delle Langhe. Oggi, l'azienda, dopo la recente scomparsa di Luciano Sandrone (2023) è condotta dal fratello Luca e la figlia Barbara, conta su 27 ettari per 120.000 bottiglie complessive e continua a sfornare etichette di spessore indiscutibile, dalla cifra classicheggiante, che tuttavia non smette di comprendere anche un sobrio modernismo, in fase di affinamento.

(are)

TERRE DI SOVERNAJA

Docg Vernaccia di San Gimignano Assola Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agr. Tenuta Montagnani
Proprietà: Federico Montagnani
Enologo: Andrea Pizzolato

La Vernaccia di San Gimignano è l'unica Docg bianchista toscana, con tutti i pro e i contro di questa sua peculiarità. E nella fase attuale, in cui l'interesse intorno ai vini bianchi sembra decisamente in rialzo, la denominazione ne dovrebbe trarre un beneficio diffuso. Ma è grazie a realtà produttive come Terre di Sovernaja se quell'interesse riuscirà a lasciare l'ambito, anche se importante, esclusivamente commerciale, per segnare una vera e propria "nouvelle vague" enoica anche nella città delle Torri. L'azienda di famiglia è oggi di proprietà di Federico Montagnani, che nel 2006 l'ha ripresa in mano, esordendo sul mercato con la sua prima Vernaccia di San Gimignano nel 2017. 10 gli ettari a vigneto coltivati in biologico (per una produzione di 30.000 bottiglie), che affiancano olivi e piante di zafferano. Le varietà principalmente allevate sono la Vernaccia e il Sangiovese, con una piccola quota anche di Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo, Pugnitello, Malvasia Nera, Trebbiano, Malvasia, Vermentino e Verdacchio, un antico vitigno locale completamente scomparso, che in un piccolo vigneto di Terre di Sovernaja, vecchio di oltre un secolo, continua ad esistere. La Vernaccia di San Gimignano Assola Riserva 2021 profuma di fiori e mandorle, con tocchi di pietra focaia. In bocca il sorso è ben profilato e gioca con equilibrio su maturità e freschezza, fino ad un finale vivace e croccante.

(fp)

CÀ DU FERRÀ

Liguria di Levante Igp Rosato Magia di Rosa

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, Vermentino Nero, Syrah
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Cà du Ferrà
Proprietà: famiglia Zoppi
Enologo: Graziana Grassini

Cà du Ferrà, azienda vinicola e agriturismo, il cui nome deriva dal dialetto "casa del fabbro" perché in quei luoghi un tempo si ferravano i cavalli, nasce nel 2000 a Bonassola, incantevole borgo della Riviera ligure di Levante. Un'avventura nata dalla passione per la viticultura di Antonio Zoppi e Aida Forgione e raccolta dal figlio Davide e dal marito Giuseppe. Con Davide è arrivata la certificazione biologica dei vigneti, traguardo naturale di una famiglia attenta alla salvaguardia del territorio e alla biodiversità. Per riaccordarsi alle originarie colture viticole, l'azienda punta a riportare alla luce varietà come il Ruzzese, il Rossese Bianco, il Picabon e l'Albarola Kihlgren, presenti fin dall'antichità nelle Cinque Terre e nella Riviera Ligure di Levante e in parte dimenticati nel corso della storia recente. L'azienda propone una selezione di vini innovativa ed esclusiva che combina le caratteristiche enologiche della Riviera ligure di Levante con la cultura personale dei produttori. Tra questi abbiamo scelto per la degustazione Magia di Rosa, un Liguria di Levante Rosato Igp. Nel bicchiere presenta un colore rosa tenue, mentre il profumo si diffonde fine, con note floreali di rosa canina, peonia e gelsomino e note fruttate di piccoli frutti rossi e pesca a polpa bianca; al palato risulta vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza. Si abbina bene a pietanze di pesce, carni bianche e pizza.

(Cristina Latessa)

DUCA DI SALAPARUTA

Doc Sicilia Grillo Kàdos

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 16.836
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cantine Duca di Salaparuta
Proprietà: Ilva Saronno Holding
Enologo: Salvatore Tomasello

Fra Calatafimi e Salemi, nell'entroterra trapanese, si trovano i 12 ettari di vigna della Tenuta di Risignolo, che ospitano il Grillo per il Kàdos. Qui fa caldo, ma l'orografia collinare aiuta a convogliare le brezze, rinfrescando le notti e asciugando le uve. È successo anche per la vendemmia 2023, che ha oltretutto beneficiato di copiose piogge scese in primavera, mitigando le temperature e ritardando a luglio l'inizio della vera estate siciliana. Il Grillo per il Kàdos fermenta in acciaio quasi fino alla fine, quando il 20% del mosto viene trasferito in barriques. Entrambe le masse restano nei rispettivi tini di acciaio e legno a concludere la fermentazione e quindi ad affinare "sur lies" per alcuni mesi, prima di essere assemblati. Ne risulta un vino sia polposo che morbido, dai profumi dolci e salmastri di iodio e cedro candito, con una punta di vaniglia e infine anche foglia di fico. In bocca ha densità minerale, ma anche una sferzata citrina agrumata che fa da contraltare e sorregge il sorso con la sua struttura fruttata e lievemente ammandorlata, fino a chiusura. Tenuta di Risignolo, Vajasindi sull'Etna e Tenuta Suor Marchesa a Butera, sono le tre diramazioni di Duca di Salaparuta, che nasce 200 anni fa dalla famiglia Alliata a Casteldaccia - nella baia oltre Capo Zafferano che delimita la Conca d'Oro di Palermo - infine acquisita dalla Ilva Saronno Holding nel 2001, attraverso la sua partecipata Florio.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



HERESZTYN-MAZZINI

Aoc Bourgogne Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Domaine Heresztyn-Mazzini
Proprietà: Florence Heresztyn e Simon Mazzini
Enologo: Simon Mazzini

Gevrey-Chambertin rappresenta il confine settentrionale della vera Côte d'Or, dove la Borgogna si esprime con potenza e finezza. Qui, su terreni calcarei compatti, sorge un mosaico di vigneti che regalano 9 Grands Crus e una serie di Premier Cru in grado di emozionare anche i più esigenti intenditori. Tra i protagonisti di questa terra magica troviamo Florence Heresztyn e Simon Mazzini, eredi di una tradizione vitivinicola che affonda le sue radici nel 1932. Dal 2012, guidano con passione l'azienda di famiglia, il Domaine Heresztyn-Mazzini, 5,5 ettari vitati coltivati principalmente a Pinot Nero nel cuore di Gevrey-Chambertin. Florence e Simon non si limitano a produrre vino, ma si definiscono custodi di un territorio e per questo motivo hanno scelto di abbracciare l'agricoltura biologica, ottenendo la certificazione nel 2019. Ancora di più, si affidano ai principi della biodinamica e all'utilizzo di fitoterapia. Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2021 è un vino nato da un blend di uve provenienti da vigneti con viti di 70 anni. Vinificato per il 40% con grappolo intero, una percentuale inferiore rispetto alle annate precedenti, è intenso e vibrante nel primo olfatto fitto di eleganti note floreali, cui seguono le fragoline di bosco mature, melograno, bosso e pepe nero, con un sorso complesso nel profilo aromatico e una grana dei tannini finissima che accompagna in un crescendo di sapidità lungo finale.

(Chiara Giovoni)



VENICA

Doc Collio Friulano Ronco delle Cime

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 500
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Venica&Venica Società Agricola
Proprietà: famiglia Venica
Enologo: Gianni e Giorgio Venica

Il Collio Friulano Ronco delle Cime, prima annata 1999, è l'altro Cru aziendale, insieme al Ronco delle Mele Sauvignon, che ha sancito il successo di Venica. La versione 2012 (che fa parte di "Selezioni d'Annata", progetto avviato nel 2010 per apprezzare e approfondire la conoscenza di millesimi storici affinati per lungo tempo nella nostra cantina) ha colore giallo paglierino ambrato, e al naso mette in fila aromi di fiori appassiti, frutta gialla, cedro candito, torba e erbe aromatiche. In bocca il sorso è ancora vivace e di buona freschezza acida, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente, che chiude su tocchi balsamici e mielati. Una storia aziendale dalle radici lontane che parte dal 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale compagine condotto da Gianni Venica, dalla moglie Ornella e dai figli. La cifra stilistica dei vini di Venica è ormai ben definita nell'intero portafoglio etichette (350.000 la produzione complessiva): pulizia e freschezza protagoniste, nessuno spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio del Collio - con le sue marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka" - è in grado di originare prodotti già ben strutturati, capaci di esprimersi al meglio senza l'uso del legno. Un'azienda da 40 ettari a vigneto, peraltro, tutta immersa in un contesto paesaggistico splendido, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia.

(are)



ANGELO NEGRO

Docg Roero Arneis Dosage Zero Blanc de Blancs Giovanni

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Arneis
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agr. Angelo Negro e Figli
Proprietà: famiglia Negro
Enologo: Angelo Negro

Questo metodo classico è una selezione storica prodotta fin dal 1985 ed è dedicato a Giovanni Negro, pioniere dell'Arneis secco. Pur essendo la famiglia Negro attiva nel settore vitivinicolo da più di trecento anni, è nel Novecento (con Angelo prima e con il figlio Giovanni poi) che la cantina si espande, specializzandosi nei vitigni autoctoni e vinificati con metodi tradizionali. Oggi l'azienda - che dal 2023 si avvale della certificazione europea di sostenibilità Equalitas - produce una media annua di 430.000 bottiglie e conta su settanta ettari di vigneti, distribuiti tra la storica Cascina Perdaudin in Monteu Roero (di cui si trova traccia in un atto notarile del 1670), la cascina San Vittore in Canale, la cascina Basarin in Neive e la Cascina Baudana a Serralunga d'Alba. Il Roero Docg Metodo Classico Giovanni 2018 nasce da uve Arneis in purezza coltivate sulle colline patrimonio Unesco del Roero a 280-320 metri di altezza sul livello del mare, affina sui lieviti con battonnage di sei mesi e altri 53 mesi in bottiglia. Lo spumante si presenta con un perlage fine e consistente e con un color giallo paglierino dai riflessi verdi. A naso il bouquet sprigiona note fresche che rimandano al profumo di fiori bianchi intrecciati ad aromi di frutta, con particolare evidenza della pera con sentori di crosta di pane. Al palato è elegante, sapido ed equilibrato e con una gradevole persistenza.

(Cinzia Meoni)



BORGO SALCETINO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 47.700
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Aziende Agricole Livon
Proprietà: Valneo, Tonino e Matteo Livon
Enologo: Gabriele Rosi, Giovanni Genio

La famiglia Livon, nota per la sua produzione bianchista in Friuli Venezia Giulia, arriva nelle terre del Gallo Nero nel 1996, fondando l'azienda vitivinicola Borgo Salcetino. I suoi vigneti si trovano nel cuore dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti e sono tra i pochi che si affacciano sulla confinante Uga di Panzano, disegnando una particolare "parentela" geologica tra i due areali. La cantina è inclusa in una proprietà estesa per trenta ettari, 10,3 dei quali sono dedicati alla vigna, dove si coltivano i vitigni tradizionali della zona quali Sangiovese e Canaiolo, accanto ad un'immancabile presenza di varietà internazionali quali il Merlot e il Cabernet Sauvignon, per una produzione che si attesta su 75.000 bottiglie complessive. I vini aziendali sono ben realizzati e sono caratterizzati da una tendenziale finezza, che incrocia pulizia d'esecuzione e un uso misurato dei legni di maturazione, che viene effettuata in botti di medio-grandi dimensioni. Il Chianti Classico 2021, è ottenuto da uve Sangiovese in larghissima prevalenza con un saldo di Canaiolo, maturando per un anno in legno grande. Sfruttando a pieno un'annata interessante per i vini del Chianti Classico, ha profumi ariosi di piccoli frutti rossi con tocchi affumicati e agrumati. In bocca il sorso è disinvolto e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato su ritorni agrumati e fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











CARPINETA FONTALPINO

Docg Chianti Classico Fontalpino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Fattoria Carpineta Fontalpino Società Agricola
Proprietà: Gioia e Filippo Cresti
Enologo: Gioia Cresti

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)



CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Aquila Reale 50° Anniversario Riserva

Vendemmia: 2004
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 119,00
Azienda: Società Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Cavit
Enologo: Andrea Buccella

Una riserva invecchiata in cantina per vent'anni come tributo all'artigianalità e alla tradizione, ma anche la dimostrazione di una sfida vinta. È con una bottiglia icona di Aquila Reale che Cesarini Sforza ha celebrato i suoi primi 50 anni di vita. Espressione della vendemmia 2004, il metodo classico è uno Chardonnay in purezza, proveniente da un Cru del vigneto del Maso Sette Fontane in Valle di Cembra a 500 metri di altezza, che supera i confini del tempo. L'Aquila Reale 2004 è "figlia" di un'annata segnata da un inverno piovoso a cui è seguito un clima mite. Nella fase finale della maturazione le uve hanno beneficiato di buone escursioni termiche e sono state raccolte nella prima decade di settembre. Il vino è stato in parte affinato in carati di legno, fino a poco prima del tiraggio avvenuto il 19 maggio 2005. Le 1.200 bottiglie di questa capsule collection hanno riposato poi per 228 mesi in affinamento sur lies, fino alla sboccatura del 2024. Una edizione limitata che la cantina, fondata nel giugno del 1974 veniva fondata dal Conte Lamberto Cesarini Sforza e da altri imprenditori e da fine 2019 passata al gruppo Cavit, ha presentato in anteprima a Trento al Castello del Buonconsiglio. Una bollicina dalla grande complessità olfattiva, che si presenta con delicati sentori di agrume candito arricchiti da note di frutta secca con un perlage fine. La piacevole acidità dona al vino freschezza e lunghezza gustativa.



FRANCESCO INTORCIA HERITAGE

Doc Sicilia Grillo Vigna di Maestranza

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Francesco Intorcia & Figli
Proprietà: Francesco Intorcia
Enologo: Salvatore Martinico

Il Grillo Vigna di Maestranza 2022 profuma di susine, albicocche, fiori di zagara, anice e agrumi su un fondo iodato. In bocca il sorso è dinamico, dal frutto dolce e carnoso che ne caratterizza lo sviluppo e dal finale ampio su toni ancora agrumati e bella nota di congedo salina. Il progetto "Heritage", di Francesco Intorcia nasce nel 2010 e parte proprio dal senso della parola "eredità". I suoi vini sono appunto un'eredità che arriva dal lavoro dei nonni e dei genitori, ma anche un'eredità del passato che non va dimenticata. La famiglia Intorcia rappresenta uno dei nomi più significativi nel mondo del Marsala. Dalle botti vecchie lasciate dalle varie generazioni della famiglia, Francesco Intorcia ha iniziato un lavoro di recupero e riscoperta di una tipologia troppo spesso lasciata sullo sfondo, pur rappresentando uno dei pilastri della storia enoica dell'isola, valorizzando un patrimonio liquido, è proprio il caso di dirlo, formato da Marsala di assoluto interesse, di età venerabili alcuni, dall'invecchiamento più moderato altri, con i Vintage, a segnalarsi come un vero e proprio unicum. Un lavoro avviato insieme al padre Antonio, che oggi è espresso da un portafoglio etichette articolato, che mescola tipologie dolci e secche e anche una produzione di vini bianchi e rossi prodotti a partire dalle classiche varietà della Sicilia come il Catarratto, il Grillo e il Nero d'Avola.

(are)



BRIGALDARA

Doc Valpolicella Superiore Case Vecie

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Azienda Agricola Brigaldara
Proprietà: famiglia Cesari
Enologo: Marco Furia, Enrico Nicolis

Il Valpolicella Superiore Case Vecie 2021 è ottenuto dalle uve dell'omonimo Cru situato nel comune di Grezzana, e matura tra gli 8 e i 12 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata, in legno grande. La versione 2021 possiede profumi di ciliegie, more e mirtilli maturi, con tocchi di erbe aromatiche, sottobosco, liquirizia, cacao e cannella. In bocca il sorso ha un'entrata morbida e avvolgente, articolandosi in uno sviluppo saporito e fruttato e terminando con un finale ampio e persistente, dagli accenti balsamici e dai ritorni speziati. Situata a San Floriano, non lontano da San Pietro in Cariano, Brigaldara è una delle realtà più significative della Valpolicella enoica ed appartiene alla famiglia Cesari da quasi un secolo. Attualmente è gestita da Stefano Cesari e la sua estensione coltivata a vigneto è di 47 ettari (suddivisi negli appezzamenti principali di Brigaldara, Case Vecie, Cavolo e Marcellise), da cui si ricavano in media complessivamente 350.000 bottiglie, distribuite tra le classiche denominazioni del veronese. Accanto a Stefano in cantina ci sono anche i figli Antonio e Lamberto, che nel recente passato hanno impresso al percorso aziendale una decisa accelerazione, pur nel solco di una confortante continuità produttiva e stilistica che esalta il legame con il proprio territorio d'origine, proponendo sia etichette dai tratti sottili ed agili che vini più potenti e solidi.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



QUERCIABELLA

Docg Chianti Classico Querciabella

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Querciabella SpA
Proprietà: famiglia Cossia Castiglioni
Enologo: Manfred Ing, Luca Currado

Il Chianti Classico Querciabella "è stato il fulcro della produzione enologica dell'azienda si dal suo esordio" che era il 1974. È il risultato della selezione di Sangiovese dalle vigne più alte poste in Greve, Radda e Gaiole, cercando da ognuno dei 3 territori la loro più tipica espressione: vibrante freschezza fruttata da Greve, tannini persistenti - un buon grado di acidità - note di frutta scura da Radda e infine aromi di frutta matura, densità e sferzata acida da Gaiole. Una volta affinato in cantina per 14 mesi in barriques, tonneaux e in parte di botti grandi, un'ulteriore selezione: solo i migliori tini finiscono nel blend finale. È insomma un Chianti Classico Annata studiato nei minimi dettagli, che non ha nulla da invidiare alla Riserva e alla Gran Selezione (cru dalla sede di Ruffoli a Greve) dell'azienda. La versione 2021 profuma di frutta rossa in confettura, note speziate e un tocco appuntito di esteri, che dà slancio ad un esordio dolce; in bocca invece rivela una notevole spina dorsale acida, che sorregge una struttura morbida e rotonda, dai tannini fini e dal sapore fruttato. A Cinquantanni dalla vendemmia, la famiglia Cossia Castiglioni conduce 50 ettari di vigna in Chianti Classico e 42 in Maremma ad Alberese (dal 1998), credendo in un'armonia ecologica in simbiosi, che arricchisce la terra anziché sfruttarla, influenzandone i frutti e di conseguenza il vino, più aderente al territorio d'origine. **(ns)**



SERENA WINES 1881

Doc Trieste Prosecco Extra Brut Audace

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Serena Wines 1881
Proprietà: Luca Serena
Enologo: Ermes Busetto

Sono tornate in superficie le 6.000 bottiglie del Prosecco Audace 2022 che cinque mesi prima, dalle colline del Carso, erano state inabissate a 20 metri di profondità nel Golfo di Trieste per maturare "underwater". Qui - in una piccola area di 67 mq, in concessione demaniale, sul fondo delle acque di Punto Franco Nuovo - una vera e propria cantina subacquea ha ospitato questo Prosecco, nato dall'incontro di Serena Wines 1881 con l'azienda triestina Parovel vigneti oliveti 1898, per un affinamento di cui sono stati spettatori esclusivamente la fauna marina e qualche sub chiamato a verificare l'integrità delle bottiglie. Il risultato è uno spumante dai profumi intensi di mela, susina e pera mature con tocchi leggeri di miele. In bocca il vino è immediatamente godibile e beverino, dal sorso morbido che si sviluppa continuo e disteso fino ad un finale piacevole, che torna su rimandi fruttati. La famiglia Serena, dal 1881, regge il timone di un'attività vitivinicola oggi giunta alla quinta generazione, espressa da Luca Serena. Una realtà produttivo dal taglio commerciale (con i marchi Serena 1881, Ville d'Arfanta, Corte delle Calli, Serenello, Costaros, L'Uvas Fusti, Vigne Verdi e Casanova) e dalla produzione non proprio confidenziale, che viaggia sui 34.000.000 di bottiglie, mentre gli ettari vitati di proprietà sono quasi 30 (e si trovano in località Arfanta di Tarzo e nella Tenuta Ossi). **(fp)**

ZOOM



BETTELLA, SALUMI DI MAIALE TRANQUILLO®

LOCALITÀ POLO NORD - GABBIONETA-BINANUOVA (CR)
Tel: +39 0372 844464
Sito Web: www.salumibettella.it

Negli anni Cinquanta del secolo scorso l'Azienda Agricola della famiglia Bettella è una delle più grandi della provincia di Cremona, con il suo allevamento bovino e annesso caseificio, a cui si aggiunge, quello di galline ovaiole. Non manca nemmeno l'allevamento di suini, ma al tempo, con un peso tendenzialmente marginale. Negli anni Settanta quest'ultima attività si intensifica, fino ad arrivare al 2010 anno della svolta. Il maiale assume un'importanza fondamentale, con un progetto che prevede due anni di allevamento, una stagionatura dei prosciutti per oltre 5, e l'obbiettivo di produrre salumi di altissima qualità, allevando senza fretta, curando i dettagli nelle diverse produzioni e optando per prolungate stagionature. Una prospettiva non industriale, tutta orientata all'eccellenza che origina il Maiale Tranquillo®, marchio registrato, che nasce proprio per dare un nome eloquente ad un prodotto diverso. Con il target dei clienti, focalizzato su una nicchia, dalle botteghe di prestigio all'alta ristorazione stellata.

RISTORANTE



CAVOUR 1880 TRATTORIA AL BROLO

VIA ASTINO, 13 - CHIOSTRO DEL MONASTERO DI ASTINO (BG)
Tel: +39 331 6824162
Sito Web: www.cavour1880.com

È già in piena attività e durerà per tutta la bella stagione, Cavour 1880 - la pasticceria e gastroboutique di proprietà della Famiglia Cerea, a Bergamo Alta - che si trasferisce per il quarto anno consecutivo nella sua seconda "casa", presso l'ex Monastero di Astino. Accanto alla già ricca offerta di sfiziosità e drink, Da Vittorio apre le porte di un altro scrigno delle meraviglie culinarie nell'area esterna dell'edificio, inaugurando Cavour 1880 al Brolo - Trattoria con amici. Anticamente, il brolo era l'area adibita a frutteto e orto della comunità ecclesiastica di Astino. In questo luogo, dove il legame con la terra e le sue primizie è ancora più evidente, la Famiglia Cerea ha allestito una vera e propria trattoria, con la classica formula del menù fisso, composto da antipasto, primo, secondo e dolce. Una proposta culinaria che cambia ogni due settimane, ma che omaggia - nel più puro stile Da Vittorio - i sapori autentici della tradizione gastronomica italiana, restituendola nella sua autentica gustosità, per innescare nuovi ricordi e memorie felici.



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: © Duca di Salaparuta

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