

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 312 - Dal 26 Maggio al 1 Giugno 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 26 MAGGIO AL 1 GIUGNO 2024

*Roberto Sarotto*  
*Alessio Komjanc*  
*Vistorta*  
*Alcesti*  
*Mauro Veglio*  
*Carlo di Pradis*  
*Ca' Rome'*  
*Dal Forno*  
*Scarzella*  
*Barone del Mestri*  
*Nino Negri*  
*Mauro Sebaste*  
*Francesco Rotolo*  
*Icardi*

*Zoom: Agricola Maraviglia, Condimenti*  
*Ristorante: Il Capperò - Vulcano (ME)*





## ROBERTO SAROTTO

Docg Barolo Bergera-Pezzele Briccobergera

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Roberto Sarotto](#)

Proprietà: Aurora Cavallotto

Enologo: Roberto Sarotto

I 20 ettari nel Barolo dell'azienda Roberto Sarotto si dividono fra quelli di Barolo e quelli di San Ponzio Novello (zona Bergera-Pezzele e Pallaretta). Da qui arrivano le uve del vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2019 del Barolo Bergera-Pezzele Briccobergera profuma di rosa appassita e sottobosco con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è succoso e ricco, dai tannini fitti e incisivi, che marciano anche il finale ampio e dai ritorni speziati ed affumicati. L'azienda dei Sarotto comincia la sua storia nel 1820, quando Giuseppe Sarotto si trasferisce da Barbaresco a Neviglie e inizia l'attività vitivinicola, soprattutto producendo Dolcetto. A Giuseppe succedono il figlio Giovanni e il nipote Luigi Giovanni, che proseguono l'attività della cantina. Negli anni Quaranta del secolo scorso, l'azienda rischia l'estinzione, scongiurata dal lavoro di Angelo Sarotto, che rilancia la produzione aziendale, attraverso Moscato, Freisa e Barbera. Negli anni Novanta, con suo figlio Roberto Sarotto - arriva la svolta, attraverso l'allargamento della proprietà nel Barbaresco e l'acquisto dei vigneti nel Barolo e poi a Gavi, inserendo anche altre varietà come l'Arneis, lo Chardonnay, il Brachetto e il Cabernet Sauvignon. Oggi, sono 85 gli ettari complessivi a vigneto, che insieme a due cantine, un museo, un punto vendita, camere e ristorante, formano una solida realtà di Langa.

(fp)



## ALESSIO KOMJANC

Doc Collio Bianco Bratje

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Ribolla Gialla, Friulano, Pinot

Bianco, Picolit

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Komjanc Alessio & Figli](#)

Proprietà: famiglia Komjanc

Enologo: Gianni Menotti

Una tradizione vitivinicola lunga quasi 200 anni: stessa famiglia, i Komjanc, stesso territorio, il Collio. Qui Alessio negli anni Settanta, prende in mano l'azienda ereditata dal padre, specializzandola e imbottigliandone i vini, fra i primi in zona. Nel 2000 sono i 4 figli di Alessio - Benjamin, Roberto, Patrik e Ivan - a subentrare, i quali inaugurano un percorso di specializzazione dei diversi settori dell'azienda e un impulso di ammodernamento: si ristruttura la cantina, ampliata e ultimata nel 2006, dove si vinificano le uve dai 3 corpi di vigna di proprietà, 24 ettari in totale; si imbottiglia finalmente l'olio Evo proveniente dagli uliveti inaugurati dallo stesso Alessio negli anni Ottanta (oggi coprono due ettari di superficie); inizia, a partire dal 2015, la collaborazione con l'enologo Gianni Menotti che porterà ad una maggior definizione dei vini e infine ad una recentissima revisione del concept delle etichette e del logo aziendale. Il Bratje raccoglie un po' tutte queste rivoluzioni iniziata a inizio millennio: significa "fratelli" in sloveno, raccoglie le uve dei 4 vitigni bianchi autoctoni del Collio (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla e Picolit, messi ad affinare in legno per 11 mesi, eccetto il Friulano) e riporta le due iniziali di ogni fratello, stilizzate in etichetta. Un vino fresco e balsamico, in versione 2021, che profuma di zagara e albedo e disseta con la sua persistente mineralità agrumata.

(ns)



## VISTORTA

Doc Friuli Grave Merlot

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 27.598

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Vistorta](#)

Brandino Brandolini d'Adda

Proprietà: Brandino Brandolini d'Adda

Enologo: Alec Ongaro

Vocazionalità viticola e mano dell'uomo si sposano felicemente in Vistorta Merlot a confermare il significato di "terroir". Lo dimostrano il percorso scelto per produrlo e la longevità. L'ambiente pedoclimatico di Vistorta, in Friuli ai confini con il Veneto, è simile per tessitura del terreno e microclima a quello bordeaux, ma forse quando Brandino Brandolini d'Adda ha piantato qui Merlot non ne aveva piena consapevolezza che invece appartiene a Brandino, quarta generazione di quella famiglia che nel 1872 si trasferì da Venezia nell'entroterra. Brandino - tornato a Vistorta negli anni 80 per gestire la tenuta di 220 ettari in bio, di cui 37 a vigneto - ha saputo valorizzare questo vino, già bandiera dell'azienda, forte di studi agronomici ed esperienze accanto a grandi enologi bordeaux. Proviene da 16 particelle differenti per cloni, densità e anno di impianto e forma di allevamento. Separata anche la vinificazione per adeguare le macerazioni alle caratteristiche delle uve. Nel febbraio 2013 l'assemblaggio, 15 mesi in barrique di rovere francese a grana fine e sosta in vasche di cemento fino all'imbottigliamento senza filtrazione nell'autunno 2015. Lamponi, piccoli frutti rossi e spezie al naso, in bocca è pieno con tannini vellutati e una acidità che lo rende vivo a 12 anni dalla vendemmia, elegantissimo nella sua magnifica piacioneria. In commercio la 2018, significata diversamente.

(Clementina Palese)



## ALCESTI

Terre Siciliane Igt Zibibbo Moira

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Alcesti](#)

Proprietà: famiglia Paladino-Spanò

Enologo: Salvatore Martinico

Nata nel 2003, l'azienda Alcesti, di proprietà della famiglia Palladino, si trova tra Marsala e Salemi. Gli ettari vitati sono 50 e sono posti ad un'altezza variabile tra i 100 e 280 metri sul livello del mare, in vari appezzamenti dislocati a Mazara del Vallo, Marsala e Salemi. I vitigni coltivati da Alcesti ripropongono il classico caleidoscopio varietale della Sicilia enoica, che in questo caso comprende i locali, Nero d'Avola, Cattarratto, Grillo, Perricone, Zibibbo, Frappato e Grecanico, e le varietà internazionali, in prevalenza Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay. Ampio il portafoglio etichette aziendale con ben 18 referenze (spalmate su sei linee di produzione: "Bolicine", "Cru", "Hèila", "Isola dei profumi", "Territoriali" e "Varietali") e comprendente rossi, bianchi e spumanti, distribuiti su una produzione complessiva di 400.000 bottiglie. Maturato per quattro mesi in acciaio, lo Zibibbo Moira 2023, versione secca di un vitigno per la maggior parte utilizzato nell'isola per i vini dolci, si presenta alla vista di colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdognole. Al naso, colpiscono i rimandi ai fiori di zagara, alla rosa, agli agrumi dolci, alla frutta esotica e alle erbe aromatiche. In bocca il sorso è ampio e persistente, dal bel ritorno fruttato e dallo sviluppo di buon peso, terminando in un finale dal coerente e fragrante di nuovo su toni agrumati.

(are)



## MAURO VEGLIO

Docg Barolo Gattera

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Mauro Veglio](#)

Proprietà: Mauro e Alessandro Veglio

Enologo: Alessandro Veglio

## CARLO DI PRADIS

Doc Collio Pinot Grigio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Carlo di Pradis](#)

Proprietà: Boris e David Buzzinelli

Enologo: David Buzzinelli

## CA' ROME'

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Azienda Agricola Ca' Rome'](#)

Proprietà: Giuseppe Marengo

Enologo: Giuseppe Marengo

## DAL FORNO

Docg Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Azienda Agr. Dal Forno Romano](#)

Proprietà: Marco Dal Forno

Enologo: Marco Dal Forno

Dominato dal famoso cedro del Libano, il Gattera è una Menzione Geografica del Barolo che prende il nome dall'omonima cascina che guarda sull'area. "La storia della nostra cantina inizia proprio qui, dove negli anni Sessanta mio nonno Angelo Veglio acquistò la sua prima vigna". A raccontarci la genesi dell'azienda vitivinicola di famiglia e il significato della vigna storica, risalente al 1950, da cui proviene il Barolo Gattera Mauro Veglio, è Alessandro Veglio, che guida l'attività assieme allo zio Mauro. La cantina, che da 20 anni ha scelto la conduzione organica sostenibile, produce 7 Barolo e altri vini rossi tipici della Langhe. In particolare il Barolo Gattera, che abbiamo degustato in occasione di un evento organizzato a Roma da Cuzziol GrandiVini, è un vino maturo, speziato, caldo e intenso che si gioca della favorevole esposizione, da sud-est a sud-ovest, della vigna di provenienza e di un'annata, la 2020, dall'ottimo andamento stagionale, che ha favorito la qualità delle uve. Il Barolo Gattera presenta un colore rubino tenue con leggere note granato. Al naso si avvertono note di spezie dolci e sentori fruttati e floreali. Al palato è caldo, leggermente balsamico con note delicatamente tanniche e un buon equilibrio alcolico. Ha un corpo ben strutturato e generoso, tannini dolci e salivanti. Si abbina bene a secondi piatti a base di carni rosse come l'arrosto, il brasato ed il filetto di manzo.

(Cristina Latessa)

C'è un nome proprio e un luogo a definire quest'azienda: difficile trovare più radici e appartenenza ad un territorio di così. Pradis è una località di Cormons, comune che sta vicinissimo al confine fra le denominazioni del Collio e dell'Isonzo del Friuli. Su quel confine e su quelle due denominazioni si è costruita l'attività della famiglia Buzzinelli, a partire dal bisnonno, che fondò la cantina nel 1937. Dopo Gigi, fu il turno del figlio Carlo (ecco qui) con la moglie Ester, che diedero un'impronta forte all'azienda, ma anche al territorio: furono infatti fra le famiglie fondatrici del Consorzio del Collio. Oggi sono i loro due figli, David e Boris, a condurre quest'eredità: 15 ettari di vigna distribuiti nel triangolo fra Cormons, Moraro e Mariano adiacenti alla cantina; 10 etichette di vitigni vinificati in purezza, con fermentazioni in acciaio e maturazioni in legno; circa 60.000 bottiglie all'anno di Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc e Pinot Grigio, quest'ultimi 3 in doppia versione Collio - Isonzo. Il Pinot Grigio del Collio proviene da un ettaro di vigna piantato sulla tipica ponca del luogo. I riflessi ramati nel bicchiere tradiscono il colore degli acini del vitigno e anticipano i profumi dolci di rosa e freschi di mandarino. In bocca si fa spazio un sorso fresco e astringente, che ben bilancia la parte alcolica e quella sapida, chiudendo su note minerali e floreali.

(ns)

Ca' Rome' è una piccola realtà produttiva nata nel 1980 per iniziativa del suo fondatore Romano Marengo, che insieme alla moglie Olimpia hanno dato vita ad un percorso enoico decisamente virtuoso. Cantina a conduzione squisitamente familiare, oggi vede coinvolti i suoi figli, Paola, Maria e Giuseppe, quest'ultimo conosciuto in zona come Pino. I vigneti - per complessivi 5 ettari da cui si ricavano mediamente 25.000 bottiglie annue - sono situati nel comprensorio di Barbaresco, con il Cru vigneto Rio Sordo, e in quello di Serralunga d'Alba, con il Cru vigneto Cerretta. Escono da qui vini dalla cifra stilistica raffinata, capaci di esprimere al meglio le peculiarità degli areali in cui nascono, proponendo interpretazioni sul tema Nebbiolo tendenzialmente classicheggianti. Come nel caso del Barolo Cerretta, bella declinazione di uno dei Cru di punta di Serralunga che si trova a poco più di 300 metri di altezza sul livello del mare ed è caratterizzato da suoli elveziani in prevalenza caratterizzati da marne azzurre. La versione 2019, in parte maturata in legno grande e in parte in barrique per 24 mesi, possiede profumi contraddistinti da un rigoglioso fruttato, con tocchi di rosa e viola e cenni di china e liquirizia. In bocca il sorso è ben profilato e unisce una bella articolazione tannica ad una golosa fragranza sapida, terminando in un finale ampio ancora sulla liquirizia e sul frutto.

(fp)

È cominciata, negli anni Ottanta del secolo scorso, nella piccola proprietà di famiglia e con una produzione del tutto casalinga l'avventura enoica di Romano Da Forno, che è riuscito a costruire, quasi dal nulla, una delle migliori realtà produttive della Valpolicella, ormai assunta nell'Olimpo dei top player dell'areale, con vini unanimemente riconosciuti di culto. Gli apprezzamenti aziendali a vigneto sono tutti nella Val d'Illasi e occupano una superficie di 34 ettari, allevati ad alta densità (13.000 ceppi ad ettaro), per una produzione complessiva che sta sulle 50.000 bottiglie. L'Amarone a marchio Dal Forno è un vino "iperbolico" e si colloca nel solco stilistico segnato da Giuseppe Quintarelli, aggiungendo però un'iniezione di modernità produttiva senza compromessi. Dal 2020 la cantina è passata in mano a Marco dal Forno, supportato in pieno dal padre Romano dal Forno, dopo che due dei suoi figli, Michele e Luca, si sono ritirati dall'azienda. L'Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2016 possiede un bagaglio aromatico di rara pulizia e complessità, che spazia dai frutti di bosco maturi al gelso, aggiungendo tocchi più freschi di erbe officinali, pepe, incenso, spezie dolci e rimandi affumicati. Il sorso sa coniugare eleganza e potenza, offrendosi rotondo e ben bilanciato con il frutto combinato ad una fitta trama tannica. Finale profondo spinto dall'acidità di grande persistenza aromatica.

(are)



## SCARZELLA

Doc Grignolino d'Asti

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Scarzella](#)

Proprietà: Alessandro, Emanuele ed

Edoardo Scarzella

Enologo: Alessandro Scarzella

Tre fratelli, la terza generazione di una stirpe di contadini e vignaioli e una storia in comune con gli avi: l'amore per la terra e per Rocchetta Tanaro, piccolo borgo dell'Astigiano che diede i natali al grande Giacomo Bologna, patron della Barbera d'Asti. Emanuele, 29 anni, Alessandro, 27, ed Edoardo 20 hanno raccolto l'eredità di nonno Giovanni e papà Francesco, mettendoci del loro: 3 ettari di vigneti, quasi 10.000 bottiglie all'anno e una grande passione per la biodiversità. «50.000 metri quadri di vigneti e frutteti e 40.000 di boschi» scrivono orgogliosi sul sito. «Abbiamo il privilegio di avere a pochi metri dalla nostra proprietà un Parco Naturale in un contesto bellissimo». Il loro Grignolino arriva dalla collina di Rocchetta Tanaro, dalla frazione Asinara: «Crediamo molto nel Grignolino, è un vino dalle grandi potenzialità. È un vino fresco, delicato e raffinato, alla bevanda si fa facile e convincente. Piace ai giovani. Lo vendiamo bene in America, Australia, Danimarca». L'etichetta, tre pietre con tre omini sopra, parla della loro storia. Dal bel colore rosso rubino luminoso con riflessi aranciati, ha note di piccoli frutti rossi, salvia, fiori di camomilla e frutta secca. Il suo tannino delicato si abbina bene con i fritti, ma è ottimo anche come aperitivo, con gli antipasti, il pesce. Il consiglio è di assaggiarlo con una frittura di alici. D'estate è perfetto bevuto fresco da frigo.

(Fiammetta Mussio)

## BARONI DEL MESTRI

Doc Collio Malvasia Serica

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola](#)

[Tenuta Baroni del Mestri](#)

Proprietà: Giampaolo e Massimo Cramer

Enologo: Gianni Bignucolo

La tenuta Baroni dei Mestri si trova nei pressi di Cormons, sul Monte Quarin nel cuore del Collio, e conta su 4 ettari coltivati a frutteto, oliveto e vigneto, per una produzione complessiva di 8.000 bottiglie. Una piccola produzione, per adesso, suddivisa su sei etichette comprese anche quelle di un paio di spumanti. Tra i suoi filari ci sono alcuni cepi tra i più antichi piantati in questo areale friulano, risalenti al 1938. Le varietà allevate sono quelle classicamente prevalenti nella zona: Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla per i vini bianchi, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, per i rossi. Nel 1971 la proprietà (dagli edifici seicenteschi, ristrutturati completamente nel 2005) fu acquistata da Grazia e Giovanni Cramer e a tutt'oggi la sede aziendale ed è gestita dalla medesima famiglia con i figli Giampaolo e Massimo e i nipoti Lorenza, Erica e Gabriele. Il focus sull'attività vitivinicola, invece, è abbastanza recente, e risale al 2014. La Malvasia Serica viene fermentata in cemento, dove resta a maturare sui suoi lieviti per 6 mesi. La versione 2022 appare di un bel colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati e profumo di frutta esotica matura, con tocchi speziati e leggeri lampi di erba appena tagliata e iodio. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e sostanzioso, dallo sviluppo compatto e dal finale croccante e ben profilato, ancora su toni fruttati e cenni iodati.

(fp)

## NINO NEGRI

Docg Valtellina Superiore Castel Chiuvo Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.994

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Casa Vinicola Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Danilo Drocco

Nasce in montagna tra le rocce delle Alpi della Valtellina, in terreni caratterizzati da sabbia e limo e ricchi di sassi, il nuovo Nebbiolo Docg Riserva 2011 della storica azienda Nino Negri. Le 5.994 bottiglie numerate della produzione in tiratura limitata hanno riposato per dodici anni nelle cantine del Castello a Chiuro, dove ha sede la cantina, per affinare un rosso che sprigiona il gusto del territorio che lo accoglie, un vino unico che si distingue per la sapidità e gli aromi speziati, capace di invecchiare per altri 15-20 anni. I vitigni crescono sui terrazzamenti con esposizione a sud a un'altitudine variabile tra i 300 e i 600 metri. Le uve sono state raccolte tra metà e fine di ottobre, dopo una primavera piovosa e un'estate calda, che ha portato a una maturazione anticipata di circa dieci giorni rispetto alla media annuale. Il mosto è stato messo in botti di rovere che hanno consentito di dosare naturalmente piccolissime dosi di ossigeno, permettendo un'interazione tra il colore e i tannini e determinando così un ammorbidimento del gusto e uno sviluppo delle sensazioni di frutta rossa matura. Il colore risulta rosso granato con riflessi rubino di media intensità. Al naso, il lungo affinamento esalta i profumi della roccia umida, delle spezie balsamiche e del sottobosco. In bocca, il sapore ha note saline e minerali con tannini sottili e tesi che creano un retrogusto lungo e persistente.

## MAURO SEBASTE

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Cantina Mauro Sebaste](#)

Proprietà: Mauro Sebaste

Enologo: Mauro Sebaste, Valentino Pietrosanti

Cerretta è un cru storico di Serralunga d'Alba, composto da terreno marnoso-sabbioso con calcare e ferro, esposto alla luce del meridione. Da Mauro Sebaste ne maturano il Nebbiolo per 30 mesi in tonneau di rovere francese per poi affinarlo 6 mesi in bottiglia, ottenendo un vino stratificato ma per nulla appesantito. La versione 2020 profuma di ciliegia matura e rosa appassita, con note di erbe aromatiche e radici. In bocca spicca la notevole acidità che sorregge polpa, pienezza, sapidità e calore, leviga il tannino e trasporta il sapore di fiori, frutta e balsami fino alla fine del sorso. Cerretta fa parte dei 30 ettari a vigneto che Mauro Sebaste ha costruito attorno all'azienda a partire dalla sua fondazione nel 1991 ad Alba, quando si staccò dall'azienda di famiglia, nata dalle idee pionieristiche di sua madre Sylla, chiamata "La Dama di Langa". Da allora conduce l'attività con sua moglie Maria Teresa, cui si sono aggiunte le figlie Sylla e Angelica nel 2018; nel frattempo, la terza generazione fa capolino con Costanza, Celeste e Camilla. I vigneti da Barolo si trovano fra Serralunga d'Alba, La Morra, Verduno e Monforte d'Alba, cui si aggiungono quelli a Diano d'Alba e Grinzane Cavour (per il Dolcetto, la Barbera e il Nebbiolo d'Alba), quelli a Vinchio e Nizza Monferrato per produrre la Barbera di Nizza e infine, ultima scommessa, quelli fra Mango, Montelupo e Diano d'Alba per produrre l'Alta Langa.

(ns)



## FRANCESCO ROTOLO

Doc Friuli Venezia Giulia Friulano Confinis

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Agricola Francesco Rotolo](#)

Proprietà: Francesco Rotolo

Enologo: Francesco Rotolo

Le etichette a marchio Confinis nascono nel 2017 per iniziativa dell'enologo Francesco Rotolo, letteralmente un figlio d'arte, dato che suo padre Emilio è il patron delle aziende friulane Mario Schiopetto e Volpe Pasini. Si tratta, anche in questo caso, di un progetto enico friulano, che parte dalla materia prima proveniente da Capriva del Friuli e Cormons e che punta alla produzione di vini a basso tenore alcolico, sempre più richiesti dal mercato, soprattutto quando si parla di consumo di vino giovanile. Al centro una gestione agronomica del vigneto in cui a diventare protagonista è la parete fogliare delle viti. I benefici del mantenimento di un'ampia popolazione fogliare sono molteplici: le foglie da un lato proteggono i grappoli dai raggi solari e, dall'altro, favoriscono i processi fotosintetici, determinando una sintesi migliore delle sostanze fondamentali necessarie al regolare sviluppo della vite, regolando tendenzialmente anche la quantità dell'alcol potenziale nei grappoli. Maturato per 7 mesi in acciaio, il Friulano Confinis 2023, di colore giallo paglierino brillante, è elegante e complesso al naso, evidenziando profumi di fiori e frutta gialla, anice e agrumi con tocchi di pietra focaia e mandorla. In bocca il sorso è fragrante e sapido, dal buon contributo della verve acida, che ne dinamizza il lungo finale dai ritorni fruttati e dalla nota pepata di congedo.

(are)



## ICARDI

Docg Barolo Parej

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Icardi](#)

Proprietà: Claudio e Mariagrazia Icardi

Enologo: Claudio Icardi

Il Parej rappresenta per Icardi la tradizione del territorio di Barolo, quando lì il vino si faceva assemblando le uve di vigneti diversi. Qui l'azienda è arrivata negli anni Novanta, da Castiglione Tinella, dove Lino Icardi iniziò l'attività di viticoltore a partire da pochi ettari: prima solo conferimento, poi l'imbotigliamento, arrivato negli anni Sessanta con il Cavalier Pierino. Sono poi subentrati i figli Claudio e Mariagrazia, che hanno ampliato ulteriormente la produzione, come pure l'esportazione, che oggi copre l'80% delle loro 360.000 bottiglie annue. Il parco vigneti è distribuito su diversi comuni e si traduce in 15 etichette, a partire dal Moscato d'Asti e dal Brachetto, le Barbera di Alba e di Asti, due Nebbiolo in purezza, un Dolcetto d'Alba e un Cortese, un assemblaggio di uve bianche, per arrivare ai vini più prestigiosi: due Barbaresco - il Montubert e lo Starder - e tre Barolo - i cru Serra e Fossati e questo assemblaggio, il Parej. Profumato di ciliegia, vaniglia e macchia mediterranea, l'annata 2019 ha prodotto un vino fitto e intenso, dal sorso calmo, ematico e aranciato, che aderisce con gentilezza, lasciando la bocca sapida e saporita di fiori. A dare nuova linfa, i 3 giovani dell'ultima generazione, che si sono specializzati in diversi campi utili all'azienda: Ivan e Sara - rispettivamente laureati in economia ed enologia e viticoltura - e Luca, che si occupa della parte commerciale.

(ns)

## ZOOM



## AGRICOLA MARAVIGLIA, CONDIMENTI

PODERE MARAVIGLIA, 377 - MONTE SAN SAVINO (AR)

Tel: +39 339 322 0599

Sito Web: [agricolamaraviglia.net](http://agricolamaraviglia.net)

Nella campagna di Arezzo, vicino a Monte San Savino, sorge Maraviglia di proprietà di Francesco Piattelli Palmarini, che reduce da una vita passata a New York è voluto tornare nelle campagne della sua infanzia, cambiando totalmente vita. Si tratta di un'azienda agricola di poco più di quattro ettari e farmhouse dedicata soprattutto alla produzione di olio extra vergine di oliva. L'EVOO, questo è il suo nome, è ottenuto da un tradizionale blend di Frantoio, Morellino e Lecino. Un olio che colpisce al naso per i profumi intensi di erba appena tagliata e note di carciofo, dal gusto erbaceo vibrante, con rimandi al peperone verde e alla mandorla acerba, evolvendo in un gradevole amaro e in un fragrante piccante. Accanto al condimento principe della Toscana, l'azienda produce anche Miso, Tamari e Shoyu, condimenti asiatici ottenuti da varietà selezionate di ceci e orzo, in particolare il "Cece Fiorentino", antica varietà toscana di origine rinascimentale, e un orzo perlato toscano. Il tutto coltivato con metodo biologico.

## RISTORANTE



## IL CAPPERO

C/O THERESIA RESORT SEA&SPA - VULCANO (ME)

Tel: +39 090 9852555

Sito Web: [www.ilcapperoristorante.it](http://www.ilcapperoristorante.it)

Il Theresia Resort Sea & Spa si trova a Vulcanello, promontorio sull'Isola di Vulcano dell'arcipelago eoliano: è l'unico Resort in Italia ad offrire la scelta tra due Ristoranti stellati, nello stesso indirizzo: il Ristorante vegetale I Tenerumi e il Ristorante Il Capperò. La guida del Ristorante Il Capperò è affidata - con la supervisione di Davide Guidara, Executive Chef de I Tenerumi - allo Chef Onofrio Pagnotto. La sua proposta gastronomica è basata su due capisaldi: territorialità e purezza, che trovano un prezioso alleato nelle materie prime dell'Isola di Vulcano e nella tradizione siciliana. La territorialità si realizza avvalendosi soltanto dei produttori locali, delle materie prime stagionali coltivate nell'orto biologico del Resort, delle proteine animali provenienti solo da allevamenti non intensivi e della pesca sostenibile. La purezza invece è garantita dall'identità chiara di ogni ricetta: pochi ingredienti, valorizzati nelle loro proprietà organolettiche e nutrizionali, per sapori concentrati, autentici e mediterranei.

# 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](https://www.immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)



Sito: [www.winenews.it](https://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Baroni del Mestri

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](https://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](https://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it) Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](https://www.winenews.it)

