N. 323

DAL 11 AL 17 AGOSTO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 323 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 AGOSTO 2024

Podere L'Infinito
San Salvatore
Ca' del Bosco
Petrolo
La Tordera
Kellerei Terlan
Raccaro
Cottanera
Ricci Curbastro
Teruzzi
Ricchi
Ferrari
Tenuta dell'Ugolino
Carpenè Malvolti

Zoom: Le Selve di Vallolmo, Prosciutto del Casentino
Ristorante: Trabocco Pesce Palombo - Fossacesia Marina (CH)

I VINI DI WINENEWS





PODERE L'INFINITO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Eclissi di Luglio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Podere L'Infinito
Proprietà: Marco Simonetti
Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Marco ha lavorato per 10 anni nell'azienda di famiglia e ha poi deciso di staccarsi, per esaudire il suo desiderio: avviare una produzione di vino completamente sua e biologica, sfogando la passione che gli aveva trasmesso il nonno fin da bambino. Così nel 2018 compra un ettaro e mezzo di terra a Staffolo - che già ospita mezzo ettaro di vigna - e ci fonda Podere L'Infinito, con l'augurio di riuscire a lasciare "ai miei figli e alle prossime generazioni, all'infinito" quella passione vitivinicola che la generazione prima aveva affidato a lui. Gradualmente, pezzo per pezzo e in diverse zone della territorio, acquista e affitta 12 ettari di vigne, differenziando la produzione e raggiungendo i luoghi più freschi, per combattere meglio il surriscaldamento globale: "abbiamo tutte le tecnologie più avanzate a disposizione, ma la partita vera si gioca in vigna e lì non si controlla nulla, si può solo gestire" racconta Marco Simonetti, mentre ricorda i grossi cali di produzione che ha affrontato negli ultimi anni la regione marchigiana, per via del clima e della pressione patogena. Dal vigneto comprato a Luglio del 2019, quando avvenne un'eclissi di Luna parziale, nasce "L'Eclissi di Luglio", Verdicchio 2023 profumato di fiori di tiglio, melone bianco, mentuccia e pietra focaia, che si trasforma in un sorso minerale e sapido, scorrevole allo stesso tempo, agrumato e balsamico nella sua chiusura lievemente ammandorlata.

(ns)



SAN SALVATORE

Paestum Igt Rosso Pino di Stio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.660
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola San Salvatore
Proprietà: Giuseppe Pagano e famiglia
Enologo: Riccardo Cotarella, Pierpaolo Chiasso

Il Pino di Stio 2020, Pinot Nero in purezza maturato in barrique di secondo e terzo passaggio per 12 mesi, profuma di ribes, fragole, lamponi e mirtilli, con tocchi di menta e cannella. In bocca il sorso è misurato, dalla timbrica morbida e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale rotondo e intenso. L'azienda agricola San Salvatore, che si trova nel Parco Nazionale del Cilento, tra Capaccio, Stio e Giungano, è un vero e proprio "giacimento" di grandi materie prime, di cui certo la Campania è ricchissima, dall'olio alla mozzarella di Bufala, dai frutti al vino, che vanno ad alimentare, ma non solo, il progetto di Giuseppe Pagano proprietario di alcune significative strutture per l'ospitalità a due passi da Paestum, l'"Esplanade", il "Savoy Beach Hotel", il ristorante "Tre Olivi" e il ristorante-bottega "La Dispensa 1988". Oggi, il ramo enologico dell'impresa, avviata nel 1988, conta su 42 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione di circa 400.000 bottiglie e rappresenta una delle punte di diamante della Campania enoica. Attinge, per i suoi vini, dal grande patrimonio ampelografico regionale - dall'Aglianico al Greco, dalla Falanghina al Fiano, non disdegnando anche qualche mirato sconfinamento tra gli internazionali (come questo) - dotandoli di buona costanza qualitativa ed impeccabile esecuzione nelle varie tipologie prodotte, componendo un articolato portafoglio etichette.

(fp)



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Brut Satén Vintage Collection

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Ca' del Bosco Società Agricola
Proprietà: famiglia Zanella e Santa Margherita Gruppo Vitivinicolo
Enologo: Stefano Capelli

Per il Vintage Collection Satèn di Ca' del Bosco, un metodo classico emozionante e sensuale della cantina di Erbusco, questa è già la terza vita. Lo spumante nasce infatti nel 1978 con il nome di Crémant e si propone di rappresentare una interpretazione di un Franciacorta ispirato alla delicatezza delle sole uve bianche, Chardonnay e Pinot Bianco, che restituiscono al vino cremosità e morbidezza. Nel 1990 Crémant diventa Franciacorta Satèn Millesimato così da esaltare fin nella denominazione l'eleganza e la cremosità caratteristiche dello spumante. Con il 2008 infine l'azienda - fondata a negli Anni Sessanta dalla famiglia Zanella attorno a una casetta circondata da un bosco di castagni e che oggi conta su 280 ettari vitati - decide una ulteriore svolta: celebrare la trilogia del millesimo con tre etichette: Satèn, Dosage Zéro e Brut. Nel Vintage Collection Satèn si armonizzano 15 vini base tra Chardonnay (provenienti da 13 vigne con un'età media di 32 anni) e Pinot Bianco (di due vigne storiche di Passirano). L'aggiunta di zuccheri (0,5 grammi al litro) in quantità minore rispetto agli altri Franciacorta, conferisce al Satèn una rotondità e finezza, ulteriormente rafforzate dall'affinamento di 48 mesi in bottiglia. A naso il Satèn sprigiona un caleidoscopio di note aromatiche che ricordano fiori, pesca, frutta esotica, agrumi, miele e lievito. Al palato è fresco e morbido con una piacevole persistenza.

(Cinzia Meoni)



PETROLO

Toscana Igt Trebbiano Bòggina B

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Petrolo Società Agricola
Proprietà: Luca e Maria Sunjust di Teulada
Enologo: Simone Cuccoli, Carlo Ferrini

Il Bòggina B è un bianco da uve Trebbiano in produzione dal 2014, vinificato in barrique e lasciato a riposare "sur lie", sempre in legno, per oltre un anno. La versione 2021 possiede profumi ampi e sfaccettati dove prevalgono rimandi ai fiori appena appassiti e richiami alla pietra focaia, anticipo di uno sviluppo gustativo denso e sapido, dalla bella tensione acida e dal finale ritmato da cenni quasi tannici. Sono 31 gli ettari di vigneto allevati in biologico della Fattoria Petrolo nella giovane denominazione del Val d'Arno di Sopra, posti all'interno dell'area del Chianti Colli Aretini e confinante con la zona sud-est del Chianti Classico. Sono caratterizzati da terreni interessanti, strettamente imparentati con quelli chiantigiani e segnati dalla presenza di galestro, alberese e arenaria con argilla. L'attività viticola dell'azienda della famiglia Bazzocchi-Sainjust parte in modo deciso dalla seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, distinguendosi per continuativa e affidabile qualità. Una produzione - oggi assestata sulle 200.000 bottiglie - che vede nel Galatrona il vino bandiera aziendale, un Merlot in purezza di bella finezza che, però, appartiene a quel certo modo di intendere l'enologia in Toscana che, in qualche misura, ha fatto il suo tempo. Molto più intrigante la produzione attuale di Petrolo, tutta orientata al recupero delle varietà locali, in testa il Sangiovese.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it









LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Brunei

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 230.000
Prezzo allo scaffale: € 11,50
Azienda: Azienda Agricola Tordera
Proprietà: Paolo e Renato Vettoretti
Enologo: Luciano Rebuli

Il Valdobbiadene Prosecco Brunei 2023, ottenuto dai vigneti posti nella località omonima, nel comprensorio della frazione di Colbertaldo, antico appezzamento di epoca austro-ungarica, possiede profilo aromatico dai tocchi agrumati e di mela verde, con una leggera quanto piacevole nota floreale che rimanda al biancospino. Il sorso è fragrante e la progressione gustativa saldamente saporita, dai ritorni fruttati e con di nuovo qualche cenno floreale nel finale. La famiglia Vettoretti è proprietaria dal 2001 di questa realtà produttiva che si trova sulle colline di Valdobbiadene. A condurla oggi ci sono i fratelli Renato e Paolo, che continuano appassionatamente il lavoro avviato dal padre Pietro e prima di lui dal nonno Bepi, guardando sempre più con rigore all'impronta eco-sostenibile aziendale, tradotta nella nuova cantina CasaClima. Siamo in una delle zone più acclamate del ricco scenario enoico italiano, ormai, commercialmente parlando, "padrona" dei mercati internazionali quando si guarda alle bollicine made in Italy. I 80 ettari di vigneto aziendale (distribuiti anche nelle aree di Asolo e del Prosecco Doc), che originano complessivamente 1.300.000 bottiglie, comprendono significativi appezzamenti nel nucleo storico produttivo di Valdobbiadene tra i quali brillano la parcella di colle Tordera nell'area di Cartizze, il vigneto Tittoni Rive di Vidor, e il vigneto Otreval Rive di Guia.

(fp)

KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Nova Domus Terlaner Cuvée Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 29.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Cantina Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Il Nova Domus Riserva è un Terlano ottenuto da un uvaggio a base di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon, che svolge la fermentazione malolattica solo parzialmente, dopo essere stato vinificato in legno grande, dove riposa per i successivi 12 mesi. La versione 2018 profuma di fiori di campo, susine, albicocche fresche ed erbe aromatiche, con qualche tocco di grafite. In bocca il sorso è ampio e strutturato, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e fragrante dai piacevoli ritorni fruttati. Impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza tenere conto dei vini della Cantina Terlano, che hanno decretato il successo dell'enologia regionale. Oggi, Terlano è ormai una realtà ben consolidata dello scenario enoico altoatesino e non solo, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa è a dir poco granitica, merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori e con l'enologo Rudi Kofler, a garanzia di risultati costanti. Fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano, è una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, che conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto - posti principalmente tra a nord-ovest rispetto al capoluogo - e una produzione di 1.500.000 di bottiglie, sempre in grado di esprimere un tratto stilistico distintivo.

(are)

RACCARO

Doc Collio Friulano Rolat

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Tocai Friulano
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Raccaro Società Agricola
Proprietà: Dario, Paolo e Luca Raccaro
Enologo: Luca Raccaro

I Raccaro piantano radici alle pendici del Monte Quarin, il colle sopra Cormòns, arrivando nel 1928 dalle Valli del Natisone: il cognome italianizzato dallo sloveno Rakar significa "pescatori di gamberi di fiume". Conoscendoli, li definirei "pescatori di talenti". Ecco Dario, con le sue passioni per l'ingegneria meccanica e la pallacanestro, che invece si dedica all'azienda viticola, iniziando ad imbottigliare nel Settanta, puntando su Tocai Friulano e Malvasia Istriana. Nel 1985 fonda l'enoteca di Cormòns con altri vignaioli, diventandone lo storico presidente. La rende una vetrina di livello per tutti i soci, punto d'incontro e di crescita. E veniamo ai figli, diplomati in agraria e colonne aziendali: Paolo con la pallacanestro ottiene risultati nazionali; Luca, con il pattinaggio artistico su rotelle vince trofei nazionali ed europei per poi innamorarsi del canto lirico, un baritono che non canta solo tra le vigne. Lo incontriamo tra i filari attorno alla cantina, circa sette ettari sulla classica ponca. Luca, 35 anni, ha deciso di impegnarsi non solo in azienda, fa anche parte del consiglio del consorzio Collio. I talenti umani riescono a dare vita a bottiglie che restano ben impresse, per coerenza e aderenza territoriale. Il friulano Rolat, toponimo locale, profuma di salvia, camomilla, nocciola; all'assaggio è fitto, sostanzioso e al contempo slanciato e dinamico, con una viva tensione in allungo.

(Alessandra Piubello)

COTTANERA

Doc Etna Rosso Contrada Diciassettesalme

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cottanera Società Agricola
Proprietà: famiglia Cambria
Enologo: Lorenzo Landi

L'Etna Rosso Contrada Diciasettesalme è ottenuto da Nerello Mascalese in purezza, coltivato nell'omonimo Cru nei pressi di Castiglione di Sicilia, sul versante nord del Vulcano. La versione 2021, maturata per 8 mesi in legno grande, profuma di piccoli frutti rossi, con tocchi floreali e cenni di pietra focaia. In bocca il sorso è agile e vivace, dai tannini croccanti e dal finale ben profilato su ritorni fruttati. Al centro dello sviluppo aziendale di Cottanera - 65 ettari a vigneto, interamente posti nel versante nord dell'Etna, per una produzione di 350.000 bottiglie - si concentra, oggi, la realizzazione di vini ottenuti da singole parcelle, che progressivamente saranno evidenziate in tutte le etichette aziendali (già presenti in portafoglio i rossi delle contrade Zottorinoto, Feudo di Mezzo e Diciasettesalme e il bianco di Contrada Calderara). Le vicende di questa cantina assumono una rilevanza significativa a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, quando Guglielmo ed Enzo Cambria sterzano decisamente verso la qualità, con un percorso di modernizzazione per la tenuta di famiglia. L'anno spartiacque è il 1999, da lì in poi l'azienda si è affiancata ai marchi simbolo della Sicilia enoica, per poi, con il successo dell'Etna, assumere un ruolo da protagonista assoluto di questo areale. Oggi a proseguire questo percorso ci sono i figli dei due fratelli: Mariangela, Francesco ed Emanuele.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











RICCI CURBASTRO

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Ricci Curbastro
Proprietà: famiglia Ricci Curbastro
Enologo: Riccardo e Filippo Ricci Curbastro, Annalisa Massetti, Andrea Rudelli

Il mondo del vino trova spesso delle digressioni inaspettate e a dir poco spiazzanti. Nell'albero genealogico della famiglia Ricci Curbastro al timone dell'azienda di Franciacorta dal 1969, anche uno dei più importanti matematici italiani: Gregorio Ricci Curbastro, il cui lavoro sul calcolo differenziale fu decisivo per l'elaborazione della relatività generale di Albert Einstein, che gliene rese atto pubblicamente. Un accento diverso che, tuttavia, può essere traslato anche nel lavoro rigoroso svolto oggi dall'agronomo Riccardo Ricci Curbastro, che ha saputo costruire un'azienda solida e tra le migliori della denominazione, contando su 32,5 ettari a biologico, per una produzione complessiva di 220.000 bottiglie. A questo si aggiunge anche un'ulteriore attività produttiva della famiglia Ricci Curbastro, di origine romagnola, che dal 2000, produce vini con il progetto Rontana a Brisighella, a qualche km da Faenza. Il Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto è fermentato parte in acciaio e parte in legno, con sosta minima sui lieviti di 60 mesi. La versione 2014 ha colore giallo paglierino dorato, con perlage fine e persistente. Al naso si susseguono toni di frutta gialla matura, cedro candito, cenni floreali, frutta secca e rimandi ai lieviti. In bocca, invece, il sorso è fragrante, sapido e cremoso, dalla carbonica ben dosata, che termina in un finale lungo e continuo, dalla dolce nota di miele a congedo.

(are)



TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Teruzzi
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Irene Leonzio, Giuseppe Caviola

Maturata per cinque mesi in acciaio, la Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca 2023 possiede aromi floreali e di frutta tropicale, conclusi da una nota di mandorla fresca. Pieno e cremoso è il sorso, di continua e persistente sapidità, che si attenua soltanto nel finale, dove emergono toni dai rimandi più dolci ancora dalla timbrica fruttata. L'azienda di San Gimignano, 96 ettari a vigneto (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è la più estesa tra tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce in media 700.000 bottiglie ed ha una storia non secondaria nel panorama del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi. Una storia lunga e significativa, costellata di alti e bassi che, nel 2016, ha aperto un suo nuovo capitolo, con il passaggio dell'azienda posta in località Casale nell'orbita del Gruppo Terra Moretti - la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella & Mosca - incontrando un rinnovato slancio e l'opportunità di una crescita più consapevole e di un rilancio convincente. La definizione stilistica dei vini, per esempio, ha imboccato strade più moderne ma al contempo più in linea con l'espressività varietale, portando le etichette aziendali di nuovo tra quelle di riferimento dell'areale, in un passaggio fondamentale per i vini bianchi, oggi sempre più sulla cresta dell'onda.

(fp)



RICCHI

Doc Garda Merlot Carpino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola Ricchi
Proprietà: Claudio e Giancarlo Stefanoni
Enologo: Nico Danesi, Andrea Rudelli

La pienezza di questo Merlot proviene dall'attenzione alla completa maturazione delle uve, corroborata da un appassimento di 30 giorni in fruttaio e dall'estrazione spinta di sostanze coloranti e polifenoliche grazie alla lunga macerazione. Ne risulta al sorso un'accentuazione delle caratteristiche varietali di morbidezza e rotondità con note di ciliegia, prugna e balsamico, integrate da spezie dolci conferite dalla maturazione per un anno in tonneau di secondo passaggio, seguita da affinamento in bottiglia per tre anni. Color rubino scuro, il Carpino, molto elegante e verticale a dispetto della sua struttura importante, ha grande bevibilità. Cantina Ricchi si trova a Monzambano a poca distanza dal Lago di Garda, sui Colli mantovani, in quell'anfiteatro morenico originatosi dalle ultime due glaciazioni, quando impetuosi corsi d'acqua uscivano dalla bocca del ghiacciaio che allora era il Lago di Garda, portando rocce, sassi, argilla e limi, depositandoli ai propri margini in ampi semicerchi concentrici, che si dischiudono verso la pianura costituendo, appunto, le colline moreniche. Su questi suoli la famiglia Stefanoni fa viticoltura di qualità dal 1930 producendo rinomati vini da vitigni bordolesi, da soli o in taglio, e altri fermi come per esempio Lugana, a cui si aggiungono bollicine metodo classico, etichette che è possibile degustare anche soggiornando nel bel relais di Cantina Ricchi.

(Clementina Palese)



FERRARI

Doc Trento Brut Perlé

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 600.000
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Cyril Brun

Agli inizi del Novecento, Giulio Ferrari intuisce la potenziale vocazione del Trentino per la produzione di spumanti. A quell'epoca però quelle terre facevano parte dell'impero austro-ungarico: come convincere i padroni austriaci a bere quei vini? L'idea fu semplice quanto geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti. "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo definisce ulteriormente francesizzandolo in "Perlé". Il Perlé Brut, ottenuto da sole uve Chardonnay, matura sui suoi lieviti per oltre 50 mesi. La versione 2018 profuma di fiori, frutti a polpa bianca e crosta di pane, con tocchi speziati, mentre in bocca il sorso è croccante e sapido, dalla carbonica ben dosata e dal finale piacevolmente agrumato. Insieme al Dosaggio Zero, al Reserve Rosé, al Reserve Nero e al Reserve Bianco, integra una fortunata gamma di spumanti davvero ben centrati. Ferrari, di base a Trento - 117 ettari a vigneto di proprietà per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie - e azienda della famiglia Lunelli, rappresenta il marchio più solido della spumantistica del Bel Paese, capace di rappresentare all'estero l'eccellenza italiana (basti pensare alla sponsorizzazione in Formula Uno, solo per fare un esempio). L'azienda trentina produce vini rossi in Toscana (Podernuovo) e Umbria (Castelnuovo) e controlla anche la cantina Bisol di Valdobbiadene.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



TENUTA DELL'UGOLINO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vigneto del Balluccio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 11.200
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Tenuta dell'Ugolino Soc. Agricola
Proprietà: Andrea Petrini e Matteo Foroni
Enologo: Aroldo Bellelli

Balluccio era il soprannome di Costantino Petrini, fondatore della cantina Tenuta dell'Ugolino nei primi anni Ottanta: un casolare e un vigneto di un ettaro e mezzo, semplicemente, che però si trovavano a Castelplanio, fra i comuni più vocati per la produzione di Verdicchio ai Castelli di Jesi. Il suo rifugio felice, ritorno alle origini contadine di famiglia, dopo anni di viaggi intorno al mondo. Nel 1993 suo figlio Andrea subentra in azienda e avvia il primo imbottigliamento, dando dignità e identità a quelle uve e dedicando al padre un cru, il Vigneto del Balluccio. Adiacente alla cantina, è esposto a nord-est e vicino ad un ruscello; il terreno è argilloso e si trova a 180 metri di altezza: fresco e caldo, quindi, giocano insieme, permettendo alle uve di raggiungere piena maturità senza perdere acidità. Equilibrio presente nella sua versione 2022, dal sorso sapido-iodato, sferzato da acidità agrumata, eppure rotondo ai lati, di glicerina al sapore di cera d'api. Ai profumi di tiglio e biancospino, pesca bianca ed erbe di campo, si aggiunge in bocca il sapore della mandorla bianca. Un vino di corpo, dati dagli otto mesi di maturazione, ma che non si appesantisce, mantenendo scorrevolezza e stratificazione, anche grazie alla fermentazione spontanea. Oggi l'azienda conta su 13 ettari a conduzione biologica, piantati esclusivamente a Verdicchio, che arrivano a produrre fino a 850.000 bottiglie l'anno.

(ns)



CARPENÈ MALVOLTI

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Sabi Collection 1930

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 1.930
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Società Carpenè Malvolti
Proprietà: famiglia Carpenè
Enologo: staff tecnico aziendale

La Sabi Collection è una limited edition di 4 etichette dedicata a Sandro Bidasio degli Imberti - in arte "Sabi", appunto - il Grafico ed Illustratore che, per la Carpenè Malvolti, ha realizzato numerose e significative campagne pubblicitarie nel corso del XIX secolo. La 1930 è dedicata agli anni Trenta del secolo scorso e riproduce una prescrizione medica del luminare Augusto Murri in cui si raccomandavano le doti terapeutiche del Carpenè Malvolti Prosecco Spumante. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sabi Collection 1930 si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, dalla spuma fine e persistente. Al naso prevalgono aromi di mela matura e note agrumate con tocchi speziati, mentre in bocca è fragrante cremoso e di beva assolutamente agile ed immediata. Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presentazioni, ed è ormai assurta fra i simboli del Prosecco. Attiva da oltre un secolo e mezzo non solo ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della spumantistica veneta, ma ha saputo anche ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama enologico nazionale, producendo oggi oltre 5,5 milioni di bottiglie. Numeri importanti che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori, che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano. Il portafoglio etichette è molto variegato e comprende varie declinazioni spumantistiche: dai Metodo Classico agli Charmat.

(fp)

ZOOM



LE SELVE DI VALLOLMO - PROSCIUTTO DEL CASENTINO

VIA ERBOSA, 14 - POPPI (AR)
Tel: +39 0575 550085
Sito Web: www.leselvedivallolmo.it

Dalle cosce di suino Grigio del Casentino (un tempo popolato da tre razze di maiale specifiche: cappuccia di Anghiari, casentinese e rossa del Casentino), viene ottenuto il Prosciutto del Casentino, presidio Slow Food, che si presenta con una forma allungata alla quale viene mantenuto il piedino. La parte grassa è, in generale, in equilibrio con quella magra, e la carne ha una colorazione porpora intensa e una buona marezzatura, che conferisce morbidezza e intensità di gusto. La parte adiposa ha un colore bianco-rosaceo è molto oleosa e richiama i sentori del bosco in cui vive l'animale. Un prosciutto di qualità assoluta, stagionato non meno di 12 mesi, dall'intenso sapore e di cui ne viene prodotta un'ottima versione dal prosciuttificio Le Selve di Vallolmo, con sede a Poppi, proprio al centro del Casentino e guidato da Claudio Orlandi e dalla sua famiglia. L'azienda agricola nasce nei primi anni Ottanta, prima solo come allevamento e poi, dal Nuovo Millennio, trasformando direttamente le sue carni.

RISTORANTE



TRABOCCO PESCE PALOMBO

ST. ST. 16 ADRIATICA, CONTRADA LA PENNA - FOSSACESIA MARINA (CH)
Tel: +39 333 3055300
Sito Web: pescepalombo.trabocco

"Il mare dona, noi creiamo". È questa la filosofia del ristorante Trabocco Pesce Palombo a Fossacesia Marina (CH), dove a un'esperienza gastronomica di alta qualità si unisce il fascino della posto: un trabocco costruito a inizio Novecento dal pescatore Orlando Verì e da suo figlio Ernesto, e battezzato "Palombo" per un grande pesce palombo trovato nella rete una notte di pesca. E i titolari del ristorante-trabocco, Bruno Verì e sua moglie Giuliana della Marchesina, abile chef in cucina con le figlie Anna ed Enrica, sono orgogliosi interpreti della cultura gastronomica fondata sul pesce locale, spesso pescato dallo stesso Bruno con le reti del trabocco. Nel menu, da non perdere, il cartoccio di alici; la fantasia di mare su concasse di pomodoro e pesto di rucola; la parmigiana di melanzana con pesce palombo; il tortino di baccalà e patate con crema di peperoni e l'ombrina al naturale con sale nero e crema di patate allo zafferano. Ampia la carta dei vini, con attenzione ai produttori locali.

(Cristina Latessa)



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

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 © 2000/2024 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. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura