N. 324

DAL 18 AL 24 AGOSTO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 324 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 AGOSTO 2024

Artimino
Adega do Vulcão
Adami
Palmento Costanzo
Bosca
Marotti Campi
Agricola Vallecamonica
Marisa Cuomo
Bollinger
Camigliano
Emidio Pepe
Bortolomiol
CasalFarneto
Argentiera

Zoom: Biscotti Tumminello, Cosi Chini
Ristorante: Pizzeria Pomario - Aie, Il Borro - Arezzo

I VINI DI WINENEWS





ARTIMINO

Toscana Igt Bianco Artumes

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Trebbiano, Petit Manseng
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 11,50
Azienda: Tenuta di Artimino
Proprietà: famiglia Olmo
Enologo: Riccardo Cotarella

La Tenuta di Artimino è una realtà posta tra le colline delle denominazioni del Carmignano e del Chianti Montalbano che, specie nel recente passato, si è spesso messa in mostra con vini ben eseguiti e non privi di fascino. Con i suoi 70 ettari vitati per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie contribuisce non poco alla massa critica soprattutto della denominazione del Carmignano, dalla storia antica ma, probabilmente, un po' sacrificata dal blasone delle denominazioni toscane, poste tra Siena e Firenze. La Tenuta è di proprietà della famiglia Olmo dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso ed oggi è condotta da Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, configurandosi come una realtà composita in cui l'attività vitivinicola si affianca a quella dell'ospitalità e della ristorazione nella prestigiosa villa medicea, sede dell'azienda. I vigneti sono in prevalenza coltivati a Sangiovese, Syrah e Merlot, a costituire un portafoglio etichette aziendale tendenzialmente articolato. Rispondendo alle sollecitazioni di mercato, che richiedono, una produzione bianchista anche in territori storicamente dediti soprattutto a quella rossista, l'Artumes 2023, ottenuto da Trebbiano e Petit Manseng, profuma di fiori e terra con tocchi di pietra focaia e spezie. In bocca il sorso è succoso e tendenzialmente sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale che si congeda su nuance dolci e fruttate.
(fp)



ADEGA DO VULCÃO

Do Pico Arinto dos Açores Pé Do Monte Reserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Arinto, Terrantez, Verdelho
Bottiglie prodotte: 1.596
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Adega do Vulcão
Proprietà: Cinzia Caiazzo, Gianni e Guido Mancassola, Ann-Sophie Petersmann
Enologo: Alberto Antonini

Quella dell'Adega do Vulcão è la storia di un legame tra una coppia fiorentina, formata da Gianni Mancassola e Cinzia Caiazzo, e le Isole Azzorre nato nel 2008 e da cui è scaturito questo progetto enologico. L'Adega è nata sull'isola di Faial, nei pressi del vulcano dos Capelinhos e poi ha esteso i suoi vigneti anche nell'isola di Pico, per un totale di 19 ettari vitati. Si tratta, evidentemente, di un terroir molto particolare, posto in mezzo all'Oceano Atlantico, su suoli vulcanici con le viti piantate negli anfratti della roccia, vicino al mare. Una vicinanza che richiede, per la protezione delle piante, la presenza di muretti ("currais"), che servono anche come riparo dai venti oceanici. Le varietà a bacca bianca coltivate da Adega do Vulcão, in molti casi allevate su ceppi di 80 anni di età, sono in prevalenza Arinto, Verdelho e Terrantes. Le vinificazioni sono effettuate a partire da lieviti indigeni, mentre le maturazioni dei vini avvengono in recipienti di vari materiali, legno, cemento e anfore. Il Do Pico Arinto dos Açores Pé Do Monte Reserva 2020, ottenuto da un blend a base di Arinto, Verdelho e Terrantez, profuma di pesca matura, agrumi e ginestra su base affumicata che rimanda alla pietra focaia, alla grafite e a toni sulfurei. In bocca il sorso è succoso, sapido e contrastato da un frutto esuberante, terminando in un finale lungo e dalla piacevole nota salina di congedo.
(are)



ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bosco di Gica

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco e Fabrizio Adami

Il Bosco di Gica prende il nome dal luogo in cui nasce: una foresta a Colbertaldo di Vidor, accanto alla quale dimorano i vigneti che lo originano e che è anche il luogo dove sono stati impiantati i primi ceppi aziendali. Dall'intenso colore giallo paglierino possiede spuma fitta e cremosa. Al naso i profumi rimandano alla mela e alla pesca, a cui si aggiungono tocchi di fiori d'acacia e di sambuco. In bocca l'attacco è cremoso e dalla base aromatica fruttata; deciso e fresco, il sorso è invitante ed immediatamente piacevole. Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decide di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati ed oggi si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 800.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari, 15 a conduzione diretta, mentre il resto della materia prima è garantita dalla fornitura di viticoltori selezionati e legati storicamente all'azienda.
(fp)



PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosso Nero di Sei

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Palmento Costanzo
Proprietà: Mimmo Costanzo, Valeria Agosta
Enologo: Nicola Centonze

Dai vigneti ad alberello allevati nei suoli neri e sabbiosi del vulcano nasce "Nero di Sei" Etna Rosso Doc della cantina di Palmento Costanzo, in contrada Santo Spirito, situata a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna. Qui i vigneti coltivati secondo i criteri della viticultura biologica testimoniano l'antica forma di allevamento ad alberello, su oltre cento terrazzamenti con muretti a secco in pietra lavica, che si estendono dai 650 agli 800 metri di altitudine. Le viti, sostenute da pali di castagno, circondano l'antico palmento, riportato a nuova vita attraverso un meticoloso restauro conservativo di bioarchitettura. Le uve utilizzate per la produzione del "Nero di Sei" sono principalmente Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, varietà autoctone etnee, con alcune piante centenarie pre-fillossera, capaci di dare profondità e complessità al vino. La vinificazione avviene in tini tronco-conici di rovere, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni, per preservare le caratteristiche territoriali e varietali delle uve, mentre l'affinamento di 24 mesi avviene in grandi botti di rovere, a cui seguono ulteriori 12 mesi in bottiglia. L'annata 2020 si presenta con una vivace concentrazione di frutti rossi maturi, gelsi e melograno, elementi speziati che accentuano la mineralità sapida vulcanica dalle sfumature di pietra focaia, e dai tannini ben integrati in una struttura tonica ed equilibrata.
(Chiara Giovoni)

I VINI DI WINENEWS









BOSCA

Docg Alta Langa Brut Collezione Luigi Bosca

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Bosca SpA
Proprietà: famiglia Bosca
Enologo: Mara Ghibaudo

Fondata a Canelli nel 1831 da Pietro Bosca, la casa spumantiera omonima è una realtà familiare giunta oggi alla sesta generazione con Pia, Gigi e Polina Bosca. L'azienda è nota in Italia e nel mondo per il suo respiro decisamente internazionale - grazie alla presenza commerciale in ben quaranta Paesi - e per l'attitudine all'innovazione e alla costante ricerca di nuovi prodotti, rappresentando un esempio significativo dell'industria enologica piemontese e nazionale. Tale propensione ha portato ad affiancare all'offerta tradizionale di spumanti, vino e aperitivi, diverse proposte più innovative come le bevande alcoliche "Sparkletini", "Verdi" e "Toselli". Le cantine Bosca, si trovano nel centro di Canelli e fanno parte delle Cattedrali Sotterranee del territorio, capitale delle bollicine piemontesi. L'azienda conta su 100 ettari a vigneto, distribuiti tra i comuni di Asti Cuneo e Alessandria e la sua produzione, attestata su 60.000.000 di bottiglie all'anno, è suddivisa nei tre stabilimenti produttivi di Costigliole D'Asti in Italia, di Kaunas in Lituania e di Kaliningrad in Russia. L'Alta Langa Brut Collezione Luigi Bosca 2019 si presenta di colore giallo paglierino dai riflessi dorati e profuma di fiori di sambuco e acacia, camomilla, tocchi di pan-brioche, miele e frutta secca. In bocca il sorso è morbido e cremoso, la carbonica è ben dosata e il finale è ancora fruttato, con ritorni leggermente dolci.
(fp)

MAROTTI CAMPI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Salmariano Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Marotti Campi
Proprietà: Lorenzo Marotti Campi
Enologo: Roberto Potentini

È dal 1850 che l'azienda Marotti Campi a Morro d'Alba è di proprietà della famiglia omonima, che vi ha costruito anche la villa mezzadrile, attorno alla quale girava e gira tutto il lavoro agricolo. Risalgono invece al 1886 i primi documenti che attestano l'esistenza dei vigneti di proprietà e che, nel tempo, sono aumentati fino a specializzare l'attività intorno al vino. Marotti Campi si fa moderna dal 1991 con l'intervento di Giovanni Marotti Campi, che concentra la produzione intorno ai vitigni tradizionali del territorio (Verdicchio e Lacrima), portando nuova energia con l'aiuto della moglie Francesca e del figlio Lorenzo. Oggi i 120 ettari di proprietà aziendali accolgono 53 ettari di vigna, oltre che le colture di grano e girasoli. Le versioni di Verdicchio prodotte sono 5, compreso il Passito. Il Salmariano è la Riserva della casa, l'unico che matura in parte in barrique, risultando un vino morbido e intenso, nella versione 2021, con aromi in prevalenza fruttati e floreali, cui si aggiunge una tonalità importante di agrume, sia al naso che in bocca; qui il sorso è caldo e saporito, lungamente sapido, erbaceo e ammandorlato nel finale. Accanto ai Verdicchio, 5 versioni di Lacrima (anche in rosa e, curiosità, come mosto parzialmente fermentato) e due vini da uvaggio: il rosso Donderé - da Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Montepulciano - e il rosato Regina d'Inverno, da Montepulciano e Petit Verdot.
(ns)

AGRICOLA VALLECAMONICA

Spumante Pas Dosé Blanc de Noirs CruStorico Nautilus

Vendemmia: 2018
Uvaggio: oltre 10 varietà a bacca rossa da biotipi o varietà locali a piede franco
Bottiglie prodotte: 3.495
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: Agricola Vallecamonica
Proprietà: Alex Belingheri
Enologo: Nico Danesi e Alex Belingheri

Il Nautilus CruStorico è un metodo classico che, fin dal 2010, affina per 48 mesi (sui 55 complessivi) nelle acque del lago d'Iseo, proprio di fronte a Monte Isola. Alex Belingher, patron dell'Agricola Vallecamonica, è stato tra i primi al mondo a sperimentare l'affinamento in acqua lacustre innanzitutto per una motivazione logistica: la mancanza di una cantina adatta. In compenso il Sebino garantisce condizioni ideali per la seconda fase della fermentazione sui lieviti: a quaranta metri di profondità la temperatura e la pressione sono costanti, il leggero batonnage è naturale e il buio è totale. Senza considerare che il recupero delle bottiglie pronte e la calata di quelle da avviare all'affinamento attraggono numerosi winelover. L'affinamento in acque lacustri dal 2016 è portato avanti anche con un'altra etichetta della cantina: Zero Estremo Adamadus che viene lasciato riposare a dieci metri di profondità nel lago d'Aviolo a 1930 metri di altitudine. Quanto al Nautilus CruStorico è un Blanc de Noirs ottenuto da dieci varietà di uve a bacca rossa di varietà locali a piede franco provenienti da vigneti di collina a Cividate Camuno, fondata dai Romani nel 16 a.C. e prima culla della viticoltura in terra camuna. A naso sprigiona note fruttate di pesca, albicocca, mela e sentori di crosta di pane per poi espandersi a miele d'acacia, spezie e erbe. Al palato esplode elegante, fresco e minerale.
(Cinzia Meoni)

MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Fenile, Ginestra, Ripoli
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Cantina Marisa Cuomo
Proprietà: Andrea Ferraioli, Marisa Cuomo
Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

La cantina Marisa Cuomo, ormai tra le realtà simbolo della vitivinicoltura campana, si trova sulla Costiera Amalfitana ed accoppia in modo didascalico la bellezza del paesaggio allo straordinario fascino dei suoi vini. Gli ettari vitati dell'azienda, nata nel 1980, sono 30 per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. A condurla sono la stessa Marisa, il marito Andrea Ferraioli e i figli Dora e Raffaele. A Furore, sul golfo di Salerno, dove si trova l'azienda Cuomo, le vigne sono piantate in piccoli terrazzamenti e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Qui vengono allevati i vitigni tipici della zona (Fenile, Piedirosso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), su suoli calcarei, che regalano alle etichette aziendali una cifra stilistica compiuta, ben leggibile, sincera e inconfondibile. Il Furore Bianco Fiorduva è il vino che ha dato il successo universalmente riconosciuto alla cantina di Marisa Cuomo. Ottenuta da uve in surmaturazione e successivamente maturata per 3 mesi in barrique, la versione 2022 profuma di gelsomino, macchia mediterranea, pesca e albicocca mature, mango e ananas, burro, miele, agrumi e mandorle. In bocca, il sorso è subito succoso e dolce, con un crescendo sapido che ne caratterizza il suo sviluppo, fino ad un finale dai ritorni ancora fruttati e dalla bella nota balsamica di chiusura.
(fp)

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il potere di scegliere
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



BOLLINGER

Aoc Champagne Brut La Grande Année

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 205,00
Azienda: Maison Bollinger
Proprietà: famiglia Bollinger
Enologo: Denis Bunner

La Grande Année è una specie di "monumento" alla tradizione del méthode champenoise: vinificazione in legno (piccolo ma di secondo o terzo passaggio, e plasmato, peraltro, nella tonnellerie aziendale), remuage e sboccatura ancor oggi eseguite a mano. Insomma, la Grande Année è la sintesi d'una filosofia produttiva, di una cifra stilistica, di un modo di intendere lo Champagne. Ottenuta da i 11 Cru (per lo più Aÿ e Verzenay per il Pinot Nero, Mesnil-sur-Oger e Oiry per lo Chardonnay) la grande Année è uno di quei vini che non lasciano indifferenti, al di là delle sue "comparsate" nei film di 007. La versione 2015 si presenta di colore giallo paglierino carico dai riflessi dorati e brillanti, con perlage fitto e continuo. Al naso si susseguono profumi di fiori bianchi, cedro, mandarino, leggero lampone, frutta secca, pasta frolla e spezie, dai tocchi iodati. In bocca il sorso è cremoso ed energico, dalla vivace progressione acida, che conduce ad un finale sapido e lunghissimo. Tra i fatti che hanno segnato la storia di Bollinger, solo per fare alcuni esempi, possiamo ricordare che allorquando lo Champagne Bollinger approdò in Inghilterra, nel 1865, da allora porta il nomignolo di "Bolly". O, ancora, nel 1991, per mettere ordine nella gran confusione che la fama degli Champagne aveva conquistato, Bollinger pubblicò la Carta dell'etica e della qualità, autentica bibbia per i produttori della zona.

(are)



CAMIGLIANO

Toscana Igt Vermentino Gamal

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Camigliano
Proprietà: famiglia Ghezzi
Enologo: Sergio Cantini

Non solo rossi per questa cantina di Montalcino, non immune, evidentemente, dalle ultime tendenze di mercato. Il Gamal 2023, Vermentino in purezza sulle sue fecce fini per cinque mesi, profuma di frutta tropicale, fiori di glicine e leggeri tocchi terrosi. In bocca il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo solido e dal finale che torna sul frutto. Nella periferia occidentale del comune di Montalcino, sul versante che declina verso la vicina Maremma, prende forma il piccolo borgo Camigliano, la cui storia è legata a doppio filo a quella di Montalcino. Qui, negli anni del boom economico, giunse Walter Ghezzi, imprenditore milanese alla ricerca di una tenuta in grado di soddisfare la sua sete di campagna. Acquistata nel 1957, fu oggetto di un'opera di risistemazione che portò, nel 1965, a produrre la prima bottiglia di Brunello di Montalcino. L'opera di Ghezzi è stata proseguita dal figlio Gualtiero che, con la moglie e le due figlie, ha definitivamente convertito la proprietà in azienda vitivinicola, valorizzando i 90 ettari vitati oggi in regime biologico, suddivisi nelle parcelle di Poggiaccio, Poderuccio, Magia e Poggiarello. La cantina è stata strutturata per una gestione a caduta delle masse vinose e dalle ultime vendemmie c'è stato un ritorno al cemento, oltre a virare verso legni più grandi per l'affinamento. La produzione annua si attesta intorno alle 300.000 bottiglie.

(fp)



EMIDIO PEPE

Doc Trebbiano d'Abruzzo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Emidio Pepe
Proprietà: Emidio Pepe
Enologo: Sofia Pepe

Quest'anno l'azienda creata da quel lucido visionario che è Emidio Pepe compie 60 anni, raggiunti nel pieno del successo di pubblico e di critica. Un lavoro partito controcorrente, quando i vitigni utilizzati erano considerati solo vini da taglio e non per ottenere qualità, non pensando nemmeno che potessero essere longevi, migliorando con il tempo. Sono ben tre le generazioni presenti in azienda: Emidio e la moglie Rosa, a sovrintendere dalla loro esperienza il lavoro cui hanno dato continuità le figlie Daniela e Sofia, il quale prosegue oggi con le nipoti Chiara ed Elisa. Quello che è bello notare è che le tradizioni vinicole sono portate avanti sempre allo stesso modo, con il Trebbiano pigiato con i piedi ed il Montepulciano diraspato a mano. La vinificazione viene effettuata in tini di cemento vetrificato, quindi i vini vengono imbottigliati senza chiarifiche o filtrazioni. Una parte viene messa in commercio, il resto riposa a lungo nella cantina aziendale. Il vino si presenta alla vista di un giallo paglierino dorato leggero, dai piacevoli riflessi anche verdognoli. Il profumo di buona intensità, leggermente ossidativo, con erbe officinali all'inizio, rivela in seguito freschezza di agrumi come cedro, poi note di ginepro e sottobosco, per finire con mela matura. Ottimo l'impatto in bocca: denso, succoso, tannico appena accennato, salino al gusto e con finale prolungato, dalla bella tensione positiva.

(Leonardo Romanelli)



BORTOLOMIOL

Spumante Brut Filanda Rosé

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 64.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Bortolomiol
Proprietà: famiglia Bortolomiol
Enologo: Emanuele Serafin

Una variazione sul tema Prosecco che la cantina Bortolomiol certamente si può permettere, visto che il suo primo Rosé risale agli anni Settanta del secolo scorso. Il Brut Filanda Rosé 2023 è ottenuto da uve Pinot Nero provenienti dall'Oltrepò Pavese. Di colore rosa delicato brillante, al naso propone aromi di piccoli frutti rossi che incrociano tocchi floreali, con leggere nuance pepate a rifinitura. In bocca il sorso è solido e fragrante, dalla carbonica ben dosata che muove uno sviluppo continuo e un finale persistente e ancora fruttato e speziato. L'azienda Bortolomiol, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. La cantina è guidata oggi dalle sorelle Bortolomiol, Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena, ma non bisogna dimenticare l'opera pioneristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e sperimentatore, che ha apportato un non piccolo know-how nella terra del Prosecco. 6 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 60 conferitori fidelizzati nel tempo, che adottano un rigoroso protocollo di produzione nell'ambito del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione di 3 milioni di bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale più rappresentativo del made in Italy in bottiglia.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASALFARNETO

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Crisio Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: CasalFarneto
Proprietà: Paolo Togni
Enologo: Stefano Chioccioli

CasalFarneto è nata nel 1995 per volontà di 4 soci che iniziano a produrre Verdicchio, recuperando un piccolo casale circondato da Querce Farneto, alberi maestosi che crescono molto lentamente. Nel 2005 il Gruppo Togni acquista la cantina, la innova dal punto di vista tecnologico, ne rinnova i vigneti e ne amplia la produzione anche ai vini rossi. Nel 2017 Paolo Togni decide di dedicarsi esclusivamente a CasalFarneto, convertendola in parte a biologico e iniziando un percorso di sostenibilità ambientale altamente tecnologica: ad accompagnarlo l'enologo Stefano Chioccioli e l'agronomo Danilo Solustri, uno dei 4 soci fondatori originari. Gli ettari vitati di proprietà oggi sono 35, cui si aggiungono 8 ettari di vigne in affitto. La produzione confluisce in circa 800.000 bottiglie annue, suddivise in 4 linee di etichette: gli spumanti, sia metodo classico che metodo charmat, la linea biologica, Le Colline - dedicata alla grande distribuzione - e infine La Donna di Bacco, selezione di vini per l'Ho.Re.Ca.. La Riserva Crisio fa parte di quest'ultima. È un Verdicchio che viene sottoposto ad una vendemmia in 3 fasi – anticipata, normale e leggermente surmatura - che permette di unire acidità, equilibrio e struttura. La versione 2020 è un vino largo e materico, intensamente profumato di agrumi gialli, con note di ginepro e pietra focaia; il sorso è sapido e morbido, sorretto da acidità citrina e calore pepato. **(ns)**



ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Villa Donoratico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Argentiera Società Agricola
Proprietà: Stanislaus Turnauer
Enologo: Nicolò Carrara

Il Bolgheri Villa Donoratico 2021, maturato in tonneau e barrique, profuma di frutti rossi maturi, spezie, grafite ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è succoso e dolce, dallo sviluppo continuo e dal finale ampio ed intenso, che torna sul frutto e su rimandi speziati e balsamici. Il nome dell'azienda bolgherese è legato a quello di uno dei suoi principali appezzamenti, "Podere Argentiera", così chiamato in relazione alla presenza, già in epoca etrusca, di un'area mineraria per l'estrazione di argento. Il complesso rinasce nel 1999 grazie alla famiglia fiorentina Fratini ed oggi la proprietà è in mano all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer, che l'ha acquisita alla fine del 2015. Accanto a lui l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme e il general manager Leonardo Raspini, che gestiscono una superficie vitata di 85 ettari, coltivati in prevalenza con le varietà a bacca rossa internazionali più significative, per una produzione di 480.000 bottiglie. Da sempre Argentiera ha prodotto vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere, rileggendo i tratti stilistici distintivi che hanno decretato il successo delle etichette bolgheresi: l'entry level rosso Poggio ai Ginepri, accompagnato dal bianco Eco di Mare e dal rosato I Pianali, il "second vin" Villa Donoratico, il classico Bolgheri Superiore Argentiera, e il primo vino da vigna della tenuta, l'Igt Rosso Ventaglio. **(fp)**

ZOOM



BISCOTTI TUMMINELLO, COSI CHINI

VIA DANTE ALIGHIERI, 18 - CASTELBUONO (PA)
Tel: +39 0921 671132
Sito Web: www.biscottitumminello.it

I Cosi Chini sono dolci tipici di Castelbuono. Il loro nome, che vuol dire "cose piene", richiama il ripieno generoso che li contraddistingue rendendoli irresistibili. Questi dolci panciuti ricoperti di glassa e confettini di zucchero possono essere gustati tutto l'anno a fine pasto come sfizioso dessert, nel pomeriggio accompagnato da un tè o semplicemente come goloso intermezzo durante la giornata. Basterà un morso per scoprire tutta la genuina bontà degli ingredienti della Sicilia. Il ripieno di caffè, fichi secchi, uva sultanina, cioccolato e marmellata di albicocche sprigioneranno un tripudio di sapori delizioso. La storia del biscottificio siciliano Tumminello inizia nel 1977 a Castelbuono nel palermitano, difendendo i valori di una produzione familiare, combinando passato e presente e proponendo una produzione artigianale costantemente attenta alla qualità delle materie prime. Ricca e articolata l'offerta che, evidentemente, vede le specialità siciliane a recitare il ruolo di protagoniste.

RISTORANTE



PIZZERIA POMARIO - AIE

LOCALITÀ IL BORRO, 1 - SAN GIUSTINIANO VALDARNO (AR)
Tel: +39 055 9772921
Sito Web: ilborro.it

È un'estate all'insegna della novità questa, per il Borro della famiglia Ferragamo. C'è, infatti, la nuova pizzeria Pomario - Aie, dove lo chef Campani propone una pizza d'autore, realizzata dalle combinazioni tra le farine prodotte al Borro, con i condimenti provenienti dall'orto della Tenuta, insieme ai prodotti caseari, l'olio d'oliva e la birra, tutti prodotti in casa. Un buon esempio di "farm to table experience", con un'offerta che porta "in tavola" prodotti e ricette sostenibili che nascono dall'attività vitivinicola dall'orto e dall'allevamento, dalla produzione di olio extra vergine d'oliva a quella casearia e al miele, dalle farine alle uova biologiche. A svettare, tra tradizione e creatività, la "Borrigiana", a base di ricotta fresca di pecora, miele, mozzarella e carpaccio di chianina. La pizzeria si aggiunge ad una ricca offerta che comprende il Vincafé - Orto del Prete, L'Osteria del Borro (presente anche a Firenze, Viesca, Dubai ed Elounda a Creta), Il Borro Tuscan Bistro e Il Borro Bar.



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: © Bollinger

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