

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 325 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 AGOSTO 2024

Masottina
Cimarelli e Brocchi
Varvaglione
Kloster Neustift
Cantine Dei
Farina
Librandi
Serego Alghieri
Famiglia Cotarella
Lallier
Querciabella
Astoria
Moncaro
Fantini

Zoom: Andriani, Pasta Felicia Senza Glutine
Ristorante: Orma Roma - Roma



MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Biologico Costabella

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Masottina S.p.A.](#)

Proprietà: famiglia Dal Bianco

Enologo: Adriano Dal Bianco

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Costabella affina per un mese prima di arrivare sugli scaffali. I suoi profumi rimandano ai frutti e ai fiori bianchi con tocchi agrumati e mentolati. Il vino è caratterizzato da un palato slanciato e cremoso, leggermente dolce e dai piacevoli lampi sapidi, terminando in un finale fragrante e da gli intensi ritorni fruttati. Il comprensorio di Conegliano Valdobbiadene, va da sé, è senz'altro al centro di un successo mai prima registrato, alimentato naturalmente dal Prosecco, re indiscusso delle bollicine made in Italy, che ha reso l'areale del trevigiano un palcoscenico privilegiato per le aziende più in vena in fatto di spettacolarizzazione più o meno coerente. La famiglia Dal Bianco, Adriano con i figli Federico e Filippo, che conduce la Masottina dal 1946, ha invece percorso una strada alternativa, mantenendo un basso profilo e dedicandosi al proprio parco vigneti, che si estende su 280 ettari, con gli impianti di Ogliano ad interpretare il ruolo di protagonisti, per una produzione di 1.500.000 di bottiglie. Naturalmente anche per questa realtà con sede a Castel Roganzuolo il core business fondamentale resta il Prosecco, ma, l'azienda, davvero con rara eccezionalità guardando alla zona dove opera, mantiene anche una piccola e significativa produzione di vini fermi, sia rossi che bianchi, capaci di interpretare al meglio il territorio di Conegliano.

(fp)



CIMARELLI E BROCANI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Due Stille

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Aziende Brocani e Cimarelli](#)

Proprietà: Giuseppe Brocani e Luca Cimarelli

Enologo: Giuseppe Morelli

Siamo a Staffolo, fra gli areali storici dei Castelli di Jesi. Si trova sul confine centro-meridionale del comune di Ancona, sulla sommità di un colle formato fra il fiume Esino a nord e il fiume Musone a Sud. A Staffolo lavorano due aziende di stampo familiare: Cimarelli e Brocani. Due aziende che si conoscono e stimano da tempo e che hanno deciso nel 2018 di produrre insieme un vino, ma solo nelle annate buone. Si chiama Due Stille e, oltre a rappresentare l'amicizia fra due produttori, sintetizza anche un territorio e la sua doppia anima: quella fresca, settentrionale, e quella calda, meridionale. Da Contrada Coste, vigneto di Cimarelli, arriva il Verdicchio più ricco e strutturato; da Contrada Follonica, vigneto di Brocani, arriva la sua versione più floreale ed elegante. Anche la vinificazione è binaria: acciaio in casa Cimarelli, cemento in casa Brocani. In realtà, l'annata in questione, la 2021, ha visto anche una parte di vinificazione in legno (il 25%), perché c'era più sostanza; e il Verdicchio, in questo caso, il legno lo regge bene. Talco, violetta e biancospino, pesca bianca e melone invernale, un tocco di vaniglia: questi i profumi del Due Stille 2021, che in bocca ha una fresca spina acida, ma anche densità sapida e un accenno di dolcezza glicerica, a dar spessore; chiude, infine, su note floreali e ammandorlate. Un equilibrio armonico trovato subito, come certe affinità fra persone.

(ns)



VARVAGLIONE

Puglia Igp Susumaniello

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: Cosimo e Maria Teresa Varvaglione

Enologo: Cosimo Varvaglione

Il Susumaniello di casa Varvaglione matura per sei mesi in legno grande. La versione 2022 possiede un bagaglio olfattivo all'insegna di un rigoglioso fruttato maturo, con tocchi speziati e balsamici. In bocca il sorso è denso e dai tannini maturi, sviluppandosi compatto e terminando in un finale avvolgente e persistente. La cantina Varvaglione, con sede a Leporano in provincia di Taranto, centenario appena compiuto essendo stata fondata nel 1921, è uno dei marchi di punta della Puglia enoica e conta su 500 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 5.000.000 di bottiglie, che derivano da un'estensione ben più ampia (1.500 ettari) divisa tra appezzamenti in affitto e porzioni di terreni condotti da soci conferitori di provata affidabilità. La famiglia Varvaglione, oggi alla quarta generazione con la guida di Maria Teresa e Cosimo, ha costruito questo imponente progetto enologico concentrando il proprio focus principalmente sulle uve locali - Primitivo, Negroamaro, Aglianico, Susumaniello, Verdecia, Falanghina, Malvasia e Fiano (con qualche modesta digressione internazionale, per esempio, sullo Chardonnay) - proponendone una declinazione distribuita su un ampio e articolato portafoglio etichette, legato ad uno stile che mette al primo posto precisione tecnica nell'esecuzione e intensità dell'espressione aromatica e gustativa, coerente con il carattere mediterraneo dei vini di questa terra.

(fp)



KLOSTER NEUSTIFT

Vino Bianco Parzialmente Dealcolato Insolitus Minus

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Regolari Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Il passato importante della cantina dell'Abbazia di Novacella - anno di fondazione 1142 - non ha mai rappresentato un ostacolo. Al contrario, la nota azienda vitivinicola che fa capo al Kloster Neustift, non lontano da Bressanone in Alto Adige, si è sempre contraddistinta per la sua dinamicità. Prova ne sia il progetto Insolitus, uno spazio di "libertà" gestito dal team enologico e agronomico in cui poter sperimentare vini e metodi di vinificazione nuovi. La particolarità sta anche nella irripetibilità: i vini di questa linea infatti sono pensati per una sola vendemmia. Dopodiché si passa a una nuova idea. Quest'anno è toccato a uno dei trend del momento, la dealcolizzazione. Ecco quindi l'arrivo sul mercato di Minus, un Kerner che segna un 10,5% di alcol, quindi solo parzialmente dealcolato. Il sorso tiene intatte le specifiche varietali dell'uva - che cresce a un'altitudine tra i 650 e gli 800 metri - ovvero bei profumi di pesca e albicocca su un fondo minerale che richiama i terreni di queste zone. Fresco indubbiamente, molto godibile, soprattutto se bevuto a bassa temperatura. Certo, manca un po' di nerbo e di profondità e quasi certamente non sarà una bottiglia da aspettare a lungo. Il suo bello, però, sta proprio nel qui e ora, in un vino che consente un bicchiere in più grazie a una struttura leggera e a una beva delicata che non manca, tuttavia, di una linea acida che attraversa il calice.

(Francesca Ciano)



CANTINE DEI

Doc Rosso di Montepulciano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Canaiolo Nero

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agr. Maria Caterina Dei](#)

Proprietà: Maria Caterina Dei

Enologo: Marco Maiani, Paolo Caciorgna

Il Rosso di Montepulciano 2022 possiede profumi che rimandano alla ciliegia, al mirtillo e alla fragola mature, tocchi rinfrescanti di viola su cenni di erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso si distende morbido e continuo, con articolazione tannica piena e soffice, sviluppo saporito e finale persistente dai richiami di nuovo fruttati. Nel 1964, Alibrando Dei acquista i terreni di Bossona dove viene impiantato il primo vigneto. Negli anni Settanta arriva l'acquisto della proprietà di Martiena e della villa annessa, ancora oggi sede aziendale e della cantina. Ma sarà il 1985 l'anno in cui esce la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano a marchio Dei. Oggi a guidare l'azienda poliziana c'è Caterina Dei, che dal 1991 ha indirizzato la cantina di famiglia su un percorso qualitativo di tutto rispetto, conducendola tra le migliori realtà di Montepulciano. I vigneti si trovano nelle sottozone di Martiena, Bossona, La Piaggia e La Ciarliana (quest'ultima compresa nel progetto consortile "Pieve" per la costituzione delle Unità Geografiche Aggiuntive), ad un'altezza media di 300 metri ed occupano una superficie di 60 ettari, per una produzione media annua di 250.000 bottiglie. I vini sono, in generale, ineccepibili e ben focalizzati stilisticamente da un tocco sobriamente moderno e generoso. Possiedono infatti strutture robuste, frutto sempre in primo piano e buon apporto del rovere.

(fp)



FARINA

Trevenezie Igt Bianco Nodo d'Amore

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Garganega, Chardonnay,

Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Andrea Zerman

Il Nodo d'Amore Bianco 2022 si presenta di colore giallo paglierino brillante e con un profilo aromatico che mette insieme rimandi al glicine, alla frutta esotica, agli agrumi, alla mandorla tostata e alle spezie. In bocca il sorso è rotondo, fragrante e di bella persistenza aromatica, dallo sviluppo continuo e dal finale speziato e avvolgente. I vini a marchio Farina offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco dello stile prevalente in Valpolicella: le etichette, in generale, hanno una confortante solidità qualitativa e una buona coerenza con il territorio d'origine, e trovano il loro baricentro fondamentale nella terra dell'Amarone, spaziando tuttavia, con una mirata selezione, anche sulle altre zone produttive della provincia veronese. Dieci gli ettari di proprietà, che occupano posti in varie zone della Valpolicella (di particolare rilievo quelli coltivati a Montefante e Montecorna, quest'ultimo situato sul monte Masua). A questi si aggiungono altri 55 ettari di vigna condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, a costituire una produzione media di 1.350.000 bottiglie all'anno. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà più significative del panorama enologico veronese. Oggi, la guida aziendale è nelle mani di Claudio, Elena e Alessandro, che proseguono il lavoro iniziato mezzo secolo fa in famiglia.

(are)



LIBRANDI

Calabria Igt Rosato Terre Lontane

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Il rosato Terre Lontane è ottenuto da un uvaaggio a base di Gaglioppo e Cabernet Franc, affinato brevemente in acciaio e poi in bottiglia. La versione 2023 si propone alla vista di un colore rosa tenue con riflessi brillanti. Al naso possiede profumi di piccoli frutti rossi che incrociano lampi floreali di rosa e viola, con tocchi lievi di macchia mediterranea. Il sorso è agile, fresco e sapido, dallo sviluppo immediatamente fruttato e dal finale croccante, che si congeda con una nota che sa di melograno. Librandi - che ha sede nei pressi di Cirò Marina - ha scritto alcune delle pagine più significative dell'enologia calabrese e i suoi fondatori, Antonio, che è venuto a mancare nel 2012, e Nicodemo, scomparso a maggio di quest'anno, hanno cambiato in modo definitivo lo scenario enologico regionale, a partire dai primi imbottigliamenti aziendali di Cirò effettuati nel 1968. Oggi, l'azienda - ormai configurata in una dimensione internazionale oltre a ricoprire saldamente il ruolo di protagonista assoluta nelle vicende enologiche calabresi - è guidata dai figli di Nicodemo, Paolo e Raffaele, e dai nipoti Teresa, Daniela, Walter e Francesco, già da tempo inseriti nel team operativo della cantina. Una realtà produttiva che fa perno su 232 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, espressione di un portafoglio etichette ricco ed incentrato sui vitigni locali di antica coltivazione.

(fp)



SEREGO ALIGHIERI

Docg Recioto della Valpolicella Classico

Casal dei Ronchi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 3.700

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Possessioni di Serego Alighieri](#)

Proprietà: famiglia Serego Alighieri

Enologo: gruppo tecnico Masi

Il Recioto proviene dal vigneto Casal dei Ronchi a Gargagnago, nel cuore della Valpolicella Classica, una tenuta delle Possessioni Serego Alighieri in cui si produce vino da quasi settecento anni, cioè dal 1353, quando Pietro Alighieri, figlio di Dante, acquisì la proprietà. Da allora si sono succedute 21 generazioni della famiglia Serego Alighieri. Dal 1973 è poi in vigore un accordo di collaborazione con il gruppo Masi a cui è affidata gestione del band e dell'intera filiera produttiva. Oggi questo simbolo della cultura vitivinicola della Valpolicella è aperto al pubblico con diverse proposte esperienziali: dall'offerta di degustazioni, alle escursioni in e-bike e a cavallo fino ai pernottamenti nella foresteria. Il Recioto è prodotto con l'antico metodo dell'appassimento delle uve conosciuto fin dall'antichità. Messe a riposo nei mesi invernali sui graticci di bambù nei fruttai per l'appassimento, le uve Corvina, Rondinella e Molinara danno vita a un Recioto profumato, rotondo e fruttato. Il vino affina poi dodici mesi in botti in rovere di Slavonia (e una parte in legno di ciliegio per tre mesi circa), cui seguono almeno sei mesi in bottiglia. A colpire del Recioto Casal dei Ronchi è l'intensità del bouquet tra cui spiccano gli aromi di ciliegia. Al palato è ricco e si conferma l'aroma di ciliegia con sentori di confettura di prugne e spezie, con una elegante tannicità che bilancia la dolcezza.

(Cinzia Meoni)



FAMIGLIA COTARELLA

Umbria Igt Bianco Verdeluce

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Pinot Bianco, Semillion, Grechetto

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Famiglia Cotarella](#)

Proprietà: famiglia Cotarella

Enologo: Pier Paolo Chiasso



LALLIER

Aoc Champagne Brut Grand Cru

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 76,00

Azienda: [Maison Lallier](#)

Proprietà: famiglia Lallier, Gruppo Campari

Enologo: Dominique Demarville



QUERCIBABELLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [S. Agricola per Azioni Querciabella](#)

Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni

Enologo: Manfred Ig



ASTORIA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Rive di Refrontolo Casa Vittorino

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Astoria Vini](#)

Proprietà: Paolo e Filippo Polegato

Enologo: Roberto Sandrin, Mirko Caboni

Sono sempre più frequenti i bianchi che popolano le cantine del Bel Paese, visto il loro crescente appeal tra le preferenze dei wine lover. Vini che vanno a pescare nella moltitudine dei vitigni a bacca bianca locali e internazionali. Come nel caso del Verdeluce, uscito per la prima volta con annata 2022. Blend a base di Semillon, Grechetto e Pinot Bianco, con quest'ultima varietà brevemente macerata a freddo, non svolge la fermentazione malolattica e viene maturato in acciaio per 6 mesi. La versione 2023 profuma di pompelmo e cedro, a cui si sovrappongono tocchi più dolci di fiori gialli. In bocca il sorso è denso e avvolgente, dallo sviluppo fragrante e dal finale che torna ancora fruttato. La cantina, a cavallo tra Lazio ed Umbria, ha la sua svolta nel 1979, quando gli enologi Renzo e Riccardo Cotarella, oggi tra i protagonisti assoluti dell'enologia tricolore, costituiscono la Falesco, trasformando una realtà a carattere familiare in un moderno opificio, diventato con il tempo significativo anche nei numeri: 200 ettari vitati e 1.200.000 bottiglie di produzione complessiva. Oggi sul ponte di comando, troviamo le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che proseguono il percorso impostato dai loro genitori, con alla base vini ben eseguiti e dalla cifra stilistica moderna, concepiti per accontentare anche i palati meno esperti ed avere un incisivo impatto sui mercati internazionali.

(fp)

Lo Champagne Grand Cru 2014 profuma di zagara, frutta esotica, agrumi e croissant, con tocchi gessosi. In bocca il sorso è sapido, sviluppandosi lungo e verticale, fino ad un finale dai rimandi fumé. La Maison Lallier si trova ad Ay e rimanda nel suo nome al fondatore René Lallier. Nel 1938, dopo aver maturato un'esperienza presso Deutz & Gelderman in Germania, il figlio di René, Jean, rileva Lallier. L'entrata in scena di James Lallier nel 1973 segna una nuova era, quella della modernizzazione della produzione, della riqualificazione delle cantine, dell'acquisizione di nuovi vigneti e dell'acquisto della villa Lallier nel cuore di Ay. L'enologo Francis Tribaut acquisisce Lallier nel 2004, lanciando una nuova stagione di crescita, con la creazione degli Champagne Réflexions - R e Ouvrage. Nel 2020 il gruppo Campari acquisisce Lallier, nominando Dominique Demarville direttore generale e Chef de Cave. Lo stile dei vini di Lallier è all'insegna della cui freschezza e della purezza, che incontrano profondità e intensità. Lallier dispone di due sedi: la prima ad Ay, che ospita la cantina di invecchiamento, e la seconda a Oger, dove si trovano le strutture di produzione. La Maison dispone di vigneti a Grand Cru ad Ay Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Verzenay e Verzy; le vigne Premier Cru sono a Bergères-lès-Vertus, Cuis e Grauves, con altri impianti allevati a Gyé-sur-Seine.

(are)

Punto di riferimento del Chianti Classico, Querciabella ormai 15 anni fa iniziò a lavorare su un progetto di vinificazione di singoli Cru per individuare l'essenza del Sangiovese di ogni parcella in tutta la sua complessità. In questo modo la cantina di Greve in Chianti, cui si aggiungono gli appezzamenti a Lamole, Gaiole e Radda in Chianti, ha anticipato nel lavoro enologico quello che poi è diventato il progetto delle Unità Geografiche Aggiuntive (UGA), per valorizzare il legame unico tra un vino e il suo terroir. Così nasce la Gran Selezione, anima della collina di Ruffoli, dove il Sangiovese anche nella vendemmia 2018 esprime equilibrio, tensione e concentrazione. Alla guida della produzione, l'enologo Manfred Ig sceglie la tecnica piemontese del cappello sommerso dopo la fermentazione in inox, cui seguono 18 mesi in barrique e tonneau di rovere francese e in botti grandi per l'ulteriore affinamento dei tannini. L'ottima acidità combinata con tannini ben maturi, l'eccellente struttura e finezza aromatica rendono la 2018 una delle annate più equilibrate dell'ultimo decennio. Una vendemmia di qualità eccezionale che si ritrova nel calice: gli aromi di frutti di bosco e susine, arricchiti da spezie di legni pregiati, accompagnano un corpo concentrato e vibrante con struttura tanica compatta ma raffinata, dall'avvincente brillantezza. Così la Gran Selezione promette di evolversi con eleganza nel tempo.

(Chiara Giovoni)

Guidata da Paolo e Filippo Polegato, Astoria Wines è nata nel 1987. La Tenuta Val del Brun è il cuore pulsante di Astoria: 40 ettari di vigneti immersi nelle colline del Prosecco, che sono governati dal protocollo Vignes fleuries (2014) e la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata, 2018). Grazie al lavoro dei suoi conferitori, Astoria Wines lavora ogni anno di 70.000 quintali di uve, dando vita a una gamma di etichette vasta ed articolata. Dagli anni Novanta del secolo scorso Astoria collabora con il mondo dello sport, sostenendo il Cittadella Calcio e la pallacanestro della Virtus Segafredo Bologna. Storico sponsor del Giro d'Italia ciclistico, Astoria vede lo sport come una via per promuovere i valori universali di equità e integrazione. Sono esemplari in tal senso il trofeo Astoria No Borders, la squadra di calcio composta da richiedenti asilo Nova Facility, la sponsorizzazione della nazionale di calcio del Togo ai mondiali del 2006, la collaborazione con l'ex giocatore dell'Inter Ramiro Cordoba e la sua fondazione Colombia Te Quiere Ver. Vino intitolato al fondatore dell'azienda, Vittorino Polegato, il Prosecco Rive di Refrontolo Casa Vittorino 2023 possiede aromi immediatamente fruttati che rimandano alla mela. In bocca il sorso è pieno e tendenzialmente morbido, con una leggera virata verso la dolcezza, congedandosi con un finale netto e persistente.

(fp)



MONCARO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Verde Ca' Ruptae

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Terre Cortesi Moncaro](#)

Società Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giuliano d'Ignazi

Moncaro è la cooperativa vitivinicola più grande delle Marche: fondata nel 1964 a Montecarot, oggi rappresenta circa un quarto della produzione dei Castelli di Jesi, denominazione che ha scavalcato nel 1995 acquisendo Cantina del Conero e nel 1999 comprando anche la Cantina di Acquaviva Picena. Un'azienda consistente nei numeri - 910 ettari totali, di cui 120 di proprietà e in parte condotti in biologico (almeno 175 ettari in conversione dal 2016), 615 soci, 30 milioni di euro di fatturato e quasi 6,3 milioni di bottiglie prodotte per metà esportate all'estero - che sta cercando di superare le acque difficili in cui naviga con una nuova direzione e nuovi soci, fra cui Ismea e la società svedese Morningstarbrands. Tanta disponibilità e distribuzione di vigneti si traduce in un'offerta di etichette vasta e varia, che attraversa le principali denominazioni delle Marche e i diversi vitigni che ospita la regione. Certamente dedicata alla grande distribuzione, ma con punte di eccellenza anche premiate, che derivano da anni di studio sui vigneti più vocati, con la volontà di valorizzarli. Verde Ca' Ruptae è il primo Verdicchio Classico di Moncaro e nasce da 3 vigneti storici delle zone di Montecarot, Serra de' Conti e Castelpiano. Vinificato in acciaio profuma diiglio e pesca gialla, con note ematiche e balsamiche; in bocca sprigiona freschezza mentolata e acidità agrumata, evidenziate da un sorso caldo e sapido.

(ns)



FANTINI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 180.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Fantini](#)

Proprietà: Fantini Group

Enologo: Rino Santeusano, Francesco

De Santis

Di colore rosa cerasuolo brillante, il Cerasuolo d'Abruzzo, brevemente macerato sulle bucce, possiede profumi fruttati, che rimandano alla fragola fragrante. In bocca il sorso è docile e continuo, dallo sviluppo immediatamente piacevole e dal finale ben profilato. Si tratta di un vino decisamente ancorato alla storia produttiva della vitivinicoltura abruzzese che, specie nel recente passato, ha ricevuto un'attenzione non secondaria, rientrando a buon diritto tra le tipologie più "easy", che oggi sembrano essere il fulcro delle nuove tendenze di mercato. Il Gruppo Farnese nasce nel 1994 in Abruzzo, ad Ortona. Un progetto che ha realizzato nel Sud Italia, senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà, un modello di business innovativo, dal forte impatto. Il successo del sistema produttivo e commerciale di questa azienda ha cambiato molte cose e con loro è mutato anche il Gruppo (a partire dalla proprietà che oggi fa capo al fondo d'investimento statunitense Platinum Equity), che resta però ben ancorato agli intenti originali. Oggi, il Gruppo Vini Fantini è un gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70 milioni di bottiglie vendute ed ha incamerato nella sua struttura anche la Puglia, la Campania, la Basilicata, la Sicilia e la Toscana, attraverso diversi marchi (tra i quali Vigneti del Salento, Cantine Cellaro Caldora, Vigneti Zabù, Terre Natuzzi, Vesevo e Vigneti del Vulture).

(fp)

ZOOM



ANDRIANI - PASTA FELICIA SENZA GLUTINE

VIA N. COPERNICO, ZONA P. I. P. - GRAVINA DI PUGLIA (BA)

Tel: +39 080 9247318

Sito Web: www.felicia.it

Il pugliese Felicia è un brand di Andriani S.p.A. Società Benefit e B Corp, punto di riferimento della pasta salutare in Italia, specializzato nella produzione di pasta a base di materie prime di alta qualità, biologiche e naturalmente prive di glutine, guidata dai fratelli Michele e Francesco Andriani. Ed è l'unico pastificio italiano ad avere un mulino multigrain integrato (ideato per la macinazione di qualsiasi granella che in natura sia priva di glutine) con la possibilità di controllare tutto il processo, dal cereale o legume sino alla pasta, con l'obiettivo di garantire ai consumatori massima trasparenza, qualità e sicurezza alimentare. Il ricco portafoglio prodotti comprende i Risoni, gli Spaghettoni di lenticchie rosse e le Linguine con avena, oltre agli Spaghetti Felicia alla Spirulina, la Linea Classic a base di mais e riso integrale e trafilata al bronzo, la Linea Premium, per la ristorazione di alta gamma, gli Spaghetti 100% di lenticchie nere e la Linea Selection, a base di cereali integrali, quali avena, grano saraceno, teff etiope e riso integrale.

RISTORANTE



ORMA ROMA

VIA BONCOMPAGNI 31 - ROMA

Tel: +39 06 8543182

Sito Web: www.ormaroma.it

Poco più di un anno fa apriva, nell'elegante via Boncompagni a due passi da Via Veneto, Orma Roma, ristorante voluto dallo chef stellato Roy Caceres, per offrire un'esperienza gastronomica "che ripercorre le proprie impronte disegnandone anche nuove". Orma ha un forte impatto visivo ed è progettato nei minimi particolari, con un grande terrazzo esterno e un cocktail bar. In questa proposta - che spazia dal ristorante fine dining dedicato alla cena, al bistrot per una pausa pranzo leggera - chef Caceres si avvale dei due validi sous-chef Pier Mario Fiengo e Giovanni Oliveri, con l'efficiente servizio in sala coordinato dal maître Simone De Florio e una selezionata carta dei vini curata dallo chef-sommelier Claudio Rosadini. Ci sono due menù degustazione, "Tracce Indelebili", con i piatti signature di Caceres, e "Tracce Correnti", con piatti inediti: proposte caratterizzate da una felice combinazione di sapori e contaminazioni, che esaltano il gusto autentico attraverso ingredienti di alta qualità.

(Cristina Latessa)

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

IM*MEDIA

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: © Librandi

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

