N. 326

DAL 1 AL 7 SETTEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 326 - Dal 1 al 7 Settembre 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 1 AL 7 SETTEMBRE 2024

Castello del Terriccio
Nestore Bosco
Villa Sandi
Zorzettig
Vecchia Cantina Garofoli
Di Majo Norante
Gradis'ciutta
Deltetto
Torrevento
Provveditore
Dr. Loosen
Secondo Marco
Tombolini

Zoom: Dispensa Rubini, Confetture con erbe aromatiche
Ristorante: El Camineto - Cortina d'Ampezzo (BL)

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Tassinaia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 87.200
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agr. Castello del Terriccio
Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Madelana
Enologo: Carlo Ferrini

Quattro sono le etichette aziendali del Castello del Terriccio: un bianco - il Con Vento prodotto dal 1985 e ottenuto da Sauvignon Blanc e Viognier; e i rossi Lupicaia - oggi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma uscito nel 1993 con una quota di Merlot; il Castello del Terriccio - nato nel 2000 da un uvaggio a base di Cabernet Sauvignon e Syrah, e infine il Tassinaia - ottenuto da Merlot e Cabernet Sauvignon e prodotto a partire dal 1992. La versione 2020 di quest'ultimo, maturata oltre un anno in barrique, profuma di rabarbaro, liquirizia e ginepro con rimandi alla macchia mediterranea e alle spezie su fondo abbondantemente fruttato. In bocca il sorso è generoso, tendenzialmente dolce e succoso, dallo sviluppo solido e dal finale ampio e intenso. Il Castello del Terriccio si trova nella parte settentrionale della costa maremmana. La tenuta è grande ed è destinata all'attività agricola da oltre due secoli: oggi comprende circa 1.500 ettari di cui 60 a vigneto (per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie), a cui si affiancano olivi, boschi, macchia mediterranea, pascoli (destinati all'allevamento brado di bovini) e sorgenti d'acqua. All'epoca dell'impianto dei vigneti, a fine anni '80 del secolo scorso, vennero privilegiati i vitigni internazionali, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Negli anni '90 si aggiunsero Syrah e Petit Verdot.

(fp)



NESTORE BOSCO

Dop Trebbiano D'Abruzzo Superiore Don Bosco

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Bosco Nestore & C.
Proprietà: famiglia Bosco
Enologo: Riccardo Brighigna

Sono sulle colline di Pescara le prime tracce della famiglia Bosco nel mondo agricolo abruzzese, risalenti alla fine dell'Ottocento, ma le prime etichette aziendali cominciano ad essere prodotte nel 1968 (con il Montepulciano ad essere il primo vino abruzzese ad essere esportato negli Usa), con un successivo sviluppo e spostamento della cantina nelle colline di Nocciano, che arriva nel 1983. Entrano, invece, nella conduzione dell'azienda, e siamo nel 1996, Nestore e Stefania, figli di Giovanni. I vini a marchio Nestore Bosco hanno un'impronta tradizionale, mixata con un significativo contributo tecnologico. I vitigni coltivati sono soprattutto quelli locali, protagonisti della storia enoica abruzzese, e cioè il Montepulciano e il Trebbiano, ma non mancano neppure Chardonnay (varietà utilizzata prevalentemente per uno spumante), Passerina e Pecorino. La gamma etichette è ricca e articolata e comprende oltre venti referenze. Il Trebbiano d'Abruzzo Don Bosco 2022 possiede al naso aromi di fiori gialli freschi, mela, cedro, mandorla e alloro. In bocca il sorso è pieno, fruttato tendenzialmente verticale e appena sapido, e si conclude in un finale lungo e ammandorlato. Nestore Bosco fa parte del gruppo Prosit, che raccoglie la Cantina di Montalcino, la pugliese Torrevento, la veneta Collalbrigo, la Casa Vinicola Caldirola, a cui si affianca Votto Vines, società di distribuzione americana.

(are)



VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut La Rivetta 120

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Villa Sandi
Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato
Enologo: Paolo D'Agostin

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore La Rivetta 120 propone un bagaglio aromatico floreale con cenni agrumati e tocchi di frutti bianchi e pasta di mandorle. L'ingresso in bocca è morbido, cremoso e dai toni dolci, con il sorso a svilupparsi continuo e piacevolmente croccante, terminando in un finale ben proporzionato e persistente. La famiglia Moretti Polegato è a capo di una realtà vitivinicola che, con il tempo, ha sviluppato un articolato complesso produttivo con al centro le bollicine trevigiane, imponendosi come una delle aziende più rappresentative di questa tipologia. Partita dalla terra di confine tra Montello e Valdobbiadene e simboleggiata dalla splendida villa che ne rappresenta l'emblema in etichetta, Villa Sandi oggi comprende un patrimonio vitato cospicuo costituito da 560 ettari a vigneto ad occupare ampie parti della denominazione Prosecco e Valdobbiadene, per una produzione dai numeri non confidenziali di 5.600.000 bottiglie. La gamma etichette, evidentemente, trova nella Glera la varietà di riferimento, ma non mancano anche ulteriori variazioni spumantistiche e vini fermi a completare una ricca offerta, distribuita in un portafoglio etichette altrettanto variegato. Con l'aggiunta dei vini dell'azienda friulana Borgo Conventi - cantina di Farra d'Isonzo - acquisita nel 2019 dalla famiglia Moretti Polegato, che comprende 30 ettari a vigneto nelle aree delle Doc Isonzo e Collio.

(fp)



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino Myò

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Schioppettino
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Annalisa Zorzettig
Proprietà: Annalisa Zorzettig
Enologo: Saverio Di Giacomo

Annalisa Zorzettig ha dato continuità e apportato innovazione alla visione vitivinicola del padre Giuseppe, elevando l'azienda a icona del territorio e sostenendo la sua biodiversità. Con questa motivazione la produttrice di Spessa di Cividale in Friuli Venezia Giulia è stata inserita tra le "100 donne di successo" 2024 di Forbes Italia, che hanno contribuito alla crescita del Paese, non solo economica, ma anche socioculturale. Un riconoscimento quello del famoso magazine non avulso dalle caratteristiche dei suoi vini, anche se Annalisa - persona schiva - pensa che debba essere solo il vino a parlare. Perché la qualità nel bicchiere dei vini Zorzettig si nutre anche della visione di Annalisa realizzata con i suoi collaboratori: dall'eco-sostenibilità, messa in atto con l'esperienza di Antonio Noacco su tutti i 120 ettari vitati della tenuta, al rispetto dell'uva in cantina grazie alla moderna tecnologia e alla sensibilità di Giacomo Di Saverio. Lo Schioppettino Myò - linea di punta di Zorzettig - ha una straordinaria intensità aromatica e la caratteristica nota varietale di pepe nero, conferita dal rotundone, spezia che con cannella e chiodi di garofano si ritrova insieme alla pienezza dei frutti rossi anche in bocca, dove si avverte una certa sapidità, complice la "ponca" dei Colli Orientali. Color rosso rubino e morbido, promette diversi lustri di longevità capaci di accrescere la sua eleganza.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS









VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano
No.Mo.S.

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Gabriele Pieraccini, Lorenzo Landi

Un vino che non è solo un vino. Il Nobile di Montepulciano No.Mo.S. (acronimo di (NObile MOntepulciano Sostenibile) della Vecchia Cantina è anche un simbolo di sostenibilità e inclusione sociale. Un'etichetta prodotta in un'ottica di "welfare rurale", in collaborazione con BeeToBee e la cooperativa sociale Betadue di Arezzo che si occupa della tutela delle persone più deboli. Un progetto a cui ha contribuito significativamente proprio la Cooperativa Sociale Betadue, con l'esplicita volontà di agevolare gli inserimenti lavorativi di persone fragili che trovano nel lavoro non solo una fonte di reddito ma anche uno strumento per migliorare la condizione di vita. Con il packaging totalmente sostenibile: dalla bottiglia, al tappo, dall'etichetta alla scatola. Una gran parte del ricavato dalle vendite di questo Nobile sarà annualmente destinato alla solidarietà. La versione del 2020 del No. Mo.S. ha un profilo olfattivo dal rigoglioso fruttato e dai tocchi di erba di campo, sottobosco e spezie. In bocca prevale la piacevolezza di beva, con un sorso solido e ben profilato, dai tannini misurati e dal finale arioso ancora fruttato. La cantina sociale di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, fondata nel 1937. Oggi, conta su 300 soci conferitori che lavorano 1.000 ettari di vigneti in prevalenza a biologico, per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie. **(fp)**

GAROFOLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Macrina

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società per Azioni Casa Vinicola Gioacchino Garofoli
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Enologo: Carlo Garofoli

È antica la storia della Casa Vinicola Garofoli. Inizia a fine Ottocento con Antonio Garofoli e la sua produzione e vendita di vini locali. L'azienda stessa viene fondata dal figlio Gioacchino nel 1901, che diventa società nel 1950, gestita dai nipoti Franco e Dante; infine società per azioni nel recente passato, guidata dai fratelli Carlo e Gianfranco. La quinta generazione - i cugini Beatrice, Caterina e Gianluca - ha fatto ingresso nel 2005, per gestire un'azienda ormai ben strutturata, che può contare su due cantine (a Montecarotto per i bianchi e, più a sud, a Castelfidardo per i rossi), cinquanta ettari di vigne - piantate a Verdicchio e Montepulciano principalmente, e Trebbiano e Passerina - e una produzione media annua di circa 1,3 milioni di bottiglie, che si vendono all'estero per il 60%. Di queste bottiglie, 50.000 sono di Verdicchio, vinificato in diverse versioni, spumatizzato e passito compreso. Il Podium, della linea Selezioni, è di gran lunga il più celebre e premiato, frutto della raccolta da un singolo vigneto e del lungo affinamento in acciaio. Ma anche il Macrina, della linea Cru, ci ha convinto, nella sua versione 2023. Dalla selezione massale, vendemmia leggermente posticipata e vinificazione in acciaio, ne è nato un vino minerale e rotondo, dai profumi netti di ginestra e pesca bianca con cenni balsamici; in bocca la trama è larga, agrumata e ammadorlata, minerale e glicerica, e decisamente persistente. **(ns)**

DI MAJO NORANTE

Doc Falanghina del Molise Ramì

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Falanghina, Greco
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Di Majo Norante
Proprietà: Alessio di Majo Norante
Enologo: Riccardo Cotarella

Di Majo Norante, oggi senz'altro la cantina più importante del Molise, è condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, vero e proprio paladino del Molise enoico. L'azienda si trova a nord del Gargano, in contrada Campomarino, in una zona di confine, estendendosi per 140 ettari a vigneto condotti a biologico, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Ricco il portafoglio etichette aziendale, che privilegia le varietà della tradizione molisane, campane e pugliesi - Montepulciano, Sangiovese, Bombino, Aglianico, Tintilia, Trebbiano, Falanghina, Malvasia, Moscato e Greco - protagoniste di vini dal tratto sicuro e dall'affidabile costanza qualitativa, capaci di rendere Di Majo Norante una delle realtà più considerevoli del sud-Italia enologico. La Falanghina - vitigno a bacca bianca di origine campana ma allevato in varie zone del meridione enoico italiano - è ormai diventata una varietà capace di accentrare su di sé un particolare appeal, producendo vini dal profilo fresco e leggero. La Falanghina del Molise Ramì 2023 appare di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso i suoi profumi rimandano ai fiori di ginestre con tocchi di agrumi maturi e cenni di erbe di campo. In bocca il sorso è ben proporzionato, continuo e scorrevole, dagli accenti sapidi e dal finale croccante, dai ritorni floreali. **(fp)**

GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Ribolla Gialla

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Gradis'ciutta
Proprietà: Robert Princic
Enologo: Robert Princic

È forse l'uva più antica del Collio friulano. Parliamo della Ribolla Gialla, da molti apprezzata in chiave "vino macerato", metodo enologico che ha reso famosa questa tipologia di vino in tutto il mondo. Il Friuli - e la vicina Slovenia - sono state le terre antesignane di questo fenomeno, conosciuto anche come "amber wines". Robert Princic, con la sua azienda a San Floriano del Collio, tiene fede a questa tradizione e fa macerare i grappoli di Ribolla per circa 24 ore. Ne nasce un vino che non è stanco e nemmeno posato. Al contrario, colpisce per la franchezza varietale del frutto, ancora del tutto intatta. I terreni sono quelli della ponca, un impasto di marne e arenarie che rappresentano un sostrato ideale per i bianchi. In effetti questo calice piace per freschezza e immediatezza, pur dimostrando da subito una tempra da uva importante e quasi tannica. Al naso agrumi e mela verde, con richiami al tè e a fiori bianchi. In bocca è coerente, soprattutto sulle note citriche e sui sentori di roccia bagnata. Un bel twist di profumi delicati ammorbidisce infine il sorso che, tra l'altro, dura molto a lungo. L'azienda lavora ufficialmente in regime biologico dal 2018 dopo dieci anni di conversione su tutti gli 35 ettari di proprietà. Cosa non scontata da queste parti, a causa dell'alta piovosità tipica del Collio: le precipitazioni medie vanno dai 1000 ai 1400 mm l'anno (numeri molto simili alla Borgogna). **(Francesca Ciancio)**

I VINI DI WINENEWS

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
DIAM
Il potere di scegliere
AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com









DELTETTO

Docg Roero Arneis San Michele

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Arneis
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Deltetto
Proprietà: famiglia Deltetto
Enologo: Antonio e Carlo Deltetto

Il Roero Docg San Michele nasce dall'omonimo vigneto storico a pochi passi dall'azienda su un terreno ricco di sabbie e marne, che dona al vino struttura e note aromatiche. Elegante e seducente, il San Michele sprigiona profumi di frutti esotici, ananas, pesca, mela, arricchiti - grazie al breve passaggio di affinamento in barrique di rovere francese - da sfumature di vaniglia. La buona acidità sostiene l'evoluzione nel tempo del sorso: ideale come aperitivo, questo bianco importante è da provare in con fonduta al tartufo bianco di Alba, per una connessione ideale con questa terra della cui storia la Deltetto è parte integrante. La cantina, fondata a Canale nel cuore del Roero 1953, produce Arneis dal 1977, sin dall'avvento in azienda della seconda generazione che, insieme ad altri viticoltori del territorio, è stata tra i fautori della nascita della denominazione Roero, quale autentica espressone dei vitigni autoctoni: Nebbiolo e Arneis. Oggi alla guida della cantina è approdata la terza generazione, che ha reinterpretato i valori storici della cantina all'insegna della ricerca della sinergia tra vitigno e suolo, della territorialità e dell'unicità di ogni vigneto, della conduzione biologica nella coltivazione e nella vinificazione (la produzione è certificata come biologica fin dal 2017) e della solidarietà anche attraverso il progetto "Etichette d'autore", che sostiene i giovani artisti emergenti.

(Cinzia Meoni)

TORREVENTO

Puglia Igt Rosé Frizzante Maremosso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Bombino Nero
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 6,50
Azienda: Cantine Torrevento
Proprietà: Francesco Liantonio
Enologo: Leonardo Palumbo

Cantine Torrevento, azienda fondata nel 1989 e partner di Prosit Spa (insieme a Nestore Bosco, Cantina di Montalcino, Collalbrigo e Casa Vinicola Caldirola), si trova non lontano da Castel del Monte, a Corato, esattamente in contrada Torre del Vento, che ne ha ispirato il nome aziendale. Si tratta principalmente della "creatura" di Francesco Liantonio, capace di costruire, in trentacinque anni, una solida e convincente realtà, oggi ben salda sui suoi 500 ettari a vigneto, per la maggior parte impiantati nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia (200 si trovano invece tra la Valle d'Itria e il Salento), per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, a rappresentare il peso specifico produttivo di una tra le cantine più affermate non solo della provincia di Bari, ma di tutta la Puglia e del Sud Italia. Articolatissimo il portafoglio etichette di Torrevento - dai vini bianchi ai rosati, dai dolci ai rossi e agli spumanti - dal tenore mediterraneo, che trova, evidentemente, nei vini locali, il suo punto di forza, alimentato da vitigni quali il Nero di Troia, il Bombino Bianco e Nero e l'Aglianico. Il Rosé Frizzante Maremosso 2023 è ottenuto da uve Bombino, allevate nell'area nord del Barese. Il colore è rosa carico brillante, ad anticipare profumi di melograno e pesca noce. In bocca il sorso è morbido e croccante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato dai ritorni fruttati.

(fp)

PROVVEDITORE

Doc Maremma Toscana Ansonica La Madda

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Ansonica
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Provveditore
Proprietà: famiglia Bargagli
Enologo: Daniele di Mambro

L'azienda Provveditore, a pochi chilometri da Scansano, rappresenta una delle realtà storiche più significative per la produzione di Morellino di Scansano. Il nome "Provveditore" deriva dall'incarico di chi doveva tra il 1700 e il 1800 tenere in buone condizioni la strada di grande passaggio. Fu proprio lui a far costruire il podere che non cambiò mai il nome, mantenuto anche dalla famiglia Bargagli al momento dell'acquisto all'inizio del '900. Lo sviluppo dell'azienda si ebbe nei primi anni Settanta, quando Alessandro Bargagli decise di imbottigliare il proprio vino anziché venderlo sfuso. Oggi l'azienda è gestita dalla figlia Cristina che ha presentato a Roma presso il ristorante Al Ceppo la nuova linea grafica delle referenze prodotte dove, oltre ai tre Morellino "Provveditore", "Irio" e "Primo", spicca una assortita linea di bianchi con tappo a vite. È dell'Ansonica in purezza "La Madda" - intitolato a nonna Maria Maddalena, detta La Madda - che abbiamo apprezzato in particolare l'intensa mineralità e il carattere intrigante: nel bicchiere si presenta di colore giallo brillante; al naso, invece, escono i profumi tipici delle piante della macchia mediterranea come timo, rosmarino e fiore di ginestra; al palato, infine, colpisce la spiccata salinità in perfetta armonia con il frutto che riporta alla pera Conference. Un vino ideale con i crostacei, adatto anche a carni in bianco e formaggi cremosi.

(Cristina Latessa)

DR. LOOSEN

QbA Erdener Prälat Riesling Auslese GG Réserve

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 105,00
Azienda: Weingut Dr. Loosen
Proprietà: famiglia Loosen
Enologo: Ernst Loosen

La collina del Prälat costeggia la sponda sinistra della Mosella di fronte a Erden ed è uno dei Cru più significativi dell'areale, da cui si ottengono vini Auslese, botritizzati nelle migliori annate. Il Prälat Riesling Auslese GG Réserve 2009 possiede aromi variegati di frutta esotica, miele, cedro candito, erbe balsamiche e frutta secca. In bocca il sorso è potente e leggiadro allo stesso tempo, dolce ma ben bilanciato da un'acidità sostenuta, dal finale ampio e persistente. La cantina "St. Johannishof Dr Loosen" si trova a Bernkastel-Kues, nel cuore della Mosella. È di proprietà della famiglia da oltre 200 anni e il dottor Paul Loosen (1924-2001) è stato un protagonista di questo areale viticolo: fondatore della confraternita Mosel-Saar-Ruwer, ha ricevuto la Croce Federale al Merito per i suoi servizi alla viticoltura tedesca. Nel 1988, l'azienda è stata rilevata da Ernst F. Loosen ed oggi conta su 22 ettari a vigneto - coltivati a Riesling e Pinot Bianco - nei Cru di Johannisbrünnchen, Lay (Bernkastel), Domprobst, Himmelreich (Graach), Prälat e Treppchen (Erden), Rosenberg (Kinheim), Försterlay (Lösnich), Sonnenuhr (Wehlen) e Würzgarten (Ürzig). Dr. Loosen nel 1996 ha acquistato la cantina del Palatinato J. L. Wolf (Villa Wolf), mentre nel 1999 ha intrapreso una joint venture con Château St. Michelle nello stato di Washington. Dal 2010, Ernst F. Loosen gestisce J. Christopher in Oregon.

(are)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



SECONDO MARCO

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina, Pipiona
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 28,50
Azienda: Secondo Marco Azienda Agricola
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Maturato per 4 mesi in cemento e poi per 24 mesi in legno grande, il Valpolicella Ripasso Classico 2017 profuma di amarena matura, con tocchi pepati e leggermente affumicati. In bocca il sorso è cremoso e dolce, dallo sviluppo polposo e dal finale ben profilato che torna sui frutti rossi e le spezie. Nel 2008 Marco Speri decideva, con il supporto del padre Benedetto (uno dei fondatori della cantina Speri Viticoltori, dove anche Marco ha affinato la sua esperienza), di avviare il suo progetto enologico personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella. Un'azienda che si è fatta conoscere da subito, proponendo una viticoltura attenta e una gestione enologica altrettanto accurata, che vede in cantina la presenza dell'acciaio, del cemento e del legno, per vini costruiti per durare nel tempo e dalla cifra stilistica non priva di rimandi alla tradizione. Si tratta di etichette che trovano nella ricerca della tensione e della finezza il loro tratto distintivo, rappresentando uno degli esempi più convincenti del "nuovo corso" dei vini del veronese, segnato da prodotti non più in cerca soltanto di volume e maturità. L'estensione dei terreni coltivati a vigneto a disposizione è di 18 ettari in biologico, da cui si ottengono complessivamente 85.000 bottiglie, distribuite tra le tipologie fondamentali delle etichette della Valpolicella, fatte uscire sul mercato dopo un periodo di appropriata maturazione in cantina. **(fp)**



TOMBOLINI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Castelfiora Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tombolini Società Agricola
Proprietà: famiglia Tombolini
Enologo: Lerry Piccini

Il Castelfiora di Tombolini è la prima Riserva del territorio dei Castelli di Jesi, che rappresenta quindi l'apice della denominazioni, ad essere venduta nella storica bottiglia ad anfora del Verdicchio. Una scelta voluta dalla famiglia per legare i progressi - che l'Istituto Marchigiano Vini ha fatto per migliorare la piramide qualitativa del vino - alla sua lunga tradizione. Dentro ci sono i grappoli di Verdicchio dei migliori appezzamenti dell'azienda - comprese le vigne vecchie di 50 anni - che vengono pressati interi, fermentati in acciaio e affinati in barili di rovere francese e otri di ceramica. La versione 2021 profuma di vaniglia, talco, fiori di iris e tiglio, melone giallo, con un accenno di erbe aromatiche e mandorla bianca; la stessa che si ripresenta a chiusura di sorso, dopo uno sviluppo dolce e chiaro al palato, glicerico e caldo, sorretto da acidità agrumata. A fianco al Castelfiora c'è il Classico Superiore Doroverde, che invece affina in acciaio e cemento, anche lui imbottigliato nell'anfora. Due vini in 50.000 bottiglie annue da 30 ettari di proprietà, costruiti a partire dal 1944, grazie all'attività di distillazione di Sante Tombolini ad Ancona, avviata nel 1921. Oggi Carlo con Giovanna, figli di Fulvia e nipoti di Giovanni, portano avanti l'attività con un progetto speciale dedicato al bisnonno e al suo ricettario di distillati e vermouth - il Negroni N. 21, cui ne seguirà presto un altro. **(ns)**

ZOOM



DISPENSA RUBINI, CONFETTURE CON ERBE AROMATICHE

STRADA PAGANINE, 133/2 - PORTILE (MO)
Tel: +39 059 7281939
Sito Web: www.dispensarubini.it

L'azienda agricola di proprietà della Dispensa Rubini coltiva 60 ettari allevando oltre 25 varietà di frutta e verdura, che vanno a costituire l'ampia gamma di prodotti aziendali: dalle confetture extra alle composte con aceto balsamico di Modena; dalle composte con miele biologico alla frutta sciroppata; dalla frutta semicandita alla frutta in alcol; dal nettare di frutta al patè di verdure; dalle verdure sott'olio alle giardiniere di verdure, sott'olio e in agrodolce; dalle salse e passate di pomodoro alle composte di frutta con erbe aromatiche. Queste ultime sono caratterizzate dall'altissima concentrazione di materia prima senza aggiunta di coloranti, additivi e conservanti e soprattutto senza pectina. La dolcezza della frutta si fonda con le note aromatiche delle erbe, creando un equilibrio perfetto tra dolce e salato. La freschezza della menta aggiunge una nota vivace e rinfrescante, mentre il timo, il rosmarino e la salvia conferiscono profondità e complessità al gusto.

RISTORANTE



EL CAMINETO

LOCALITÀ RUMERLO, 1 - CORTINA D'AMPEZZO (BL)
Tel: +39 0436 4432
Sito Web: elcamineto.com

Il ristorante El Camineto di Cortina d'Ampezzo propone una cucina che comprende piatti creativi (come i paccheri alla vodka) e i classici ampezzani rivisitati (canederlo arrostito di puccia secca e speck; cremoso al rafano e cappuccio rosso; o la pappardella d'ortica ripiena di stracotto di cervo al tartufo nero, purea di patate e tortillas di riso; o il controfiletto di cervo, foie gras d'anatra, cavolo nero e ribes rosso). Un menu che sa arricchire la cucina dolomitica con mirate incursioni anche su piatti dalle materie prime marittime come nel caso del baccalà mantecato su polenta di strolo o la polentina bianca con seppioline in umido o gli spaghetti con le arselle o il tataki di tonno rosso al sesamo laccato al mirtillo nero e patate duchessa. Lo storico locale, aperto nel 1968, con vista mozzafiato sulle pendici delle Tofane e tra i principali crocevia dei vip a Cortina, è stato rilevato nel 2023 dalla società Majestas che opera nell'hospitality e di cui Flavio Briatore controlla metà delle quote.



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: © Vecchia Cantina di Montepulciano

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