N. 327

DAL 8 AL 14 SETTEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 327 - Dal 8 al 14 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 8 AL 14 SETTEMBRE 2024

Bosio
Erste+Neue
Collestefano
Antinori
Tenuta San Guido
Pisoni
Ronco Calino
Tenuta Liedholm
Elena Fucci
Corte Aura
Vosca
Lungarotti
Ferghettina
Gaja

Zoom: Caseificio Valsamoggia, Squacquerone
Ristorante: Bagno Arcobaleno - Castiglione della Pescaia (GR)

I VINI DI WINENEWS





BOSIO

Docg Franciacorta Extra Brut Boschedòr

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonany
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Bosio
Proprietà: famiglia Bosio
Enologo: Marco Zizioli, Umberto Ivaldi

Il Franciacorta Boschedòr 2019, blend paritario a base di Chardonnay e Pinot Nero, matura la sua base spumante in acciaio per 6 mesi e poi rifermenta in bottiglia minimo per 30 mesi. Possiede un bel colore giallo paglierino dorato e un perlage fine e persistente. Al naso i profumi spaziano tra note di piccoli frutti rossi e agrumi, incrociando cenni di lieviti e crosta di pane. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo continuo e sapido, concludendosi con un finale dal bell'allungo e dalla nota di congedo leggermente ammandorlata. Il viaggio enoico della famiglia Bosio inizia alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, nei pressi di Corte Franca, uno degli areali più significativi della Franciacorta, a pochi chilometri dal lago d'Iseo. È qui che dimorano gli attuali 22 ettari a vigneto aziendali ad alta densità, per una produzione media di 120.000 bottiglie. A gestire oggi la cantina Cesare Bosio e la sorella Laura, che coltivano le proprie uve a biologico, perseguendo il minimo impatto ambientale, in accordo con il percorso intrapreso anche dall'intera denominazione. Lo stile aziendale è ben centrato e, accanto ad una rigorosa conduzione agronomica che garantisce una materia prima di riferimento, le operazioni enologiche, altrettanto rigorose, consegnano vini decisamente ben fatti, non banali e dall'ottima personalità, a cui si aggiunge un invitante carattere gastronomico.

(fp)



ERSTE+NEUE

Doc Alto Adige Gewürztraminer Puntay

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: Erste+Neue Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Thomas Scarizuola

Puntay - il nome della linea premium della cantina - si rifà ad un doppio significato: da un lato vuole evocare le punte delle montagne, che attorniamo Erste+Neue e i suoi vigneti, caratterizzandone i vini; dall'altro è una derivazione della parola "puntara", la cesta di legno resistente ma leggera, usate tradizionalmente a queste latitudini per portare a valle i grappoli raccolti. La Linea Puntay comprende 7 vini, prodotti dagli appezzamenti più vocati dei suoi soci e questo Gewürztraminer è alla seconda edizione con l'annata 2022. Vendemmiato leggermente in ritardo, fermenta in acciaio e vi riposa successivamente sulle fecce fini per 10 mesi. Un vino con 6 gr/lt di zucchero residuo, che profuma di pietra focaia, confettura di rosa canina, vaniglia e pesca gialla, mentre il sorso è caldo e sapido, leggermente aderente e di freschezza succosa, dal lungo finale denso, roccioso e ammandorlato. Oltre alle etichette Puntay, ci sono anche quelle della linea Classica e infine i Peak, due vini da tutti i giorni, un bianco e un rosato, dedicati rispettivamente alle montagne Corno Bianco e al Corno Nero, che Erste+Neue da Caldaro osserva verso est. Un produzione che raggiunge le 400.000 bottiglie annue, grazie ai 60 ettari dei soci della cooperativa, nata nel 1986 dall'unione della Erste Kellerei (fondata nel 1900) con la Neue Kellerei (fondata nel 1925). Dal 2016 fa parte della Cantina Sociale di Caldaro.

(ns)



COLLESTEFANO

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Collestefano Azienda Agricola
Proprietà: Fabio Marchionni
Enologo: Fabio Marchionni, Ettore Barini

Una bella storia da raccontare quella della famiglia Marchionni, che arriva in provincia di Macerata negli anni Sessanta, armati di tanta buona volontà e di voglia di lavorare. Nel 1978 riescono a comprare il borgo dove si trova ora l'azienda, che prende il nome proprio da quel luogo. Fabio, figlio e attuale titolare, ha studiato enologia e nel 1998 imbottiglia la prima annata di Verdicchio, vino che li ha fatti conoscere al grande pubblico. La coltura biologica non è stata una scelta difficile, perché la certificazione arriva nel 1995, ma è una pratica applicata fin dall'inizio. Lo spirito che anima il lavoro svolto in azienda si può riassumere in pochi concetti: sostenibilità applicata anche ai prezzi e ai rapporti con i consumatori e fornitori; divertimento nel fare un lavoro in maniera seria e corretta; coinvolgimento delle persone perché tutto si ottiene riuscendo a lavorare in sintonia. Il Verdicchio di Matelica 2021 si ottiene da vendemmia manuale, seguita da pressatura soffice delle uve, quindi un soggiorno "sur lie" in tini di acciaio, per riposare in bottiglia prima della messa in commercio. Bello il colore paglierino, cristallino in limpidezza, bagaglio aromatico dove si alternano sentori agrumate e note di erbe aromatiche, come anice e salvia, con un cenno di eucalipto. Al gusto convince per bella avvolgenza, dal sorso gustoso e salino, persistenza appetitosa per un finale lungo.

(Leonardo Romanelli)



ANTINORI

Toscana Igt Rosso Tignanello

Vendemmia: 1978
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Marchesi Antinori
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Giacomo Tachis

Uscito per la prima volta con l'annata 1971, contemplando l'uvaggio a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, mantiene questo blend fino al 1995, quando viene aggiunto tra i vitigni che lo costituiscono anche il Cabernet Franc. La versione 1978 possiede ancora grande freschezza ed equilibrio, a partire da un bagaglio aromatico dai tocchi di piccoli frutti rossi e cenni delicati di camomilla e liquirizia. In bocca il sorso è ben a fuoco, dalla trama tannica vivace e dallo sviluppo succoso, terminando in un finale profondo. Il Tignanello, "bordolese" toscano per eccellenza, nacque in realtà nel 1970 come Chianti Classico Riserva. La scelta definitiva di adottare una classificazione "meno nobile" - Vino Da Tavola – ma che garantiva una qualità superiore, permettendo molte innovazioni che il disciplinare di produzione di una denominazione di allora non avrebbe permesso, contribuì all'affermazione di Tignanello. Il primo Sangiovese ad essere maturato in barrique, tra i primi a non utilizzare uve bianche nel suo blend e il primo rosso moderno frutto di un assemblaggio comprendente anche varietà internazionali. E proprio quest'ultima variabile allora non contemplata e che oggi sarebbe considerata una scorciatoia - fu una trovata geniale. Sono 7 le annate non prodotte nella storia di Tignanello (1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992, 2002). La Tenuta Tignanello conta oggi su 165 ettari a vigneto.

(are)

I VINI DI WINENEWS



TENUTA SAN GUIDO

Toscana Igt Rosso Le Difese

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 325.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenuta San Guido
Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta
Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini

Le Difese e stato immesso sul mercato dalla Tenuta San Guido per la prima volta con l'annata 2002. È il vino "di entrata" della cantina che firma il Sassicaia e completa l'offerta aziendale, che comprende, oltre al celeberrimo e blasonatissimo numero uno bolgherese, anche il Guidalberto, "second vin" aziendale, a base di Cabernet Sauvignon e Merlot. Si tratta di un rosso ottenuto da un uvaggio a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, maturato per un anno nelle barrique usate per l'affinamento del Guidalberto. Il vino è pensato per esprimersi con immediata godibilità, privilegiando schiettezza aromatica e tendenziale fragranza del sorso, che amplificano il suo carattere gastronomico, stringendo l'occhio alla fortunata serie dei versatili "bordolesi" alla toscana di pronta e facile bevibilità. La versione 2022 si mostra di un bel rosso rubino intenso. Al naso si susseguono rimandi intensi alla ciliegia, alla mora, alle erbe aromatiche e alle spezie. In bocca il sorso è morbido, pieno e succoso, dallo sviluppo continuo e dal finale rifinito dai ricordi balsamici rinfrescanti. La Tenuta San Guido, la culla del rosso più noto d'Italia – dove gli Incisa della Rocchetta, pionieri del terroir di Bolgheri e di un certo modo di intendere il vino, hanno inventato uno stile, collocandolo per sempre nel mito - conta su 120 ettari di vigneto, da cui si producono complessivamente circa 1 milione di bottiglie.

(fp)



PISONI

Vigneti delle Dolomiti Rosso Sarica Bio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Syrah, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 21,50
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Pisoni
Proprietà: Marco e Stefano Pisoni
Enologo: Marco Pisoni

Dai suoli calcarei della collina di San Siro, al crocevia tra Lago di Garda e Dolomiti di Brenta, Patrimonio Unesco, provengono le uve del Sarica, uvaggio insolito che "fonde" al naso speziatura del Syrah e floreale del Pinot Nero, in un lungo affinamento in barrique e bottiglia. Al sorso, intenso e persistente, la nota vanigliata sposa ciliegia e amarena. La passione per il vino della famiglia Pisoni è iniziata nel 1852 a Pergolese, nella Valle dei Laghi in Trentino, e in quattro generazioni l'unicità delle produzioni si è articolata in un ventaglio che va dal prezioso Vino Santo Trentino Doc (presidio Slow Food) al lancio del Reboro En Primeur, alla coltivazione dei PIWI, fino ai prodotti di bellezza a base di uva biologica. Oggi a condurre l'azienda, con i collaboratori entrati di fatto in famiglia, sono Stefano, agronomo tra i massimi esperti in Trentino di agricoltura bio e biodinamica, e Marco, motore della valorizzazione del brand e del territorio. Così dall'innovazione delle tecniche colturali l'attenzione si è spinta a non compromettere l'equilibrio naturale dell'agro-ecosistema anche con la scelta dei vitigni da piantare. E tra i progetti spicca "Your Vine, your Wine" per far conoscere il Reboro - vino nato solo nel 2011, ma dalla locale tradizione secolare dell'appassimento - creando un vigneto di Rebo sulla collina di San Siro con il micro-finanziamento di chi adotta una vite.

(Clementina Palese)



RONCO CALINO

Docg Franciacorta Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 44.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Ronco Calino Società Agricola
Proprietà: Paolo Radici e famiglia
Enologo: Graziano Buffoli

Il Franciacorta Brut, di cui parte dello Chardonnay presente nell'uvaggio insieme al Pinot Nero è fermentata in barrique, resta a contatto con i propri lieviti per almeno 30 mesi. Al naso i profumi sono quelli dei fiori di acacia e gelsomino, con tocchi di frutti a polpa bianca, pan-brioche e scorza di arancia. In bocca il sorso è scorrevole, sapido nello sviluppo, e si chiude con una piacevole nota ammandorlata. Ronco Calino è la cantina di proprietà dell'industriale bergamasco Paolo Radici, nata nel 1996 nei pressi di Adro e che ingloba l'abitazione appartenuta al celebre pianista Arturo Benedetti Michelangeli. 10 gli ettari vitati a biologico (suddivisi negli appezzamenti di Vigna Anfiteatro Nord-Ovest, Anfiteatro Sud-Ovest, Cima Caprioli, Sottobosco, Palazzo e Pozzo) e coltivati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero (ma c'è anche l'Erbamat), da cui si ricava un portafoglio etichette composto da Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé Radijan, Franciacorta Millesimato, Franciacorta Nature Millesimato, a cui si aggiungono le selezioni "Centoventi" (solo in Magnum), "Sinfonia n° 13" (che nel nome rimanda alla composizione di Wolfgang Amadeus Mozart, tra le più amate da Arturo Benedetti Michelangeli) e "Càlinos" (sui lieviti da 90 a 162 mesi), senza dimenticare i Curtefranca bianco Leànt, Rosso Ponènt e il Pinot Nero L'Arturo (dedicato al maestro Benedetti Michelangeli).

(fp)



TENUTA LIEDHOLM

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Monferace

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Società Agricola Monte Ferrato
Proprietà: Savino Tondo
Enologo: Mario Ronco

Nils Liedholm, grande calciatore svedese e poi allenatore di Milan e Roma, arrivò a Cuccaro Monferrato nel 1973 e acquistò una tenuta di vigne e possedimenti. Fu amore a primo assaggio. Amava il Grignolino e se lo produceva per sé. Fu il figlio Carlo a insistere per produrre vino da vendere. Vincenzo Reda ricordava sempre un aneddoto divertente: "Carlo mi racconta che in Svezia, quando sentivano parlare del Grignolino, pensavano a un vino inventato dal grande calciatore: il Milan degli anni Cinquanta aveva infatti il famoso trio svedese Gren, Nordahl e Liedholm, detto Gre-No-Li!". Sarebbe orgoglioso oggi di sapere che il seme che gettò oltre cinquant'anni fa oggi è germogliato. La nuova proprietà dell'azienda, la Società Agricola Monte Ferrato, da luglio 2015 scommette sul suo progetto e sul Grignolino. Lo porta avanti Savino Tondo. Non solo: dal 2018, accanto al Grignolino classico, si produce anche il Monferace, un progetto di Grignolino storico che ha l'enologo Mario Ronco come deus ex machina. L'uva arriva dal vigneto più vecchio di Cuccaro, raccolta al massimo livello di maturazione. La macerazione dura almeno 70 giorni com'è nella tradizione monferrina. Il vino resta poi in legno per 30 mesi. Il risultato è un Grignolino elegante e delicato con sentori di pepe macinato. Nel progetto, è un vino lungo da invecchiamento che si abbina bene anche con il pesce come il salmone o l'anguilla.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

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



ELENA FUCCI

Basilicata Igt Rosso Verha

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Elena Fucci
Proprietà: Elena Fucci
Enologo: Elena Fucci

Elena Fucci è un donna vulcanica, che da ventenne ha avuto il coraggio di lasciare il futuro che si era immaginata, per prendere le redini dell'azienda di famiglia: proprio ad un passo dalla vendita dei 6 ettari di vigneti comprati da nonno Generoso negli anni Sessanta. Lei, come i suoi fratelli, non si immagina a passare la vita Barile, eppure l'idea che qualcuno possa fare del buon vino dai vigneti vecchi della sua famiglia, le risulta insopportabile. Supportata dai genitori, s'iscrive a viticoltura ed enologia e nel 2000 inizia la prima vendemmia. Titolo sono i vini che produce e che rendono famosa Elena e la sua versione di Aglianico; il nome deriva dal posto da cui proviene: Contrada Solagna del Titolo di Barile, ai piedi del Monte Vulture. Durante il Covid, alcuni contadini della zona perdono gli acquirenti delle loro uve ed entrano in difficoltà. Elena decide di aiutarli, compra le loro vigne e dà inizio nel 2022 alla linea Verha, composta da 3 vini freschi, dalla beva facile, tutti vinificati in acciaio: un bianco da Sauvignon Blanc, un rosato da uvaggio di vitigni rossi (soprattutto Aglianico e Primitivo) e infine questo Rosso, che è un Aglianico in purezza, da servire leggermente fresco. La versione 2023 profuma di uva e di mora, di violetta, di rovi e di sottobosco: in bocca è freschissimo e si accomoda giusto il tempo per lasciare la bocca sapida e floreale, terroso e ammandorlato nel finale.

(ns)



CORTE AURA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Raramè Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.068
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Corte Aura Società Agricola
Proprietà: Federico Fossati
Enologo: Pierangelo Bonomi

Corte Aura nasce nel 2009 ad Adro, nel nord-ovest dell'areale della Franciacorta grazie a Federico Fossati e a Federica Massagrande. La cantina fa parte di quel secondo gruppo di realtà, che, seguendo il modello varato alla fine degli anni Settanta del secolo scorso da un ristretto novero di aziende, ha imposto definitivamente il successo della denominazione. Attualmente, conta su 18 ettari a vigneto, dislocati nei Comuni di Erbusco, Adro, Monticelli Brusati e Rodengo Saiano, producendo complessivamente sulle 130.000 bottiglie annue. In vigna il lavoro non prevede forzature, mentre in cantina si privilegiano interventi minimi e lunghe soste sui lieviti. Il portafoglio etichette è ricco e si muove classicamente tra le tipologie Brut, Pas Dosé, Rosè, Saten e Demi Sec, anche millesimati e gli speciali Insé Pas Dosé e Corte Aura Blau Blanc de Noir, a cui si aggiunge il Dosaggio Zero Raramè Riserva, oggetto del nostro assaggio. La versione 2012 passa 90 mesi sui lieviti e si presenta di colore giallo paglierino carico, ad introdurre un bagaglio aromatico intenso dove si susseguono rimandi agli agrumi, alla pasticceria, ma anche ai frutti bianchi, alla uva passa e a leggeri tocchi speziati e di pietra focaia. In bocca il sorso è potente e cremoso, dai lampi sapidi e dalla progressione continua e ben ritmata, che si chiude in un finale ampio e persistente dai cenni ammandorlati in chiusura.

(fp)



VOSCA

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Vosca Gabriele
Proprietà: Vosca Gabriele
Enologo: Vosca Gabriele e Francesco

A Brazzano diluvia, ci rifugiamo nel tepore familiare di casa Vosca. Francesco, classe '59, comincia il racconto dagli anni duri dell'infanzia, già a zappare la terra. All'epoca i genitori (i baffi all'ungherese della foto paterna tradiscono il ceppo originario) avevano un'azienda agricola mista e non si dedicavano solo al vino sfuso. Ai Vosca va riconosciuto di aver contribuito a conservare la memoria della vite e del vino sul monte Quarin. Francesco si diploma enotecnico (come il figlio Gabriele più tardi) sviluppando un legame con la vigna filiale: "L'emozione delle prime gemme, del grappolo che si forma: sento come se stesse nascendo un bambino, ogni anno uno diverso". Che Francesco sia un'anima poetica dotata di saggezza contadina, è da subito chiaro. La prova arriva però alla lettura delle sue poesie, dopo qualche calice. Poi, con la bottiglia davanti, la scoperta: Vosca si può leggere da un'altra prospettiva, rovesciando le lettere (ambigramma). Forse è il punto di vista di Gabriele, da 2 anni titolare a tutti gli effetti, classe '88 e tanto entusiasmo costruttivo. Le vigne, in proprietà e affitto, totalizzano 12 ettari, tra le ponche del Collio e le terre argilloso-alluvionali isontine. Vigne di friulano novantenni, 100 per la malvasia. Quest'ultima profuma di tiglio, di erbe aromatiche, di frutti a polpa gialla. Trama strutturata e avvolgente che accompagna il sorso sapido e lunghissimo.

(Alessandra Piubello)



LUNGAROTTI

Umbria Igt Bianco Il Pometo Trespo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Lungarotti Società Agricola
Proprietà: famiglia Lungarotti
Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

Il Trespo fa parte del progetto "Il Pometo" (insieme ad un Grechetto, ad un Sangiovese e ad un Pinot Grigio), varato dalla cantina di Torgiano, all'insegna di vini "easy friendly", fragranti ed immediatamente piacevoli, versatili negli abbinamenti e dallo spiccato carattere gastronomico. Il Trespo, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dal vitigno Trebbiano Spoletino (che non può essere indicato in etichetta nella tipologia Igt ma solo in quella a denominazione, e per questo il vino in questione ha adottato un nome di fantasia che in qualche modo lo rievoca). La versione 2023 profuma di agrumi con tocchi di erbe mediterranee e frutti tropicali, ad anticipare un sorso scorrevole, fresco e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale piacevolmente mentolato. Chiara Lungarotti oggi conduce l'azienda di famiglia fondata nel 1962, e senz'altro uno dei punti di riferimento dell'Umbria enoica, articolata nelle tenute di Torgiano e Montefalco e nella fattoria di Pometo (250 ettari complessivi a vigneto coltivati con vitigni locali e internazionali). Oltre alla produzione vitivinicola - 2.500.000 bottiglie all'anno – l'offerta sconfina in un efficiente proposta per l'ospitalità a tutto tondo, con un agriturismo e un ristorazione, ma soprattutto, forte storicamente dell'impegno della famiglia nella valorizzazione e diffusione della cultura del vino, con il Museo del Vino, il Museo dell'Olio e la Fondazione.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



FERGHETTINA

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Ferghettina
Proprietà: famiglia Gatti
Enologo: Laura e Matteo Gatti

Fondata nel 1991, Ferghettina è nata per volontà di Roberto Gatti, forte delle sue origini contadine e delle sue esperienze maturate in aziende limitrofe per oltre 20 anni. Nel 1991 con la moglie Andreina prende in affitto 4 ettari di terreno e un immobile che adatta a cantina ed esce con le sue prime due etichette - un bianco e un rosso; l'anno successivo con un Franciacorta Brut, ancora oggi vino simbolo dell'azienda. Ferghettina è il toponimo del luogo in cui sorge, ma oggi è una cantina che è cresciuta ben oltre le sue radici: nella nuova sede di Adro, sulle pendici del Monte Alto e a un passo dal lago d'Iseo, produce 480.000 bottiglie grazie ai 150 ettari che gestisce in 11 diversi comuni della denominazione. I vini fermi degli esordi sono rimasti in produzione (oggi sono diventati tre) a cui si sono aggiunte 7 Franciacorta, tutti contenuti nell'inconfondibile bottiglie dal fondo quadrato. L'Extra Brut è considerata una riserva dall'azienda perché composto dallo Chardonnay e dal Pinot Nero dei vigneti più vecchi e perché affina a lungo sui propri lieviti: 7 anni in tutto. La versione 2016 esordisce con cenni affumicati che poi si diradano, concedendo spazio a profumi di fiori di tiglio e biancospino, di melone bianco e ananas, con sottofondo di note gessose. La bollicina imprime la violetta e la mora in caramella sulla lingua, ma il sorso poi scorre citrino e ispido, sapido e saporito fino a chiusura.

(ns)



GAJA

Docg Barbaresco Sorì Tildin

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 750,00
Azienda: Gaja
Proprietà: famiglia Gaja
Enologo: Alessandro Albarello

Il Barbaresco Sorì Tildin rimanda nel suo nome al termine dialettale Sorì (che indica la sommità di una collina esposta a sud), mentre Tildin era il soprannome di Clotilde Rey (nonna di Angelo Gaja). La versione 2020 possiede profumi chiari di piccoli frutti rossi, anguria, pepe e menta. In bocca il sorso è leggiadro e articolato, dallo sviluppo ritmato e dal finale dai richiami di erbe aromatiche. Sulla cantina di Angelo Gaja c'è poco da aggiungere: rappresenta, con granitica costanza, l'eccellenza assoluta a livello mondiale dell'enologia piemontese, anzi sarebbe meglio dire dell'Italia tutta. Merito di un personaggio capace di alzare costantemente e senza compromessi l'asticella della qualità sempre più in alto. Ma anche protagonista di scelte coraggiose e discusse come quella, siamo nel 1996, di declassare i suoi Barbaresco e Barolo per "marchiarli" come Langhe Nebbiolo (scelta poi rientrata nel 2013 cono le sue etichette di nuovo classificate come Docg Barbaresco e Barolo). Attualmente, l'azienda di Barbaresco conta su poco più di 90 ettari di vigneto, per una produzione che si attesta sulle 350.000, e, nel frattempo, in azienda sono arrivati i figli di Angelo Gaja, Gaia, Rossana e Giovanni. E poi ci sono le aziende fuori dal Piemonte: Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996), Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994), nonché la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci.

(fp)

ZOOM



CASEIFICIO VALSAMOGGIA, SQUACQUERONE

VIA GIUSEPPE DI VAGNO, 1 - VALSAMOGGIA (BO)
Tel: +39 051 960 334
Sito Web: caseificiovalsamoggia.it

Lo squacquerone del Caseifico Valsamoggia, ottenuto da solo latte prodotto in Emilia Romagna, è ancora fatto rompendo la cagliata a mano. Questa fase è molto importante perché determina la consistenza che avrà successivamente il formaggio. Il nome di questo formaggio deriva dal dialetto romagnolo "squacquerare" che significa sciogliersi, diventare molle. Infatti, al contrario della maggior parte dei formaggi che diventano più duri quando stagionano, lo squacquerone con il passare dei giorni diventa sempre più morbido. Per questo motivo il taglio della cagliata è molto importante. Quello dello squacquerone è molto grande per poter trattenere i liquidi al suo interno. È il loro rilascio che permette al formaggio di "squacquerare" successivamente. Il Caseificio Valsamoggia, non distante da Bologna, nasce nel 1974 ed appartiene alla famiglia Manzini. È specializzato nella produzione di formaggi freschi e nella stagionatura del Parmigiano, rispettando le lavorazioni tramandate di generazione in generazione.

RISTORANTE



BAGNO ARCOBALENO

VIALE KENNEDY - LOC. RIVA DEL SOLE, CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)
Tel: +39 0564 936338
Sito Web: www.bagnoarcobaleno.net

Siamo a settembre e l'estate è praticamente finita. Ma se ancora non siete sazi di mare e di pesce, c'è ancora qualche settimana per andare poco oltre il centro di Castiglione della Pescaia - non lontano dallo storico "Villaggio degli Svedesi" a Riva del Sole - al Bagno Arcobaleno, forse il più bello della zona. I proprietari sono Riccardo e Valentina Chechi, che oltre a sistemare con cura gli ospiti in spiaggia, ne deliziano il palato grazie al ristorante, una bella terrazza sulla spiaggia, tutto fatto di legno e stuoie di canne ed erica. Un'ospitalità semplice anche nei piatti, frutto di una tradizione marina che dimostrano di conoscere a fondo e della freschezza assoluta della materia prima. Non aspettatevi salti pindarici da chef stellati: ma piatti semplici squisiti e composti con attenzione dalle mani esperte del cuoco Giulio Bigozzi. Insalata di mare, sauté di cozze, frittura di calamari e gamberi, orata alla piastra con patate, spaghetti alle vongole, tagliolini all'astice, con una buona scelta di vini del territorio, ma non solo. Non manca davvero nulla per non alzarsi da tavola soddisfatti.



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: © Tenuta Liedholm

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