N. 328

DAL 15 AL 21 SETTEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 328 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 SETTEMBRE 2024

Majolini
Bollinger
Tua Rita
Pietradolce
Bibbiano
Quadra
Kellerei Tramin
La Gironda
Vallerosa Bonci
Damijan Podversic
Luigi Boveri
Monogram
Montalbera
Antica Fratta

Zoom: Contessa 1522, Porchetta artigianale
Ristorante: Pescheria Bianchi - Cagliari

I VINI DI WINENEWS





MAJOLINI

Docg Franciacorta Brut Valentino Maiolini

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Majolini
Proprietà: famiglia Maiolini
Enologo: Jean Pierre Valade, Cesare Ferrari

L'attività vinicola di Majolini inizia alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, grazie a Valentino Maiolini che si dedica, al tempo, alla produzione di vino rosso, fino al 1975 anno della sua scomparsa. L'azienda resta poi inattiva fino a quando, nel 1981, Gianfranco, Piergiorgio, Rino ed Ezio Maiolini rivitalizzano l'azienda viticola di famiglia, che, soprattutto per merito di Ezio, riesce a guadagnare un posto significativo nell'areale di Franciacorta. Oggi a guidare la cantina c'è la terza generazione dei Maiolini con Simone e Giovanni, che gestiscono 22 ettari a vigneto a biologico, per una produzione complessiva che si attesta sulle 100.000 bottiglie. Il portafoglio etichette aziendale è solidamente incentrato sugli spumanti con un Brut, un Brut Vintage, un Brut Rosé, un Brut Blanc de Noir, un Brut Blanc de Blanc un Brut Satèn e con il Pas Dosé "Aligi Sassu", il Brut Millesimato "Electo", l'Extra Brut "Disobbedisco", il Pas Dosé "d'Arborea Vita Vivente" e il Brut Millesimato "Valentino Maiolini", dedicato a colui che inaugurò il percorso nel mondo del vino, portato avanti dai figli e dai nipoti. Quest'ultimo Franciacorta, maturato sui suoi lieviti per 10 anni, nella versione 2011 profuma di fiori di camomilla, pasticceria, mandorla e miele. In bocca il sorso è sapido e robusto, dallo sviluppo continuo sorretto da una carbonica ben dosato, terminando in un finale ampio e persistente.

(fp)



BOLLINGER

Aoc Champagne Brut Blanc de Noirs PN VZ19

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Maison Bollinger
Proprietà: famiglia Bollinger
Enologo: Denis Bunner

La gamma Bollinger "PN" (Pinot Noir) è un omaggio al vitigno pilastro dello stile della storica Maison. Un Blanc de Noirs, dunque, tipologia nella quale la cantina con sede ad Aÿ è punto di riferimento assoluto. "VZ" sta per Verzenay, il Cru principale di questa edizione, ma nell'uvaggio sono presenti anche le uve provenienti dai Cru di Aÿ, Bouzy, Louvois e Tauxières. "19" sta per 2019, l'annata "base" della cuvée - predominante nell'assemblaggio formato anche da vari vini riserva - mentre le maturazioni sono effettuate in legno e acciaio, con la rifermentazione in bottiglia che dura oltre 40 mesi. I suoi profumi sono intensi e rimandano ai fiori di gardenia e zagara, alla frutta gialla, al mandarino e alla pasticceria. In bocca il sorso è teso e sapido, dalla carbonica vivace e ben dosata a condurre uno sviluppo articolato e croccante, fino ad un finale persistente, speziato e dai ritorni fruttati. Bollinger, tra le altre cose, è perfino marchio letterario e cinematografico. Lo Champagne Bollinger è apparso nel 1956 nel quarto romanzo di Ian Fleming "Diamonds are Forever". Nel 1979, mentre l'agente britannico consolidava la sua presenza sul grande schermo, Christian Bizot, presidente della Maison, incontrò Albert R. Broccoli, produttore della saga di James Bond. Fu l'inizio della leggendaria "complicità" tra 007 e Bollinger, che ha "recitato" nei film di Bond sin da "Live and Let Die".

(are)



TUA RITA

Toscana Igt Rosso Giusto di Notri

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 83,00
Azienda: Tua Rita Società Agricola
Proprietà: Simena Bisti, Stefano Frascolla
Enologo: Marco Lamastra, Luca D'Attoma

Quando, nel 1984, Rita Tua (da cui il nome aziendale) e Virgilio Bisti acquistarono quella che sarebbe diventata Tua Rita, quel luogo doveva essere un posto dove trascorrere gli anni della pensione, coltivando la propria terra. E, invece, come sappiamo, le vicende dell'azienda hanno superato ogni previsione ed oggi la realtà produttiva con sede a Notri, nei pressi di Suvereto, è uno dei nomi più blasonati della Toscana enoica. Attualmente, la figlia Simena suo marito Stefano Frascolla e il figlio Giovanni conducono una cantina - 65 ettari a vigneto, che producono complessivamente 350.000 bottiglie - nota in tutto il mondo, grazie a vini come il celebratissimo Redigaffi, uscito per la prima volta con l'annata 1994. Un progetto enoico che ha visto un ampliamento nel 2016 fuori dai confini toscani, con lo "sbarco" sull'Isola di Pantelleria, insieme a Vinisola e Antonio D'Aietti, espresso dallo Zibibbo in purezza nella classica versione dolce passito "Sese" (prima vendemmia 2016). Il Giusto di Notri, blend a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot e prodotto per la prima volta con l'annata 1992, matura in barrique di primo e secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2021 profuma di ciliegia, ribes e mora mature, con tocchi di macchia mediterranea e cenni affumicati, tostati e speziati. In bocca il sorso è morbido e dolce, dalla progressione continua e dal finale ampio e ben profilato.

(fp)



PIETRADOLCE

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola di Venerando Faro & Co.
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Michele Faro, Carlo Ferrini

Pietradolce nasce dalla passione della famiglia Faro per il vino e per il territorio etneo, testimoniata dal marchio, un triangolo che ricorda il vulcano, e nelle etichette di alcuni vini, che raffigurano proprio la Donna Vulcano. Situata sul versante nord dell'Etna, tra Solicchiata e Passopisciaro, l'azienda ha la sua particolarità nell'essere riuscita a mantenere in vita e ristrutturare tante vigne, piantate nel periodo pre-phyllossera. I vigneti sono situati ad un'altitudine posta tra i 600 e i 900 metri, estesi su più di 30 ettari, coltivati biologicamente. Essi producono vini unici grazie ai terreni lavici, ricchi di minerali, uno dei motivi per i quali le viti sono risultate così resistenti. La cantina combina arte e artigianato, integrando al suo interno opere di artisti come Giorgio Vigna e Alfio Bonanno. Pietradolce Etna Bianco, da sole uve Carricante, coltivate ad alberello su suoli franco- sabbiosi, si ottiene da pressatura soffice e, dopo la fermentazione, viene affinato in acciaio per 4-6 mesi. Si presenta alla vista di bella luminosità paglierina, con profumi intriganti, dove la parte fruttata si affida a note agrumate, poi pesca bianca, quindi cenni minerali che si integrano a sfumature di erbe aromatiche fresche, come maggiorana e basilico. Al gusto risulta nervoso, grazie alla freschezza data dall'acidità, quindi buona ricchezza gustativa per un finale in bella tensione positiva.

(Leonardo Romanelli)

I VINI DI WINENEWS

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



BIBBIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tenuta di Bibbiano Soc. Agricola
Proprietà: Tommaso e Federico Marocchesi Marzi
Enologo: Maurizio Castelli

La Tenuta di Bibbiano - oggi 30 ettari vitati a biologico per una produzione di 140.000 bottiglie – inizia il suo percorso viticolo a partire dal 1942, quando un giovanissimo Giulio Gambelli cominciò a lavorare nella cantina di Castellina in Chianti, seguendola poi per 65 vendemmie. Tra gli anni Cinquanta e Settanta del secolo scorso un primo consolidamento. Si trattava di un'epoca pionieristica per l'areale del Chianti Classico e lo era soprattutto se guardiamo a quegli anni dal punto di vista della qualità. A Bibbiano però quell'obbiettivo non fu mai perso di vista e la cantina seppe costruire per i propri vini uno stile coerente, tuttora ben leggibile, caratterizzato da una cifra stilistica nel solco della continuità che ne ha percorso l'intera storia. Attualmente, a guidare la cantina c'è Tommaso Marrocchesi, che ha rispettato l'approccio aziendale classicheggiante del passato, introducendo solo opportune varianti produttive, di marketing e commerciali. L'azienda si trova nella parte meridionale dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti, un'areale generoso da cui si ottengono Sangiovese solidi e dal tocco mediterraneo fin dalle etichette alla base della piramide produttiva aziendale. Come nel caso del Chianti Classico 2022, dai profumi di frutti rossi maturi e erbe aromatiche ad anticipare un sorso sfumato, tendenzialmente sapido e ordinato, dall'allungo finale ben riuscito.

(fp)



QUADRA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Noir Qzero Nero Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.650
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Quadra Franciacorta
Proprietà: Cristina e Marco Ghezzi
Enologo: Antonia Tancredi, Mario Falcetti

Un 100% Pinot Nero vinificato in bianco e dosato senza zucchero, per mantenere integra la "potenza senza peso" del Pinot Nero: queste le intenzioni di Quadra - cantina di Cologne, nell'estremità sud-occidentale della denominazione - nel produrre questo Franciacorta vinificato in barriques e affinato per oltre 6 anni sui lieviti. Infatti la versione Qzero Nero Riserva 2016 è una lama citrina e cremosa, intensa nei profumi chiari di zagara e caprifoglio, uva spina e gelso, cui si aggiunge la mora in caramella al palato; qui il sorso si muove asprigno e agrumato, con aderenza minerale e lievi cenni di viola nel finale dolce. L'azienda, fondata abbastanza di recente da Ugo Ghezzi (i primi impianti risalgono agli anni Novanta, mentre la cantina è del 2003), oggi conta su 20 ettari di vigneto per una produzione media annua di 170.000 bottiglie, completamente certificata Vegan dal 2015: oltre la metà delle vigne è coltivata a Chardonnay, il restante a Pinot Nero e Bianco, a cui si aggiunge un piccolo vigneto di Erbamat. La Q di Quadra è il simbolo attorno cui ruotano le etichette di prestigio della cantina: particolare valore viene dedicata all'EretiQ, raro esempio di Franciacorta composto al 50% di Pinot Bianco, e alla produzione di Satèn, che copre eccezionalmente un quarto della produzione e vendita aziendale. Oggi, al timone dell'azienda c'è la figlia di Ugo Ghezzi, Cristina, coadiuvata dal fratello Marco.

(ns)



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Bianco Stoan

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Cantina Tramin Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Willi Stürz

Con una linea di etichette che soddisfa veramente tutti i palati, Tramin rappresenta un esempio paradigmatico della capacità di unire grandi numeri, eccellenza e granitica costanza qualitativa. Come nel caso dello "Stoan", una selezione delle migliori uve bianche aziendali. È ottenuto da un blend a base di Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Gewürztraminer, vinificato e maturato in legno grande. La versione 2022 profuma di pesca, banana, ananas e fiori di sambuco, con tocchi di foglia di pomodoro e peperone. In bocca il sorso è morbido e tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo intenso e dal finale persistente dai richiami ammandorlati. Vero e proprio baluardo nella realtà vitivinicola della provincia di Bolzano, Tramin coniuga al meglio tradizione e qualità, espressa da un portafoglio etichette che sa sempre puntare sull'eccellenza assoluta in ogni tipologia. Stiamo parlando di una cantina che è nata nel 1898 quando il parroco di Termeno, Christian Schrott, deputato del Parlamento Austriaco, decise di dare vita a una cooperativa che raggruppasse i viticoltori della zona. Nacque una realtà che si basava - e si basa - su una precisa filosofia di vita e di lavoro, che faceva - e fa - del rigore e della dedizione i propri capisaldi. La cantina sociale Tramin oggi è una delle più solide realtà cooperative altoatesine. Raccoglie 160 soci, 250 ettari a vigneto, e produce 1.500.000 bottiglie.

(fp)



LA GIRONDA

Vino Bianco Macerato Pel di Carota

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Cortese, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.170
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: La Gironda Azienda Agricola
Proprietà: Susanna Galandrino e famiglia
Enologo: Giuseppe Rattazzo

In etichetta, disegnata da Giancarlo Ferraris, c'è una bimba monella con una rana in mano. «È una bambina che non ha paura di nulla» dice Susanna Galandrino, vignaiola di Nizza Monferrato (in provincia di Asti). Anche lei ha dovuto affrontare le sue "paure" con il Pel di Carota, il nuovo orange wine che produce nella sua azienda La Gironda, 11 ettari di vigneto coltivati in biologico e 85 mila bottiglie vendute soprattutto all'estero: «Ero abituata a bere dei bianchi freschi e fruttati - confessa - quando è stato il momento di metterlo in commercio, avevo delle perplessità». Non così Paolo, suo figlio. Dai suoi 23 anni, ha capito che era un vino che poteva piacere alle nuove generazioni. E così è stato. «L'idea è venuta al nostro amico sommelier Fabio Tufano che vive in Svizzera e ci ha detto: "perché non fate un orange wine?" In effetti è un vino che interessa soprattutto i giovani». Il Pel di Carota è un bianco macerato sulle bucce in vasche d'acciaio inox, senza aggiunta di solfiti. È un vino dal bel carattere come il nome che porta. Si esprime subito bene nel naso con sentori di albicocche e nespole mature ed eleganti note balsamiche. L'assaggio è pulito e persistente. È ottimo d'aperitivo, in abbinamento al pesce e alle verdure. Consigliato con i piatti della cucina orientale un po' speziati come il pollo al curry rosso thailandese o, per una scelta vegan, il babaganoush (hummus di melanzana).

(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



VALLEROSA BONCI

Doc Castelli di Jesi Verdicchio Classico Pietrone Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Vallerosa Bonci
Proprietà: famiglia Bonci
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Pietrone Riserva 2020 ha un colore giallo intenso nel bicchiere e altrettanto intensamente accoglie il naso con aromi dolci, per lo più speziati e fruttati: zafferano, vaniglia, anice, pesca e melone gialli e succosi, fiori di tiglio e cedro, infine miele di acacia e pietra focaia. Al palato è glicerico e minerale, con un apporto dolce non indifferente ben bilanciato dalla spina acida agrumata e dalla vena sapida iodata. Leggermente ammandorlato a tutto sorso, chiude caldo su note di cedro, miele e salvia. Questo vino - terza etichetta di cru di Verdicchio di Vallerosa Bonci, insieme a San Michele e a Vale - proviene dalle vigne coltivate nell'omonima contrada a Cupramontana, zona classica dei Castelli di Jesi. I grappoli vengono sottoposti ad una vinificazione particolare: una piccola parte matura in barrique scolme e il resto fermenta e matura in vasche di cemento, affinando infine per 20 mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Tutta la produzione enologica dell'azienda della famiglia Bonci, da ormai 4 generazioni, ruota intorno al Verdicchio (eccezion fatta per un Rosso Piceno), grazie a 26 ettari ad esso dedicati. Ne ricavano meno di 100.000 bottiglie all'anno, da cui producono appunto i 3 cru, il Classico Torre, 4 spumanti (i metodo classico Giuseppe Bonci, Michelangelo e Caterina e il metodo martinotti Bonci dal 1962) e l'immancabile passito, ottenuto dall'appassimento in pianta dei grappoli.

(ns)



DAMIJAN PODVERSIC

Doc Collio Pinot Grigio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agr. Podversic Damijan
Proprietà: Damijan Podversic
Enologo: Damijan e Tamara Podversic

Il Pinot Grigio 2019 si presente alla vista di color ambra dai riflessi ramati. Al naso i profumi rimandano alla ginestra, all'acacia, al cedro, alla frutta esotica, ai propoli, alla resina e alla mandorla. In bocca il sorso ha un tocco appena tannico, carattere austero e una struttura solida e dinamica, congedandosi in un finale lungo e dalla piacevole nota pepata a congedo. Damijan Podversic fonda la sua azienda - posta nel Collio goriziano al confine con la Slovenia - nel 1988, ed oggi conta su 15 ettari a vigneto in biologico - parte dei quali occupano Monte Calvario, dove la viticoltura era stata abbandonata dal 1940 ed è ripresa grazie proprio all'iniziativa di Damijan Podversic. Coltivati in prevalenza a Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Friulano, Nekaj, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon, raggiungono una produzione complessiva di 35.000 bottiglie, declinata in un'articolata gamma di etichette (comprensiva di quelle del progetto A3 - Arte, Amore, Aiuto - il progetto solidale della famiglia Podversic). Di "stretta osservanza Gravneriana", potremmo dire, produce vini bianchi da lunghe macerazioni in legno a cui seguono maturazioni di vari anni sempre in legno grande. Una filosofia stilistica dalla spiccata personalità, che rende, in qualche modo, i vini aziendali "divisivi" tra chi li reputa estremi e chi invece, fedeli interpreti di una tradizione e di un territorio.

(are)



LUIGI BOVERI

Doc Colli Tortonesi Barbera Poggio delle Amarene

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 17,50
Azienda: Azienda Agricola Boveri Luigi
Proprietà: famiglia Boveri
Enologo: Luigi Boveri

La suggestione comincia dal nome, "Poggio delle Amarene", che ne preannuncia il colore rubino denso, il naso - che all'amarena combina spezie e note gradevolmente amare - e in bocca la consistenza, bella acidità e una certa ruvidità tannica che ne fa un vino perfetto per accompagnare cibi saporiti e anche grassi. Barbera in purezza, affina in bottiglia per 12 mesi dopo aver passato un anno in cemento che Luigi Boveri usa "per far respirare i rossi, in luogo dell'acciaio che tende a ridurli", riservando legno e tempo ai rossi da evoluzione. Il nome viene dal vigneto, di suolo argilloso-calcareo, come per molti vini di Luigi, oltre trent'anni d'esperienza, coraggio e fatica per una famiglia del vino che, assieme ad altri produttori pionieri, ha fatto la storia dei Colli Tortonesi. Nei primi anni Novanta il "salto nel vuoto" con l'abbandono di un lavoro sicuro per dedicarsi all'azienda di famiglia di Costa Vescovato (provincia di Alessandria), specializzandola nella produzione vitivinicola. E con accanto sempre Germana - e oggi anche i figli - Luigi ne ha cambiato le sorti. "Da quegli anni è cominciata l'enologia che piace a me - racconta - Quella dei vignaioli. Non il vino del "contadino", malfatto, non quello industriale. La nuova era del vino degli artigiani della terra". Molte le etichette seguite alla prima del 1992 prodotte dalle uve di 28 ettari di vigna, di cui 18 a bacca rossa per 13 a Barbera.

(Clementina Palese)



MONOGRAM

Docg Franciacorta Brut Blanc de Blancs Cuvée

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Castel Faglia
Proprietà: famiglia Cavicchioli
Enologo: Sandro Cavicchioli

Sandro Cavicchioli, rappresentante di una delle dinastie più importanti del panorama enoico modenese, elabora Metodo Classico sia alla Bellei di Bomporto sia a Castel Faglia in Franciacorta. L'azienda spumantistica emiliana della famiglia Cavicchioli, che fa parte della galassia del Gruppo Italiano Vini dal 2010, si è arricchito delle bollicine di Castel Faglia nel 1989. Oggi, la cantina con sede a Calino - dove gli edifici aziendali si trovano in un vero e proprio castello posto a 300 metri sul livello del mare con le vigne che degradano su gradoni - conta su 20 ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, per una produzione complessiva di 650.000 bottiglie, distribuita su un articolato portafoglio etichette che comprende due linee: "Castel Faglia" – con Brut, Extra Brut, Satèn, Blanc de Blancs, Rosé, Dosage Zéro, Nature Millesimato, Castelletto Curtefranca Rosso, Castelletto Curtefranca Bianco, Curtefranca Rosso e Curtefranca Bianco - e "Monogram" - con Brut Millesimato, Satèn Millesimato, Dosage Zéro Millesimato, Blanc de Blancs, Satèn e Rosé. La Cuvée Monogram Blanc de Blancs maturato per almeno 36 mesi sui lieviti possiede profumi intensi che incrociano fiori, frutti maturi e agrumi. Al palato il sorso è cremoso e tendenzialmente morbido, non rinunciando alla fragranza, grazie ad una spalla acida incisiva che ne rende il finale vivace e profondo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



MONTALBERA

Docg Nizza La Mia Nuda®

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

Il Nizza La Mia Nuda® fa parte delle Selezioni di Montalbera, insieme ai Ruché di Castagnole Monferrato LAccento e Il Fondatore (già Limpronta), al Grignolino d'Asti Lanfora e alla Barbera d'Asti Lequilibrio, al Nebbiolo Monferrato Il Don, al Barolo Levoluzione e al Barbaresco Lintuito e - unica eccezione agli 8 rossi - allo Chardonnay delle Langhe Il Mio Nudo (tutti marchi registrati). Entrambi lo Chardonnay e il Nizza vengono imbottigliati direttamente dalle botti di legno, da qui il nome: senza filtri o stabilizzazioni. La versione 2021 è molto speziata e il calore del vino fa risalire intense dal bicchiere le note di amarena e mora, cardamomo, chiodi di garofano, e poi sottobosco - sia balsamico che terroso - goudron, con un cenno di erbe medicinali. Il sorso non è opulento come ci si potrebbe aspettare: ha una spiccata sapidità e aderenza tannica centrale, è materico, teso da un'acidità mascherata. Il sapore è di nuovo balsamico e speziato, tornano le note di frutta e goudron aggiunte all'amaro del cioccolato fondente, tutto esaltato dal calore che si fa protagonista solo sul finale. Tanti tasselli tenuti in buon equilibrio. Con le sue 650.000 bottiglie prodotte in media all'anno dai 130 ettari vitati (115 nel Monferrato in un corpo unico e 15 a Castiglione Tinella), l'azienda rilevata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando oggi è in mano al nipote Franco ed è protagonista della valorizzazione del Ruché.

(ns)



ANTICA FRATTA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Essence Nature

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 39.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: S.p.A. Antica Cantina Fratta
Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

L'Essence Nature 2018, che ha riposato sui suoi lieviti per 42 mesi, possiede perlage continuo, spuma cremosa e un bagaglio aromatico che passa dalla frutta secca, alla pasticceria, con tocchi di miele e leggeri toni speziati. In bocca il sorso è intenso e avvolgente, dallo sviluppo pieno e dal finale persistente dai rimandi agli agrumi canditi. Antica Fratta può essere considerata un'altra "creatura" franciacortina di Franco Ziliani, scomparso nel 2021. Alla fine degli anni Settanta del secolo scorso, Ziliani ne colse tutto il suo potenziale produttivo, oltre alla sua non secondaria bellezza, e decise di costruire un progetto enologico ad hoc. Fiore all'occhiello della tenuta senz'altro le suggestive e antiche cantine ancora oggi a ricoprire un ruolo fondamentale nella produzione. Le gallerie sotterranee scavate nella roccia viva possono accogliere oltre seimila ettolitri di vino e proprio per questo, già dalla metà dell'Ottocento quando l'azienda apparteneva al Cavaliere Luigi Rossetti, si sono guadagnate l'appellativo di "Cantinone". Oggi l'azienda conta su 40 ettari a vigneto - situati anche attorno alla Villa, nell'omonima località nei pressi di Monticelli Brusati - da cui si ottengono 250.000 bottiglie (divise tra le etichette Essence Brut, Essence Nature, Essence Rosé, Essence Noir e Quintessence) e fa parte del gruppo Guido Berlucchi (insieme all'azienda bolgherese di Caccia al Piano).

(fp)

ZOOM



CONTESSA 1522, PORCHETTA ARTIGIANALE

VIA D. DONINI - CITTÀ DI CASTELLO (PG)
Tel: +39 075 854286
Sito Web: www.contessa1522.it

La porchetta è uno dei prodotti più tipici dell'Umbria, tanto da poter vantare una filiera produttiva a sé stante fatta di soggetti specializzati esclusivamente alla sua produzione e commercializzazione: dalla fase di allevamento dei suini, di pezzatura particolare, fino al porchettaro che, con il suo chiosco ambulante, è presente in molte occasioni di incontro tradizionali: feste paesane, sagre, mercati rionali, etc. Per la sua preparazione vengono scelti animali di piccole/medie dimensioni che vengono successivamente riempiti di erbe aromatiche e di spezie e cotti nel forno a legna per molte ore. Solo infatti un'accurata cottura riesce a dorare la cotica esterna, apprezzata se ben croccante, e al tempo stesso ben cuocere la carne all'interno. È opinione condivisa che l'area con maggiori tradizioni artigianali sia quella di Costano, ma sono molto note anche le produzioni di Bevagna, Gualdo Cattaneo e Città di Castello, che può vantare l'unica porchetta senza aglio, prodotta da Contessa 1522.

RISTORANTE



PESCHERIA BIANCHI

V.LE REGINA MARGHERITA, 97 - CAGLIARI
Tel: +39 340 566 9889
Sito Web: www.pescheriabianchi.it

A Cagliari la Pescheria Bianchi, non solo vende pesce, ma è anche una gastronomia e take away di mare, con un'appendice anche nella somministrazione ai tavoli del locale di piatti di pesce, basati su materia prima ineccepibile, evidentemente, e uno stile solido e ben ancorato all'essenzialità, che è un po' il segreto per un piatto di mare perfetto. Ecco allora tra gli antipasti i crudi di gambero rosso, gambero viola, scampo e ostrica locali; il sashimi di ricciola o la tartare di tonno; oppure il plateau di crudo; oppure ancora la caponata di tonno; l'insalata di mare o di polpo; o i gamberi alla catalana. Tra i primi, l'amatriciana di mare; la pasta cozze e pecorino; la puttanesca di polpo o i classici spaghetti vongole e bottarga. Per secondo le fritture mista, di calamaro, di polpo di gianchetti, o le polpette di pesce con patate. Oppure, scegliendo direttamente dal banco tra orata, spigola, parago, sogliola, tonno, seppie, etc., si può richiedere la loro preparazione con la ricetta che più preferiamo.



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: © Quadra

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