

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 329 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 SETTEMBRE 2024

Camilucci
Rocca delle Macie
Château D'Esclans
Cantina della Volta
Martinelli
Gianni Gagliardo
Ampeleia
Donnachiara
Gerardo Cesari
La Fiòca
San Patrignano
Bellenda
IsAguas
Santus

Zoom: Nonino, Grappa Tradizione 41°

Ristorante: Locanda Nonna Rosa - Somma Vesuviana (NA)





CAMILUCCI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero st.09
Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Camilucci Società Agricola](#)

Proprietà: Stefano Camilucci

Enologo: Jean Pierre Valade

Stefano Camilucci ha fondato la sua azienda nel 2017, seguendo le orme dell'attività di famiglia. Nel tempo ha collezionato un patrimonio di appezzamenti composto da 35 particelle inferiori all'ettaro, che formano un totale di 25 ettari di vigna. Sono distribuiti nei comuni di Rodengo Saiano, Ome, Monticelli Brusati, Paderno Franciacorta, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago e ospitano piante di vite con un'età media di 20 anni, su suoli ricchi di minerali. Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco i vitigni scelti per comporre i suoi Franciacorta, vinificati nel modo più neutro possibile, per esaltare gli aromi originari delle uve raccolte a piena maturazione e quelli che scaturiscono dalla fermentazione. Sono tutti a "come tipologia di gusto a zero dosaggio". La mezza dozzina di etichette prodotte comprende l'Ammonites in versione Dosaggio Zero, Rosé e Satèn, l'Anthologie Blanc e Noir, la Cuvée Perpetuelle (iniziata nel 2014) e infine l'St., che sta per Sboccatura Tardiva, nato a partire da un Anthologie Blanc rimasto più a lungo sui lieviti: almeno 150 mesi, che influiscono sul vino rendendolo più corposo, intenso e complesso, ma comunque fine e armonioso. La versione 2009 è piena e burrosa, profumata di cera d'api e zafferano, che trova al palato un sorso denso e tondo, ma sferzato dall'acidità agrumata e amaricante del pompelmo e congedato dal sapore dolce di crema pasticcera e caramella d'orzo.

(ns)



ROCCA DELLE MACIE

Doc Maremma Toscana Vermentino
Superiore Vigna L'Aja Bruciata

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 3.241

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Duccio e Luca Francioni, Lorenzo Landi

Il Vermentino Superiore Vigna L'Aja Bruciata 2022 è ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto di 5 ettari e matura per un 9 mesi in cemento. Al naso profuma di frutta tropicale ed erbe aromatiche, con tocchi di mandorla fresca. In bocca il sorso è succoso, fragrante e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale ben proporzionato. Era il 1973, quando Italo Zingarelli, produttore cinematografico di "C'eravamo tanto amanti" e della fortunatissima serie di film con la coppia Bud Spencer e Terence Hill, decise di acquistare la tenuta "Le Macie" nell'odierna Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. Nel 1985, Sergio inizia a lavorare con il padre e dal 1989, affiancato dalla moglie Daniela, assume la guida dell'azienda, che oggi è tra le realtà di riferimento della denominazione del Chianti Classico, contando su complessivi 207 ettari a vigneto (divisi tra le tenute Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e Le Tavolelle nel Gallo Nero). La famiglia Zingarelli approda in Maremma nel 1998, con l'acquisizione della Tenuta Campomaccione nell'areale del Morellino di Scansano, dove sono coltivati 25 ettari a vigneto, piantati a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot. Nel 2003 si aggiunge, sempre in Maremma, la Tenuta Casa Maria, 25 ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Vermentino. L'azienda con sede a Castellina in Chianti mette sul mercato un totale di 1.800.000 bottiglie.

(fp)



CHÂTEAU D'ESCLANS

Aoc Côte de Provence Rosé

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Grenache, Vermentino

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Domaines Sacha Lichine](#)

Proprietà: Sacha Alexis Lichine e LVMH

Enologo: Jean-Claude Neu

Il Rosé 2023 appare di un bel colore rosa corallo dai riflessi che virano sul rosa antico e profuma di agrumi, fragole, prugne e rose, con tocchi iodati e di erbe aromatiche. In bocca il sorso è fresco e vivace, dallo sviluppo sapido ampio e dalla cremosità ben dosata che lo allunga su un finale persistente e appena speziato. Château d'Esclans fa parte del gruppo Lvmh (Louis Vuitton Moët Hennessy), che nel suo portafoglio vino trova un elemento non secondario del proprio assetto, comprendendo anche marchi quali Château d'Yquem, Château Cheval Blanc, Moët&Chandon, Dom Pérignon e Krug. L'azienda si trova a La-Motte-En-Provence, nel dipartimento del Varo, dove nasce la maggior parte dei Rosé de Provence. Lo Château si trova non lontano da Cannes e Saint-Tropez e ha una storia molto antica. Nel 1201, Gérard de Villeneuve, ricco possidente marsigliese, prese possesso del castello. Secoli dopo, a diventarne proprietari furono Sauver Louis e François Alexandre Ranque, che nel 1875 vendettero il domaine a Joseph Toussaint Caussemille. Tra il 1955 e il 1994 la proprietà passa invece alla famiglia Perraud e, in seguito, ad un fondo pensionistico svedese che produceva vino in piccole quantità, vendendo la rimanenza dell'uva ai viticoltori circostanti. Il dinamico imprenditore Sacha Lichine acquista infine Château d'Esclans nel 2006, tenuta che oggi si estende su 427 ettari, di cui 140 coltivati a vigneto.

(are)



CANTINA DELLA VOLTA

Spumante Bianco Brut Christian Bellei

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina della Volta](#)

[Società Agricola per Azioni](#)

Proprietà: Christian Bellei e soci

Enologo: Christian Bellei

La passione per lo Champagne Christian Bellei l'ha condivisa da sempre con il padre Giuseppe. Visite nella zona vinicola francese e studio dei terreni dell'azienda di famiglia, fondata nel 1920, fanno comprendere loro che c'era la possibilità di impiantare vitigni come Pinot Nero e Chardonnay, con barbatelle acquistate in territorio transalpino. Studi, prove sul campo e attese dovute sono il training necessario per affinare la tecnica e ottenere risultati più che incoraggianti. La Cantina della Volta nasce nel 2010 con i soci attuali, ed il nome deriva dal fatto che, proprio nel luogo in cui si trova, le barche da diporto dovevano girare per tornare verso la città di Modena. La produzione è basata solo su vini spumanti ottenuti da metodo classico o vini rifermentati in bottiglia. I vitigni internazionali sono impiegati per la linea denominata "Il Mattaglio", gli altri spumanti sono invece ottenuti da Lambrusco di Sorbara. Il Millesimato Bianco Brut 2016 si ottiene dopo la fermentazione e la vinificazione in acciaio, quindi imbottigliato dopo 6 mesi con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma, e soggiorno di 38 mesi in cantina, prima di effettuare le operazioni di sboccatura e l'aggiunta della *liqueur d'expédition*. Colore che alterna cenni dorati ad una base tendente al verde, bel naso di lamponi, viole e cenni agrumati, bocca dove l'attacco morbido fa apprezzare la bella freschezza.

(Leonardo Romanelli)



MARTINELLI

Docg Franciacorta Brut Satèn Benedetta Buizza

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta Martinelli Società Agricola](#)

Proprietà: Fabio e Giuseppe Martinelli

Enologo: Marco Zizioli

La Tenuta Martinelli, di proprietà dei fratelli Giuseppe, Fabio e Cristian Martinelli, comincia il suo percorso enoico nel 2018 ed è collocata ai piedi del Monte Orfano, con i vigneti aziendali a biologico - 10 ettari coltivati a Pinot Nero, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère - posti tra le località di Cologne, Provaglio d'Iseo, Passirano e Cazzago. La produzione complessiva si attesta sulle 40.000 bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette che comprende i Franciacorta Brut, Satèn, Rosé e Dosaggio Zero, che riportano in etichetta il nome della madre dei fratelli Martinelli, e tre vini fermi i rossi Éрман - a base di Cabernet Sauvignon e Merlot - e il Curtefranca Romeo, sempre ottenuto dal medesimo uvaggio, più il Curtefranca bianco Curté, da uve Chardonnay. La cantina fa parte di quel gruppo di giovani 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. Ottenuto da sole uve Chardonnay, il Satèn Benedetta Buizza, maturato per una piccola parte in barrique, resta a contatto con i suoi lieviti per un minimo di 24 mesi. I suoi profumi rimandano alla crosta di pane e alla frutta secca, con tocchi agrumati e speziati. In bocca il sorso è sapido, dallo sviluppo ben profilato e dal finale fragrante e ancora su toni agrumati.

(fp)



GIANNI GAGLIARDO

Doc Nebbiolo d'Alba Superiore Vigna San Ponzio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.588

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevello

Un Nebbiolo trasparente, intensamente profumato di rosa e rovi, erbe aromatiche e melograno. Un vino davvero autunnale, che porta con sé ancora il calore dell'estate, ma anche la calma e la luce di giornate più corte. In bocca è fresco e di buona aderenza; il sorso si mantiene centrale e sviluppa sapidità e calore lungo tutto il palato, sprigionando sapori persistenti, leggermente amaricanti, e aromi fruttati di prugna e ciliegia, col ritorno di rosa e balsami gentili in chiusura. È il risultato di un'annata, la 2019, che ha regalato un autunno lungo e mite, che ha aiutato una maturazione lenta e ottimale delle uve. Queste, in particolare, vengono dalla vigna San Ponzio, situata sull'omonima collina nel comune di Monticello d'Alba, nel Roero. Il Nebbiolo d'Alba San Ponzio fa parte del portafoglio etichette della cantina Gianni Gagliardo, che produce all'anno circa 200.000 bottiglie a partire da 25 ettari vitati, coprendo le denominazioni più importanti del territorio e coltivando i vitigni della tradizione. Un patrimonio costruito gradualmente a partire dal 1847, anno da cui partono le origini di coltivatori di vigna della famiglia Colla. Con il matrimonio fra Marivanna Colla e Gianni Gagliardo nel 1972, l'azienda prende il corso che arriva ai nostri giorni, in cui il Roero ha sempre avuto un ruolo fondamentale: terra di origine di Gianni Gagliardo, fu il primo vino creato da lui stesso.

(ns)



AMPELEIA

Toscana Igt Rosso Unlitro

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Alicante Nero, Carignano,

Mourvèdre, Sangiovese, Alicante Bouchet

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Ampeleia](#)

Proprietà: Giovanni Podini

Enologo: Marco Tait

Nel 2002 Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann fondano a Roccatederighi, in Maremma, Ampeleia. I vigneti - 35 ettari complessivi - sono allevati a Cabernet Franc (piantato nel vigneto di 12 ettari La Rocca, insieme al Merlot), Carignano, Mourvèdre, Trebbiano, Malvasia e Ansonica (piantati nel vigneto esteso per 5 ettari di Sassoforte), Alicante (che dimora su 10 ettari a La Pieve), Sangiovese, e Alicante Bouchet (nel vigneto di 7 ettari di Cannuccetto). Da questo mosaico viticolo nascono sette etichette aziendali, nel segno di una cifra stilistica all'insegna di un'agile bevibilità dai tratti "gastronomici", dallo spiccato carattere e dall'accentuato respiro mediterraneo: il Rosato di Ampeleia, da Alicante e Carignano; il Bianco di Ampeleia, Trebbiano, Malvasia e Ansonica; l'Alicante in purezza; il Cabernet Franc in purezza; l'Ampeleia, sempre Cabernet Franc in purezza e prodotto da oltre 20 anni; l'Empatia, Merlot in purezza; ed, infine, l'Unlitro, oggetto del nostro assaggio. La versione 2023, uvaggio a base di Alicante, Carignano, Mourvedre, Sangiovese e Alicante Bouchet maturato per 6 mesi in cemento, conserva il suo carattere conviviale, obiettivo cercato fin dalla sua prima annata, la 2011. I suoi profumi rimandano alla viola, alla prugna e all'uva passa, con tocchi speziati. Il sorso è immediatamente piacevole, fresco, agile e sapido e dal finale croccante.

(fp)



DONNACHIARA

Docg Taurasi Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Società Agricola Donnachiaro](#)

Proprietà: famiglia Petitto

Enologo: Riccardo Cotarella

Il Taurasi Riserva 2019, effettua la fermentazione malolattica e la sua maturazione in barrique. I suoi profumi rimandano ai frutti scuri maturi, al tabacco, al goudron e alla grafite, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è denso e succoso, dalla trama tannica morbida e persistente, terminando in un finale ampio e lungo. Siamo nell'avellinese e qui si trova l'azienda agricola Donnachiaro della famiglia Petitto. Un'azienda che ha visto sorgere la sua cantina nel 2005 ma con vigneti già maturi. Si tratta di un progetto che s'inserisce in un panorama enoico, quello irpino, ormai tra i migliori terroir nazionali, con una piccola predominanza bianchista benché anche l'Aglianico sappia esprimersi a livelli interessanti. A condurla Ilaria Petitto, con il supporto della madre Chiara, nipote di Donna Chiara Mazzarelli Petitto, alla quale è dedicato il nome della cantina. Donnachiaro, resta un'impresa familiare, nonostante il team produttivo attinga dal bacino dei professionisti più affermati. Oggi gli ettari vitati sono 27 - con gli appezzamenti di Campoceraso (Taurasi) e Montefalcione (Greco e Fiano) a recitare il ruolo di protagonisti - per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie annue. Lo stile dei vini, soprattutto sul fronte rossista, è molto ricco, quasi opulento, con i bianchi, invece, dotati di una bevibilità notevole, anche in presenza di strutture importanti.

(are)



GERARDO CESARI

Doc Garda Bianco Centofilari

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Garganega, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Gerardo Cesari](#)

Proprietà: Gruppo Caviro

Enologo: Michele Gamba

LA FIOCA

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola La Fioca](#)

Proprietà: famiglia Gatti

Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

SAN PATRIGNANO

Doc Romagna Sangiovese Superiore Avi
Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola di San Patrignano](#)

Proprietà: Comunità di San Patrignano

Enologo: Monia Ravagli

BELLENDIA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Frizzante Extra Brut Col Fondo Così è

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Bellenda](#)

Proprietà: fratelli Cosmo

Enologo: Paolo Stival, Luigi Cosmo

Gerardo Cesari, cantina della Valpolicella fondata nel 1936, ha arricchito la propria linea "Centofilari", con due nuovi bianchi - un Pinot Grigio e un blend a base di Garganega e Chardonnay - ottenuti sulle sponde del Lago di Garda, ad affiancarsi al Lugana. Il Bianco Centofilari 2023, da Garganega e Chardonnay maturato per 2 mesi sui suoi lieviti, profuma di frutti tropicali, agrumi e fiori bianchi. In bocca il sorso è agile, sapido e fragrante, sviluppandosi continuo e terminando in un finale croccante ed intenso. Il vigneto Centofilari, 10 ettari di estensione allevati a guyot, si trova tra i comuni di Peschiera e Pozzolengo, su suoli limosi e calcarei. Fondata nel 1936 da Gerardo Cesari e pioniera nell'esportazione dell'Amarone oltre oceano, oggi questa realtà produttiva con sede a Cavaion Veronese è protagonista della Valpolicella - 102 gli ettari a vigneto (8 di proprietà e il resto gestito da conferitori di provata fiducia), con le sottozone Bosan-Marano a svolgere il ruolo di protagoniste - con due cantine, quella di Cavaion e quella di Fumane, da cui escono, in media, 3.800.000 bottiglie di produzione complessiva. Dal 2014 fa parte del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia, che ne ha consolidato il peso produttivo e il futuro commerciale (e che controlla anche la toscana Leonardo da Vinci Spa), esportando in 50 paesi nel mondo. Oggi è guidata dal direttore generale Giovanni Lai.

(fp)

Ha raggiunto un buon equilibrio acidità/morbidezza, questo Franciacorta Extra Brut di la Fioca - composto da uve di Chardonnay e Pinot Nero dai vigneti di La Fioca e Quintalane - che affina in acciaio e parte in legno prima di maturare in bottiglia sui lieviti per 3 anni. Dolci profumi tropicali di mango e ananas si alternano ai toni appuntiti dell'uva spina e degli agrumi, con un tocco vanigliato che diventa cremoso in bocca; qui si prendono spazio la sapidità minerale e l'acidità amaricante del pompelmo, lasciando anche posto per una vena balsamica-vegetale e un finale di caramella alla mora. L'Extra Brut si affianca ad una decina di altre etichette di Franciacorta (come l'immane Satèn, le Riserve, il Rosé e il Dosaggio Zero) e ad un Pinot Nero e uno Chardonnay fermi e un passito, che unisce entrambi i vitigni appassiti in pianta. Il vino bianco e quello rosso sono il diretto legame che unisce l'attività di vinificazione iniziata nel 1956 da Orazio Gatti, alla fondazione dell'azienda da parte del figlio Sergio dal 1998, fino all'attuale gestione del nipote Massimiliano: sono infatti le prime due bottiglie di "Pinò" che furono prodotte fin dall'origine e ancora oggi parte integrante della produzione di famiglia, che oggi è completamente biologica e si fonda su appena 5 ettari di vigna (per una produzione media di 40.000 bottiglie all'anno) coltivata a Nigoline di Corte Franca, a un passo dal Lago d'Iseo.

(ns)

Il Sangiovese Avi Riserva, uscito per la prima volta con l'annata 1997, rappresenta il vino bandiera dell'azienda con sede a Coriano, nel riminese, ed è dedicato al suo fondatore Vincenzo Muccioli. Svolge la fermentazione malolattica in parte in legno e prosegue la sua maturazione per 24 mesi in tonneau. La versione 2021 profuma di frutta rossa matura, liquirizia e spezie, con tocchi tostati e balsamici. In bocca il sorso è solido e potente, dalla trama tannica fitta e articolata e dallo sviluppo pieno e intenso, terminando con un finale persistente e dai ritorni speziati e balsamici. Cantina nota anche a chi non interessa il mondo del vino, appartiene e porta il nome della comunità di recupero fondata da Vincenzo Muccioli nel 1978. Ma San Patrignano è oggi anche un'azienda di riferimento per la Romagna enoica, contando su 70 ettari a vigneto - coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Trebbiano, Chardonnay e Sauvignon - per una produzione di 400.000 bottiglie, trovando la sua svolta definitiva nel sentiero della qualità a metà degli anni Novanta del secolo scorso. Merito di chi l'ha pensata e dei tanti giovani che sono riusciti, attraverso il lavoro in vigna ed in cantina, ad affrancarsi dallo spettro della droga. Ormai consolidato anche lo stile delle etichette aziendali, di impronta moderna e che punta decisamente a densità estrattiva e rotondità diffusa.

(fp)

Se il buongiorno si vede dal mattino, il vino si guarda dall'etichetta. Quella di "Così è" si presenta attraente e subliminale: i cerchi gialli in rilievo, che sembrano scorrere verso l'alto, suggeriscono il pizzicore delle bollicine. Si tratta di un rifermentato in bottiglia frizzante "col fondo", vale a dire che i lieviti - quelli che hanno operato la rifermentazione nutrendosi del mosto aggiunto al vino base - rimangono sul fondo della bottiglia, contrariamente a quanto accade per il metodo classico in cui vengono rimossi. Declinazione storica della spumantizzazione contadina "fai da te", la tipologia Conegliano Valdobbiadene Prosecco "col fondo" si è affermata negli ultimi anni per la sua particolarità di vino curioso e poliedrico che può essere bevuto velato, rimettendo i lieviti in sospensione, oppure limpido inizialmente e poi sempre più ricco dei suoi depositi naturali. Così è ha un perlage fine; al naso tra note di pera e mela si avvertono pesca e menta bianca. Sapido, fresco e cremoso al sorso, velato ha una nota amara finale. L'etichetta è solo una delle declinazioni della Glera di Bellenda, specchio della ricerca e della creatività della famiglia Cosmo, che spazia dal metodo italiano, presentato in base al luogo di origine delle uve in connubio con il dosaggio di zucchero, al metodo tradizionale di rifermentazione in bottiglia, in particolare per le uve delle Rive di Carpesa.

(Clementina Palese)



IS AQUAS

Doc Vermentino di Sardegna

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Azienda Agricola Is Aquas](#)

Proprietà: Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Is Aquas è un progetto che sta in seno alla generazione più giovane della famiglia Argiolas. È nato nel 2019 e si tratta di una piccola oasi di 49 ettari a corpo unico alla periferia di Sordiana, 20 km a nord di Cagliari. Una zona dalla forte tradizione contadina: qui infatti si producono pane, olio e vino da millenni e il territorio è costellato di nuraghi dell'età del bronzo, chiesette romaniche e antiche case costruite in terra cruda nel medioevo. L'azienda agricola è suddivisa in vigneti, oliveti e seminativi, con una fattoria che ospita cavalli, oche e caprette. C'è anche un laghetto, frequentato da uccelli di passo e stanziali, fenicotteri compresi. Gli ettari dedicati alla vite sono 28 (7,3 sono per gli ulivi e 5 per i seminativi) e sono coltivati a Vermentino, Nuragus, Cannonau, Bovale, Nasco e Moscato. Attualmente le etichette in produzione sono due: un Cannonau e un Vermentino. Quest'ultimo si vendemmia la mattina presto e si fermenta a temperatura controllata fresca per una ventina di giorni. La versione 2022 ha un naso dolce e intenso, che profuma di bosso, fiori di sambuco, salvia e melone bianco, con sensazioni calde, minerali e citrine; il sorso è morbido e glicerico, teso in centro bocca, sapido - quasi salato e citrino, che nel finale si distende su toni dolci di vaniglia e cedro candito. È un vino gastronomico, che ha corpo e intensità aromatica, aiutato anche da una gradazione alcolica importante.

(ns)



SANTUS

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Maria Luisa Santus Az. Agricola](#)

Proprietà: Maria Luisa Santus, Gianfranco Pagano

Enologo: Alessandro Santini

Maria Luisa Santus e Gianfranco Pagano, entrambi agronomi, nel 1995 decidono di imboccare il loro percorso enoico, cominciando a produrre solo Franciacorta, concentrando i loro sforzi a partire dal vigneto. E, nell'arco di tre anni, impiantano circa 60.000 viti in prevalenza di Pinot Nero e Chardonnay, messe a dimora su 10 ettari di superficie. La cantina con sede a Passirano, che non produce cuvée, oggi ha raggiunto le 70.000 bottiglie complessive, ripartite tra le classiche tipologie dell'area: Brut, Dosaggio Zero, Satèn, Rosé, Rosé Zero e l'Essenza, realizzato solo in alcune annate ed ottenuto da sole uve Chardonnay raccolte a maturazione molto avanzata ed in alcuni millesimi lasciate in pianta fino all'attacco della Botrytis Cynerea. I vini aziendali hanno stile tendenzialmente ben profilato e incentrato sulla ricerca dell'equilibrio complessivo, anche se la loro struttura, talvolta importante frutto di maturazioni delle uve quasi tardive, non è mai nascosta. Il Dosaggio Zero Rosé, ottenuto da Pinot Nero in purezza, passa 6 mesi in acciaio prima di rimanere sui suoi lieviti per minimo altri 40 mesi. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi e agli agrumi con tocchi floreali e di crosta di pane. In bocca il sorso è vivace e profondo, dalla carbonica delicata che ne caratterizza lo sviluppo continuo e sapido, fino ad un finale ampio e persistente dai ritorni ancora fruttati.

(fp)

ZOOM



NONINO, GRAPPA TRADIZIONE 41°

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

La famiglia Nonino non ha bisogno di presentazioni, rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy e una delle eccellenze più solide nel suo comparto. Una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte. Dal ricco portafoglio etichette dell'azienda con base a Percoto in provincia di Udine, segnaliamo la Grappa Tradizione 41°, grappa bianca ottenuta da vinacce fresche e morbide di uve bianche e rosse. Il suo colore cristallino e invitante, introduce ad un bagaglio olfattivo pulito dal rigoglioso fruttato che rimanda all'uva, rifinito da sfumature di spezie e zafferano. In bocca il sorso è persistente, morbido e vivo dal retrogusto ammandorlato. A consolidare il successo anche internazionale di Nonino, il premio della critica come "Migliore distilleria del Mondo" Spirit Brand/Distiller of the year 2019 by Wine Enthusiast, prima distilleria italiana e unica grappa a ricevere questo prestigioso riconoscimento.

RISTORANTE



LOCANDA NONNA ROSA

VIA MERCATO VECCHIO, 106 - SOMMA VESUVIANA (NA)

Tel: +39 339 5834227

Sito Web: www.locandanonnarosa.it

Il ristorante Nonna Rosa di Somma Vesuviana nasce dall'incontro tra lo chef Vincenzo Nocerino e sua moglie Maria Rosaria Truvolo, che, emigrata in Germania con la famiglia proprietaria di due ristoranti, tra i fornelli tedeschi si innamora dello chef conterraneo, tornando alle falde del Vesuvio per fondare Nonna Rosa insieme a suo marito. Oggi insieme al padre e alla madre lavora anche il figlio Alessio, in un locale capace di offrire piatti dalle materie prime inappuntabili e dall'equilibrato rapporto tra innovazione, introdotta dalle esperienze in vari ristoranti di Alessio, e tradizione, rappresentata dal suo rapporto privilegiato con il baccalà. Somma Vesuviana era, infatti, luogo storicamente rinomato per i suoi baccalajuoli e Nonna Rosa ha ridato vita alla cucina dell'entroterra vesuviano, molto legata a questo ingrediente. Ne è nato un menu in cui il baccalà è saldamente assoluto protagonista, con declinazioni invitanti e mai "noiose", diventando un po' il "marchio di fabbrica" de locale.

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: © Camilucci

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



L'innovazione in viticolum