N. 331

DAL 6 AL 12 OTTOBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 331 - Dal 6 al 12 Ottobre 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 6 AL 12 OTTOBRE 2024

Poggio al Tesoro
Sella & Mosca
Cecchetto
Fabbrica Pienza
Valori
Guado al Melo
Tenute Biagi
Marchesi di Barolo
Cusumano
Tenuta Fratini
Endrizzi
Tenuta di Arceno
Castello di Bolgheri
Zenato

Zoom: Girolomoni, Conserve di Pomodoro Bio
Ristorante: Agli Amici - Rovinj (Croazia)

I VINI DI WINENEWS





POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Superiore Dedicato a Walter

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 8.086
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Società Agricola Poggio al Tesoro
Proprietà: Marilisa Allegrini e figlie
Enologo: Christian Coco, Luca d'Attoma

Il Bolgheri Superiore Dedicato a Walter 2020 appare alla vista di un bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Il suo bagaglio aromatico è ampio e intenso su toni di fiori appena appassiti, frutti a bacca rossa maturi, macchia mediterranea, mirto, torrefazione e spezie. In bocca il sorso conta su trama tannica articolata, progressione continua e finale compatto su ritorni fruttati e tocchi balsamici. Marilisa Allegrini, insieme al fratello Walter scomparso prematuramente nel 2022 e a cui è dedicato il vino oggetto del nostro assaggio, sbarca in Toscana nel 2001, partendo proprio dal territorio bolgherese, prima di arrivare anche a Montalcino. Le prime bottiglie del progetto Poggio al Tesoro, che ha sede in prossimità di Castagneto Carducci, arrivano sul mercato nel 2005, distinguendosi per uno stile particolarmente esuberante. Oggi il Gruppo Marilisa Allegrini - dove lavorano anche le figlie Carlotta e Caterina - conta su 64 ettari a vigneto, dislocati su quattro poderi: Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie (il più esteso con i suoi 50 ettari) e Valle di Cerbaia (posto nel Comune di Bibbona), ospitando le classiche varietà a bacca rossa dell'areale, dal Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon, dal Merlot al Petit Verdot e al Syrah, e, per quanto riguarda il fronte bianchista, contando su Viognier, Vermentino e Petit Manseng, per una produzione complessiva di 550.000 bottiglie annue.

(are)



SELLA & MOSCA

Doc Alghero Rosato Anemone

Vendemmia: 2023
Uvaggio: blend di vitigni rossi autoctoni
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Tenute Sella&Mosca Soc. Agricola
Proprietà: Holding Terra Moretti
Enologo: Giovanni Pinna

Sella & Mosca è senza dubbio una delle realtà produttive più importanti e storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 del Gruppo Terra Moretti (che raccoglie le franciacortine Bellavista e Contadi Castaldi e le tenute toscane La Badiola, Petra e Teruzzi), continua a rappresentare uno dei fulcri fondamentali dell'enologica sarda, sfornando la bellezza di 5.000.000 di bottiglie annue. Tutto ebbe inizio nella Sardegna di fine Ottocento, quando si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato. Oggi, come allora, l'azienda regala ancora un impressionante spettacolo che ha come protagonista oltre 520 ettari vitati, integrati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti, a sottolinearne la vocazione mediterranea e la fondatezza di un progetto a dir poco pionieristico. Con il Cabernet Sauvignon, tra i vitigni a bacca rossa, a rappresentare la varietà regina, da cui viene ottenuto il vino simbolo aziendale, il Marchese di Villamarina, nato nel 1989, e, sul fronte bianchista, invece, con il vitigno algherese Torbato, oggetto di un intenso lavoro di valorizzazione e di sviluppo anche in versione spumantizzata. Il Rosato Anemone 2023 profuma di viola, ciliegia e lavanda. In bocca il sorso è croccante e saporito, dallo sviluppo fragrante e dal finale ben profilato, che torna sui frutti rossi.

(fp)



CECCHETTO

Spumante Pas Dosé Rosato di Raboso Rosa Bruna

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Raboso
Bottiglie prodotte: 2.800
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: Azienda Agr. Giorgio Cecchetto
Proprietà: famiglia Cecchetto
Enologo: Marco Cecchetto

Rosa Bruna è un Metodo Classico Pas Dosé inaspettato, perché prodotto da uve Raboso del Piave e sboccato dopo quasi dieci anni sui lieviti. È soltanto una delle declinazioni, forse la più originale, del vitigno autoctono a bacca rossa per eccellenza della provincia di Treviso, nate dall'ingegno di Giorgio Cecchetto. Il fondatore dell'omonima Azienda Agricola di Vazzola (provincia di Treviso) - purtroppo scomparso nel settembre del 2023 - con la sua dedizione è riuscito negli anni a dare al Raboso del Piave il pregio e la considerazione che merita. In questo caso è evidente il ruolo del produttore quale elemento del terroir che esprime il vino, non solo nel bicchiere, ma anche nelle scelte: Giorgio Cecchetto, enologo e imprenditore ha sempre messo al centro territorio e persone ed è stato precursore di una viticoltura sostenibile a livello ambientale, sociale ed economico. Rosa Bruna, etichetta dedicata alla madre di Giorgio, nasce nel 2008 per valorizzare l'acidità di base del Raboso del Piave, vitigno dalla maturazione tardiva e talvolta imperfetta. Dalle uve vinificate in bianco, dopo 12 ore di macerazione a freddo, deriva un calice rosa che la prolungata sosta sui lieviti tinge di riflessi ramati. Al naso sui sentori di crosta di pane e di biscotto colpisce la fragolina di bosco matura che prevale su tutti gli altri frutti rossi. La fragolina torna al sorso sapido e sostenuto da una bella chiusura acida.

(Clementina Palese)



FABBRICA PIENZA

Toscana Igt Rosso Menrva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Roussanne, Marsanne
Bottiglie prodotte: 3.050
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Fabbrica Pienza Società Agricola
Proprietà: Philippe e Tonie Bertherat
Enologo: Tim Manning

Il Menrva, ottenuto da un uvaggio paritario di Roussanne e Marsanne, la metà diraspata e macerata sulle bucce per 4 giorni, l'altra metà diraspata e pigiata direttamente, è fermentato e maturato in tonneau di secondo e terzo passaggio per 12 mesi e poi ancora affinato, nell'assemblaggio finale, per 9 mesi in cemento. La versione 2020 possiede profuma di tè, erbe officinali, pera, mele cotogne, e lievi tocchi speziati e mielati. In bocca il sorso è sapido e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso su rimandi ammandorlati e tocchi leggermente balsamici. Tonie e Philippe Bertherat, coniugi svizzeri con la passione per il vino, approdano in Toscana nel 2013, fondando Fabbrica, il loro progetto enoico tra le colline non distanti da Pienza, che conta su 35 ettari di vigneto condotti a biologico e allevati a Viognier, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Sangiovese e Syrah, per una produzione complessiva che si attesta intorno alle 35.000 bottiglie annue. Un progetto incentrato su un rigoroso rispetto dell'ambientale, che passa dai materiali naturali utilizzati nella costruzione della cantina ai pannelli fotovoltaici (che alimentano completamente le attività dell'opificio), dall'immagazzinamento dell'acqua piovana negli invasi aziendali al riciclo del materiale, e non, per ultimo, all'utilizzazione di bottiglie leggere con tappi in prevalenza a vite o a corona e packaging riciclabile.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



VALORI

Doc Abruzzo Pecorino Chiamami Quando Piove

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Valori Società Agricola
Proprietà: Masciarelli Tenute Agricole
Enologo: Attilio Alfino

L'azienda Masciarelli ha contribuito a mettere l'Abruzzo sulla cartina enologica italiana, grazie al suo fondatore Gianni Masciarelli, che dal 1981 ha instancabilmente portato i suoi vini in giro per il mondo. Sua moglie Marina Cvetic Masciarelli insieme poi alla figlia Miriam Lee, ne hanno preso in mano le redini alla sua morte prematura, mantenendone alto il nome e il valore. I 2 milioni di bottiglie che Masciarelli produce in media all'anno si compongono di diverse linee di vini, a cui si è aggiunta nel 2005 la distribuzione Gianni's Selection. La cantina teramana Valori di Luigi Valori fa parte del progetto sin dall'inizio e quest'anno è stata infine acquisita, diventando di fatto la referenza biologica di Masciarelli. L'azienda conta su 26 ettari di vigneto a pochi chilometri dal mar Adriatico, composto da terreno mediamente sabbioso. Le circa 125.000 bottiglie prodotte all'anno si dividono fra 6 etichette denominate dal 2017 "Chiamami quando Piove", per invitare le persone ad adeguarsi ai tempi della natura, fermandosi a godersi la vita, quando fuori è meglio non lavorare. Il Pecorino 2023 fa parte di questa linea: profuma di melone bianco, pesca gialla, fiori di biancospino e camomilla, polline, mentuccia e basilico. Profumi freschi e leggermente dolci, che anticipano una bocca ammandorlata, mediamente glicerica ma dalla freschezza aranciata; è calda a tutto sorso, finendo su note fruttate e rocciose.

(ns)



GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Rosso Rute

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: 43.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agr. Podere Guado al Melo
Proprietà: Michele e Attilio Scienza
Enologo: Michele Scienza

Il Bolgheri Rosso Rute 2021 ha un impatto olfattivo dal rigoglioso fruttato, con tocchi speziati, affumicati e tostati. In bocca il sorso è succoso e compatto, dagli accenti morbidi e docili, che ne determinano la sua caratteristica principale di vino dai tratti piacevolmente immediati. Guado al Melo, cantina fondata nel 1998 e condotta da Michele Scienza e Annalisa Motta, oltre ad essere una bella realtà dell'areale bolgherese, rappresenta un progetto enologico di più ampio respiro, mettendo insieme un patrimonio varietale fatto di svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. L'estensione coltivata a vigneto è di 23 ettari, per una produzione media complessiva di 130.000 bottiglie annue. Un'azienda dal "taglio" classico per la zona, ma anche una specie di laboratorio ad alto tasso di sperimentazione, visto che Michele è il figlio di Attilio Scienza, noto professore di viticoltura all'università di Milano, che tanto ha dato allo sviluppo della disciplina in tutta Italia. Lo dimostra anche il portafoglio prodotti che si compone di un Bolgheri Superiore (Atis), in cima alla piramide qualitativa delle etichette aziendali, due Bolgheri: Antillo, a base di Sangiovese e Rute, classico blend bolgherese. Ma poi ci sono anche i "voli liberi", vini unici nati da complantazioni in singole vigne, come il Jassarte (mix di varie uve mediterranee) e il Criseo (bianco da invecchiamento).

(fp)



TENUTE BIAGI

Spumante Brut Martina Biagi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Passerina, Chardonnay, Pecorino
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola F.lli Biagi
Proprietà: famiglia Biagi
Enologo: Carmine De Iure

Tenute Biagi è un'azienda abruzzese che si trova sulle colline di Colonnella, in quel territorio della val Vibrata, nel Teramano, dove si respira l'aria salina del Mar Adriatico e le correnti montane del Gran Sasso. La famiglia Biagi - che di generazione in generazione da più di 70 anni gestisce l'azienda, come ci ha raccontato Marco Gabrielli, responsabile commerciale incontrato alla manifestazione "Abruzzo in Bolla" - "ha sempre puntato sulla qualità e sui vitigni autoctoni, espressione diretta di un territorio unico. In ogni sorso dei nostri vini c'è un po' di Abruzzo. In particolare abbiamo investito molto sugli spumanti, con ottimi risultati". Capofila della assortita produzione spumantistica dell'azienda è il Brut Metodo Classico "Martina Biagi", intitolato alla figlia di Luca che, assieme al fratello Fabrizio, conduce attualmente l'azienda con dinamismo e progetti innovativi come la linea di affinamento in quota "Vini d'altura". Nel bicchiere il "Martina Biagi" ha un colore giallo paglierino di buona intensità, il perlage è fine e persistente. Al naso si avvertono sentori di crosta di pane e di frutta matura. Il gusto è armonico e brioso, con bollicine piacevolmente integrate in un finale asciutto, che al retrogusto presenta delicate sfumature speziate. Ottimo come aperitivo, sorprende negli abbinamenti a tutto pasto, a partire dalle crudità di mare, fino ai risotti e pesce all'acqua pazza.

(Cristina Latessa)



MARCHESI DI BAROLO

Docg Roero Arneis

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Arneis
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Cantine dei Marchesi di Barolo
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Marco Marsili

Dal colore giallo paglierino tenue, dai lievi accenni color oro, il Roero Arneis 2023 di Marchesi di Barolo, vino subito piacevole, che possiede un bagaglio aromatico abbondantemente fruttato, con tocchi di fiori d'acacia e nocciola fresca. In bocca il sorso è fresco, scorrevole e continuo, dai cenni sapidi e dal finale ben profilato su note lievemente ammandorlate. Articolata e lunga la storia del marchio con sede a Barolo. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona lavorava nella cantina paterna "Cavalier Felice Abbona & Figli" (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo e i suoi vigneti, costruendo un percorso enoico solido e virtuoso. Oggi, la Marchesi di Barolo (produttrice, tra gli altri vini, dello storico Cru Cannubi a cui ha aggiunto anche quelli di Coste di Rose e Sarmassa) è una delle realtà più grandi e significative dell'intero areale langarolo ed è ancora condotta dalla famiglia Abbona: Anna, Ernesto e i figli Valentina e Davide. 105 sono gli ettari vitati, anche coltivati negli areali del Roero e del Monferrato, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie annue, distribuita su un ricco portafoglio etichette, a comprendere le più significative denominazioni del Piemonte enoico.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



CUSUMANO

Terre Siciliane Igt Chardonnay Tenuta Ficuzza Vigneto del Ventaglio Jalé

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Cusumano Azienda Agricola
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Lo Chardonnay Vigneto del Ventaglio Jalé è ottenuto dalle uve della varietà francese coltivate nella Tenuta Ficuzza, a Piana degli Albanesi, su colline che superano i 700 metri di altezza sul livello del mare. Vinificata in barrique di secondo e terzo passaggio e poi maturata negli stessi recipienti per sei mesi, la versione 2022 profuma di pesca, ananas e fiori di ginestra, con tocchi lievemente burrosi e speziati. In bocca il sorso è ampio e ben strutturato, sapido e croccante, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso, ancora su ritorni fruttati. Cusumano attualmente conta su 520 ettari vitati, distribuiti in areali differenti, da quello della Tenuta Ficuzza nel palermitano fino a quello della Tenuta San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da quello della Tenuta di Alta Mora sull'Etna a quello delle Tenute Presti e Pegni e Monte Pietroso a Monreale, da quello della Tenuta San Carlo a Partinico fino ai vigneti di proprietà a Pachino, con una produzione che si attesta su una media annuale di 2.500.000 di bottiglie. Quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano, dal 2000 ad oggi, è probabilmente una delle "cavalcate" imprenditoriali più incalzanti del meridione d'Italia, che ha generato una delle crescite più rapide, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, trasformando una cantina, tutto sommato giovane, fra quelle protagoniste dello scenario enoico siciliano e non solo. **(fp)**



TENUTA FRATINI

Doc Bolgheri Superiore Hortense

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 306,50
Azienda: Tenuta Fratini
Proprietà: Marcello e Corrado Fratini
Enologo: Eric Boissenot, Emiliano Falsini

Il Bolgheri Superiore Hortense 2021 a marchio Fratini profuma di frutti scuri, viola, china e tabacco. In bocca il sorso è pieno e succoso, dai tannini smussati e ben legati al frutto, terminando in un finale sapido e profondo. Tenuta Fratini è il nuovo progetto enologico dei fratelli Fratini a Bolgheri, che con questo areale avevano peraltro già avuto modo di confrontarsi. Corrado e Marcello Fratini, infatti, nel 1999 fondarono Tenuta Argentiera, venduta nel 2016 all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer. Oggi i 28 ettari della Tenuta Fratini producono complessivamente intorno alle 30.000 bottiglie (con l'obbiettivo di arrivare, a regime, poco oltre le 100.000), riproponendo il medesimo approccio alla ricerca della massima qualità, declinato con il meglio di quanto si possa trovare in risorse umane. Un pool di agronomi di primo piano come Pedro Varra, noto per i suoi studi sull'apparato radicale della vite, Xavier Choné, che ha contribuito alla comprensione dei suoli del Médoc, Nelson Muñoz Jara di AgroPrecision, e Françoise Vannier di Adama Terroirs Viticoles. Con un altrettanto importante presenza enologica come quella di Eric Boissenot - una delle stelle di Bordeaux, figlio d'arte di Jacques Boissenot, braccio destro di Émile Peynaud, già consulente di quattro dei cinque Premier Cru di Bordeaux - coadiuvato da Emiliano Falsini. Niente, evidentemente, lasciato al caso. **(are)**



ENDRIZZI

Doc Trento Brut Piancastello Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Cantina Endrizzi
Proprietà: famiglia Endrici
Enologo: Tiziana Piffer, Thomas Battisti

Il Trentodoc Brut Piancastello Riserva 2019, ottenuto da un vigneto nei pressi di San Michele all'Adige vicino al Castel Monreale, fermenta parte in legno e affina non meno di 36 mesi sui suoi lieviti. I suoi profumi rimandano alla crosta di pane, frutti bianchi maturi e al miele, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente cremoso e non manca neppure di dolcezza, sviluppandosi continuo e terminando in un finale pieno e persistente. La famiglia Endrici ha a che fare con il vino del Trentino dal lontano 1885. Una realtà saldamente piantata, è proprio il caso di dirlo, nel mondo enoico di questa Regione che, specie nel recente passato e grazie agli soprattutto agli spumanti, ha trovato un successo non secondario. Anche gli attuali Endrici, Paolo suo moglie Cristine e i figli Lisa Maria e Daniele - quest'ultimi autori di una rivoluzione dei ritmi aziendali tutta all'insegna del marketing - producono bollicine d'altura, benché l'azienda sia sempre rimasta legata alla produzione anche di rossi da uve locali, credendoci con convinzione. Oggi l'azienda Endrizzi - il cui nome non è altro che la traduzione dialettale di Endrici - conta su 55 ettari a vigneto - con altri 30 ettari di vigneti collocati in Maremma, dove con Serpaia l'azienda produce rossi dal piglio mediterraneo - per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie, declinati in un ricco portafoglio etichette. **(fp)**



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Rosso Il Fauno di Arcanum

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 96.327
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Il Fauno di Arcanum 2021, blend a base di varietà bordolesi maturato per un anno in barrique, profuma di rosa, prugna e amarena mature, con tocchi di cedro, liquirizia, cioccolato e spezie. In bocca il sorso è polposo, intenso e accattivante, con robusta presa tannica, che termina in un finale ampio e persistente, dai ritorni fruttati e dai lampi tostati. Nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della Unità geografica Aggiuntiva più meridionale della denominazione del Chianti Classico, si trova la Tenuta di Arceno, 112 ettari a vigneto, suddivisi in 63 diversi blocchi coltivati in prevalenza a Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, per un una produzione complessiva annua di 353.000 bottiglie. La proprietà è americana (la Jackson Family Wines ha acquisito la tenuta nel 1994) e la guida tecnica ha un non nascosto influsso bordolese, con più di qualche ascendente californiano, trovandosi nelle mani di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima attivo a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette ben centrate e di inappuntabile fattura: dai Sangiovese chiantigiani declinati con stile sobriamente moderno - e con l'obbiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere - ai blend e alle purezze di impostazione internazionali, realizzati con altrettanta misura anche se più influenzati dal rovere. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASTELLO DI BOLGHERI

Doc Bolgheri Rosso Varvàra

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agr. Castello di Bolgheri
Proprietà: Federico Zileri Dal Verme
Enologo: Alessandro Dondi

L'azienda è stata proprietà dei Conti della Gherardesca per secoli, fin dal 1500, e Federico Zileri Dal Verme ne ha ereditato la conduzione dalla metà degli anni Novanta. La posizione di Castello di Bolgheri all'interno della denominazione è presto detta: l'intera proprietà si estende infatti nell'ultimo chilometro prima di arrivare al paese di Bolgheri, su entrambi i lati del famoso Viale dei Cipressi: 85 ettari in tutto, di cui 55 vitati, producendo una media di 100.000 bottiglie all'anno, che escono dalla storica cantina risalente al 1796, situata su due piani proprio all'interno del borgo. I vigneti, i cui filari corrono perpendicolari al mare per convogliarne le brezze fra le fronde, sono coltivati a Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot, che hanno sostituito Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia lì piantati fino al 1996. Quei vitigni internazionali compongono le uniche due etichette prodotte a Castello di Bolgheri (a parte l'olio Evo proveniente dagli ulivi ultracentenari della tenuta): il Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri e il Bolgheri Rosso Varvàra, dedicata alla bisnonna del Conte Zileri Dal Verme. Fermentato in acciaio, matura un anno in tonneaux e botti di rovere da 35 hl. La versione 2022 profuma di foglie di pomodoro e amarena, accompagnati da spezie legnose; il sorso materico e aderente ha fluidità sapida, che diffonde note balsamiche e fruttate, con un tocco pepato finale.

(ns)



ZENATO

Doc Lugana Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Trebbiano di Lugana
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Azienda Vinicola Zenato
Proprietà: Alberto e Nadia Zenato
Enologo: Silvano Tempesta

La cantina Zenato non è soltanto una delle realtà simbolo dell'Amarone: l'azienda possiede infatti la sua tenuta più importante, nella sponda meridionale del lago di Garda, nei pressi di San Benedetto di Lugana. Un chiaro segnale dello stretto legame che la famiglia ha sempre mantenuto con questa zona, ben prima dell'attuale successo. Era il 1960, infatti, quando Sergio Zenato, pionieristicamente, scommise sul Trebbiano di Lugana. Nel Lugana, dunque, Zenato ha il suo cuore antico, nonché le sue radici affettive più significative. È qui, tra i comuni di Peschiera e Desenzano, che sorge la tenuta Santa Cristina, con 65 ettari coltivati a Trebbiano di Lugana che, soprattutto nella porzione del Podere Massoni, conta su ceppi di oltre cinquanta anni di età. Ma Zenato è anche, evidentemente, Valpolicella, con i suoi 35 ettari a vigneto, a cui si è aggiunto anche, nel 2003, podere Prospero - 4 ettari a vigneto - a Bolgheri. Il Lugana Riserva Sergio Zenato Riserva - fermentato in prevalenza in rovere e per la restante quota in acciaio - matura per 6 mesi in legno grande e tonneau. La versione 2021 profuma di frutta esotica e agrumi con tocchi di erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è tendenzialmente pieno e dotato di una continua sapidità, congedandosi in un finale intenso dai ritorni fruttati. L'etichetta è dedicata al padre di Alberto e Nadia, che oggi sono alla guida dell'impresa di famiglia.

(fp)

ZOOM



GIROLOMONI, CONSERVE DI POMODORO BIO

VIA STRADA DELLE VALLI, 21 - ISOLA DEL PIANO (PU)
Tel: +39 0721 1748600
Sito Web: girolomoni.it

Girolomoni è una cooperativa di agricoltori biologici marchigiana, nata nel 1971 a Montebello. Oggi prende il nome dal suo fondatore e pioniere del biologico, Gino Girolomoni, che faceva pasta integrale biologica quando era considerata addirittura illegale. È l'unico pastificio biologico in Europa, di proprietà dei contadini, con un proprio mulino ed una filiera completa che va dal seme al piatto. L'azienda - attualmente una realtà costituita da oltre 300 aziende agricole associate in filiera e coordinata dai figli di Gino: Samuele, Giovanni Battista e Maria - cerca di portare avanti i valori della civiltà contadina e in particolare il rispetto per la terra, "Oltre il Biologico" come dice il suo motto. Nota soprattutto per la sua pasta, l'azienda fornisce oggi anche un'articolata gamma di prodotti biologici garantiti e tracciati lungo tutta la filiera produttiva. Come nel caso delle conserve di pomodoro: all'arrabbiata, capperi e olive e pomodoro e basilico, evidentemente, tutti prodotti a biologico.

RISTORANTE



AGLI AMICI

C/O GRAND PARK HOTEL, ŠETALIŠTE VIJEĆA EUROPE 1-2 - ROVINJ (HR)
Tel: +385 99 8051910
Sito Web: www.agliamici.it

"Agli Amici" a Rovinj (Rovigno) è la "casa" nell'Istria della famiglia Scarello, già protagonista della gastronomia friulana di alto livello con il "bistellato" "Agli Amici 1887", di Godia, nei pressi di Udine (ma c'è anche "Agli Amici Dopoloavoro" a Venezia). Quello condotto in terra Croata da Michela ed Emanuele Scarello, è fresco di seconda stella Michelin, prima e unica insegna in Croazia a meritare questo riconoscimento. Qui si sono creati nuovi stili, mescolando l'esperienza di Udine con una cultura diversa, con il risultato di un fine dining istriano dalla cifra raffinata e convincente, fatta di conoscenza, valorizzazione dei territori, rispetto della tradizione e una sperimentazione quotidiana, che parte da una selezione di piccoli coltivatori, allevatori e pescatori artigiani, ad assicurare materie prime ineccepibili. Aperto da marzo a novembre, "Agli Amici Rovinj" sorge nello spazio tra il Grand Park Hotel Rovinj e la Marina, che si affaccia con la sua spettacolare terrazza sul mare.



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: © Fabbrica Pienza

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