N. 332

DAL 13 AL 19 OTTOBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 332 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 OTTOBRE 2024

Tenuta Meraviglia
Il Borro
Damilano
Canevel
Pol Roger
Fornacelle
Fontanafredda
Firriato
St. Michael Eppan
Campo alle Comete
Fausto Zazzara
Cantina Vignaioli di Scansano
Velenosi
Donne Fittipaldi

Zoom: Fratelli Corrà, Slinzega di Montagna
Ristorante: Crazy Pizza - Catania

I VINI DI WINENEWS





TENUTA MERAVIGLIA

Doc Bolgheri Superiore Maestro di Cava

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Tenuta Meraviglia
Proprietà: ABFV
Enologo: Luigi Temperini

La dependance bolgherese del Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards è formata da due realtà produttive, non lontano da Donoratico. La sua filosofia produttiva rompe, in qualche modo, un certo tradizionalismo produttivo del bolgherese, utilizzando cemento in vinificazione e, in fase di maturazione dei vini, solo legno grande anche per le varietà bordolesi, non rinunciando inoltre alla fermentazione di uve intere anche, per una certa quota, con i raspi. I due poli produttivi sulla costa degli Etruschi sono costituiti dalla Tenuta Le Colonne - 61 ettari a vigneto allevati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah e Vermentino, da cui escono un Bolgheri Rosso, un Bolgheri Superiore, un Rosato e un Vermentino - e la Tenuta Meraviglia - che conta su altri 34 ettari a vigneto, coltivati a Cabernet Sauvignon, Merlot, Vermentino e Cabernet Franc - quest'ultima varietà a recitare il ruolo di protagonista assoluta nella produzione rossista aziendale - e da cui arrivano il Bolgheri Vermentino Botro dei Fichi, il Bolgheri Rosso e il Bolgheri Superiore Maestro di Cava, più il Bolgheri Rosso Vigna Pianali, recentemente aggiunto portafoglio etichette aziendale. Il Bolgheri Superiore Maestro di Cava 2019 profuma di frutti di rovo, ginepro, timo, tabacco e noce moscata. Fitto e polposo al palato, possiede articolazione tannica ben profilata e finale di lunga persistenza.

(are)



IL BORRO

Doc Valdarno di Sopra Sangiovese Petruna in Anfora

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 11.000
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Il Borro Società Agricola
Proprietà: famiglia Ferragamo
Enologo: Samuele Mammoli

Ottantacinque ettari di vigneti coltivati a biologico per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie, sono i numeri di Il Borro, tenuta situata nell'aretino e di proprietà di Ferruccio Ferragamo dal 1993, che oggi vede sul suo ponte di comando anche i figli Salvatore e Vittoria. In principio, i vini aziendali ricalcavano il cliché della Toscana enoica di quel tempo, molto più attenta ai risultati dei vitigni internazionali, nel solco dei "Supertuscan", piuttosto che a presidiare la tradizione di quelli di antica coltivazione. Nel recente passato, l'azienda ha però affrontato una giudiziosa revisione stilistica dei suoi prodotti ed oggi a presidiare saldamente il portafoglio etichette troviamo anche significative declinazioni del Sangiovese, soprattutto sotto la denominazione Valdarno di Sopra, che progressivamente stanno assumendo il ruolo di protagoniste della gamma aziendale. Come nel caso del Valdarno di Sopra Petruna in Anfora 2019, un Sangiovese in purezza fermentato e macerato per 11 mesi in anfora (recipiente sempre più utilizzato in cantina, che offre buona versatilità) successivamente affinato per 12 mesi in bottiglia. Al naso, i suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, alla rosa e alle foglie leggermente appassite, con tocchi affumicati e speziati a rifinitura. In bocca il sorso è sapido e ampio, dallo sviluppo croccante e dal finale ben profilato su ritorni fruttati e speziati.

(fp)



DAMILANO

Docg Barolo Lecinquevigne

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Damilano Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Guido Damilano, Alessandro Bonelli

Le Cantine Damilano sono tra le più antiche e rinomate della zona del Barolo, con una storia che inizia nel 1890, quando Giuseppe Borgogno, il bisnonno degli attuali proprietari, avviò la produzione vinicola. Successivamente, negli anni Trenta, la cantina passò al genero Giacomo Damilano, che diede il nome all'azienda e ne consolidò la reputazione. La svolta arriva con la terza generazione, quando i nipoti di Giacomo Damilano - Paolo, Mario e Guido - prendono le redini dell'azienda. Con una visione moderna, hanno puntato sulla qualità, valorizzando i cru storici e ampliando le proprietà viticole nelle migliori zone del Barolo, come Cannubi, Liste e Brunate. Il Barolo Cannubi è diventato il simbolo della cantina, un vino raffinato e complesso, espressione di un territorio unico. Oggi, Cantine Damilano è conosciuta a livello internazionale per la produzione di vini eleganti, che rispettano la tradizione, ma con un occhio alla sostenibilità e all'innovazione enologica. Il Barolo Lecinquevigne 2020, dopo la fermentazione in acciaio, matura in botti di rovere di Slavonia per due anni, e prosegue l'affinamento per un anno in bottiglia. Alla vista il colore si presenta rubino, scarico, per poi dimostrare al naso una complessità variegata, floreale dapprima con rose e viola, quindi fruttato di ciliegia e note gentili di tabacco. L'impatto in bocca è lineare, tannini cremosi, persistenza prolungata.

(Leonardo Romanelli)



CANEVEL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature San Biagio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Canevel Spumanti S.p.A.
Proprietà: famiglia Boscaini, Carlo Caramel
Enologo: staff tecnico aziendale

Il "Col fondo" o "Prosecco sui lieviti" è stato il primo vino frizzante della Marca Trevigiana, nato quando gli spumanti erano ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia. La versione prodotta da Canevel, il Valdobbiadene Prosecco Nature San Biagio, possiede colore giallo paglierino tenue, con riflessi appena verdognoli. Al naso predominano i rimandi alla mela e agli agrumi, con tocchi leggeri di erbe officinali. In bocca il sorso è immediatamente gradevole, appena sapido e di buona scorrevolezza, ha beva invitante, sviluppo continuo e finale ben profilato, ancora su toni fruttati. Canevel conta su 26 ettari di vigna di proprietà (con il resto della materia prima che proviene da una serie di conferitori di provata fiducia), un'estensione che è andata formandosi a partire dal 1979, quando Mario Caramel ha fondato questa solida realtà spumantistica, sulla collina di San Biagio. La "piccola cantina" (questo il significato di Canevel nel dialetto locale) nel tempo in realtà è cresciuta e non di poco ed oggi produce 1,3 milioni di bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette composto da 15 referenze (due Prosecco "Setàge" - metodo di spumantizzazione aziendale), due "Specialità", quattro Cru e 7 spumanti "Casa Canevel" (compresa l'etichetta prodotta per la Diesel di Renzo Rosso). Dal 2016 la cantina di Valdobbiadene fa parte del Gruppo Masi, uno dei top player del Veneto enoico.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



POL ROGER

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Champagne Pol Roger
Proprietà: famiglia Collard De Billy
Enologo: Damien Cambres

Lo Champagne Blanc de Blancs 2015 - entrato nella gamma delle etichette a marchio Pol Roger negli anni Sessanta del secolo scorso - possiede perlage fine e continuo, ad accompagnare profumi di agrumi canditi e frutta esotica, con tocchi iodati, crosta di pane e lampi speziati. In bocca, il sorso è fragrante e vivace, con la componente acida a farsi protagonista in uno sviluppo dinamico e articolato, dal finale saporito dai toni mentolati. La Maison Pol Roger si trova al numero 44 dell'Avenue de Champagne a Epernay e la sua cantina si sviluppa per 7 km ad una profondità di 33 metri sotto al livello stradale. I vigneti coprono una superficie di 97 ettari - tra la Valle della Marna, la Côte des Blancs e la Montagne de Reims - garantendo la metà del fabbisogno di uve aziendale - suddiviso più o meno uguali tra Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier - coperto per il resto dalla materia prima fornita da viticoltori fidelizzati, legati storicamente al brand. La filosofia produttiva di Pol Roger si basa su lunghi affinamenti sui lieviti e il non utilizzo del legno (abbandonato fin dal 1971). La Maison detiene il Royal Warrant per la fornitura di Champagne alla Casa reale britannica e la sua storia inizia nel 1849, con le prime bottiglie che arrivano nel 1853. Tra gli amanti più famosi dello Champagne Pol Roger, fatto arcinoto, Winston Churchill, a cui la Maison ha dedicato la sua Cuvée più importante. **(are)**



FORNACELLE

Doc Bolgheri Superiore Foglio38

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Fornacelle
Proprietà: Stefano Billi, Silvia Mencagli
Enologo: Fabrizio Moltard

Nata nel 1996, l'azienda di Stefano Billi e Silvia Mencagli conta su 10 ettari a vigneto, allevati con i classici vitigni a bacca rossa dell'areale bolgherese - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot - mentre sul fronte bianchista oltre al locale Vermentino, c'è spazio anche per il Sémillon e il Fiano. La produzione si attesta sulle 75.000 bottiglie complessive, distribuita su sette etichette (due Bolgheri Superiore, il Guarda Boschi e il Foglio38, il Bolgheri Rosso Zizzolo, il Bolgheri Vermentino Zizzolo e tre vini ad Igt il Fornacelle - Sémillon in purezza, il Vincenzino - Fiano in purezza e l'Erminia - Merlot in purezza). I vini, maturati in barrique, hanno una cifra stilistica dal tocco mediterraneo, di buona e complessiva definizione, senza però eccessi di sorta, neppure sul piano dell'apporto del rovere. Il Bolgheri Superiore Foglio38, prodotto per la prima volta con l'annata 2004, è un Cabernet Franc in purezza, vinificato in barrique aperte e successivamente maturato negli stessi carati per 18 mesi, a cui si aggiunge un medesimo periodo di affinamento in bottiglia. La versione 2020 possiede i caratteri fondamentali dei vini bolgheresi: i profumi fruttati sono in primo piano ma acquistano ulteriori accenti attraverso le note balsamiche, di macchia mediterranea e di spezie, con tocchi tostati. In bocca il vino possiede trama tannica articolata e sorso polposo, intenso e continuo. **(fp)**



FONTANAFREDDA

Doc Nebbiolo d'Alba Marne Brune

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Fontanafredda
Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo
Enologo: Giorgio Lavagna

Fragola in confettura, petali di rosa, santoreggia, i dolcissimi fiori di nespolo giapponese, la freschezza del sottobosco e degli aghi di pino: c'è una stratificazione armoniosa e gentile di profumi nel Marne Brune 2022 di Fontanafredda, che si traducono in un sorso pieno, fruttato e vinoso, dall'aderenza succosa e dalla sapidità balsamica, che rimangono a lungo a insaporire le guance e le labbra con un tocco speziato. Il Marne Brune nasce dalla volontà di Fontanafredda di valorizzare sette parcelle dell'azienda che hanno dimostrato di avere una precisa identità, esaltata mescolando nuovi e antichi metodi di vinificazione e raccontata da etichette ben studiate. Al momento sono stati prodotti lo Chardonnay Ampelio e questo Nebbiolo d'Alba. Il Marne Brune fermenta a grappolo intero in botti grandi di Slavonia e in un'anfora da 700 litri. In etichetta c'è una foglia di Ginkgo Biloba - simbolo di resistenza - e un fossile, come quelli che spesso s'incontrano nei suoli dov'è piantato questo Nebbiolo: le marne brune, povere di sostanza organica ma ricche di minerali, che oltretutto vedono poca pioggia durante l'anno. Tutto il progetto, che si svilupperà appieno nei prossimi anni, ha preso forma a partire dal manifesto Bosco Vigna: un approccio nuovo alla gestione agronomica della vigna che tiene conto del surriscaldamento climatico, per preservare la biodiversità e l'identità delle Langhe, dai suoli ai vini. **(ns)**



FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Bianco Quater Vitis

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Catarratto, Inzolia, Carricante, Zibibbo
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Firriato
Proprietà: Irene di Gaetano
Enologo: Giovanni Manzo

Sono 4.000.000 le bottiglie prodotte annualmente da Firriato, l'azienda con sede a Paceco in provincia di Trapani, che arrivano dai 490 ettari coltivati a biologico, situati nell'isola di Favignana, nell'agro trapanese e sull'Etna. Numeri importanti che non fanno altro che ribadire il ruolo assolutamente significativo dell'azienda, oggi guidata da Irene Di Gaetano insieme ai suoi genitori Salvatore e Vinzia Di Gaetano, che furono i fondatori della cantina, nata verso fine degli Ottanta del secolo scorso. Una cantina ormai tra le firme più importanti del panorama enoico siciliano, che, negli anni del decollo enoico dell'isola, ha costruito un mosaico produttivo dalla confortante costanza qualitativa e fatto di contrasti, nello spirito della sicilianità più autentica, rilanciando - insieme ad un ristretto novero di altre imprese - l'assetto enologico della Sicilia. Il Quater Vitis, ottenuto da un blend a base di quattro uve locali - Catarratto, Inzolia, Zibibbo e Carricante allevate nell'agro trapanese nella Tenuta Pianoro Cuddìa e da cui prende ispirazione il suo nome - è uscito per la prima volta con l'annata 2006. La versione 2023, che matura "sur lie" per sei mesi in acciaio, profuma di agrumi e frutta tropicale, con tocchi di fiori di sambuco e lavanda. In bocca il sorso è morbido, articolato e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale fragrante ancora su toni fruttati e floreali. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
AMORIM WE CORK BETTER
www.amorimcorkitalia.com



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Sanct Valentin Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Società Cooperativa Cantina San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hans Terzer

Il Pinot Nero è un vitigno che alle nostre latitudini ha visto, soprattutto nel recente passato, uno sviluppo significativo, sia come presenza nei vigneti, sia come etichette immesse sul mercato. Ma c'è una Regione del Bel Paese, l'Alto Adige, dove questa difficile varietà ha sempre trovato il suo ambiente d'elezione. Il Pinot Nero Sanct Valentin Riserva di San Michele Appiano, uscito per la prima volta on l'annata 1995, matura per circa un anno in barrique e tonneau, finendo di affinarsi in cemento per altri 10 mesi e rappresenta il rosso più importante della cantina con sede alle porte di Bolzano. La Versione 2021 profuma di piccoli frutti rossi, viola e sottobosco, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è ben profilato, dall'articolazione tannica soffice e dal finale ampio dai lampi speziati e dai ritorni fruttati. San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, con 330 soci che, con il loro lavoro su 390 ettari di vigneto, forniscono la materia prima per una produzione di 2.800.000 bottiglie. Hans Terzer, lo storico enologo della cantina, ha saputo portare uno stile convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà enoica assolutamente protagonista dell'Alto Adige e non solo. **(fp)**



CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Rosso Stupore

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 63.540
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Feudi Toscana Società Agricola
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Lucia Minoggio

"Stupore rappresenta bene Campo alle Comete essendo risultato di un assemblaggio di uve provenienti da tutte e tre le zone di produzione, oltre che da vigneti più vecchi del 2001 fino a quelli più recenti". Stiamo parlando del Bolgheri Rosso della cantina Campo alle Comete, il progetto "fatato" che Feudi di San Gregorio - nota azienda campana della famiglia Capaldo - ha iniziato qui nel 2016, dove curano 28 ettari di vigneto da cui ricavano una media di 170.000 bottiglie all'anno. Le zone coperte sono 3: pianeggiante e sabbiosa, per il Merlot e vitigni bianchi, pianeggiante ma più argillosa, dedicata a Merlot, Cabernet Sauvignon e vitigni da rosati, infine collinare, dove suoli pendenti e ricchi di scheletro ospitano i Cabernet e, ancora, il Merlot. Sono sei le etichette prodotte a Bolgheri: Strabilio, bianco da Vermentino e Sauvignon Blanc; Oltresogno, Cabernet Sauvignon in purezza; Meraviglia, rosato da Grenache e Syrah; Albablu, Vermentino in purezza; Torre alle Comete, il Bolgheri Superiore che nasce sotto la torre di Donoratico, e infine Stupore, appunto, il Rosso di Campo alle Comete. Dopo un anno in barriques e tonneaux e 6 mesi in bottiglia, la versione 2022 ha una trama fitta di profumi legati alla frutta nera, alle note terrose di sottobosco e ricordi affumicati. Il sorso ha buona aderenza e fluidità sapida; al gusto è dolce di frutta e piccante di pepe nero, virando su una chiusura ammandorlata. **(ns)**



FAUSTO ZAZZARA

Spumante Brut

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pecorino, Passerina, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Fausto Zazzara Società Agricola
Proprietà: Fausto Zazzara
Enologo: Giulio Vecchio, Matteo Fortunato

Si definisce "artigiano delle bollicine" Fausto Zazzara, già ingegnere civile e imprenditore edile spinto dalla passione per l'enologia e l'arte spumantistica a fondare la sua cantina nel paese natio di Tocco di Casauria, alle pendici della Maiella, in sinergia con i produttori riuniti del comune di Crecchio, che provvedono alla vinificazione delle uve. La cantina Fausto Zazzara ha la particolarità di essere una cantina diffusa, si sviluppa cioè in una serie di antiche grotte e gallerie scavate nel sottosuolo di Tocco da Casauria che in origine servivano come rifugio o via di fuga dai vari invasori passati da quei territori. "Sono ambienti ideali per la fermentazione in bottiglia, maturazione e affinamento" - spiega Fausto Zazzara, incontrato assieme alle figlie Paola e Luigia alla manifestazione "Abruzzo in Bolla" dove era in degustazione il suo Brut Metodo Classico. Nel bicchiere questo spumante presenta un colore colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Ha spuma bianca densa e perlage con catenelle lunghe e persistenti. All'olfatto si avverte un profumo intenso con ricordi di frutta matura, erba di campo ed aromi mediterranei con sensazioni marine iodate. Il sapore è pieno, lungo ed avvolgente di grande complessità. Abbinamento consigliato: aperitivi all'italiana, in particolare, formaggi morbidi, pinzimoni di verdure, salumi dolci come prosciutti crudi, bruschette olio e pomodorini secchi. **(Cristina Latessa)**



CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Sicomoro Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Il Morellino Sicomoro Riserva è una delle etichette più rappresentative della cantina sociale maremmana. La versione 2020, maturata per 15 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio, possiede aromi di fiori appassiti, frutta rossa matura, sottobosco e spezie, ad anticipare una progressione gustativa solida dai tannini pieni e saporiti e dal finale caldo e dai rimandi fruttati. La cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano - oggi 700 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 5.000.000 bottiglie e oltre 200 soci - ha avuto un ruolo centrale fin dalla sua fondazione, nel 1972, come risposta alla crisi del settore minerario che colpì il grossetano. Una missione sociale che trova ancora un suo senso anche nel progetto incentrato sul ricambio generazionale "Poderi di Toscana", avviato per supportare i soci che non riescono più a condurre in prima persona i vigneti. Una nuova società agricola costituita da Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, che si propone di acquistare o condurre direttamente le proprietà dei soci che non possono più farlo, con lo scopo di creare un nuovo marchio, basato su progetti innovativi legati al territorio e ai vitigni tipici dell'areale. Intanto, l'azienda continua a stare sul mercato con vini di affidabile qualità, capaci di rivelarsi sempre più interessanti e ben eseguiti, con un'espressione stilistica coerente, moderna e definita. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



VELENOSI

Doc Rosso Piceno Superiore Solestà

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Società Velenosi Vini
Proprietà: famiglia Velenosi
Enologo: Filippo Carli, Attilio Pagli

Il Rosso Piceno Superiore Solestà, uscito sul mercato per la prima volta con la vendemmia 2016, è ottenuto dalle uve di Montepulciano e Sangiovese coltivate tra Offida, Ascoli Piceno e Castel di Lama, maturando poi in legno piccolo per un anno. La versione 2022 profuma di piccoli frutti rossi in confettura, tabacco, cannella e liquirizia, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è solido e continuo, dallo sviluppo articolato e dal finale persistente, ancora su toni fruttati e speziati. L'azienda della famiglia Velenosi - 194 ettari di vigneto in biologico, per una media di 2.500.000 bottiglie annue - nasce nel 1984 ed è ormai saldamente tra i marchi di riferimento delle Marche enoiche, specialmente sul fronte della produzione rossista, con etichette di sicura affidabilità qualitativa, capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta. La cantina si trova a Monticelli, non lontano da Ascoli Piceno, nella zona meridionale della Regione ad un passo dal confine con l'Abruzzo, dove l'azienda, peraltro, possiede una propria propaggine produttiva, rappresentata da 15 ettari a vigneto situati nel comprensorio di Controguerra. Realtà enoica ormai capace di piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo, offre un portafoglio etichette aziendale molto articolato, che spazia tra vini ottenuti dalle varietà locali, senza rinunciare a mirati esperimenti su quelle internazionali. **(fp)**



DONNE FITTIPALDI

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 5.300
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Donne Fittipaldi
Proprietà: famiglia Fittipaldi Menarini
Enologo: Emiliano Falsini

Donne Fittipaldi è un'azienda condotta da 5 donne: Maria Fittipaldi Menarini e le sue 4 figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina. Nei primi anni duemila sono rimaste affascinate dall'atmosfera e dal paesaggio di Bolgheri e hanno deciso di investirvi nel 2004: hanno acquisito Tenuta La Pineta e l'hanno trasformata in una cantina che oggi produce 60.000 bottiglie all'anno, a partire da 10,5 ettari di vigna, in progetto di espansione. I vitigni coltivati dall'azienda, che si trova ai piedi di Bolgheri, rispettano il disciplinare (e il successo dei vini) della Doc e comprendono il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Merlot e il Petit Verdot. Questa scelta però non ha impedito alla famiglia Fittipaldi Menarini di sperimentare anche al di fuori del classico blend bolgherese: hanno infatti piantato Malbec - altro vitigno storico di Bordeaux che vinificano in purezza, in versione rosato frizzante e assieme ai Cabernet - e l'Orpicchio, vitigno autoctono toscano che qui producono solo loro e che diventa il vino bianco della casa. I due Bolgheri di Donne Fittipaldi, Rosso e Superiore, rappresentano ovviamente l'essenza del territorio che hanno scelto come casa. Il Bolgheri Superiore fermenta spontaneamente e matura in barrique. La versione 2021 ha i profumi scuri di sottobosco e liquirizia, con un guizzo vinoso a dare vivacità; il sorso è carnoso, ha aderenza sapida e il sapore di viola e macchia mediterranea. **(ns)**

ZOOM



FRATELLI CORRÀ, SLINZEGA DI MONTAGNA

VIA ROEN, 2/C - FRAZIONE SMARANO, PREDAIA (TN)
Tel: +39 0463 536160
Sito Web: www.fratellicorra.it

La Slinzega d Montagna Riserva Roen prodotta dal salumificio Fratelli Corrà, con stabilimento in Val di Non e negozi a Smarano e Moena - il più antico salumificio del Trentino - è un salume della tradizione consumato dai contadini nelle zone alpine durante le lunghe escursioni in alpeggio e durante la fienagione in quota, in quanto le proprietà nutritive ed energetiche della carne erano (e sono) concentrate rispetto al peso, permettendone quindi un agile trasporto. La Slinzega oggi è conosciuto dagli intenditori anche come uno dei salumi più pregiati che si ottengono da carni bovine: quelle utilizzate dai Fratelli Corrà sono di razza Grigio Alpina (Presidio Slow Food) e provengono solo dal Trentino Alto-Adige. Una lunga stagionatura asciuga naturalmente le carni, concentrando sapori e aromi. Il risultato è un salume dal gusto penetrante e molto intenso, che va servito con poco condimento e tagliata molto sottile. Il suo consumo è adatto sia come aperitivo o per una merenda nutriente ed energetica.

RISTORANTE



CRAZY PIZZA

LARGO PAISIELLO - CATANIA
Tel: +39 095 7715985
Sito Web: crazypizza.com

La catena di pizzerie "del lusso" by Flavio Briatore ha ormai una dimensione significativa. Il format è caratterizzato da un concetto di ristorazione di eleganza, che porta passione e spirito dell'Italia sulla tavola, con un tocco di classe, capace di attirare protagonisti della finanza, campioni sportivi e del mondo dello spettacolo. Si va, per restare nelle sedi "che guardano il mare", dai locali di Marina di Varazze, Saint Tropez, Forte dei Marmi e Napoli. E la sede di Catania continua a rafforzare la strategia di Crazy Pizza mirata ad una propria presenza capillare nelle mete di lusso del Mediterraneo, valorizzando il legame del brand con le località costiere di prestigio. Al Crazy Pizza di Catania, a tutto questo, si aggiunge la qualità insuperabile delle materie prime dell'isola, che confluiscono in pizze come quella "alla Norma", con crema di melanzane, mozzarella di bufala, melanzane fritte, pomodoro ramato, origano secco, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco e ricotta salata.



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: © Pol Roger

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