N. 333

DAL 20 AL 26 OTTOBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 333 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 OTTOBRE 2024

Castello di Fonterutoli
Ferrari
Guado al Tasso
Lunae Bosoni
Feudi di San Gregorio
Campo al Signore
Tedeschi
Borgo Maragliano
Casali del Barone
Banfi
Cantina Santadi
Gracciano della Seta
Podere Roseto
Girlan

Zoom: Gardini, Cremino con Amarene
Ristorante: Uovodiseppia di Cuttaia e Borgia - Milano

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO DI FONTERUTOLI

Toscana Igt Rosso Siepi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 34.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Marchesi Mazzei Società Agricola
Proprietà: famiglia Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

Compie trenta anni il Supertuscan più prestigioso prodotto nel Castello di Fonterutoli dalla famiglia Mazzei (ma nel portafoglio etichette aziendale ci sono anche il Concerto e il Philip). Il Siepi, uscito sul mercato per la prima volta nel 1992, è ottenuto a partire dalle uve allevate nel podere omonimo posto nei pressi di Castellina in Chianti, negli appezzamenti "Vallone" e "Poggione" - complessivamente poco più di 3 ettari - dove è coltivato il Sangiovese (con impianti del 1997 e del 2011) e nella parcella "Il Piano" - quasi 3 ettari - dove cresce il Merlot (impiantato nel 1986 e nel 1987). Dal 2015, il Siepi viene presentato in anteprima sulla Place de Bordeaux, dove si confronta con i più grandi vini del mondo. La versione 2022 è maturata in prevalenza in legno nuovo - tonneau (Sangiovese) e barrique (Merlot) - per 18 mesi, concludendo il suo affinamento in cemento per altri 3 mesi e poi trascorrendone altri 4 in bottiglia prima dell'uscita. Il suo timbro aromatico possiede tratti scuri e raffinati, con il rigoglioso fruttato ad incrociare lampi di liquirizia, menta e sottobosco. In bocca il sorso è succoso e morbido, dal tannino impeccabile e dallo sviluppo polposo, congedandosi con un finale ampio e balsamico. Il Castello di Fonterutoli - uno dei punti di riferimento del panorama enoico del Bel Paese - conta su 110 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 750.000 bottiglie. **(fp)**



FERRARI

Doc Trento Extra Brut Riserva Lunelli

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Cyril Brun

È un TrentoDOC speciale la Riserva Lunelli delle cantine Ferrari, poiché è l'unica etichetta della collezione di bollicine della pluripremiata Casa spumantistica trentina a portare il nome della famiglia Lunelli, che da tre generazioni è artefice di un progetto straordinario e unico nel panorama italiano. Recentemente nominata per la settima volta "Sparkling Wine Producer of the Year", miglior produttore al mondo al concorso CSWWC di Tom Stevenson, a settembre Ferrari ha dedicato alla Riserva Lunelli la serata di apertura dell'edizione 2024 del Trentodoc Festival nella splendida scenografia di Villa Margon, con le annate 2016, 2015 e 2009 accompagnate da un menù con le creazioni del resident chef Edoardo Fumagalli di Locanda Margon. La Riserva Lunelli è realizzata esclusivamente con uve Chardonnay di montagna e la sua unicità è nell'uso di botti di rovere austriaco per la prima fermentazione e da un lungo affinamento sui lieviti. Una cuvée che ha fatto il suo esordio con la vendemmia 2002, e che con l'annata 2016 (degorgiata nel 2023 con un dosaggio di 3,8 g/l) rivela un profilo ampio, ricco e stratificato, che dall'olfatto al sorso porta note di frutta matura, tra albicocca e composta di susine, miele di castagno, pan speziato e tabacco, pasticceria alla mandorla e creme brûlé, offrendo un sorso elegante e avvolgente, confermandosi come uno spumante dall'ottimo potenziale di invecchiamento. **(Chiara Giovoni)**



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 184.000
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: Tenuta Guado al Tasso
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Marco Ferrarese

Il Bolgheri Rosso Cont'Ugo di Guado al Tasso, uscito la prima volta con l'annata 2011, è un Merlot in purezza affinato per 12 mesi in barrique. La versione 2022 profuma di frutti di rovo, liquirizia, macchia mediterranea, menta e agrumi, con leggeri tocchi di spezie, cuoio e incenso. In bocca il sorso è articolato e ben profilato, dai tannini levigati e polposi, terminando in un finale ampio e persistente, dove ritornano i frutti e i toni balsamici. Nel portafoglio etichette aziendale, il Cont'Ugo si affianca all'altro Merlot in purezza di casa, l'esclusivo San Walfredo (prodotto soltanto in annate speciali). La Tenuta Guado al Tasso ha una superficie complessiva di circa 1.000 ettari di terreno tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati prevalentemente a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino, e producono 1.700.000 bottiglie. Su Guado al Tasso gli Antinori puntano decisamente nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con il Bolgheri Superiore, prima annata 1990, a diventare da subito un significativo competitor dei rossi bolgheresi che già erano proiettati verso il successo mondiale. Guado al Tasso riporta nella propria capsula lo stemma storico della famiglia Antinori mentre in etichetta campeggiano le lettere "DG", omaggio alla famiglia Della Gherardesca antica proprietaria della tenuta. **(are)**



LUNAE BOSONI

Liguria di Levante Igp Bianco Labianca

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino, Malvasia
Bottiglie prodotte: 125.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Cantine Lunae
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Ottenuto da un blend a base di Vermentino e di Malvasia, il Labianca 2023 matura in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini, e profuma di pesca matura, fiori di tiglio ed erbe aromatiche, con tocchi di pietra focaia a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente delicato e fragrante, di sapidità continua e dal finale ben proporzionato e persistente. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare la cantina Lunae, che oggi conta su 65 ettari a vigneto - 15 dei quali sono coltivati da 20 piccoli viticoltori di provata fiducia - che contribuiscono ad una produzione complessiva di 700.000 bottiglie. Recente la realizzazione di una nuova e moderna cantina, che conferma l'impegno dei Bosoni nella valorizzazione dei vini "made in Liguria". Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella con sede a Luni, che ha rilanciato e consolidato una zona - quella dei Colli omonimi posta tra Toscana e Liguria - dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato veramente sotto ai riflettori, giovandosi, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo tipologico dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione - come il Vermentino Nero e la Pollera - e quelli internazionali, in una produzione distribuita in un ricco portafoglio etichette, comprendente anche una quota di vini rossi. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS



FEUDI DI SAN GREGORIO

Campania Igt Rosato San Greg

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Feudi di San Gregorio Società Agricola
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Pierpaolo Sirch

Il rosato San Greg di Feudi di San Gregorio, è ottenuto da Aglianico in purezza e matura per 4 mesi in acciaio. La versione 2023 profuma di fiori bianchi e rossi, di fragoline di bosco e di lampone. In bocca il sorso è ben profilato, saporito e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente dai ritorni ancora fruttati. Feudi di San Gregorio, l'azienda di Sorbo Serpico di proprietà della famiglia Capaldo - 27 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 800.000 bottiglie - è ormai non solo uno dei punti di riferimento dell'irpinia enoica, ma un vero e proprio gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale. "Sotto il cappello" di "Tenute Capaldo", infatti, troviamo una variegata serie di realtà produttive, che va dal progetto Dubl - completamente votato alla spumantizzazione a Metodo Classico - a Galardi nel casertano, la cantina da cui esce l'iconico Terra di Lavoro, da Basilisco, cantina simbolo del Vulture a Campo alle Comete, a Bolgheri e a Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per arrivare fino al progetto eno-archeologico dell'Azienda Agricola Pompei. Recentissima un'ulteriore espansione, sempre in Campania, e precisamente nell'isola di Ischia, insieme a "Tenuta C'est la Vie", azienda turistica e wine resort della famiglia Moraschi, con la joint venture "Costa delle Parracine" (dai vigneti che furono della cantina "Giardini Arimei" della famiglia Muratori). **(fp)**



CAMPO AL SIGNORE

Doc Bolgheri Rosso Volante

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Tenuta Campo al Signore
Proprietà: Valentina Sicca
Enologo: Alessio Bandinelli

Profuma di piccoli frutti rossi in caramella con cenni di macchia mediterranea, il Volante 2021 di Campo al Signore; un Bolgheri Rosso dal carattere dolce anche al palato, dove note fruttate, speziate e balsamiche si diffondono a tutto sorso, sorrette da tannini gentili, sapidità salata e morbidezza calda. "Volante" deriva dalla passione dei titolari - Valentina Sicca e Luca Parenti, originari di Roma - per il mondo delle auto d'epoca: infatti, come il volante per le auto, questo vino rappresenta la guida della filosofia dei vini aziendali del territorio. Una sorta di vino bandiera, che comprende, fra le 18.000 bottiglie prodotte in media all'anno, anche un Bolgheri Superiore (che prende il nome dell'azienda, come da tradizione nel bolgherese), un rosato da Merlot e Sangiovese, e infine due etichette (il rosato e il Bolgheri Rosso) affinate sott'acqua a 50 metri di profondità, chiamati UWW - Under Water Wine. Campo al Signore è un'azienda abbastanza recente, nata nel 2010 per assecondare il bisogno di Valentina e Luca di avere un pezzetto di campagna dove rilassarsi. Hanno così ristrutturato il casale ai piedi di Castagneto Carducci, come anche le vigne attorno: 5 ettari divisi in piccoli appezzamenti che differiscono per età e leggermente per pendenze, suoli ed esposizioni, coltivati - con conduzione biologica certificata dal 2022 – Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Franc. **(ns)**



TEDESCHI

Doc Valpolicella Superiore Capitel Nicalò

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Società Agricola F.lli Tedeschi
Proprietà: famiglia Tedeschi
Enologo: Riccardo Tedeschi

Ottenuto da un blend a base di Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella, lasciate a disidratare per un mese in cassetta, il Valpolicella Capitel Nicalò, è rosso versatile da tutto pasto, maturato in legno grande per un anno. La versione 2021 profuma di frutti rossi in confettura, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è ben bilanciato tra freschezza acida e calore alcolico, risultando immediatamente morbido e saporito e terminando in un finale godibile dai ritorni fruttati. La cantina della famiglia Tedeschi ha ormai consolidato una conoscenza approfondita del proprio territorio, la Valpolicella e le sue etichette godono di una qualità affidabile e sono capace di raggiungere regolarmente anche l'eccellenza assoluta. Anche grazie a caratteristiche stilistiche delle etichette di casa, sempre più raffinate, chiaro-scurali e dalla beva agile. Un risultato che arriva da un lavoro rigoroso che l'azienda con sede a San Pietro in Cariano ha sviluppato intorno ai Cru di proprietà con la collaborazione dell'Università di Verona. Lunga è la tradizione produttiva dei Tedeschi, almeno a partire dai primi anni Sessanta del secolo scorso, quando Lorenzo Tedeschi, anche con intuizioni pionieristiche, la fondò. Oggi, i suoi figli - Sabrina, Antonietta e Riccardo - ne proseguono il lavoro, contando su 48 ettari vitati, da cui si ricavano 500.000 bottiglie di produzione complessiva. **(fp)**



BORGO MARAGLIANO

Docg Alta Langa Brut Blanc de Blancs Francesco Galliano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 24,50
Azienda: Borgo Maragliano Società Agricola
Proprietà: famiglia Galliano
Enologo: Carlo e Giovanni Galliano, Alessandro Santini

La cantina di Loazzolo nell'astigiano ha preso le sue mosse nel vasto e competitivo mondo enoico piemontese nel 1988, grazie all'iniziativa di Giuseppe Galliano ben presto affiancato dal figlio Carlo e da sua moglie Silvia Quirico ed oggi anche dai loro figli Giovanni, Francesco e Federico, che sono ormai impegnati a trecentosessanta gradi nell'azienda di famiglia. Sono 44 gli ettari coltivati a vigneto - piantati in prevalenza sulle colline di Loazzolo ad un'altezza media di 450 metri sul livello del mare - per una produzione complessiva di 365.000 bottiglie, distribuite principalmente tra i vini dolci naturali da uve Moscato e i Metodo Classico (diventati quest'ultimi un po' il simbolo produttivo aziendale, allorquando, nei primi anni Ottanta del secolo scorso, Carlo Galliano accetta la sfida del metodo spumantistico per eccellenza, piantando Chardonnay e Pinot Nero, sotto l'impulso dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Asti), ma comprendendo anche qualche interessante digressione su vini fermi declinati con le varietà Chardonnay, Riesling, Brachetto e Pinot Nero. Bel naso per il Blanc de Blancs Francesco Galliano 2020, che profuma di agrumi, frutta esotica, fiori di zagara e tocchi di pietra focaia. In bocca il sorso possiede ampiezza e vivacità, scandita da una verve acida reattiva e una ben dosata carbonica, terminando in un finale fragrante e dai rimandi al cedro. **(are)**

WINE RESEARCH TEAM
sarzi amadè GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione.
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com AMORIM



CASALI DEL BARONE

Docg Barbera d'Asti Superiore 150+1

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Casali del Barone
Proprietà: Schenk Italia Wineries
Enologo: Daniele Ress

La Barbera d'Asti Superiore 150+1 2021 di Casali del Barone si presenta di un bel colore rosso rubino brillante, con riflessi tendenzialmente purpurei. Amarena e more mature contraddistinguono il suo bagaglio aromatico, che poi concede anche cenni di cuoio, tabacco, vaniglia e cioccolato. La bocca è morbida e intensa, gradevolmente succosa e dai tannini compatti e continui. Finale persistente e ampio, dai ritorni frutati e speziati. Il Gruppo Schenk a capitale svizzero, rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino (con cantine e vigneti - per un totale di 3.500 ettari - anche in Spagna e Francia), con oltre 55 milioni di bottiglie prodotte in media annualmente e un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per numeri così rilevanti, ed è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk Italian Wineries (fondata nel 1952 a Reggio Emilia). Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Veneto con i Prosecco di Bacio della Luna al Piemonte (Casali del Barone) fino alla Sicilia (Gergenti), passando per il Veneto (Amicone), la Val d'Adige (Il Casato) l'Abruzzo (Boccantino) e la Puglia (Masso Antico) e dove spiccano le aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, a rappresentare un po' i "fiori all'occhiello" di questa realtà.

(fp)



BANFI

Doc Bolgheri Rosso Aska

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Società Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: staff tecnico aziendale

Banfi è sbarcata a Bolgheri dal 2009, oggi con 4,5 ettari di vigneto di proprietà a denominazione e una decina in affitto. Di Bolgheri ne produce solo uno: si chiama Aska e deve il suo nome al contenitore che gli Etruschi utilizzavano per raccogliere i profumi e i nettari di vino ed olio, ma anche per proteggere le emozioni e i sentimenti umani. Questi, infatti, secondo le loro tradizioni, erano stati donati da Cautha e Semla, rispettivamente divinità del Sole e della Luna, della luce e del buio, della vita e della morte. Due sfere presenti anche nell'etichetta della bottiglia dell'Aska, che fermenta in acciaio per poi maturare un anno in barriques di rovere francese per 12 mesi. La versione 2022 - reduce di un'annata calda e siccitosa con qualche pioggia ad invaiatura inoltrata e una vendemmia anticipata a fine agosto - è inizialmente timida nei profumi, per poi concedere note nette di ciliegia, sottobosco terroso e una punta di goudron. Il sorso è caldo e aderente, dolce di frutta e fresco di erbe aromatiche, e dalla sapidità persistente. Banfi, fuori da Montalcino, è presente in Toscana anche nel Chianti, sull'Amiata, nella zona di Piombino e a Cerreto Guidi, mentre la seconda cantina è in Piemonte, dove ha investito nel 1979, l'anno successivo all'approdo ilcinese. Oggi l'azienda, dopo 45 anni di storia influente, conta su un totale di 1.089 ettari a vigneto e un fatturato totale aggregato di 60,7 milioni di euro.

(ns)



CANTINA SANTADI

Valli di Porto Pino Igt Bianco Villa di Chiesa

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Cantina Santadi Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Curreli, Giorgio Marone

Il Villa di Chiesa 2023 è un bianco ottenuto da un blend a base di Vermentino e Chardonnay, fermentato in barrique, dove successivamente matura sui suoi lieviti. La versione 2023 profuma di frutta esotica, con tocchi agrumati, burrosi, tostati e speziati. In bocca il sorso è morbido e sapido allo stesso tempo, sviluppandosi continuo e ampio e terminando in un finale persistente dai richiami ancora agrumati e dai ritorni tostati e speziati. La storia della Cantina Santadi nasce ormai oltre sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli pionieri. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato negli anni Ottanta del secolo scorso. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo nella filosofia produttiva, visto che il gruppo dirigente di allora chiamò il celebre Giacomo Tachis a riorganizzare l'assetto tecnico aziendale. Oggi la Cantina Santadi - posta nel cuore del Sulcis in provincia di Carbonia-Iglesias, nella zona sud-occidentale dell'isola - è un colosso, almeno per l'economia della Sardegna, e conta su 650 ettari a vigneto da cui arrivano 2.000.000 di bottiglie, distribuite in un ampio portafoglio etichette dalla solida costanza qualitativa e dove non mancano neppure vini di eccellenza assoluta come il Terre Brune, stella del panorama enoico nazionale.

(fp)



GRACCIANO DELLA SETA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.800
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenuta di Gracciano della Seta
Proprietà: famiglia Della Seta
Enologo: Giuseppe Rigoli

Beppe Rigoli con il suo sorriso sincero e la stretta di mano franca è un enologo schivo che rifugge i riflettori. L'ho incontrato spesso alle anteprime del Nobile di Montepulciano e ho sempre apprezzato anche i suoi vini. Decido di andare a visitare Gracciano della Seta, per cui Rigoli inizia a lavorare nel 1988 e poi diventarne l'enologo nel 1995. In realtà il suo ruolo sarebbe anche di direttore, perché ha sempre avuto carta bianca dal proprietario Giorgio della Seta. Siamo in una delle aziende vitivinicole più antiche di Montepulciano: la famiglia Svetoni possedeva Gracciano dall'inizio del 1800. La villa padronale che vediamo, circondata dal giardino all'italiana, risale al XIX secolo; le cantine storiche della tenuta sono usate come bottaia. Poi gli zii dell'attuale titolare divisero i possedimenti in due: Gracciano e fattoria Svetoni. Gracciano con i suoi 20 ettari vitati su suoli limosi argillosi è distribuita su 4 vigne: Toraia, Casale, Podere Rovisci e Maramai, con ceppi che risalgono agli anni Settanta. La cantina del 2013, in parte interrata, ben s'integra nel paesaggio. L'azienda in biologico certificato lavora nel rispetto del terroir, valorizzando i vitigni autoctoni. La Riserva si apre nel calice con note frutate di ciliegia e prugna, tocchi di viola e spezie. Al sorso rivela tutta la sua finezza: tannini eleganti e affusolati, sapidità e una sottesa spinta fresca che invita alla beva.

(Alessandra Piubello)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PODERE ROSETO

Doc Bolgheri Superiore Podere Roseto

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Fattoria Casa di Terra
Proprietà: Giuliano e Gessica Frollani
Enologo: Emiliano Falsini

Podere Roseto fa parte delle aziende di Giuliano e Gessica Frollani. Grazie all'attività agricola di famiglia esistente sul territorio dagli anni Cinquanta, è nata Fattoria Casa di Terra negli anni Novanta, cui si è aggiunto Podere Roseto nel 2019 e due attività di accoglienza a Donoratico: l'agriturismo il Pelago dedicato alle famiglie e il podere Conte Novello, per vacanze più intime. Le due cantine si trovano adiacenti, a metà distanza fra le due strade parallele della Vecchia Aurelia e della Via Bolgherese a pochi chilometri dal borgo di Bolgheri. I 10 ettari di vigneto di Podere Roseto sono a corpo unico in zona Ferruggini e ogni filare esordisce con una pianta di rose, da cui il nome. Dalle porzioni di vigna pede-collinare, e da impianti che toccano i vent'anni di età, arriva il Merlot che compone il Bolgheri Superiore 2021, vino fitto ma delicato, che profuma di ciliegia, viola, macchia mediterranea e cenni iodati; al palato vira con decisione su note floreali, diffondendosi finemente dolce e sapido, restando aderente a centro palato. Dai restanti ettari dell'azienda si producono anche un Bolgheri Rosso Principe, l'Igt Rosso Principino, il Rosato Rosa in Rosa e un Syrah e un Vermentino in purezza. Un totale di 18.000 bottiglie che si aggiungono alla produzione complessiva di Casa di Terra, ricavata da una cinquantina di ettari totali, distribuiti fra Ferruggini, appunto, la Via Bolgherese e le Sondraie. **(ns)**



GIRLAN

Doc Alto Adige Mazon Pinot Nero Vigna Ganger Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.005
Prezzo allo scaffale: € 135,00
Azienda: Cantina Sociale Cornaiano Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Gerhard Kofler

Maturato per 20 mesi in barrique, il Pinot Nero Riserva, è ottenuto dalle uve prodotte nella vigna Ganger, posta nel Cru di Mazon, e rappresenta il rosso più importante della cantina Girlan. La versione 2020 profuma di lampone e fiori rossi, con tocchi di sottobosco, spezie e balsami. In bocca il sorso è fragrante ed articolato, dalla progressione leggiadra e dal finale ampio e di nuovo fruttato e balsamico. Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali, che definiscono in modo paradigmatico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Girlan è nata all'inizio degli anni Venti del secolo scorso grazie a 24 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano (tradizionalmente, chiamato, appunto, Girlan). Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e i vigneti 220 ettari, ad altitudini che variano dai 250 ai 550 metri, per una produzione di 1.800.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni piccole rispetto alle altre cantine di questo genere della Regione, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere, dalla costanza qualitativa affidabile e non privi di punte d'eccellenza. **(fp)**

ZOOM



GARDINI, CREMINO CON AMARENE

VIA ETTORE BENINI, 38 - FORLÌ (FC)
Tel: +39 0543 480375
Sito Web: gardinicioccolato.it

La storia dei fratelli Fabio e Manuele Gardini ha origine nel panificio aperto alla fine degli anni Cinquanta dai nonni materni. Una decina di anni dopo la figlia Maria e il marito Gastone prendono in gestione l'attività dedicandosi maggiormente a prodotti di pasticceria, ed è proprio da qui che nel 1976, a Lido di Spina, nasce la "Pasticceria Le Perle", tuttora in attività. È lì che i fratelli Gardini, nel 1987, cominciano con i loro primi esperimenti con il cioccolato più puro - mixandolo con i prodotti agroalimentari più significativi dell'Emilia Romagna: il Sale dolce di Cervia, i vini Sangiovese e Albana Passito, l'olio di Brisighella, le noci di Romagna, il formaggio di Fossa - per poi diventare fini artigiani cioccolatieri. Il cremino bigusto di Gardini è realizzato con nocciole delle Langhe e cioccolato al latte e fondente ed è arricchito con amarene, creando un piacevole contrasto tra dolce e amaro, vellutato e croccante. Perfetto come fine pasto, ma anche a merenda con il pane.

RISTORANTE



UOVODISEPPIA DI CUTTAIA E BORGIA

VIA AMERIGO VESPUCCI, 11 - MILANO
Tel: +39 375 9108923
Sito Web: www.uovodiseppiamilano.it

Uniti dalle radici comuni e da stima reciproca, lo chef Pino Cuttaia e Vittorio Borgia di Borgia Group hanno da poco dato vita alla loro prima collaborazione per Uovodiseppia Milano, ristorante posto nella cornice suggestiva di Porta Nuova. Un incontro tra due grandi professionisti, un manager e uno chef, con l'obiettivo di continuare a offrire un'esperienza che celebra la ricchezza enogastronomica della Sicilia. Questo accordo rappresenta una vera e propria sinergia tra lo chef licatese e il gruppo Borgia. Uovodiseppia Milano racconta la Sicilia contemporanea attraverso il cibo, offrendo un luogo accogliente dove il cliente si sente a casa, coccolato e curato come se fosse sotto le attenzioni di una "mamma moderna". Un progetto che intende raccontare l'accoglienza attraverso la semplicità, mettendo l'ospite a suo agio attraverso piatti che ricordano il calore di casa, rassicuranti e familiari. L'obiettivo è far sentire ogni persona speciale, rispecchiando la tradizione dell'ospitalità siciliana.



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: © Cantina di Santadi

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