

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 334 - Dal 27 Ottobre al 2 Novembre 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 27 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE 2024

Jerzu

Le Macchiole

Moser

Speri

Donna Coletta

Tenuta Musone

Le Crocine

Contratto

Campo al Mare

Umberto Cesari

Pol Roger

Cafaggio

Podere Sette

Mesa

Zoom: Il Mangiarbene, Lo Strafico

Ristorante: Bistrot Peperosa - Lucca



JERZU

Doc Vermentino di Sardegna Filare

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cooperativa Vitivinicola](#)

[Antichi Poderi Jerzu](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Nicolò Miglior, Franco Bernabei

Il Vermentino Filare 2021 di Jerzu, fermenta in legno, dove, in botti da 30 ettolitri, matura da settembre a giugno. I suoi profumi hanno rimandi floreali e fruttati, con tocchi leggermente affumicati. In bocca il sorso è ricco e morbido, terminando con un finale persistente e sapido. La cantina prende il nome dal paese dove sorge, nel cuore dell'Ogliastra, e fu fondata nell'ormai lontano 1950 da quarantacinque soci viticoltori pionieri. Oggi è una realtà cooperativa consolidata, con 450 ettari a vigneto e 1.500.000 bottiglie di produzione complessiva. Jerzu è anche una delle tre sotto-zone della Doc Cannonau insieme a Oliena e Capo Ferrato (le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione di "classico", poiché zone storicamente di elezione e particolarmente vocate), a testimoniare che siamo, appunto, in un territorio d'elezione per la varietà più importante dell'isola, destinata ad uno sviluppo ulteriore. Lo stile aziendale propone etichette dotate di buon carattere e declinate con tecnica precisa, che non interferisce con la personalità dei vini. Inutile nascondere che Jerzu ha decisamente una vocazione rossista, ma non sembra disdegnare anche mirate digressioni bianchiste, visto che la Sardegna è anche un territorio di riferimento per la produzione di Vermentino: e le tendenze di mercato attualmente "invitano" a valorizzare ed accrescere il ruolo dei vini bianchi.

(fp)



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Cabernet Franc Paleo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 28.800

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Le Macchiole Società Agricola](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia

Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

Il Paleo 2021 profuma di frutti rossi e neri maturi, liquirizia e rose, con tocchi balsamici resinosi ed affumicati. Caldo e avvolgente il palato, segnato da un frutto succoso e da un'articolazione tannica fitta e ben profilata, terminando in un finale dal piacevole cenno agrumato. Il Paleo è uno dei vini che hanno fatto la storia di Bolgheri. Nato nel 1989 come classico taglio bordolese, si è trasformato in Cabernet Franc in purezza dal 2001, rivelando pionieristicamente l'adattabilità del vitigno francese al terroir di Bolgheri. Al Paleo Rosso, si affianca il suo alter ego, il Paleo Bianco, nato nel 1991 e ottenuto da uve Chardonnay e Sauvignon. La storia de Le Macchiole comincia nel 1983, collocandosi tra le realtà pioniere dell'areale, grazie alle intuizioni del suo fondatore Eugenio Campolmi. Oggi la moglie Cinzia Merli, insieme ai figli Elia e Mattia, ne prosegue il cammino virtuoso, se possibile, in modo ancora più autorevole, gestendo un'azienda che conta su 31,5 ettari a vigneto per 200.000 bottiglie. Non mancano nel portafoglio aziendale anche altre etichette "cult", ormai obbiettivi privilegiati dei collezionisti di tutto il mondo: il Messorio, Merlot in purezza nato nel 1994, e lo Sciro, Syrah in purezza, anch'esso nato nel 1994. Il Bolgheri Rosso, arrivato nel 2004, è invece il "vino d'entrata" aziendale, incarnando i tratti più diretti ed immediati dell'areale bolgherese.

(are)



MOSER

Doc Trento Extra Brut Tracce Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.700

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: famiglia Moser

Enologo: Matteo Moser

Ambizione, innovazione nella tradizione ed esperienza. Tutto questo è racchiuso nell'Extra Brut Tracce Riserva 2011, il Trentodoc della cantina Moser che celebra il rinnovamento della cantina con il passaggio del testimone, avvenuto appunto nel 2011, tra la seconda generazione, Francesco e Diego, e i rispettivi figli Carlo alla direzione e Matteo quale enologo dell'azienda. I due fratelli Moser avevano dato impulso all'attività vitivinicola fin dal 1979, estendendo i terreni di proprietà ed entrando nel 1984 nella produzione di Metodo Classico 51,151, etichetta che ricorda il record dell'ora sulle due ruote ottenuto in quello stesso anno a Città del Messico da Francesco Moser. Da allora l'azienda ha proseguito il suo percorso di crescita pur mantenendo quali valori fondanti le tradizioni, i lunghi affinamenti, marchio distintivo della cantina, la filosofia e il rispetto del territorio. Tracce 2011 nasce da un lavoro di ricerca che porta all'estremo i tempi di affinamento (ben 132 mesi sui lieviti) per esplorare tutte le potenzialità espressive delle uve Chardonnay provenienti dai terreni vocati di Maso Warth e dai terrazzamenti della Valle di Cembra. Dai riflessi dorati e dal perlage fine, il Trentodoc della nuova generazione Moser al naso sprigiona sentori di frutta, anche candita, di mela Golden, con aromi di fiori e note di miele. Al palato è sapido e cremoso e con una buona persistenza.

(Cinzia Meoni)



SPERY

Doc Valpolicella Classico Superiore Sant'Urbano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Molinara

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Sperry Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Sperry

Enologo: Alberto Sperry

Il Valpolicella Superiore Sant'Urbano 2021 propone profumi di viola e ciliegia, con tocchi di confettura di frutti di bosco e lievi accenti speziati. In bocca la vena fruttata ritorna con sensazioni tattili croccanti in un sorso ben scandito e non privo di fragranza, tendenzialmente dolce e dalla beva golosa, che termina con una bella nota dai toni balsamici. Oltre un secolo di attività, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più significativi piantati nel Monte Sant'Urbano, il cui nome è stato da subito messo in etichetta, rappresentando uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il vigneto di provenienza, fanno della famiglia Sperry un solido punto di riferimento della Valpolicella enoica. Una firma sicura non solo per la storia del vino di questo areale, ma anche per la sua declinazione classica e tradizionale con le etichette aziendali che si limitano alla sola produzione delle tipologie previste dalla denominazione, sempre ben espresse da uno stile solido, coerente e rigorosamente ben ancorato alle suggestioni del territorio d'origine. Oggi l'azienda della famiglia Sperry, con sede a Pedemonte, conta su 60 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie e marcia con costanza qualitativa confortante, diffusa su tutto il portafoglio etichette sempre di esecuzione inappuntabile e dalla cifra stilistica ben leggibile.

(fp)



DONNA COLETTA

Doc Gioia del Colle Primitivo Saliscendi
Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Azienda Vinicola Leone de Castris](#)

Proprietà: Piernicola Leone de Castris

Enologo: Federico Bracuti, Riccardo

Cotarella

Il progetto "Donna Coletta" - poco più di 10 ettari a vigneto - è l'ultimo nato in casa Leone de Castris ed è caratterizzato da una linea ad hoc costituita da due vini rossi e un rosato (Rosato Marisa, Gioia del Colle Colpo di Zappa e Gioia del Colle Saliscendi Riserva) tutti e tre a base di uve Primitivo, a cui si aggiungerà anche un bianco da uve Fiano, i cui vigneti sono stati impiantati nel 2022. Marisa è il rosato dedicato a Marisa Violante, madre di Piernicola Leone de Castris, che trascorreva le vacanze estive nella masseria. Colpo di Zappa, riprende l'immagine dell'inizio del passaggio generazionale: il primo intervento sul terreno di Piernicola Leone de Castris e suo figlio Piersalvatore prima di impiantare i vigneti a Noci, fissato prima in una foto e poi stampato sull'etichetta. Infine, il Saliscendi che celebra la tipica silhouette di questa zona. Quest'ultimo nella versione Riserva 2019, maturata per 12 mesi in barrique, profuma di frutti rossi maturi, vaniglia e fiori di garofano. In bocca, il sorso è potente, morbido e avvolgente, dalla fitta trama tannica e dal finale lungo e persistente, dai rimandi ancora alla vaniglia e al cioccolato. La tenuta Donna Coletta è di proprietà della famiglia fin dal 1886, che, con Michele Violante, il trisnonno materno di Piernicola Leone de Castris, la avviò all'attività agricola. La tenuta si trova nel comprensorio di Noci, nella Bassa Murgia.

(fp)



TENUTA MUSONE

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Extra
Brut Musa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Tenuta Musone](#)

Proprietà: famiglia Darini

Enologo: Gabriele Villani

L'azienda già esisteva e produce vino in bottiglia dalla fine degli anni Novanta, prima che Walter Darini la acquistasse nel 2010, per trasformarla in Tenuta Musone. Siamo ad un'ora di strada dal mare in località di Colognola, nel comune di Cingoli che si trova sulla sommità del Monte Circe: la zona è quella interna e più meridionale del Verdicchio di Jesi, la porzione minore della denominazione in provincia di Macerata. Walter Darini rinnova la cantina e aumenta gli ettari, che oggi sono 33 a conduzione biologica, tutti nel raggio di un km dall'azienda. L'85% della vigna è dedicata al Verdicchio, declinato nelle sue versioni secche, dolci e spumantizzate, mentre la restante parte è a uve Montepulciano. Già nel 2012 nasce il primo spumante, il Musa Brut, ancora oggi in produzione, a cui si sono aggiunti di recente altre 3 etichette mosse: il Darini Riserva 90 mesi, il Musa Rosé e il Musa Extra Brut 60 mesi, che è entrato in produzione col millesimo 2018, annata equilibrata per il Verdicchio. Le uve per gli spumanti (che ormai coprono una porzione ragguardevole sulle 150.000 bottiglie prodotte in totale) si selezionano dalle particelle più ombreggiate a fondo valle, vendemmiate per prime ogni anno. Il Musa EB 2018 profuma di pesca gialla matura, crema pasticceria, mandorla cruda e fiori di tiglio: cremoso e agrumato in bocca, rilascia sensazioni finali minerali e iodate, al sapore di caramella d'orzo.

(ns)



LE CROCINE

Toscana Igt Cabernet Franc Cuvée Eva

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Le Crocine](#)

Proprietà: Niccolò Marzichi Lenzi

Enologo: staff tecnico aziendale

Le Crocine è il progetto enologico di Niccolò Marzichi Lenzi - già amministratore delegato di Tenuta di Biserno e figlio di Ilaria Antinori - e della moglie Joy Green (sorella gemella dell'attrice francese Eva Green). L'azienda si trova tra Bolgheri e Bibbona ed ha prodotto i suoi primi vini uscendo sul mercato con l'annata 2012. La particolarità del progetto è quella di non avere vigneti di proprietà o in affitto, reperendo la materia prima per la produzione dei propri vini da una serie di conferitori attentamente selezionati e operanti a Bolgheri, Bibbona e Suvereto. Oggi l'azienda produce intorno alle 20.000 bottiglie, distribuite prevalentemente all'estero (Svizzera, Germania, Belgio e Stati Uniti i mercati di riferimento). Il portafoglio etichette aziendali comprende tre referenze: il Bolgheri Rosso "57022", "Le Crocine" (blend a base di Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, prodotto per la prima volta con l'annata 2012) e la "Cuvée Eva" (Cabernet Franc in purezza - prima annata 2016 e maturato per otto mesi in barrique nuove e di secondo passaggio - è dedicato all'attrice Eva Green, sorella gemella di Joy, lanciata da Bernardo Bertolucci in The Dreamers e "bond girl" in Casino Royale). La versione 2022 profuma di piccoli frutti rossi con tocchi erbacei e cenni speziati. In bocca il sorso è morbido e ben profilato, dallo sviluppo croccante e dal finale intenso su toni balsamici.

(fp)



CONTRATTO

Docg Alta Langa Pas Dosé Special Cuvée
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Giuseppe Contratto](#)

Proprietà: famiglia Rivetti

Enologo: Andrea e Giorgio Rivetti

L'Alta Langa Pas Dosé Special Cuvée Riserva 2015, la cui quota di Chardonnay matura per 7 mesi in barrique usate, affina sui suoi lieviti per oltre 90 mesi. Al naso si susseguono toni agrumati e floreali con leggere nuance speziate e di pasticceria, mentre in bocca il sorso è sapido e gustoso, dal perlage fine e continuo, terminando con un finale ben profilato su rimandi di nocchie tostate. La cantina dei Contratto (che restano proprietari dell'azienda fino al 1993, quando subentra la famiglia Bocchino) è un vero e proprio luogo della storia enoica dell'astigiano. Ha sede a Canelli dal 1867 e qui è stato anche imbottigliato per la prima volta un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata: era la 1917. Ancora caratterizzata strutturalmente dallo stile liberty, l'azienda possiede un articolato sistema di tunnel sotterranei, costruito fra il 1860 e il 1912. Un monumento senza eguali - dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie - che dal 2011 è passato nelle mani della famiglia Rivetti (proprietaria dell'azienda langarola La Spinetta e della toscana Casanova della Spinetta). La nuova proprietà ha portato avanti una profonda e complessiva ristrutturazione aziendale a Canelli, a partire dall'abbandono dei vigneti dell'Oltrepò Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi, oltre che ad impiantare quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a 750 metri d'altezza, guardando all'Alta Langa.

(fp)



CAMPO AL MARE

Doc Bolgheri Rosso Campo al Mare

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Tenute Folonari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

Le Tenute Folonari sono presenti in tutte le denominazioni più note della Toscana e non mancano quindi a Bolgheri. Qui, dall'anno 2000, si declinano come "Tenuta Campo al Mare", con una quarantina di ettari vitati - recentemente ampliati da 9 ulteriori - piantati a Cabernet Franc e Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Vermentino, che producono una media di 155.000 bottiglie all'anno. Un apporto piccino ma prezioso, se comparato agli ettari totali delle Tenute Folonari, che si aggirano attorno ai 250, e alla produzione annua totale di circa 1,2 milioni di bottiglie. Le vigne a Bolgheri si trovano lungo la strada bolgherese verso Castagneto Carducci, sulla collina di Segalari e infine a Fornacelle, in prossimità del Mar Tirreno, vigneto sabbioso dedicato al Vermentino. Ne nascono 6 vini: il 100% Cabernet Franc Selvante, (espressione monovarietale di Bolgheri sempre più diffusa), il Vermentino, il Rosato da Merlot, il Petit Verdot Il Gallico, il Bolgheri Superiore Baia al Vento, anch'esso Merlot in purezza, e il Bolgheri Rosso Campo al Mare. Prima etichetta della Tenuta nata nel 2003, è l'unico assemblaggio di tutte le uve rosse della proprietà e matura in tonneau di rovere francese per massimo un anno. La ventesima versione profuma di confettura di frutti di bosco, foglie di pomodoro e erbe aromatiche; in bocca tornano le note fruttate, mentre il sorso si diffonde materico e sapido, finendo caldo e balsamico.

(ns)



UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Rosso Umberto

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Merlese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Società Cesari](#)

Proprietà: Gianmaria Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

Con 60 vendemmie alle spalle, l'azienda con sede a Castel San Pietro Terme, fondata nel 1964, dedica al suo "deus ex machina" l'etichetta di un vino speciale. L'Umberto, infatti, è ottenuto da un vitigno - concepito dopo uno studio svolto insieme alla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna - che riunisce in una varietà nuova, il Merlese, le caratteristiche del Sangiovese e quelle del Merlot, frutto del loro incrocio. Il Merlese è vinificato e affinato in vasche di vetrocemento e cocchiopesto e, nella versione 2021, profuma di amarena, fieno e peperone, con tocchi leggermente speziati. In bocca il sorso è succoso, profondo e maturo, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora su toni riccamente fruttati. L'impresa vitivinicola Umberto Cesari rappresenta per l'Emilia Romagna enoica, un punto di riferimento per numeri, storia e qualità e le sue vicende hanno scritto un percorso fitto di successi commerciali. Oggi la cantina, condotta da Gianmaria Cesari, figlio del fondatore, detiene 250 ettari a vigneto (comprensivi anche di quelli in affitto), che si trovano sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano la via Emilia. Da tali superfici si ricava una produzione di 3.000.000 bottiglie, che arriva da vari poderi: La Casetta, Parolino, Cà Grande, Laurento, Liano, Miravalle, Tauleto, acquisiti nel tempo dalla famiglia, che da sempre ha creduto nelle potenzialità di questo areale.

(fp)



POL ROGER

Aoc Champagne Extra Brut Pure

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Champagne Pol Roger](#)

Proprietà: famiglia Collard De Billy

Enologo: Damien Cambres

Pol Roger Pure nasce nel 2008 con l'obiettivo di completare la gamma della Maison ed è una cuvée che rappresenta un esercizio di stile: creare uno champagne allo stato più puro, mantenendo l'essenza dei diversi terroir. "L'idea nacque come novità per il mercato giapponese - racconta Bastien Collard, sesta generazione della famiglia - ma pur abbinandosi alle preparazioni di pesce della cucina nipponica, non ebbe il successo sperato. Così si decise il suo lancio ufficiale in Europa." Il suo carattere fresco, dalla fragranza agrumata e fine è il risultato di un equilibrio perfetto in vinificazione, con l'apporto in proporzioni uguali dei tre vitigni. L'eleganza al palato si deve alla maturazione per almeno quattro anni in cantina e alla proporzione di vins de réserve. La vinificazione è fatta per preservare la purezza delle uve: il mosto subisce una doppia sedimentazione, di cui la seconda avviene a 6°C per 24 ore; la fermentazione alcolica si svolge a bassa temperatura in vasche d'acciaio inox, mantenendo i lotti separati fino all'assemblaggio finale; infine tutti i vini attraversano la fermentazione malolattica. Dopo l'imbottigliamento, la presa di spuma e l'affinamento avvengono nelle cantine a 33 metri di profondità, dove ogni bottiglia è soggetta - per scelta dello chef de cave da sempre nella storia della Maison - a remuage manuale, un processo che contribuisce alla finezza delle bollicine.

(Chiara Giovoni)



CAFAGGIO

Toscana Igt Cabernet Sauvignon Basilica del Cortaccio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)

Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Il Basilica del Cortaccio effettua la fermentazione malolattica in barrique, dove prosegue la sua maturazione per 18 mesi, affinandosi ulteriormente in cemento per un anno prima dell'imbottigliamento. La versione 2019 propone al naso un rigoglioso fruttato, dai toni speziati e tostati a rifinitura. In bocca, il sorso coniuga dolcezza del frutto ad una solida concentrazione, che trovano un prezioso alleato anche nel generoso sostegno del rovere, che lo accompagna nel suo sviluppo fino ad un finale dai cenni balsamici. Si tratta di un Cabernet Sauvignon in purezza che rimanda ai fasti di una delle varietà bordolesi più significative, "trapiantate" con successo nel cuore della Toscana e protagoniste del fenomeno dei "Supertuscan". Siamo, infatti, a Panzano in Chianti, Unità Geografica Aggiuntiva della denominazione del Chianti Classico, che certo non ha bisogno di presentazioni. L'azienda è una realtà storica dell'areale, che può contare su 30 ettari a vigneto, la stragrande maggioranza dei quali coltivati a Sangiovese, nella cosiddetta "Conca d'Oro". Cafaggio è stata, specialmente nella fase di rinascita del vino toscano a metà degli anni Ottanta, un punto di riferimento conclamato, grazie alla famiglia Farkas. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e, dal 2016, è gestita da ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento.

(fp)



PODERE SETTE

Doc Bolgheri Superiore Il Superbo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Podere 7 Sette](#)

Proprietà: Marisa Chiappini

Enologo: Emiliano Falsini

Podere Sette gira intorno al 7 per un paio di motivi e una conseguenza. L'azienda è nata dai terreni che Marisa Chiappini aveva ereditato dalla famiglia di origine marchigiana, arrivata a Bolgheri nel 1953. Qui Marisa Chiappini cresce e frequenta le scuole, integrandosi e legandosi al territorio e fonda la sua azienda nel 2018, consigliata anche dal figlio Giuliano, che aveva già dato origine a Fattoria Casa di Terra negli anni Novanta. A differenza di quest'ultima (e di Podere Rose-to, nata nel 2019), Podere Sette ha i vigneti a sud della denominazione, ai piedi di Castagneto Carducci. Tutto inizia con sette ettari (il primo motivo), che oggi sono 10, dedicati al figlio e ai suoi 7 vizi capitali (il secondo motivo), che la madre scherzosamente gli attribuisce. Ed ecco la conseguenza: 5 etichette che richiamano in parte questi vizi e la cifra 7. C'è infatti il Cabernet Franc Il Sette, il Vermentino L'Iracondo, il Rosato Il Goloso, il Bolgheri Rosso L'Invidio e infine il Bolgheri Superiore Il Superbo, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon provenienti dalle vigne pedo-collinari dell'azienda, che maturano singolarmente in barriques, per poi venire assemblati prima dell'imbottigliamento. La versione 2021 ha una buona base minerale e la dolcezza della frutta rossa matura: note iodate e di macchia mediterranea si aggiungono ai profumi, mentre il sorso scorre fresco e saporito, gentilmente aderente e mentolato nel finale.

(ns)



MESA

Doc Vermentino di Sardegna Giunco

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 188.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Mesa Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Stefano Cova

Mesa è dal 2017 la dependance sarda del gruppo Santa Margherita con sede a Fossalta di Portogruaro, il colosso del vino che controlla vigne e cantine in Lombardia, Veneto, Alto Adige, Sicilia e Toscana. Siamo nell'areale sud-ovest della Sardegna e precisamente nel Sulcis Iglesiente, terra ormai identificata come il "regno" del Carignano. La cantina, fondata dal pubblicitario Gavino Sanna nel 2004, conta su 74 ettari di vigneto da cui sono prodotte 726.000 bottiglie all'anno. I vitigni principali dell'azienda sono in prevalenza quelli che costituiscono il "nocciolo duro" dell'ampelografia dell'isola e quindi, accanto al Carignano, c'è il Cannonau e il Vermentino, anche se non mancano alcune varietà internazionali, che alimentano un portafoglio etichette modellato sulle diverse esposizioni dei vigneti e dell'età d'impianto delle piante. I vini aziendali sono ben concepiti e impostati all'insegna di una cifra stilistica che potremmo definire "gastronomica" e tutta orientata verso la piacevolezza di beva come, peraltro, il nome della cantina pare inequivocabilmente indicare ("mesa" significa tavola in lingua sarda). Il Vermentino di Sardegna Giunco 2023 profuma di frutta tropicale, agrumi e macchia mediterranea, con accenti iodati ed erbacei a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante e saporito, dal ritmo gustativo incalzante e dal finale ben profilato su toni ancora fruttati e balsamici.

(fp)

ZOOM



IL MANGIARBENE, LO STRAFICO

VIA DEI PIOPI, 14 - BASTIA UMBRA (PG)

Tel: +39 075 8506758

Sito Web: www.ilmangiarbene.it

Lo Strafico è un formaggio di pecora, che nella sua pasta è arricchito da gemme di fico. L'affinamento è affidato alle foglie di fico fresche che avvolgono le forme in "bagno" di grappa bianca. Ne deriva una pasta di colore bianco avorio morbida e leggermente granulosa, che profuma di latte di pecora ed erba di campo, con la nota alcolica proveniente dalla grappa ad accompagnare cenini intensi e continui di fico maturo. A produrlo Antonio Egizi, mastro caciario abruzzese e affinatore con esperienza trentennale che lavora oggi in Umbria, dove crea affinati rari e preziosi, partendo da formaggi di alto livello, declinati nella sua azienda "Il Mangiarbene" con sede a Bastia d'Umbria. Il suo lavoro certosino consiste nel selezionare i semilavorati, dopo averne seguito il processo di produzione, e di affinarli con maestria, usando da una parte il tempo e dall'altra una particolare attenzione alle materie prime utilizzate, che spaziano in un vasto caleidoscopio di profumi e sapori spesso dimenticati.

RISTORANTE



BISTROT PEPEROSA

P.ZZA DELL'ANFITEATRO, 4 - LUCCA

Tel: +39 0583 082361

Sito Web: www.peperosaristorantebistro.it

Il Ristorante Peperosa di Lucca, nasce dalla passione di una titolare, Simona Del Ry, che dopo vent'anni di esperienza lavorativa in altro settore, ha voluto ritrovare le proprie tradizioni nella ristorazione. Il Ristorante Peperosa propone una cucina d'Autore, che produce quotidianamente in proprio la pasta e il pane, ad accompagnare una cucina espressa solida e precisa. Con lo Chef Giuseppe Da Prato, che non dimentica la tradizione ma che ha uno sguardo al futuro, e che omaggia la Toscana con proposte legate alle stagioni, in equilibrio tra terra e mare con più di un tocco creativo. Nel menu, tra gli antipasti, per esempio, le animelle di vitello, zucca e broccolo romano o la tartare di tonno rosso olio di soia e lime, zafferano e guanciale; tra i primi piatti il "Testarolo a Viareggio", testarolo rosso e ragu di pescato; tra i secondi l'anatra, pak choi, arancia, patata ratte e Stock 84, e, per finire, il bisquit di riso alla cannella glassato al caramello salato, mela candita e pepe rosa.

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: © Moser

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