N. 336

DAL 10 AL 16 NOVEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 336 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 NOVEMBRE 2024

Ruffino
Monteleone
Allegrini
Cascina Maddalena
Rocca Sveva
Antonelli San Marco
Vulcanica
Pietradolce
Puiatti
Alexandre Bonnet
Baglio del Cristo di Campobello
Villa Dora
Umani Ronchi
Gulfi

Zoom: Cascina Riotta, I Risotti
Ristorante: San Domenico - Imola (BO)

I VINI DI WINENEWS





RUFFINO

Toscana Igt Rosso Modus Primo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 41.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Società Ruffino
Proprietà: Constellation Brands Inc.
Enologo: Olga Fusari

Il Modus Primo, rende omaggio al primo Supertuscan di Ruffino, il Modus, nato nel 1997. Ottenuto dalle uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese della Tenuta Poggio Casciano, nel comprensorio fiorentino, matura per 18 mesi in barrique. La versione 2020 possiede profumi intensi di frutti neri maturi e spezie ad accompagnare un sorso ampio, dallo sviluppo avvolgente e concentrato e dal finale ancora rigogliosamente su toni fruttati e speziati. Ruffino - marchio fondato nel 1877 da Ilario e Leopoldo Ruffino a Pontassieve - come noto, fa parte del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, mantenendo il suo baricentro produttivo decisamente puntato sulla Toscana, dove rappresenta una delle realtà più significative sia per quantità che per qualità del suo portafoglio etichette. Molte le tenute di proprietà nei luoghi più vocati della Regione: Poggio Casciano, a Grassina (65 ettari a vigneto), Montemasso, a Impruneta (30 ettari a vigneto), Santedame e Gretole, a Castellina in Chianti (rispettivamente 90 e 110 ettari a vigneto), Greppone Mazzi, a Montalcino (25 ettari a vigneto) e La Solatìa, a Monteriggioni (85 ettari a vigneto). A queste va aggiunto un unico "sconfinamento", precisamente in Veneto, con le tenute La Duchessa e Ca' del Vento, che occupano 90 e 35 ettari di superficie. Un parco viticolo che arriva a 610 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 24.000.000 di bottiglie. **(fp)**



MONTELEONE

Doc Etna Rosso Qubba

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Monteleone
Proprietà: Giulia Monteleone, Benedetto Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

L'Etna Rosso Qubba 2022, composto da Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, è maturato per 12 mesi in tonneau. Il suo profilo aromatico è ben profilato e si accende su rimandi ai frutti di rovo, all'humus, alle radici e alla liquirizia, con tocchi ferrosi e speziati a rifinitura. Grintoso e polposo il sorso, dai piacevoli chiaro-scuri e dall'articolazione tannica vivace, che termina in un lungo e saporito finale ancora su toni ferrosi e speziati. Monteleone, azienda fondata dalla famiglia omonima e oggi condotta da Giulia Monteleone (ex giornalista) e dal compagno Benedetto Alessandro, enologo, è un recente progetto enologico (2017), che in poco più di un lustro ha saputo emergere con buona autorevolezza nell'affollato scenario enoico etneo. Avviato a partire da due ettari di vigna, con impianti del 1970 e alberelli risalenti al 1935, a pochi passi dal fiume Alcantara, si trova ai piedi dell'Etna a cinquecento metri sul livello del mare e vicini all'antica Cuba di Santa Domenica, insediamento di epoca bizantina evocato nel nome del vino oggetto del nostro assaggio Il resto della superficie vitata, si trova sul versante Nord dell'Etna a 700 metri di altezza sul livello del mare, in Contrada Pontale Palino, in un piccolo appezzamento di tremila metri ad alberello a piede franco prefilloserico. Per un totale, ad oggi, di 6 ettari a vigneto, da cui si ricavano 28.000 bottiglie di produzione complessivaina bene ad aperitivi e formaggi stagionati. **(are)**



ALLEGRINI

Veronese Igt Rosso La Grola

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Oseleta
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 24,50
Azienda: Allegrini Wines
Proprietà: famiglia Allegrini
Enologo: Paolo Mascanzoni, Lorenzo Fortini

La Grola rappresenta il sogno di Giovanni Allegrini di creare un vino inimitabile ed è considerata uno dei migliori esempi di blend tra la Corvina, l'uva simbolo della regione della Valpolicella, e l'Oseleta, varietà meno conosciuta che aggiunge colore e dona aromaticità. I vigneti da cui provengono le uve sono esposti a Sud-Est su terreni con suoli prevalentemente calcarei e argillosi. La vendemmia del 2021 è stata caratterizzata da somme termiche significative che hanno contribuito a ottenere un'acidità elevata e una maturazione ottima, con bacche molto ricche di antociani. Dopo la vinificazione in vasche d'acciaio a una temperatura che varia tra i 20 e i 28 gradi centigradi e una fermentazione di quindici giorni con frequenti rimontaggi, il vino è stato affinato in barrique non nuova per un minimo di 16 mesi. Dopo l'assemblaggio, ha riposato per due mesi prima di essere imbottigliato ed è rimasto dieci mesi in bottiglia prima di entrare in commercio. La Grola è un rosso strutturato ma al contempo versatile, che esprime contemporaneamente un carattere solido dato dalla sua struttura tannica, bilanciato da un'acidità rinfrescante e dal frutto maturo. Al naso sprigiona sentori di frutta e fiori come more, ciliegie e violette, seguiti da note di vaniglia, tabacco e cioccolato fondente. I tannini sono presenti e maturi, creando un sorso vellutato con un lungo finale di frutti rossi e neri.



CASCINA MADDALENA

Doc Lugana Capotesta

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 26.666
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Cascina Maddalena
Proprietà: Mattia Zordan
Enologo: Emiliano Rossi

Cascina Maddalena quest'anno compie 100 anni. Fondata nel 1924 a due passi dal Lago di Garda, poco prima della lingua di terra che ospita il paese di Sirmione, oggi è condotta dalla quarta generazione, capitanata da Mattia Zordan. Il numero 4 ritorna anche in campo: è infatti sempre 4 il numero degli ettari vitati di Cascina Maddalena, distribuiti tutti intorno alla cantina e suddivisi in 5 appezzamenti - Rosanora, Clay, Leonardo, 7 Scurtoni e Capotesta - composti da solo suolo argilloso al 100%, carico di sali minerali. "Dure come pietre, quando sono secche, e morbide sabbiose, quando sono bagnate", le argille si sono rivelate perfette per la Turbiana, il vitigno autoctono alla base del vino Lugana. Come il Capotesta, etichetta che nasce dall'omonima parcella, le cui uve sono pressate a grappolo intero, per poi fermentare e maturare in acciaio fino a tarda primavera. La versione 2021 è insieme sia spigolosa e che dolce: profuma di fiori bianchi e frutta bianca matura, tonalità gessose, salvia, note metalliche. Al sorso esordisce sapida e morbida, si rinfresca agrumata in centro e verso la fine torna sapida e rocciosa, chiudendo dolce su note fruttate e vanigliate, con tocchi di cedro candito. A fianco alla Turbiana, la famiglia coltiva Marzemino, Cabernet Sauvignon e Trebbiano: una mezza dozzina di etichette, per una produzione media annua di circa 35.000 bottiglie che derivano dalle sole uve di proprietà. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

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



ROCCA SVEVA

Veronese Igt Rosso Nottefonda

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Pinot Nero, Merlot
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cadis 1898
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Fiorini

Ottenuto da un originale blend a base di Corvina, Pinot Nero e Merlot, raccolto dopo sovramaturazione in pianta e poi ulteriormente appassito su graticci, il Nottefonda subisce un leggero passaggio in legno i cui tempi e modi variano a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2021 profuma di piccoli frutti rossi in confettura, rosa, rabarbaro e spezie. In bocca il sorso è rotondo e corposo, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente ancora su toni fruttati. Il Gruppo Cadis 1898, nato nel 2022, raccoglie le cantine sociali di Soave, di Illasi, di Montecchia e di Terra del Lago, per un totale di circa 2.000 soci conferitori, dislocate in diversi areali e in pressoché tutte le denominazioni venete più significative, con un parco vigneto che raggiunge i 6.000 ettari di superficie con 7 sedi operative, per una produzione in bottiglie certamente non trascurabile - siamo su una media di 45.000.000 all'anno - e un portafoglio etichette assai variegato. Le terre e le cantine spaziano nell'areale del Garda e in quello del comprensorio del Soave, ma nella vasta produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini, il Prosecco e per la produzione ad Indicazione Geografica Tipica nonché, per la Valpolicella a recitare il ruolo di protagonista sul fronte rossista. Il Gruppo raccoglie i marchi "RoccaSveva", "Equipe5", "Maximilian I", "Poesie", "SelezioniVenete" e "Villa Rasina-Rocca Alata". **(fp)**



ANTONELLI SAN MARCO

Docg Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Antonelli San Marco Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Antonelli
Enologo: Massimiliano Caburazzi, Paolo Salvi

Antonelli, tra le cantine più antiche del territorio di Montefalco, cominciò l'attività nel 1883 con Francesco Antonelli ed è oggi guidata da Filippo Antonelli, quinta generazione della famiglia. L'azienda, 190 ettari nella zona centrale della denominazione di Montefalco, pratica agricoltura biologica certificata per tutte le produzioni (oltre al vino, olio extravergine di oliva e salumi). Nei 60 ettari a vigneto si coltivano solo varietà autoctone. Per il Sagrantino sono state selezionate due microzone più vocate, esaltate al massimo attraverso i due cru Molino dell'Attone e Chiusa di Pannone. L'ultima annata di Chiusa di Pannone Montefalco Sagrantino Docg, la 2019, è stata presentata da Filippo Antonelli in occasione di una esclusiva degustazione di dodici annate organizzata nell'antico palazzo romano di famiglia in via Monserrato. "Chiusa di Pannone - ha raccontato Filippo Antonelli - ci ha dato la soddisfazione di avere un livello di Sagrantino più alto, e quindi far capire ad appassionati ed addetti ai lavori che questo vitigno, supportato da una vigna speciale, può arrivare a traguardi altrimenti irraggiungibili". Nel bicchiere Il Chiusa di Pannone 2019 è rosso rubino intenso. All'olfatto è ricco e potente, caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche. Al sorso è vigoroso ma armonico, molto godibile ed elegante. Si abbina perfettamente con carni rosse, brasati, stufati, arrosti e formaggi. **(Cristina Latessa)**



VULCANICA

Doc Marsala Superiore Semisecco Ingham

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Musa Srl
Proprietà: Stefano Saccardi, Sonia Spadaro, Serena Bonetti
Enologo: Tommaso Maggio

Florio è uno dei più antichi e prestigiosi marchi del vino italiano. È proprio con questo nome che venne prodotto il primo Marsala "italiano" della storia, nel 1832, dopo che alcuni commercianti inglesi avevano investito (dando anche l'identità e il gusto che questo vino assumerà definitivamente) nella produzione e soprattutto nella commercializzazione di questo autentico gioiello enologico. Il Marsala Superiore Semisecco Ingham 2019 (che rimanda a Benjamin Ingham, mentore e poi socio di Vincenzo Florio) ha un tratto aromatico che segue un colore oro antico. I profumi spaziano dallo zabaione al miele, dall'uva passa alla china, con tocchi balsamici. Tutte note che tornano in un palato ricco ma tutto sommato vivace e dinamico, chiuso da un fine bocca piacevolmente ammandorlato. Lo storico brand Ingham era uscito di produzione e l'azienda Musa ha deciso di comprarlo. Musa è stata fondata nel 2019 da Stefano Saccardi e Serena Bonetti - con anni di esperienza in Campari sulle spalle - e Sonia Spadaro, produttrice di vino e sommelier, tutti grandi appassionati di superalcolici. Insieme hanno lanciato Vulcanica Vodka, un prodotto molto particolare che nasce dalla distillazione di 5 varietà di grani antichi coltivati sull'Etna. Per completare al meglio la ricetta del Sicilian Martini, hanno deciso di comprare il Marsala Ingham, che oggi rinasce in chiave contemporanea insieme alla sua densissima storia siciliana. **(fp)**



PIETRADOLCE

Doc Etna Rosso Vigna Barbagalli

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Società Agricola di Venerando Faro & Co.
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Michele Faro, Carlo Ferrini

L'Etna Rosso Vigna Barbagalli 2021, maturato per 20 mesi in tonneau, possiede un bagaglio aromatico variegato, che spazia dai frutti neri e rossi alle viole, dalle erbe aromatiche al rabarbaro, dalla grafite alle spezie. Polposo il sorso, dove un'articolazione tannica fitta trova dinamismo e vivacità grazie ad una bella fragranza acida, terminando in un finale lungo e dai rimandi balsamici. La filosofia produttiva di Pietradolce - posta tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna e condotta dalla famiglia Faro, contando su 35 ettari di proprietà e 90.000 bottiglie di produzione complessiva - è quella di rispettare i singoli areali dove sono coltivati i vigneti aziendali, vinificando separatamente le uve ed esaltandone così le sfumature, che trovano nei vini della cantina di Castiglione di Sicilia una delle espressioni più intense dell'Etna enoico, ormai da più parti eletto tra i luoghi del vino più significativi dello scenario nazionale. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, conferiscono ai vini peculiarità ben leggibili, ma ad arricchire la complessità dei prodotti aziendali sono soprattutto i vigneti, costituiti da ceppi che hanno tra i 50 ed i 65 anni, in prevalenza allevati a Nerello Mascalese. Solo una piccola parte è piantata a Carricante, in una vigna secolare pre-fillosserica a 850 metri di altezza sul livello del mare. **(are)**

I VINI DI WINENEWS

sarzi amadè
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione.
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



PUIATTI

Doc Friuli Pinot Nero

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Puiatti
Proprietà: Angelini Wines & Estates Società Agricola
Enologo: Rinaldo Turus

Puiatti fa parte di Angelini Wines & Estates, insieme a Bertani in Valpolicella, Val di Suga a Montalcino, Trerose a Montepulciano, San Leonino a Castellina nel Chianti Classico e San Sisto nei Castelli di Jesi: un patrimonio di 1.700 ettari di terreno, di cui 460 sono vitati per una produzione annua di 4 milioni di bottiglie. Puiatti si trova a Romans d'Isonzo, in provincia di Gorizia: è nata nel 1967 e il suo contributo al gruppo è di 800.000 bottiglie a partire da 43 ettari a vigneto. I terreni sono pedecollinari, composti da suoli ghiaiosi e freschi e spazzati da venti sia marini che continentali. In cantina si è scelto di usare solo acciaio per la vinificazione delle uve, con l'obiettivo di mantenere intatte le caratteristiche varietali dei vitigni e produrre vini fragranti, nitidi e freschi. In vigna si coltivano solo vitigni bianchi - Sauvignon Blanc, Traminer, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay - ad eccezione del Pinot Grigio e del Pinot Nero. Quest'ultimo veniva storicamente coltivato per produrre il metodo classico, mentre la vinificazione come mono-varietale si era interrotta. Rinasce oggi e diventa la prima referenza da uva a bacca nera di Puiatti. La versione 2022 profuma di melograno, rovi, pepe nero, viole e rose appassite, con un ricordo di goudron e sottobosco; il sorso è fresco e spigoloso, floreale e dolce in centro bocca con cenni terrosi e carnosi, e un finale agrumato e ammandorlato. **(ns)**



ALEXANDRE BONNET

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Hardy

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 7.997
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Domaine Alexandre Bonnet
Proprietà: Lanson BCC Group
Enologo: Irvin Charpentier

Fondata nel 1970 da René, Serge e Alian Bonnet, la maison è guidata da Arnauld Fabre e conta su 47 ettari di vigneti certificati sostenibili (HVE3) fin dal 2015. La cantina, distribuita in Italia da Sarzi Amadè, incarna l'identità di Les Riceys uno dei cru principali della Côte des Bar, territorio ai confini con la Borgogna dalle altitudini e dalle pendenze importanti. Proprio Les Riceys, comune al limitare della valle del Laignes, che vanta ben tre denominazioni di origine controllata (Aoc), è stato inserito) sotto la denominazione Champagne solo nel 1927 (insieme al dipartimento dell'Aube). Leggenda vuole che le cantine del villaggio avessero due porte, una sulla Champagne e l'altra sulla Borgogna, che si aprivano a seconda della convenienza economica dell'annata. Hardy 2019 insieme a Les Vignes Blanches è una delle cuvée inedite della gamma di Champagne presentate nelle ultime settimane dalla maison. Vinificato in acciaio, lo Champagne affina sui lieviti, sempre in acciaio, per 40 mesi, prima della sboccatura. Hardy, arduo in italiano (d'altro canto la parcella si trova su un pendio a 320 di altitudine orientato a Nord), è un Extra Brut che, grazie al basso dosaggio, valorizza i profumi e l'unicità del territorio. La versione 2019 sprigiona un bouquet floreale con aromi di gigli e note di agrumi, mentre al palato è fresco, elegante e verticale, con una intensa mineralità e una lunga persistenza. **(Cinzia Meoni)**



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Rosso Adènzia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah
Bottiglie prodotte: 41.515
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Baglio del Cristo di Campobello
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Giuseppe Lentini, Riccardo Cotarella

L'Adènzia, uno dei rossi di Baglio del Cristo di Campobello, è ottenuto di uve locali e varietà internazionali e nel suo nome ricorda il "dare adènzia" che in siciliano rimanda all'insistenza sulla profondità. Un significato che, traslato al vino, indica il percorso per un Nero d'Avola e Syrah capace di dare un'emozione più grande della loro semplice somma. La versione 2020, maturata per 10 mesi in legno grande, profuma di mirtilli, rosa leggermente appassita e pepe, mentre in bocca possiede sorso ricco, morbido e rotondo, dai tannini soffici e dal finale ampio su toni di confettura di fragole e vaniglia. Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, è ormai un progetto enologico consolidato nello scenario enoico siciliano, ed è stato concepito nel 2000. Lo stile produttivo aziendale è caratterizzato da vini dalla marcata espressione mediterranea, che valorizzano una porzione di Sicilia, siamo nell'agro agrigentino, dalle particolari condizioni pedoclimatiche, segnata dalla vicinanza al mare e da terreni calcarei, posti tra i 230 e i 270 metri d'altezza, a permettere anche qualche digressione fuori dalla consuetudine enologica dell'isola. 35 gli ettari di vigna di proprietà, per complessive 300.000 bottiglie, che si snoda su un portafoglio etichette equamente diviso tra bianchi e rossi, ottenuti da varietà locali e alloctone, dallo stile sobriamente moderno e accattivante. **(fp)**



VILLA DORA

Doc Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Vigna del Vulcano

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Caprettone e Falanghina
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Villa Dora
Proprietà: Vincenzo Orabona
Enologo: Fabio Mecca

Villa Dora è un unicum nel panorama viticolo italiano, oasi di biodiversità all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, nel comune di Terzigno, dove nel 1997 Vincenzo Ambrosio diede vita ad un progetto visionario per l'epoca, specie in Campania. Il territorio vesuviano caratterizzato da suoli vulcanici ricchi di sabbia, cenere e lapilli, è il cuore pulsante della produzione. Antiche viti a piede franco, molte delle quali coltivate con la tradizionale pergola vesuviana, prosperano grazie alla fertilità dei suoli e all'eccezionale microclima, e i 12 ettari di proprietà danno vita a una gamma di vini identitaria. Villa Dora è stata tra le prime cantine a ottenere la certificazione biologica - segno di un impegno verso la sostenibilità - focalizzandosi su varietà autoctone. In rare occasioni si ha la possibilità di degustare vecchie annate che sorprendono per integrità e personalità. È accaduto per Vigna del Vulcano 2008, un Lacryma Christi del Vesuvio Bianco del versante sud-orientale, da vecchie viti ottuagenarie, ancora oggi in forma smagliante, con struttura e freschezza, e un profilo aristocratico di erbe mediterranee dal lieve tocco tropicale e dalla spiccata nota fumé di matrice vulcanica. Decisamente carismatico. L'intuizione di Vincenzo Ambrosio ha dimostrato una lungimiranza straordinaria, portando Villa Dora a essere una delle cantine più apprezzate proprio per la longevità dei suoi bianchi. **(Chiara Giovoni)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



UMANI RONCHI

Spumante Extra Brut Blanc de Blancs LH2 Version 14

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Verdicchio, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Umani Ronchi
Proprietà: Camiglia Bernetti
Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Lo Spumante Blanc del Blancs LH2 Version 14 (gli anni trascorsi dalla prima uscita di questo vino) è una cuvée prodotta a Metodo Classico e ottenuta da uve Verdicchio maturate in acciaio e Chardonnay maturare in barrique. I suoi profumi sono agrumati e dai tocchi di pane appena sfornato e lieviti, con rimandi floreali e fruttati. In bocca il sorso è cremoso e ben proporzionato, dalla piacevole e continua effervescenza e dal finale sapido e vivace. Umani Ronchi è un po' l'emblema delle Marche enoiche anche per il suo solido percorso, che l'ha vista nascere come azienda vitivinicola nel 1968 e progressivamente emergere nello scenario enoico non solo regionale. Oggi, possiede un parco vigneto ragguardevole - 210 ettari coltivati a biologico - esprimendo un progetto che ha il volto di una famiglia e dando una risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte viaggiano ormai nell'ordine dei 3.450.000 - tipicità e qualità. Merito soprattutto dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine, affiatato e coinvolto in ogni passaggio. Ma merito anche della natura, traslata in una straordinaria varietà, il Verdicchio e in vigne oggi modello (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina). **(fp)**



GULFI

Doc Etna Rosso Reseca

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Gulfi Società Agricola
Proprietà: Matteo e Raffaele Catania
Enologo: Salvo Foti

Il progetto vitivinicolo della famiglia Catania è nato nel 1996 a Chiaramonte Gulfi, sui Monti Iblei del ragusano. Qui Vito Catania ha ripreso in mano l'attività dei suoi avi, realizzando la sua idea di agricoltura rispettosa del territorio: solo viti ad alberello, nessuna irrigazione, gestione biologica, vendemmia manuale. In vigna ci sono Carricante (di viti selezionate dall'Etna), Nero d'Avola, Frappato e Chardonnay. Il passo successivo è andato verso Pachino, dove la famiglia coltiva Nero d'Avola in 4 contrade storiche della Doc Eloro: contrada Maccari, Baroni, San Lorenzo e Bufaleffi. Un piccolo esperimento per dimostrare quanto il suolo influisce sul vino, partendo dallo stesso vitigno. L'ultima sfida ha riguardato l'Etna: nella frazione Monte la Guardia di Randazzo (versante nord del vulcano) coltivano Pinot Nero e Nerello Mascalese sui tipici muretti a secco chiamati "reseca". Proprio così si chiama l'Etna Rosso di Gulfi, che matura per almeno due anni in tonneaux di rovere francese. La versione 2019 ha un colore scuro e denso, e profuma di frutta rossa in confettura, note balsamiche di sottobosco e chinotto; in bocca è aderente e materico, dalla trama fitta e sapida, che chiude agrumato e fruttato con un tocco ammandorlato. Due etichette etnee - Reseca e Pinò - che insieme a tutte le altre di Gulfi arrivano ad una produzione media annuale di 220.000 bottiglie, a partire da una quarantina di ettari totali. **(ns)**

ZOOM



CASCINA RIOTTA, I RISOTTI

STRADA PER RONSECCO - BIANZÈ (VC)
Email: agricolariotta@gmail.com
Sito Web: www.cascinariotta.it

A Bianzè, Riotta è il nome della cascina dove nasce il riso Carnaroli tradizionale, del Vercellese. Una varietà dalla storia non molto antica (ottenuta negli anni Quaranta del secolo scorso da Ettore de Vecchi e Emiliano Carnaroli, commissario dell'Ente Nazionale Risi, con la sua prima iscrizione al Registro Varietale nel 1974) ma dal grande successo, dimostrandosi molto adatta alla produzione di risotto, grazie alla sua elevata capacità di assorbire i condimenti. Diverso dal più comune riso Arborio per il maggiore contenuto di amido, la consistenza più soda e il chicco più lungo, il Carnaroli ha anche un'ottima resistenza alla cottura. A gestire la produzione di Cascina Riotta i tre fratelli Maria, Paolo e Margherita Greppi, che nell'azienda di famiglia coltivano riso da tre generazioni. Ma oltre a produrre la materia prima, ci sono anche i risotti già preparati con ingredienti di alto livello: il Panissa, da una ricetta tipica del vercellese, il Risotto Tartufo, il Risotto Zafferano e il Risotto Funghi Porcini.

RISTORANTE



SAN DOMENICO

VIA G. SACCHI, 1 - IMOLA (BO)
Tel: +39 0542 29000
Sito Web: www.sandomenico.it

Il Ristorante San Domenico di Imola, in attività dal 1970 (prima Stella Michelin assegnata nel 1975 e la seconda nel 1977), nasce nei locali della casa paterna di Gianluigi Morini, con l'obbiettivo di tramandare i sapori della tradizione. Grazie allo chef Valentino Marcattilii, formato dallo chef degli Agnelli Nino Bergese, il San Domenico fu il primo ristorante in Italia in grado di elevare il concetto emiliano-romagnolo di "trattoria" verso un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Oggi, il ristorante San Domenico - due stelle Michelin - è un punto di riferimento peri gourmet più raffinati, grazie alla costante ricerca dello chef Max Mascia e del suo staff. E piatti come, per fare solo un esempio, l'uovo in raviolo "San Domenico", sono diventati dei riferimenti, oltre a sintetizzare l'eredità storica e lo sguardo al futuro che caratterizza il locale. La cantina è una delle più belle d'Italia e offre una raffinatissima e sterminata collezione tra bottiglie di annate preziose e distillati di pregio.



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: © WineNews

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