N. 337

DAL 17 AL 23 NOVEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 337 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 NOVEMBRE 2024

Girolamo Russo
Michele Chiarlo
Drius
Ronco dei Tassi
Tenute Foti Randazzese
Podere 414
Hatzidakis
Comte de Montaigne
St. Michael Eppan
Riecine
Nododivino
Serre di Pederiva
TerraCostantino
Cantina Tollo

Zoom: Parco della Lavanda, Miele Millefiori
Ristorante: Almatò - Roma

I VINI DI WINENEWS





GIROLAMO RUSSO

Doc Etna Rosso Feudo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Giuseppe Russo
Proprietà: Giuseppe Russo
Enologo: Emiliano Falsini

L'Etna Rosso Feudo, da uve Nerello Mascalese in prevalenza con una piccola quota di Nerello Cappuccio, matura in legno di secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2022 profuma di frutti neri maturi, melograno, erbe aromatiche, pepe, fiori leggermente appassiti, liquirizia e lievi rimandi terrosi. In bocca il sorso è sapido, agile e reattivo, dai tannini fitti e vivaci e dal finale fragrante e profondo, dai toni speziati. Giuseppe Russo è ormai uno degli interpreti più importanti dei vini del Vulcano e le sue etichette, dalla cifra stilistica ben leggibile, sono sempre capaci di declinare con schietta precisione annata, caratteristiche varietali e territorio, rappresentando senz'altro un vero e proprio riferimento per l'intero areale. La cantina con sede a Passopisciaro, nel versante Nord dell'Etna e che porta il nome del padre di Giuseppe, è stata fondata nel 2005 ed oggi produce 90.000 bottiglie, attingendo la propria materia prima da una superficie di 20 ettari a vigneto in biologico, con i vini provenienti dalle Contrade di San Lorenzo (Randazzo) - da cui proviene anche il cru di Piano delle Colombe - Feudo di Mezzo (Passopisciaro), Calderara Sottana (Randazzo) e Feudo (Randazzo) a rappresentare le punte qualitative più significative. L'azienda ha una spiccata vocazione rossista, ma non mancano nel suo portafoglio prodotti neppure un rosato e due bianchi (Il "Nerina" e il "San Lorenzo" Bianco).

(are)



MICHELE CHIARLO

Docg Barbaresco Montestefano Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Michele Chiarlo
Proprietà: famiglia Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Si è da poco aggiunto nel ricco portafoglio etichette dell'azienda Michele Chiarlo - una delle realtà di riferimento del Piemonte eroico - il Barbaresco Montestefano Riserva, che si affianca ai due già in produzione: Asili e Faset. Il vino è ottenuto dalle uve provenienti da una nobile sottozona della denominazione Barbaresco, nota per la particolare longevità che i vini prodotti in quel luogo riescono a raggiungere. Montestefano è infatti collina dalle condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli e dai suoli altrettanto vocati - composti da marne grigio-bluastre, con una presenza importante di calcare attivo - che, fin dal 1961, ha prodotto Barbaresco da "sigle vineyard". Qui Michele Chiarlo coltiva un piccolo appezzamento di 3.400 metri quadrati (0,35 ettari) esposto a sud sud-ovest, con viti di oltre 50 anni d'età. Di qui, il motivo della bassa tiratura del Montestefano dei Chiarlo - solo 2.000 bottiglie - per giunta prodotto solo nelle grandi annate. La prima annata prodotta del Barbaresco Montestefano Riserva di Chiarlo è la 2019, un'annata molto buona e superclassica per la zona. Maturata per due anni in legno, profuma di piccoli frutti rossi e prugna, accompagnati da tocchi di cacao e liquirizia su base speziata. In bocca il sorso è deciso e dalla struttura articolata, con tannini fitti e saporiti e finale profondo dai ritorni fruttati e speziati, con nota balsamica conclusiva.

(fp)



DRIUS

Doc Isonzo del Friuli Friulano Sensar

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 1.980
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Drius Mauro
Proprietà: Mauro Drius
Enologo: Denis Drius

L'accoglienza in casa Drius è familiare. Papà Mario, la forte stretta di mani che hanno tanto lavorato, accompagnato dal fedele cane Jack (un Jack Russell simpaticissimo), lascia subito la parola al giovane figlio trentenne, Denis, dileguandosi. La storia dei Drius nasce nel 1850, quando la famiglia aveva vigna e allevamento di bestiame. Iniziano a imbottigliare nel 1989 e nel 1998 si dedicano solo alla vitivinicoltura. I 18 ettari sono suddivisi tra Collio, a Cormòns sotto il monte Quarin su suoli caratterizzati dalla ponca (strati di marna e arenaria) e l'alta pianura solcata dall'azzurro del fiume Isonzo, costituita da terreni calcarei e alluvionali. Denis a 20 anni ha già carta bianca dal padre in cantina (poi si laurea in enologia nel '18), anche se gli resta sempre al fianco. Denis era legato a nonno Sergio, che veniva in cantina a raccontargli ciò che le generazioni precedenti conoscevano sui vigneti, facendogli anche prendere appunti sui vini. Quando l'anziano, che per hobby faceva il sensale (in dialetto sensar), muore, decide di dedicargli questo vino. È una riserva di Friulano dalle vecchie vigne settantenni, selezionate ogni anno da una vigna differente. Solo acciaio per questo bianco profumato che si sviluppa in bocca con finezza, equilibrio ma anche profondità e pienezza, dimostrando l'anima più autentica e schietta del Friulano. Sono convinta che nonno Sergio stia applaudendo!

(Alessandra Piubello)



RONCO DEI TASSI

Doc Collio Bianco Fosarin

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano, Malvasia, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Azienda Vinicola Ronco dei Tassi
Proprietà: famiglia Fabio Coser
Enologo: Fabio ed Enrico Coser

Ronco dei Tassi, con sede a Cormons, è la cantina fondata da Fabio Coser, che ha prestato per molti anni le sue conoscenze ad aziende friulane di primo piano, prima di mettersi in proprio nel 1989, riuscendo, nello spazio di 35 anni, a trasformare la sua azienda in uno dei simboli più noti dell'alto artigianato enoico friulano. Oggi l'azienda, dove lavorano da tempo anche i figli Enrico e Matteo, dispone di 23 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie. E da qui escono tra le più significative etichette della denominazione del Collio, dotate di stile coerente con il proprio territorio e capaci di porsi costantemente tra il ristretto novero di quelle che puntano all'eccellenza assoluta, all'insegna di esecuzioni sempre convincenti e dotate di una rilevante continuità qualititativa. Nell'offerta aziendale spicca senz'altro il Collio Fosarin, ottenuto da uve Pinot Bianco, Tocai Friulano e Malvasia Istriana, coltivate nel vigneto omonimo di 2,5 ettari con ceppi di oltre cinquanta anni di età, ed uscito per la prima volta con l'annata 1990. Nella versione 2022, maturata per 5 mesi in barrique, sono intensi gli aromi di frutta esotica, anice, burro, zafferano e cedro candito, che escono da una leggera base speziata e iodata. In bocca il sorso è denso e al contempo ficcante, con la sapidità a dettare i ritmi di una progressione vivace, dinamica e ben profilata.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



TENUTE FOTI RANDAZZESE

Doc Etna Rosso Ninù

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola Tenute Foti Randazzese
Proprietà: Giacomo Foti Randazzese
Enologo: Giacomo Schifano

Freschissimo (le prime bottiglie sugli scaffali sono dell'annata 2021) l'arrivo di Tenute Foti Randazzese nel sempre più popolato scenario enoico dell'Etna. L'azienda produttivamente si divide tra i versanti ovest del Vulcano nel comprensorio di Biancavilla - la zona dove si sono concentrati gli investimenti vitivinicoli più importanti e più recenti benché la sua vocazione percepita sia inferiore a quella dei versanti nord ed est - e il versante sud, anch'esso in decisa evoluzione, con le viti allevate su due "coni" piroclastici, Mompileri e Monti Rossi, posti nel comprensorio di Nicolosi, per un totale di 2,8 ettari a vigneto e una produzione complessiva, per adesso, di 10.000 bottiglie. Si tratta di una realtà squisitamente familiare che coinvolge Nuccio Foti e sua moglie Agata, insieme ai figli Giacomo Fabrizio, che ha puntato, evidentemente, sui vitigni etnei declinati su quattro etichette: il rosato Àita, da Nerello Mascalese in purezza, l'Etna Bianco Gagà, Carricante in purezza, l'Etna Bianco Me Gioiu, sempre da uve Carricante e maturato in barrique, e l'Etna Rosso Ninù, Nerello Mascalese maturato anch'esso in barrique. La versione 2022 profuma di piccoli frutti rossi, rosa, pietra focaia e sottobosco, con tocchi di vaniglia a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente dolce, dallo sviluppo sapido e croccante e dal finale ben profilato ancora su toni floreali, fruttati e speziati.

(fp)



PODERE 414

Docg Morellino di Scansano V. del Bersagliere Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Podere 414
Proprietà: Simone Castelli
Enologo: Simone e Maurizio Castelli

Non ti permette distrazioni il V. del Bersagliere 2018, Morellino scuro e intenso che reclama attenzione non appena si avvicina al naso: pepe nero, liquirizia, cioccolato amaro, amarene sotto spirito, sottobosco e cuoio, sono spinti con decisione fuori dal bicchiere dall'apporto alcolico, facendo quasi desistere i delicati profumi di talco e iris, rose appassite e arancia rossa che fanno capolino dopo qualche minuto. In bocca è contrastato fra acidità agrumata, tannino terroso, sapidità roccioso e dolcezza alcolica, che insieme danno persistenza al sorso, materica e gustativa, quest'ultima sempre sui toni fruttati, aggiunti a quelli speziati di incenso e vetiver e a quelli amari di rabarbaro. Simone e Maurizio Castelli hanno ereditato Podere 414 dal nonno Giuseppe Valiani e proprio a lui hanno dedicato questo vino, così pieno di carattere. E non a caso: la vita di Giuseppe Valiani infatti non fu facile e piena di avventure, che lo portarono fino in Libia e in India, a seguito della sua cattura durante la Seconda Guerra Mondiale, cui partecipò ventenne come bersagliere, appunto. Tornato in patria, divenne maestro e agricoltore, finché anziano comprò per il nipote Podere 414. Un'azienda intrisa di una storia italiana, persino nel nome: 414 fu infatti il numero che l'Ente Maremma diede al fondo durante la riforma agraria, quando spartì fra le famiglie italiane i terreni dei grandi latifondi ancora rimasti.

(ns)



HATZIDAKIS

Pdo Santorini Skitali

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Assyrtiko
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Hatzidakis Winery
Proprietà: famiglia Hatzidakis
Enologo: Haridimos Hatzidakis e Constantina Chryssou

La cantina Hatzidakis, fondata nel 1997 da Haridimos Hatzidakis e Constantina Chryssou, rappresenta un punto di riferimento per la viticoltura di Santorini, nell'arcipelago delle Cicladi in Grecia. Una tradizione vinicola che affonda le sue origini nella storia, ma che qui ha inizio quando Constantina mostrò a Haridimos il vecchio vigneto di famiglia, abbandonato dopo il terremoto del 1956. Situato a Pyrgos Kallistis, a 330 metri di altitudine, il vigneto venne ricoltivato con dedizione, contribuendo alla rinascita dell'antica tradizione vinicola di Santorini. Oggi, Hatzidakis coltiva 10 ettari di vigne, molte delle quali in conduzione bio. Tra i vini di punta della gamma spicca Skitali, da uve Assyrtiko provenienti da vigneti non innestati e non irrigati, coltivati in condizioni estreme, che esaltano il carattere del terroir vulcanico di Santorini. Le uve raccolte a mano restano in cella frigorifera una notte prima di essere pressate delicatamente: la fermentazione avviene con lieviti indigeni su cui il vino matura per 12 mesi in inox, poi viene imbottigliato senza subire filtrazioni per un ulteriore affinamento di 10 mesi. Skitali 2020 ha riflessi dorati, aromi di fiori di tiglio, timo e agrumi, mentre al palato rivela una vibrante acidità e una spiccata sapidità iodata, tratto distintivo dei vini di Santorini, accanto a una struttura solida e complessa con un finale lungo e sorprendentemente persistente.

(Chiara Giovoni)



COMTE DE MONTAIGNE

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Grand Réserve Collezione Célébration

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Società Agricola Comte de Montaigne
Proprietà: Stéphane Revol
Enologo: Philippe Narcy

Comte de Montaigne, Maison che ha fatto dell'autenticità della Côte-des-Bar nell'Aube il suo tratto distintivo e che è guidata da Stéphane Revol, incarna l'antico spirito tipico di quel terroir, producendo Champagne di carattere. Sono appena arrivate nel portafoglio etichette della Maison due nuove cuvée create in collaborazione con due eccellenze dell'ospitalità di lusso a St. Moritz: il Grace La Margna ed il Grand Hotel Des Bains Kempinski. È la Collezione "Célébration", composta dal Brut Nature Grande Réserve, un Pinot Noir in purezza, e dal Blanc de Blancs Grande Réserve, uno Chardonnay in purezza. Quest'ultimo possiede profumi agrumati e dai tocchi di pane appena sfornato e lieviti, con rimandi floreali e fruttati. In bocca il sorso è cremoso e ben proporzionato, dal finale sapido e vivace. La Côte-des-Bar nel dipartimento dell'Aube, si trova nell'estremo Sud della Champagne e possiede una storia del tutto particolare. I vigneron della zona, esclusa nel 1908 dai limiti geografici che definivano la denominazione Champagne, combatterono un'aspra battaglia per la loro riammissione, organizzando, nel 1911, una marcia di protesta da Bar sur Aube a Troyes, sfociata con l'intervento perfino dell'esercito. Nel 1927 arriva finalmente l'inclusione nell'Aoc, ottenuta anche perché la Côte-des-Bar è fondamentale per le grandi Maison, che, ancora oggi, vi prendono il 20% del loro fabbisogno di Pinot Noir.

(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 Bianco Appius

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Società Coop San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hans Terzer

L'Appius racchiude il meglio del meglio di ogni annata calibrato nel contributo di ogni vitigno, che varia a seconda della sensibilità dell'enologo Hans Terzer, che per oltre 47 anni ha accompagnato e consolidato il grande successo della Cantina Cooperativa San Michele Appiano. Nell'undicesima annata di Appius - il "vino da sogno" di Terzer, la 2020 - predomina lo Chardonnay presente al 60%, a cui si aggiungono il Pinot Grigio al 20%, il Pinot Bianco al 10% e il Sauvignon Blanc al 10%. "L'annata 2020 - ha commentato Hans Terzer, da qualche anno affiancato da Jakob Gasser che gli succederà - per la volatilità delle temperature e la piovosità lungo tutto l'arco vegetativo non è stata facilissima, ma i soci sanno lavorare bene in vigna e in cantina non è stato necessario fare un grande lavoro". Appius 2020, intenso giallo Chartreuse con riflessi verdognoli nel bicchiere, al naso è ricco: frutti tropicali e a polpa gialla, sentori agrumati ed erbe aromatiche si completano con note di nocciole tostate e chiodi di garofano. Il sorso ha grande freschezza acida, sapidità, equilibrio, eleganza e una lunga vita: meglio aspettarlo riponendolo in cantina. Ad Appius è stata dedicata una nuova cantina, appositamente ideata e realizzata con la consulenza dell'architetto altoatesino di Caldaro Walter Angonese, in un'esaltazione di spazi e geometrie concepita per sottolineare ed evidenziare la grandezza di questo vino.

(Clementina Palese)



RIECINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Riecine
Proprietà: Alessandro Campatelli
Enologo: Alessandro Campatelli

Riecine ha vissuto molte vicende, ma non ha mai perso la brillantezza qualitativa dei suoi vini, disegnando uno dei percorsi enoici più intriganti nella terra del Gallo Nero. Fondata nel 1971 da John Dunkley e sua moglie Palmina Abbagnano (nipote del filosofo Nicola), che acquistarono 4 ettari di terra da Badia a Coltibuono, uscì con la prima annata di Chianti Classico, la 1973, nel 1975 e poi nel 1982 nacque La Gioia. Nel 1998, l'azienda venne rilevata dall'americano Gary Baumann e nel 2012 passò nelle mani di Svetlana Frank. Oggi un nuovo capitolo, che in realtà non è propriamente nuovo, si apre partendo dallo splendido percorso enoico della cantina saldamente tra le realtà di riferimento dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole. Protagonista di questa "nuova" avventura, dallo scorso luglio, Alessandro Campatelli, già direttore dell'azienda dal 2015 ed enologo dal 2016, che ne è divenuto proprietario a tutti gli effetti tramite un leveraged buyout, rilevandone le quote. Ma al di là degli assetti proprietari a Riecine continua a comandare il buon vino. Come nel caso del Chianti Classico 2022, un vino dal bel carattere gaiolese, che si incontra fin dal suo bagaglio olfattivo caratterizzato da frutti chiari, di terra e leggeri toni speziati. Ad accompagnare una progressione gustativa fragrante, snella e agile, dallo sviluppo saporito e dal finale arioso, ancora sui frutti e su rimandi al sottobosco.

(fp)



NODODIVINO

Spumante Brut

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Citra Vini Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Davide Dias

Nododivino è un ambizioso progetto sviluppato da Citra, una delle cooperative più grandi d'Italia. Questa realtà, forte di 100 ettari, si è orientata fin da subito attenta alla viticoltura di precisione, alla zonazione e all'uso dell'intelligenza artificiale in vigna, con l'ausilio di personalità di primo piano come l'enologo Riccardo Cotarella. Il nome dell'azienda di Ortona evoca il "legame", il "nodo" che lega i nostri vini, i nostri produttori, la nostra azienda - ha spiegato il presidente di Nododivino Licio Colantuono, in occasione della manifestazione "Abruzzo in Bolla" - con la terra d'Abruzzo, una terra che amiamo. Il nome ci riporta anche all'idea di amore e passione: sentimenti che animano i nostri viticoltori e che ritroviamo nella qualità dei nostri vini e sono insiti anche nella Presentosa", il gioiello tipico della tradizione abruzzese che il brand ha scelto per completare il logo aziendale e viene apposta sul collo di ogni singola bottiglia. Nella vasta gamma di vini monovarietali di Nododivino spiccano due Metodo Classico Brut a base di vitigni autoctoni, versione bianca e versione rosé. Il bianco da noi degustato presenta un perlage fine. Al naso si avvertono sentori di cedro, pesca gialla, ananas e pan brioche. In bocca il gusto è intenso e avvolgente, con un raggiunto equilibrio tra sapidità e freschezza. È un vino molto versatile, ottimo con crostacei, formaggi e carni bianche.

(Cristina Latessa)



SERRE DI PEDERIVA

Docg Valdobbiadene Rive di Combai Brut 58

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Società Agricola Spumanti Serre
Proprietà: famiglia Pederiva
Enologo: staff tecnico aziendale

Proviene da un singolo vigneto ripido da "viticoltura eroica" che si trova a Combai, questo 58 di Serre di Pederiva, il cui mosto fiore viene direttamente spumantizzato, dopo che i grappoli di Glera hanno subito un lieve appassimento in pianta. Profumato di fiori di tiglio e sambuco, di pera e mela mature, melone bianco, camomilla e mentuccia, il Valdobbiadene Rive di Combai 58 2023 si diffonde in bocca con un sorso cremoso, fresco e citrino, al sapore di mandorla bianca, nepitella e, di nuovo, frutta a polpa bianca. Capace di mantenere una certa aderenza centrale, dimostra una consistente sapidità gessosa, che dà spessore al vino. Insieme al Verdiso Spumante Brut 91, il 58 è l'etichetta di Serre di Pederiva che "dà i numeri" all'interno della linea "Selezioni" dell'azienda, che comprende altre 4 etichette, fra cui il Cartizze Dry. Serre di Pederiva è il frutto della dedizione agricola della famiglia omonima (i Pederiva) - formata dal padre Camillo, la moglie Rosa Mattiola, e i loro figli Luca e Marco - che a Combai (a pochi chilometri a nord-est di Valdobbiadene e una delle 43 "Rive" riconosciute dalla denominazione), hanno fondato l'azienda di famiglia: proprio nel 1958, anno a cui è dedicata l'etichetta in oggetto. Col tempo, per ampliare e diversificare il loro portafoglio etichette, la famiglia ha aggiunto altri 4 band alla loro offerta: Valpiana, Castello Longobardo, Cal de Costa e Solivi.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



TERRACOSTANTINO

Doc Etna Rosso deAetna

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: TerraCostantino
Proprietà: Fabio Vincenzo Costantino
Enologo: Luca d'Attoma

TerraCostantino, che avvia la sua attività nel 1978, arriva, con tappe successive, ad ingrossare il folto gruppo di realtà di piccola dimensione, fulcro insostituibile ed identitario dello scheletro produttivo fondamentale dell'Etna enoico. L'azienda, con sede nel comprensorio di Viagrande, produce attualmente 70.000 bottiglie in totale. Ci troviamo nel versante sud del vulcano, più precisamente in contrada Blandano. Qui Dino Costantino decise di avviare la sua avventura enologica, inizialmente quasi per gioco, per produrre vino da consumare con gli amici, ed oggi come vera e propria impresa familiare, insieme al figlio Fabio (le prime bottiglie commercializzate arrivano nel 2005). I vigneti di TerraCostantino occupano 12,5 ettari ad un'altezza variabile tra 450 e 550 metri sul mare ed ospitano solo varietà locali, coltivate a biologico (la certificazione arriva nel 2002), mentre la nuova cantina, dove le operazioni sono sobrie e saldamente legate alla tradizione, è stata inaugurata nel 2015. L'Etna Rosso deAetna 2022, ottenuto da Nerello Mascalese in prevalenza con una piccola aggiunta di Nerello Cappuccio è maturato in tonneau. I suoi profumi rimandano al ginepro e al mirto, su base di frutti rossi maturi, arancia e spezie. In bocca il sorso è ricco, intenso e ben profilato, dallo sviluppo articolato e dal finale solido e persistente, in cui tornano le sensazioni fruttate e speziate. **(fp)**



CANTINA TOLLO

Dop Cerasuolo d'Abruzzo Deìvaì

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cantina Tollo Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: R. Brighigna, D. Ferrante, D. Di Nardo, N. Mancini, E. D'Angelo

Ha lunghi capelli fatti di tralci, foglie di vite e grappoli d'uva la dea Deìvaì, nella versione disegnata da Costanza Agnese Matranga e Gabriele Tosi, riportata nell'etichetta di questo Cerasuolo d'Abruzzo di Cantina Tollo. L'intento dell'azienda è di celebrare la divinità del raccolto e delle messi adorata dalle comunità che abitavano anticamente il centro Italia meridionale: l'antica terra dei Sanniti, che comprendeva le terre abruzzesi, appunto, la Campania nordorientale, l'alta Puglia, molto Molise e l'alta Lucania. Risultato di fermentazione e affinamento sui lieviti di almeno 9 mesi in botti grandi di rovere, la versione 2022 profuma di amarena, boccioli di rose, melograno, fiori di rosmarino e pepe bianco. La vivacità e l'intensità del colore si ritrova in bocca, in un sorso polposo e saporito, strutturato e ben equilibrato fra i picchi di acidità agrumata, la densità minerale e la dolcezza glicerica al sapore di frutta rossa, stemperata da un lieve accenno ammandorlato finale. Il Deìvaì fa parte della linea Anthology di Cantina Tollo, cantina cooperativa dell'omonimo paese in provincia di Chieti fondata nel 1960, che contribuì a diffondere e rendere redditizio il lavoro in vigna nel territorio abruzzese. Vigna che oggi conta su 2.500 ettari e 18 milioni di bottiglie prodotte, grazie a 625 viticoltori associati che coltivano Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina e Cococciola. **(ns)**

ZOOM

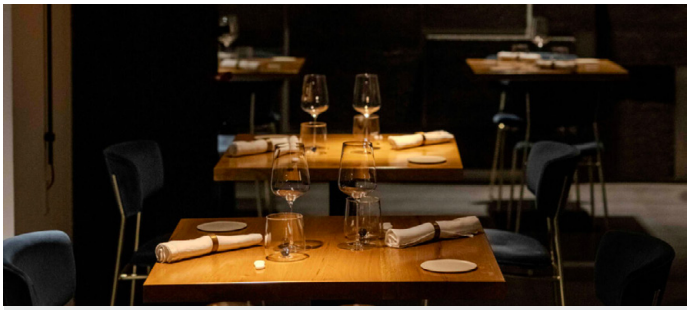


PARCO DELLA LAVANDA, MIELE MILLEFIORI

CONTRADA BARBALONGA - MORANO CALABRO (CS)
Tel: +39 328 0098630
Sito Web: parcodellalavanda.it

Esiste un posto chiamato Parco Nazionale del Pollino. È il parco nazionale più grande d'Italia, è Geoparco dell'Unesco, e si trova fra la Basilicata e la Calabria. È talmente grande che contiene intere zone incontaminate ed è talmente speciale da custodire specie autoctone di piante ed animali che si trovano solo qui. La Lavanda Loricata è una di queste: è un tipo di lavanda che lì cresce spontaneamente e che deve il suo nome al Pino Loricato, altra specie autoctone e celebre del parco. Nel 2007 i coniugi Rocco decidono di tutelarla e valorizzarla creando il Parco della Lavanda: a Morano Calabro, in provincia di Cosenza, piantano quindi la Loricanda, insieme a tutte le altre specie che trovano nel mondo, a scopo ricreativo e didattico. Da questi incantevoli campi viola - che sbocciano fra metà giugno e metà agosto - ricavano diversi prodotti, fra cui un cremoso Miele Millefiori, che sprigiona delicati aromi balsamico-floreali, da cui è chiaramente riconoscibile - nemmeno a dirlo - quello del longilineo fiore a spiga.

RISTORANTE



ALMATÒ

VIA AUGUSTO RIBOTY - ROMA
Tel: +39 06 69401146
Sito Web: www.almato.it

Al-Ma-To: Alberto, Manfredi, Tommaso, sono i tre amici e soci che hanno aperto nel 2020 il ristorante Almatò nell'elegante quartiere Delle Vittorie a Roma. Almatò si distingue per la cucina raffinata e di personalità dello chef e socio Tommaso Venuti. Tommaso ha maturato esperienza presso cucine stellate italiane come quella di Cannavacciuolo a Villa Crespi, Heinz Beck alla Pergola e, all'estero, quella londinese di Marcus Wareing. I piatti proposti partono dalla qualità e stagionalità delle materie prime. Nel menu l'omaggio alla città di appartenenza è d'obbligo e allora ecco i ravioli di coda alla vaccinara con una salsa mirepoix, "e altri piatti che raccontano l'Italia - ci dice Venuti - come un cappuccino servito in tazza che in realtà è una spuma di cavolfiore con gelato salato al gorgonzola, mandorle tostate e una gelée di funghi, per un'esperienza di gusto che racconta tutta l'Italia". Almatò presenta un ambiente intimo e accogliente, ottimo il servizio e molto completa la carta dei vini. **(Cristina Latessa)**



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: © Comte de Montaigne

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