N. 338

DAL 24 AL 30 NOVEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 338 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 NOVEMBRE 2024

Generazione Alessandro
Villa Le Prata
Eolia
Vigneti La Selvanella
Giovinco
La Fiammenga
La Montina
Mandrarossa
Noventa
Centorame
Terre d'Arengo
Santa Tresa
Prà
Terrazze dell'Etna

Zoom: Torta Pistocchi, La Torta Classica
Ristorante: daGorini - San Piero in Bagno (FC)

I VINI DI WINENEWS





GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Rosso Sciaramanica Vecchia Vigna

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Agricola Generazione Alessandro
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Ottenuto da Nerello Mascalese in prevalenza con piccole aggiunte di Nerello Cappuccio e Alicante, l'Etna Rosso Sciaramanica Vecchia Vigna matura in tonneau per 14 mesi. La versione 2021 profuma di mirtilli, more e viole su base speziata con tocchi di erbe aromatiche, mentre in bocca il sorso è sapido e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente e balsamico. L'azienda dei fratelli Antonino e Natale Rosolino nasce nel 2000 sulle colline di Camporeale nel palermitano, arricchendo il variegato scenario enoico dell'isola, che proprio nel Nuovo Millennio trovava la sua consacrazione definitiva. Oggi Alessandro di Camporeale conta su 40 ettari a vigneto, in regime biologico, coltivati sia con varietà locali che internazionali, per una produzione complessiva di 260.000 bottiglie, dallo stile solido e coerente, compresi in un ricco portafoglio etichette. Nel 2016, come è successo in molti altri casi, l'impresa ha sviluppato la sua attività anche sulle pendici dell'Etna con il progetto "Generazione Alessandro", condotta dai figli dei due fratelli Anna, Benedetto e Benedetto Alessandro, che continuano quella che è a tutti gli effetti una cantina a conduzione familiare. Sul Vulcano, nel suo versante nord-est nell'areale di Linguaglossa, Generazione Alessandro conta su 10 ettari a vigneto messi insieme acquistando vari appezzamenti, per una produzione complessiva di 35.000 bottiglie.

(fp)



VILLA LE PRATA

Docg Brunello di Montalcino Leprata

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Villa Le Prata Società Agricola
Proprietà: famiglia Losappio
Enologo: Graziana Grassini

Casino di Caccia del Conte de' Vecchi prima, residenza di campagna del Vescovo di Montalcino poi. Infine residenza di famiglia e azienda agricola dei Losappio. Villa Le Prata nasce nel 1980 con l'Unità d'Italia a Montalcino ed è un palazzo a pianta quadrata che oggi ospita sale restaurate e arredate con passione (e pazienza) da Anna Vittoria e Bernardo. Poco lontano sorge la cantina, costruita negli anni Ottanta da un paziente colmo di gratitudine per il dottor Losappio, padre di Bernardo e primario chirurgo dell'ospedale di Montalcino. Il progetto di ospitalità e l'azienda agricola sono un disegno organico e minuzioso, creato a partire dalla prima vigna di Sangiovese, piantata dallo stesso dottor Losappio nel 1987: Vigna Le Prata. Nel tempo si sono aggiunte Vigna Massimo, Vigna San Prospero e Vigna Vescovo: poco meno di 3 ettari che - con la stessa attenzione al dettaglio con cui si sono dedicati a restaurare la Villa - sono state studiate, con l'intento di arrivare ad una loro vinificazione separata. Intanto ci sono il Brunello Vigna Le Prata e il Brunello Vigna San Prospero, accompagnate dal Brunello annata, che è la sintesi dei 4 cru aziendali. La versione 2019 del Leprata è profonda ma vivace allo stesso tempo: ciliegia e susina mature, note di sottobosco e terra e infine accenno di agrume, che si diffondono anche al sorso dalla trama sapida e aderente; leggermente caldo, si rinfresca in chiusura.

(ns)



EOLIA

Terre Siciliane Igt Rosato Rosa

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 3.900
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Casa Salina
Proprietà: L. Caruso, N. Santandrea
Enologo: Marco Gargano, Dora Marchi, Donato Lanati

Il rosa è un colore caro all'isola di Salina: molte delle sue case hanno questa tinta che è spesso sfumata o appena accennata. In altri casi è più materica, come il rosa-mattone scelto per il nuovo porto di Punta Scario nella frazione di Malfa. Rosa è anche l'ultimo vino della coppia Luca Caruso e Natascia Santandrea, proprietari di Eolia, una delle più recenti realtà vitivinicole nate sull'isola più verde dell'arcipelago eoliano. Sono ristoratori e albergatori, con una grande passione per il vino che li accomuna da decenni e che li ha portati a diventare viticoltori nel 2020. Cinque ettari in tutto, divisi in tredici parcelle tra gli abitati di Malfa e Valdichiesa. Le uve di questo rosato però vengono da più lontano, perché sono uve di Nero d'Avola e l'areale prescelto è il più vocato, quello di Noto. Le fasi di lavorazione avvengono sull'isola dopo il trasporto delle uve in camion frigo. Non è così usuale trovare dei rosati a Salina - isola conosciuta per la Malvasia delle Lipari - tanto meno fatti con Nero d'Avola, ma questo Rosa nasce per essere un unicum: poche bottiglie per un rosato che sa di melograno e di fragola, che ha una struttura delicata e pur presente, un'etichetta da tutto pasto volendo, che regge i piatti importanti della tradizione siciliana, ma che sa essere un'ottima compagna di ricette di pesce - perfetto con i crudi. Il colore deciso porta con sé il dna dell'uva di provenienza.

(Francesca Ciancio)



VIGNETI LA SELVANELLA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Vigneti La Selvanella
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Francesco Bruni

Il Cru La Selvanella è il vigneto più esteso a corpo unico del Chianti Classico: grande all'incirca 50 ettari e piantato a Sangiovese da selezione massale, è posto nei pressi di Lucarelli, nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, ad un'altezza sul livello del mare che va dai 350 ai 600. I suoli sono di diverse tipologie, ma principalmente caratterizzati dalla presenza del Macigno del Chianti, soprattutto nelle zone più elevate, e di formazioni di Sillano, una composizione di marne calcaree e galestro, con qualche affioramento di Pietraforte (raro esempio nell'areale). Insieme all'esposizione, alla ventilazione e ai boschi che circondano i vigneti, formano un microclima particolarmente favorevole alla vite. Con la vendemmia 1969, arriva la prima annata del Chianti Classico La Selvanella (che non riportava ancora la dicitura "Riserva"): fu uno dei primi vini della denominazione ad indicare in etichetta il nome del vigneto da cui era ottenuto, e fu scelto nel 1975 nel terziere di Castellina in Chianti come vino rappresentativo della Lega Chianti. In cantina le diverse parcelle del vigneto vengono vinificate separatamente e maturate poi in legno grande per tre anni. La versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi e spezie con toni affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è vivace e gustoso, grazie ad un'acidità reattiva e a tannini croccanti, che ne marcano anche il finale articolato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GIOVINCO

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante, Catarratto
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Azienda Agricola Vito Giovinco
Proprietà: famiglia Giovinco
Enologo: Vito e Anna Giovinco

Giovinco fa parte del non piccolo gruppo di cantine che sta entrando in epoca contemporanea nel variegato scenario enoico siciliano, alimentando un trend di crescita significativo. Nel 2017 Vito Giovinco, insieme al nipote Antonino, prende in mano l'azienda di famiglia, spostandone il focus produttivo sull'attività vitivinicola. Il 2021 è il primo anno di produzione dei vini a marchio Giovinco, che fanno il loro ingresso sul mercato con l'Etna Bianco, l'Etna Rosato e l'Etna Rosso ottenuti sulle pendici del Vulcano. Nel 2022, invece, arrivano le etichette ottenute a Sambuca di Sicilia: un Nero d'Avola e un Grillo provenienti dalla contrada Sgarretta e uno spumante Metodo Classico. L'impresa si divide infatti tra i vigneti etnei - 3 ettari posti tra i 750 e gli 800 metri sul livello del mare nel comprensorio di Randazzo in contrada di San Lorenzo e coltivati a Catarratto, Carricante, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio - e quelli di Sambuca di Sicilia - 35 ettari a vigneto coltivati tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare con le varietà Chardonnay, Grillo, Moscato, Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Grigio, e Nero D'Avola. L'Etna Bianco 2022, blend a base di Catarratto e Carricante, profuma di fiori bianchi, pesca ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e croccante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben a fuoco su tocchi balsamici e ritorni floreali e fruttati.

(fp)



LA FIAMMENGA

Doc Piemonte Grignolino Jescot

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Azienda Agricola La Fiammenga
Proprietà: Paolo e Guido Sartirano
Enologo: Marco Martino, Paolo Sartirano

È il vino iconico della Tenuta: 25 ettari vitati a biologico a corpo unico nel cuore del Monferrato. Il Grignolino di La Fiammenga è dedicato a Pietro Jescot, figura affascinante e colta, commerciante di tele e originario delle Fiandre. Tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600, fu il proprietario della tenuta di Cioccaro di Penango, sulle colline del Monferrato astigiano. Il piccolo borgo è famoso nel mondo per la Locanda del Sant'Uffizio, 2 stelle Michelin con chef Enrico Bartolini e Gabriele Boffa. La Tenuta è stata rilevata dalla famiglia Sartirano e sono i cugini Paolo e Guido che danno nuova vita alla storica cantina. Sono la quarta generazione di produttori di vino che accetta ora una nuova sfida e oltrepassa i confini delle colline di Langa, dove da generazioni portano avanti la cantina Sansilvestro e l'azienda agricola Costa di Bussia Tenuta Arnulfo. Paolo, enologo, ha voluto reinterpretare a suo modo quest'uva che Veronelli chiamava «anarchico testabalorda», addomesticando un poco quel tannino selvaggio tipico del vitigno. Sartirano si ispira alla vinificazione a cappello sommerso, pratica storica del Monferrato. L'ha chiamata "vinificazione materica" e prevede l'uso di tonneaux da 500 litri per una fermentazione lenta e macerazioni prolungate con il mosto in contatto con le bucce, che mira ad amplificare l'estrazione di colore, sentori, aromi e tannini. L'uva è biologica. Perfetto con le alici fritte.



LA MONTINA

Docg Franciacorta Dosage Zéro

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: La Montina
Proprietà: famiglia Bozza e soci
Enologo: Marino Rocco, Nicolas Secondo

È arrivato da poco, ad arricchire il portafoglio etichette di La Montina, il Franciacorta Dosage Zéro. Si tratta di un blend a base di Chardonnay, parzialmente fermentato in barrique e tonneau, e Pinot Nero, ottenuto dalle uve allevate su ceppi di 25 anni di età media, posti a Fantecolo e Monte Rotondo. Maturato per 36 mesi sui suoi lieviti è prodotto in meno di 5.000 bottiglie, alla vista si presenta di colore giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati. Al naso si susseguono profumi di frutta esotica, cipria, crosta di pane e spezie, mentre in bocca il sorso è fragrante, deciso e ben profilato, dallo sviluppo sapido e continuo e dal finale profondo, dai ritorni speziati. Un vino versatile che sa accompagnare piatti come la tartare di Scottona o il sashimi di salmone, grazie alla sua particolare vivacità. La cantina di Monticelli Brusati, che si trova nel bresciano, nasce nel 1987 per volere dei fratelli Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, ed esce sul mercato per la prima volta con il millesimo 1990. Oggi alla guida dell'azienda ci sono anche i secondogeniti Michele, Daniele ed Anna Bozza, che hanno posto un focus deciso sullo sport con le partnership con il Milan (2015) e la Pallacanestro Brescia (2020). La produzione media aziendale è di 400.000 bottiglie, declinate nelle classiche tipologie della Franciacorta ed ottenute da 72 ettari vitati, distribuiti su sette comuni della denominazione.

(fp)



MANDRAROSSA

Doc Etna Rosso Sentiero delle Gerle

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

Mandrarossa nasce negli anni Novanta come parte della storica Cantine Settesoli, cooperativa vitivinicola fondata nel 1958 a Menfi, in Sicilia. L'idea dietro questo brand era quella di creare una linea di vini premium che rappresentasse l'eccellenza enologica siciliana, puntando sulla qualità e sull'innovazione, ma mantenendo un forte legame con il territorio. Grazie a uno studio dettagliato del suolo e alla selezione accurata dei vitigni, Mandrarossa ha introdotto nuove tecniche di viticoltura in Sicilia, affiancando vitigni autoctoni come Nero d'Avola, Grillo e Grecanico a varietà internazionali come Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. Questo approccio ha permesso di esprimere al meglio le potenzialità dei terreni siciliani e delle differenti microzone. Così Mandrarossa si è affermato come un brand innovativo, capace di unire tradizione e modernità, producendo vini sostenibili, e diventando ambasciatore della viticoltura siciliana. Il Sentiero delle Gerle 2021 è un Nerello Mascalese in purezza, che arriva dalla parte sud est del vulcano. Dopo circa 12 giorni di fermentazione, la maturazione avviene per un anno in botti di 50 ettolitri. Rubino tendente al granato all'occhio, possiede un bouquet intrigante dove si uniscono cenni di frutti come more e ribes, quindi elementi speziati come pepe e chiodi di garofano e qualche nota torrefatta. Vibrante al gusto, dai tannini ben posizionati e finale saporito.

(Leonardo Romanelli)

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



NOVENTA

Doc Botticino Pià de la Tesa

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Barbera, Sangiovese, Marzemino, Schiava Gentile
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Noventa
Proprietà: famiglia Noventa
Enologo: Cristian Campana, Carlo Ferrini

Maturato in legno usato di media dimensione per 24 mesi e poi successivamente lasciato in cemento per cinque mesi prima dell'imbottigliamento, il Botticino Pià de la Tesa 2020 - prodotto per la prima volta nel 1994 - profuma di frutti rossi maturi, liquirizia e spezie, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è polposo, dallo sviluppo continuo e sapido e dal finale che torna piacevolmente fruttato. Nel variegato scenario enoico del Bel Paese, è ancora possibile trovare alcune zone produttive poco conosciute, ma non per questo meno interessanti. È il caso della piccolissima denominazione bresciana Botticino, per la quale la famiglia Noventa svolge un lavoro di valorizzazione e tutela, soprattutto difendendo un territorio assolutamente particolare. Siamo tra le cave di marmo del Botticino, in provincia di Brescia, un areale boschivo e ancora poco antropizzato, caratterizzato da terreni marnosi e calcarei. Qui Pierangelo Noventa, le figlie Rossella e Alessandra con il marito Cristian e il contributo della nipote Laura, danno vita a una piccola produzione virtuosa. 10 gli ettari a vigneto - suddivisi nei Cru Pià de la Tesa, Gobbio e Colle degli degli Ulivi - allevati a biologico dal 2011, per un volume complessivo attestato sulle 35.000 bottiglie all'anno, costituito da una gamma concentrata su vini rossi da uve Barbera, Sangiovese, Marzemino e Schiava, capaci di svelare una personalità pronunciata. **(fp)**



CENTORAME

Spumante Pas Dosé Anna

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Centorame
Proprietà: famiglia Vannucci
Enologo: Loriano Di Sabatino

A Casoli di Atri, nel Teramano, sorge l'azienda Centorame guidata da Lamberto Vannucci. Nata ufficialmente nel 1987 per mano di Vannucci padre, nel 2002 la famiglia decide di compiere il passo verso la vinificazione delle proprie uve, con l'obiettivo di esprimere e valorizzare il carattere dei vitigni abruzzesi. Siamo in Abruzzo e le uve trattate sono quelle autoctone del Montepulciano, del Trebbiano, del Pecorino e della Passerina, che si adattano alla perfezione alle colline di Casoli, composte da terreni argillosi e compatti, con un'ottima esposizione e un microclima temperato. La gamma delle etichette Centorame è varia e completa, e dal 2013 Lamberto Vannucci si è dedicato anche a produrre la linea di spumante metodo classico Anna. "Anche questo Pas Dosé è tutto fatto in azienda. Lo spumante l'ho sempre avuto in mente - sottolinea Lamberto Vannucci incontrato alla manifestazione "Abruzzo in Bolla" - e avevo voglia di sperimentarlo. È un prodotto che sta andando bene sul mercato, ma più nella nostra regione che fuori. Difatti sulle bollicine abruzzesi ci sono ancora un po' di pregiudizi, non avendo la nostra regione un passato enologico importante su questa tipologia". Nel bicchiere Anna 2019 ha un colore brillante e perlage fine. All'olfatto si avvertono note fruttate, erbe mediterranee, accenni di crosta di pane e crema pasticcera. Il gusto è piacevole e persistente. Ottimo a tutto pasto con pesce. **(Cristina Latessa)**



TERRE D'ARENGO

Doc Rosso Piceno Bufera

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Gruppo Agorà
Proprietà: famiglia Ciotti
Enologo: Manuel Pasquali

Profuma di amarena e prugne, di chiodi di garofano e cardamomo, di foglie di alloro e tabacco, con un tocco fresco di chinotto: è pieno di profumi scuri al naso, questa Bufera 2022. Un Rosso Piceno che passa qualche mese in botti di rovere ungherese, per diventare un vino dal sorso saporito, sferzato di freschezza agrumata, dal tannino sapido e una lunga coda speziata e balsamica in chiusura. Insieme al Savage (Sangiovese e Merlot), rappresenta l'anima rossa di Terre d'Arengo, a cui si aggiungono due bianchi (il Pecorino di Offida e Le Fem) e due metodi ancestrali (un bianco e un rosato): il metodo classico è in arrivo. Circa 30.000 bottiglie all'anno in totale di produzione media, che partono da 4 ettari di vigna (in progetto di ampliamento), a cui si aggiungono 12 ettari di olivi di cultivar Ascolana Tenera. Ed è proprio dagli ulivi che è partito tutto: grazie alla passione di Emidio Ciotti, imprenditore edile-ambientale, che nel ristorante aperto nel 2018 ad Ascoli Piceno voleva servire prodotti di propria produzione alle tavole. Compra uliveti e un frantoio, produce olio d'oliva e olive ascolane e pian piano, con l'aiuto della figlia Anastasia e del suo compagno Manuel, crea un piccolo microcosmo fatto di azienda agricola e ospitalità. Il gruppo Agorà comprende oggi il ristorante Agorà, il locale Clorofilla, Palazzo Ciotti, la produzione di olive ascolane e, appunto, l'azienda agricola Terre d'Arengo. **(ns)**



SANTA TRESA

Doc Sicilia Nero d'Avola Avulisi Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 1.980
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Feudo Santa Tresa
Proprietà: Stefano e Marina Girelli
Enologo: Stefano Chiocciolil, Mattia Giacomelli

L'Avulisi Riserva 2018 della cantina di Santa Tresa nasce dalle uve di Nero d'Avola allevate in un vigneto del 1964. Fermentato in barrique, successivamente matura sempre in barrique per ulteriori 12 mesi. Al naso i profumi rimandano all'amarena, al cioccolato, alle mandorle tostate, alla liquirizia e alle spezie. Al palato il sorso è caldo e polposo, dallo sviluppo articolato e dal finale ampio su toni balsamici. I fratelli Stefano e Marina Girelli, eno-imprenditori trentini con il marchio "Casa Girelli" (che si occupa di imbottigliamento, commercializzazione e distribuzione di vini, sia in Italia che all'estero), acquistano nel 2001 la tenuta siciliana di Santa Tresa (affiancata dall'azienda agricola Cortese). Un percorso già rodato e intrapreso da altre realtà enoiche del Nord Italia, che in Sicilia hanno trovato il terreno fertile, è proprio il caso di dirlo, per sviluppare ulteriormente il loro potenziale enologico e quello dell'isola. Oggi, i vigneti aziendali - coltivati in biologico a Grillo, Viognier, Inzolia, Zibibbo, Frappato e Nero d'Avola - occupano una superficie di 41 ettari, posti nel comprensorio di Vittoria, nel Ragusano. Nell'azienda si producono anche il Rina Bianca - uvaggio a base di Grillo e Viognier, il Rina Russa - Frappato in purezza, il Rosa di Santa Tresa - rosato da uve Nero d'Avola e Frappato, un Cerasuolo di Vittoria Docg e infine due spumanti a base di Grillo e a base di Frappato (Rosé). **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PRÀ

Doc Soave Classico Staforte

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Graziano Prà
Proprietà: Graziano Prà
Enologo: Graziano Prà, Luca Guiotto

Il Soave Classico Staforte 2020 di Graziano Prà è roccioso al naso, arricchito dalla dolcezza della pesca gialla, della camomilla e della mandorla bianca, con il lieve tocco balsamico delle erbe aromatiche. In bocca è subito sapido e sferzato da una vena citrina al sapore di cedro; poi gradualmente allenta virando verso una dolcezza floreale e fruttata. Le uve di Garganega da Monteforte d'Alpone di cui è composto fermentano e affinano sui lieviti per 6 mesi solamente in vasche d'acciaio, fin dalla prima annata del 2004: fu una sorta di presa di posizione in un momento in cui in molti decisero di vinificare in barriques. Oggi lo Staforte è imbottigliato con il tappo a vite, insieme a tutte le etichette dell'azienda, ad esclusione del Passito Bianco Delle Fontane, al Ripasso e all'Amarone della Valpolicella. Graziano Prà, infatti, del 2001 possiede vigneti anche nella denominazione della Valpolicella: 8 ettari che si aggiungono ai 40 ettari di vigna sulle colline del Soave, in conduzione biologica e coltivati solamente con vitigni locali. Garganega, quindi, ma anche Trebbiano di Soave, Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta. L'azienda è nata dalle fondamenta dell'attività di famiglia, portata avanti inizialmente da Graziano e suo fratello Sergio. Nel 2007 Graziano ne diventa unico proprietario: oggi la sua azienda produce 450.000 e ospita clienti e appassionati nell'agriturismo Monte Bisson, inaugurato nel 2023. **(ns)**



TERRAZZE DELL'ETNA

Doc Etna Rosso Carusu

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Terrazze dell'Etna Trading
Proprietà: famiglia Bevilacqua
Enologo: Roberto Muccifuori

Terrazze dell'Etna, realtà vitivinicola con sede nel comprensorio di Randazzo, conta su 43 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. Nell'articolato portafoglio etichette aziendale ci sono sia rossi a denominazione - il Carusu e il Cirneco - che vini ad Igt - il Cratere (uvaggio a base di Nerello Mascalese e Petit Verdot) e un Pinot Nero in purezza, mentre sul fronte bianchista ci sono l'Etna Bianco Cinniri e il Ciuri, ottenuto da Nerello Mascalese vinificato in bianco. Poi ci sono un Etna Rosato e ben quattro spumanti: due Metodo Classico a base di Nerello Mascalese e Pinot Nero (uno dei quali sui lieviti per 50 mesi) e due Metodo Classico da sole uve Chardonnay (uno dei quali sui lieviti per 50 mesi). L'Etna Rosso Carusu, da un uvaggio a base di Nerello Mascalese con l'aggiunta di un tocco di Nerello Cappuccio, matura per sei mesi in acciaio e per altri sei in tonneau, prima di un riposo di un anno in bottiglia prima della commercializzazione. La versione 2021 profuma di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie, con tocchi di fiori appena appassiti e toni affumicati. In bocca il sorso è di agile bevibilità, dallo sviluppo continuo e dal finale arioso su rimandi balsamici. Terrazze dell'Etna nasce nel 2008 grazie al lavoro di Nino Bevilacqua, che continua nella conduzione della figlia Alessia, per la salvaguardia dell'architettura agricola tradizionale. **(fp)**

ZOOM



TORTA PISTOCCHI, LA TORTA CLASSICA

VIA DEL PONTE DI MEZZO, 20 - FIRENZE
Tel: +39 055 364034
Sito Web: www.tortapistocchi.it

La Torta Classica di Torta Pistocchi è la torta perfetta per chi ama davvero il cioccolato. Fatta senza farina, burro, uova o zucchero e senza conservanti né additivi: per questa torta la cioccolateria usa solo cioccolato fondente extra, polvere di cacao amaro e poca crema di latte, lavorati a mano. Torta Pistocchi è un'azienda artigianale con sede a Firenze che produce cioccolato di altissima qualità, tra cui la famosa Torta Pistocchi. Fondata nel 1986 da Fabio Pistocchi, l'azienda si è affermata nel tempo come punto di riferimento per gli amanti del cioccolato di qualità. La torta Pistocchi, più volte premiata, è la specialità più famosa dell'azienda: una prelibatezza a base di cioccolato fondente che conquista ogni palato con la sua consistenza cremosa e il suo sapore intenso e avvolgente. La torta è stata creata da Fabio Pistocchi negli anni Ottanta del secolo scorso, con l'obiettivo di produrre un dolce che esaltasse il sapore autentico del cioccolato, senza l'aggiunta di altri ingredienti.

RISTORANTE



DAGORINI

VIA GIUSEPPE VERDI, 5 - S. PIERO IN BAGNO (FC)
Tel: +39 0543 1908056
Sito Web: dagorini.it

Il ristorante daGorini di San Piero in Bagno, frazione del comune di Bagno di Romagna, in provincia di Forlì-Cesena, è, dal 2017, animato dal talento dello chef Gianluca Gorini, che prepara piatti giocati su un intrigante connubio tra i diversi riferimenti alla tradizione culinaria del territorio e divagazioni più estrose, rivelandosi sempre come una cucina golosa, creativa ed originale. Si va, per cominciare, dal carciofo ripassato alla brace, salsa di carciofo e pesto nero di erbe tostate, ai funghi trovati, cavolo nero croccante e latte di mandorla. Tra i primi dalle linguine, salsa di rosa canina, pasta di olive e maggiorana, alla pasta ripiena di cacciagione, brodo di funghi, alghe, verdure e spuntature. E tra i secondi, con le animelle di vitello arrosto, verza gratinata, nocciola ed estratto di arancia o il piccione scottato alla brace, estratto di alloro e cipolla al cartoccio, concludendo con la zuppa inglese "daGorini" o la zucca candita, arancia, cioccolato al ginepro e uva fragola.



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: © Consorzio Tutela Vini Soave

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