N. 330

DAL 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 330 - Dal 29 Settembre al 5 Ottobre 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE 2024

Ponzi Vineyards
Tenuta Regaleali
Collina Serragrilli
Mezzacorona
Poggio dei Gorleri
Villabella
San Felice
Cecilia Beretta
Tenuta Moraschi
Banfi
Loredan Gasparini
Tenuta del Nicchio
Cascina Clarabella
Ayala

Zoom: Emporio Vegetale, Le Zolle
Ristorante: Miramare - Positano (SA)

I VINI DI WINENEWS





PONZI VINEYARDS

Ava Oregon Laurelwood Pinot Noir

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Ponzi Vineyards
Proprietà: Gruppo SJB
Enologo: Luisa Ponzi, Max Bruening

L'azienda Ponzi è nato dallo spirito pionieristico di Dick e Nancy Ponzi, che si trasferirono nella valle di Willamette alla fine degli anni Sessanta, per fondare una loro fattoria e piantare le prime vigne. Erano la terza azienda di vino nella valle, e contribuirono quindi a "metterla sulla cartina", formando tanti giovani viticoltori che oggi vi lavorano, creando l'Ava Laurelwood (American Viticultural Area) sulle Chehalem Moutains, e introducendo fra i primi proprio il Pinot Nero, firma di questa importante regione del vino statunitense. Siamo nell'Oregon, sulla costa occidentale, fra lo Stato della California e quello di Washington. Ponzi ne è un'azienda simbolo, che nel 2021 è stata acquisita dal Gruppo Bollinger, lasciando Luisa Ponzi (figlia dei fondatori) a dirigere la cantina, preziosa per la sua formazione in Borgogna e il suo spirito innovativo. Due i vitigni coltivati - Pinot Nero e Chardonnay - vinificati in diverse declinazioni. Il Pinot Nero Laurelwood affina in legno (nuovo al 37%), e ne rappresenta la versione più gioiosa fra quelli prodotti. Profumi gentili di viola e rosa, dolci di amarena e melograno, balsamici di mirto e fiori di rosmarino, nella versione 2021 introducono ad una bocca intensa, dai tannini morbidi e dalla sapidità piccante che si imprimono bene sulla lingua. La spina acida è persistente lungo tutto il sorso e porta con sé, fino a chiusura, il sapore di amarena e cacao amaro.

(ns)



TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Frappato

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Società Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Nel 1959 Giuseppe Tasca d'Almerita piantò nella Tenuta Regaleali, acquistata nel 1830 dalla sua famiglia, Perricone e Nero d'Avola, investendo in un futuro che in pochi potevano immaginare. Nei primi anni Ottanta si puntò, invece, su l'Inzolia e, alla fine dello stesso decennio, il figlio Lucio scommise sulle varietà internazionali, dal Cabernet Sauvignon allo Chardonnay. Poi la famiglia Tasca d'Almerita è tornata, e siamo all'oggi, a valorizzare soprattutto le varietà locali: Nero d'Avola, Catarratto, Perricone, Nerello Mascalese, Inzolia, Frappato e Grillo. Come nel caso del Sicilia Frappato 2023, un rosso maturato in acciaio che ben rappresenta un vino senza fronzoli, verrebbe da dire, e cioè che bada soprattutto all'immediata piacevolezza. I suoi profumi rimandano alla viola e alla ciliegia, con tocchi appena speziati. In bocca, il sorso è definito e scorrevole, dallo sviluppo saporito e dal finale croccante, ancora su toni fruttati. La Tenuta Regaleali si estende su sei colli per un'estensione complessiva a vigneto di oltre 397 ettari ed è il luogo da cui è partito uno dei percorsi enoici più avvincenti della Sicilia. Tasca d'Almerita presidia ormai da tempo i primi posti dell'enologia dell'isola, sviluppandosi anche attraverso il marchio Sallier de la Tour, il nucleo produttivo etneo (Tenuta Tascante), la Tenuta Capofaro nell'isola di Salina e la Tenuta Whitaker nell'isola di Mozia.

(fp)



COLLINA SERRAGRILLI

Docg Barbaresco Serragrilli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Lequio
Proprietà: famiglia Lequio e Piernicola Bruno
Enologo: Gianfranco Cordero

A Neive la famiglia Lequio porta avanti, di padre in figlio - ed oggi Collina Serragrilli è gestita da Rosanna Lequio e dal marito Bruno Piernicola - una consolidata tradizione vitivinicola, che è passata dalla produzione e vendita di uve e vini a terzi, fino all'imbottigliamento in proprio. I vigneti insistono, in prevalenza, sul Cru Sorì Serragrilli, dove sorge anche la cantina, da cui esce oltre al Barbaresco omonimo, oggetto del nostro assaggio, anche una versione dal Cru Starderi. Nel portafoglio etichette aziendale non mancano neppure un Barolo una Barbera e un Dolcetto d'Alba, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Gli ettari coltivati a vigneto occupano in tutto una superficie di 15 ettari, mentre gli invecchiamenti dei vini sono condotti sia in legno grande che in barrique e tonneau, per uno stile delle etichette aziendali solido, generoso e non privo di carattere. Il Barbaresco Serragrilli 2020 matura solo in barrique, per 18 mesi, e tonneau per un altro anno e mezzo. I suoi profumi inizialmente rimandano alla macchia mediterranea, e alla terra, poi gli aromi virano su un rigoglioso fruttato, con tocchi di tabacco, eucalipto, spezie e liquirizia. In bocca il sorso è mosso da buona freschezza acida e la trama tannica risulta fitta e nervosa, con lo sviluppo a rimarcare la polpa fruttata, terminando in un lungo finale dai ritorni fruttati, speziati e balsamici.

(are)



MEZZACORONA

Doc Trentino Cembra Superiore Müller Thurgau Castel Firmian

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Müller Thurgau
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Mezzacorona Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

Il Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo trentino da 2.800 ettari coltivati a vigneto per una produzione complessiva che sfiora i 50.000.000 di bottiglie, ha ormai una portata internazionale con iniziative commerciali che vanno da quelle europee a quelle in Usa e Cina. Una proiezione market-oriented che richiede vini immediati e pronti a soddisfare le esigenze più disparate. Ma sarebbe un errore considerare soltanto questo aspetto, per quanto predominante. La cantina di Mezzocorona, infatti, mantiene nel suo vasto portafoglio prodotti non poche "chicche", pensiamo per esempio ai Trentodoc o, più in generale, ai vini ottenuti dai vitigni locali del Trentino, e alla linea Castel Firmian, composta da 15 vini monovarietali. Ne fa parte anche questo Müller Thurgau 2022 - ottenuto dalla varietà creata alla fine del XIX secolo dall'incrocio di Riesling renano e Madeleine Royale dall'enologo svizzero Hermann Müller (turgoviese, da qui l'aggiunta di Thurgau nel nome del vitigno) - che possiede un naso dai rimandi ai frutti bianchi maturi, alle erbe officinali e agli agrumi. Al palato, il sorso è intenso e fragrante, sapido e piacevolmente avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia e non solo in virtù dei numeri, ma anche per l'apporto di marchi come Rotari, per restare in Regione, e Feudo Arancio in Sicilia.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



POGGIO DEI GORLERI

Doc Riviera Ligure di Ponente Pigato Arveglio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pigato
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 23,50
Azienda: Tenute MFR
Proprietà: famiglia Merano e Risso
Enologo: Valentino Ciarla

Fermenta e matura solamente in acciaio questo Pigato di Poggio dei Gorleri, vitigno bianco tipico della Liguria, nato probabilmente dalla mutazione spontanea dal Vermentino. Da esso si distingue per le puntinature color ruggine che si formano sugli acini intensamente gialli, quando arrivano a maturazione completa. L'Arveglio 2021 ha brillantezza dorata nel bicchiere e una certa densità. Profuma di fiori di tiglio e mandorla cruda, di melone e pesca bianchi, con fresche note balsamiche di erbe aromatiche. Il tocco iodato si percepisce netto anche al palato, morbido e allo stesso tempo sapido, con guizzi citrini e velature minerali. Gli aromi fruttati e floreali tornano anche al sorso, che chiude caldo e roccioso. Il Pigato e il Vermentino sono i vitigni che caratterizzano la produzione di Poggio ai Gorleri, insieme al Rossese di Albenga, alla Granaccia e all'Ormeasco. In tutto 10 ettari parcellizzati vista mare fra Imperia e Diano Castello, curati dalla famiglia Merano, che ha voluto investire in vigne a partire dal 2003, per cercare di dare dignità ad una zona della Riviera di Ponente poco valorizzata. I vigneti arrivano fino a 30 anni di età, piantati da selezione massale di piante liguri e sarde; la stessa tecnica usata per le vigne più recenti. Nel 2022 la famiglia Merano ha unito le forze insieme a cantine SanSteva, fondata dalla famiglia Risso a Santo Stefano al Mare per far conoscere il Moscatello di Taggia.

(ns)



VILLABELLA

Doc Chiaretto di Bardolino Classico Villa Cordevigo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Vigneti Villabella
Proprietà: Tiziano Delibori, Franco e Angela Cristoforetti
Enologo: Edoardo Lessio

Il Chiaretto di Bardolino Classico Villa Cordevigo 2023 è vino schietto e immediato, dove la bevibilità si fa protagonista assoluta. Ottenuto da un blend a base di Corvina e Rondinella, matura per 6 mesi in acciaio. Alla vista appare di colore rosa tenue trasparente e brillante. I profumi incrociano sia tocchi floreali che fruttati, ad anticipare una progressione gustativa scorrevole e rinfrescante, tendenzialmente gastronomica, dal retrogusto saporito e ammandorlato. Villa Cordevigo è una linea di vini che proviene dai vigneti della villa patrizia omonima, oggi Relais&Château e progetto di ospitalità di lusso che fa parte di Vigneti Villabella. L'azienda comprende due opifici: la cantina di Calmasino di Bardolino, fondata nel 1971 dalle famiglie Delibori e Cristoforetti - tuttora a condurre l'impresa con il duo formato da Franco Cristoforetti e Tiziano Delibori - e Villa Cordevigo di Cavaion Veronese, appunto (acquisita nel 2000 e trasformata in hotel di charme con annesso il ristorante "Oseleta"), per una estensione totale in vigneti di 280 ettari (di cui 220 di proprietà) e una produzione complessiva di 600.000 bottiglie. Numeri significativi, che si articolano in un'ampia gamma di etichette ben eseguite e dalla affidabile costanza qualitativa, a coprire pressoché tutte le denominazioni più significative del veronese, rendendo questa realtà produttiva ben collocata nel vasto scenario del Veneto enoico.

(fp)



SAN FELICE

Toscana Igt Pugnitello

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pugnitello
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Società Agricola San Felice
Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz
Enologo: Leonardo Bellaccini

Si chiama "Vitiarium" (dal latino, vivaio di viti) il progetto della cantina senese San Felice che, dopo la presentazione della nuova brand identity, ha lanciato una linea prodotta con uve riscoperte grazie a un programma di ricerca e sperimentazione ventennale che mira a salvare e a valorizzare vitigni autoctoni toscani, in ottica di preservazione della ricchezza vinicola italiana e della biodiversità. Uno di questi è il varietale a bacca nera Pugnitello, tra i più antichi del territorio, allevato assieme ad altri nei terreni del Chianti classico e studiato in collaborazione con le Università di Firenze e Pisa nei vigneti sperimentali dell'azienda agricola di proprietà del gruppo tedesco Allianz. Chiamato così per la forma del grappolo (piccolo pugno), ha una forte personalità olfattiva e di colore, morbidezza e carnosità. Si tratta di uve molte concentrate e dalla resa scarsissima, che hanno come sola opzione quella di fare vino di qualità. Così è il Pugnitello Igt 2021, che compone la linea destinata all'alta ristorazione e alle enoteche di ricerca con altre tre etichette: La Pieve Chianti Classico Docg Gran Selezione 2021, In Avane Chardonnay Toscana Igy 2022 e Borgo Chianti Classico Docg 2022. Il vino presenta un aroma di notevole complessità con note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e sentori di tabacco. In bocca è vellutato con ritorni di frutta e sapidità.



CECILIA BERETTA

Doc Soave Classico Brognoligo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Cecilia Beretta
Proprietà: Pasqua Vigneti e Cantine
Enologo: Carlo Olivari

La Tenuta Cecilia Beretta - che nel nome rimanda alla storia di questa donna colta e raffinata, che attraversò il Settecento circondandosi di artisti, intellettuali e musicisti provenienti da tutta Europa - conta su 50 ettari coltivati a vigneto, ed è, probabilmente, una delle realtà più prestigiose che compongono il gigante enoico della famiglia Pasqua, puntando alla riscoperta della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella, frutto prezioso di una storia e di una cultura enologica secolare, ormai consolidato punto di riferimento del Veneto enoico. La cantina Cecilia Beretta è di proprietà della famiglia Pasqua dagli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso, ed oggi incarna l'eccellenza dei vini della Valpolicella e del Soave – da qui escono soltanto 300.000 bottiglie - all'insegna dei vitigni locali e della tradizione produttiva dell'areale enoico veronese. Pasqua è uno dei giganti vitienologici del Veneto e conta su 322 ettari vitati, per una produzione annua di quasi 13.000.000 di bottiglie. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto della zona classica, il Soave Brognoligo 2022 alla vista è di colore giallo paglierino appena carico, con riflessi verdognoli. I suoi profumi sanno di mela e susina mature, con rimandi a toni leggermente vegetali. In bocca il sorso è continuo e cremoso, lasciando nel finale un retrogusto di mandorla amalgamato alla dolcezza dei ritorni fruttati.

(fp)

WINE RESEARCH TEAM
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
DIAM Il potere di scegliere
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



TENUTA MORASCHI

Docg Franciacorta Pas Dosé

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Tenuta Moraschi
Proprietà: famiglia Moraschi
Enologo: Alessandro Santini

Il Pas Dosé è l'unico Franciacorta millesimato che produce Tenuta Moraschi: uno Chardonnay in purezza che proviene dalle vigne attorno all'azienda, ai piedi del Monte di Capriolo, e che fermenta in acciaio sostando poi sui lieviti per almeno 60 mesi dopo l'imbottigliamento. Un vino che nella versione 2020 profuma intensamente di ananas e pesca gialla, di idrocarburi, con note di spezie dolci, come vaniglia e semi di coriandolo. In bocca l'effervescenza è decisa e sviluppa aromi aranciati e di zafferano, trasportati da un sorso minerale, pieno e pulito. A fianco al Pas Dosé, c'è un Rosé, un Satèn e il Brut Donna Elisabetta, primo Franciacorta prodotto da Tenuta Moreschi nel 1997 e dedicato alla nonna degli attuali proprietari. Prima la produzione si limitava a due vini fermi, i Curtefranca Rosso e Bianco, tutt'ora in produzione. Insomma, una piccola realtà di stampo familiare, che produce ad una media di 54.000 bottiglie all'anno, provenienti da 8 ettari di vigna, due dei quali di proprietà. Piccoli appezzamenti dislocati attorno alla sede e in parte verso sud della denominazione, ma tutti comunque nelle immediate vicinanze di Capriolo. Sono il risultato dell'attività di famiglia dei Moraschi, che risale al 1850, quando ancora si produceva vino da tavola. I fratelli Olivero e Giuseppe hanno poi fondato l'azienda attuale nei primi anni novanta, oggi gestita da Matteo Moraschi, coadiuvato dalla sorella Ardea. **(ns)**



BANFI

Toscana Igt Chardonnay Fontanelle

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: staff tecnico aziendale

Affinato sui suoi lieviti in barrique di rovere e acacia per 10 mesi, il Fontanelle, Chardonnay in purezza, esordisce sul mercato con l'annata 1988. La versione 2022 profuma di pera, albicocca e fiori di sambuco, con tocchi speziati e cenni burrosi a rifinitura. In bocca il sorso è morbido, la struttura è articolata e il finale è persistente e lungo, concludendosi con rimandi tostati ed affumicati. La storia di quella che può considerarsi come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala (preceduto da quello della casa vinicola piemontese Bruzzone). Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello, diffondendo sia nei mercati degli Stati Uniti che del mondo intero i vini di Montalcino. Oggi la tenuta si estende per oltre 2.800 ettari, coltivati per meno di un terzo a vigneto (800 ettari, da cui si originano 10.500.000 bottiglie) e per il resto occupati da oliveti e altre coltivazioni, per esempio la prugna e i cereali, che ne fanno un'impresa agricola a tutto tondo. Nella cantina di Sant'Angelo Scalo si producono anche vini di altre significative denominazioni toscane (l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti e 5 ettari a Bolgheri). **(fp)**



LOREDAN GASPARINI

Doc Montello Venegazzù Merlot Spineda

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 2.260
Prezzo allo scaffale: € 170,00
Azienda: Loredan Gasparini
Proprietà: famiglia Palla
Enologo: Mauro Rasera, Gianni Menotti

L'anima dell'azienda Loredan Gasparini è legata ai grandi rossi di Venegazzù dove la cantina ha sede. Unico Cru della denominazione Montello in provincia di Treviso, Venegazzù presenta un territorio argilloso, scuro, che consente di esprimere le potenzialità di grandi vitigni come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec, da sempre coltivati nell'azienda, inizialmente affermatasi con il conte Piero Loredan, discendente dei dogi veneziani, e oggi guidata dalla famiglia Palla. Loredan Gasparini si è fatta conoscere a livello internazionale per l'iconico rosso "Capo di Stato", già apprezzato da Charles de Gaulle e da allora recapitato in dono a ogni nuovo presidente della Repubblica francese. Ma l'azienda trevigiana, che non si stanca di innovare e produce anche una linea spumanti, punta ora su un nuovo "biglietto da visita": il Merlot in purezza Spineda. "È il risultato di una ricerca che portiamo avanti da venti anni - racconta Lorenzo Palla - e con questo vino cerchiamo di far capire agli appassionati che il Montello è una grande zona per il Merlot". Nel bicchiere Spineda, il cui nome ricorda la famiglia che nel 1500 iniziò a valorizzare la zona viticola di Venegazzù, presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono note di frutta rossa matura, profumi eleganti e fini, per un sorso di grande impatto, struttura, eleganza e finezza. Si abbina bene a risotti, carni arrosto, spezzatino. **(Cristina Latessa)**



TENUTA DEL NICCHIO

Toscana Igt Rosso Lodovico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 405,00
Azienda: Tenuta del Nicchio Soc. Agricola
Proprietà: Lodovico Antinori
Enologo: Michel Rolland, Julien Viaud

Il Lodovico 2021 è in prossima uscita. Cabernet Franc con un piccolo saldo di Petit Verdot ottenuto dal vigneto omonimo di 6 ettari situato tra Bolgheri e Bibbona nella parcella di "Bellaria", è fermentato in prevalenza in legno e maturato per 16 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi maturi e alle spezie, con un sottofondo di erbe aromatiche e richiami tostati. In bocca il sorso è avvolgente e intenso, dallo sviluppo articolato e dal finale lungo dai rimandi ancora fruttati dai lampi balsamici. Dopo aver "inventato" la Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri e aver fondato la Tenuta di Biserno a Bibbona, Lodovico Antinori ha avviato il suo nuovo progetto: la Tenuta del Nicchio, mettendo assieme la sua esperienza con le nuove generazioni. Ecco allora svilupparsi un percorso enoico che lo vede protagonista insieme alla figlia Sophia. Un'azienda, della quale sono proprietari a Bibbona padre e figlia, che possiede vigneti anche a Bolgheri. La Tenuta del Nicchio, fondata nel 2020, conta su 15 ettari di superficie vitata, dalla Bolgherese ai boschi, composti da 2 ettari di vigneto a Castagneto Carducci e altrettanti all'ombra della Torre di Donoratico, più altre parcelle in affitto dal Conte Gaddo Della Gherardesca. A seguire questa nuova scommessa il tecnico "di sempre": Michel Rolland, vera e propria garanzia di una continuità qualitativa assai rara. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASCINA CLARABELLA

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Clarabella Cooperativa Sociale Agricola Onlus
Proprietà: soci lavoratori
Enologo: Aldo Papetti

Cascina Clarabella è una Cooperativa Sociale Agricola Onlus, che si occupa del reinserimento sociale e lavorativo di persone con fragilità psichiatriche. Un progetto prezioso nato negli anni Novanta dal recupero di un area disagiata vicino alle sponde meridionali del Lago d'Iseo. E nato anche grazie all'esperienza positiva di un progetto precedente, la Cooperativa Sociale Dispari, che si occupa di servizi alle imprese e gestione del verde: oggi Dispari e Cascina Clarabella (e le cooperative I Pirenelli, che produce miele sui Colli Piacentini, e Antiche Terre, dedicata alla produzione di grano, farine e pasta nel bresciano), formano lo strutturato Consorzio Cascina Clarabella. La sede a Corte Franca, visto il territorio che la circonda, si dedica principalmente alla viticoltura e all'ospitalità, che comprende camere e alloggi e il ristorante Centottanta: una dedica alla legge Basaglia 180/1978, che ha permesso lo sviluppo di questi insostituibili programmi di sostegno. La cantina conta su 13 ettari di vigna a conduzione biologica, che ospitano impianti recenti di Chardonnay e Pinot Nero. Fra le 75.000 bottiglie prodotte c'è il Brut Satèn, che sosta sui sui lieviti fra i 24 e i 30 mesi. Un Franciacorta che profuma di tonalità chiare, dai fiori di acacia alla pesca bianca, note mentolate e di crema chantilly. Il sorso è aderente e astringente, che lascia impresso il sapore di lime, acetosella e mandorla amara. **(ns)**



AYALA

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Collection N°16

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Arbane, Petit Meslier, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 7.357
Prezzo allo scaffale: € 153,00
Azienda: Champagne Ayala
Proprietà: Gruppo SJB
Enologo: Julian Gout

Lo Champagne Ayala Collection N°16 è il quarto capitolo della serie "Collection", che segue la N°8, lanciato nel 2017, la N°7 nel 2020 e la N°14 nel 2022. La serie "Collection Térroir" è una collezione di cuvée in quantità limitata, ottenuta da terroir particolarmente significativi e messa in evidenza da millesimi selezionati. La Collection N°16 2016 è ottenuta per metà da Chardonnay e per la restante parte da Pinot Blanc, Arbane, Petit Meslier, varietà appartenenti a quelle più arcaiche utilizzate nella Champagne, allevati nei vigneti Grand e Premier Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims: Aÿ, Avenay, Chouilly, Cramant, Cuis, Oger, maturando sui suoi lieviti per 6 anni. I suoi profumi molto definiti rimandano all'albicocca, al melone, agli agrumi canditi e alle fragole, con tocchi tostati e di pan pepato. In bocca il sorso è morbido e avvolgente, fragrante e sapido, ben supportato da un'effervescenza fine e persistente, concludendosi con un lungo finale delicatamente salino e dal ritorno agrumato. Fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, la Maison indipendente con sede ad Aÿ, è pioniera nella realizzazione di vini a basso dosaggio, privilegiando nelle proprie cuvée lo Chardonnay. Ayala è stata una dei membri fondatori del Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882, lanciando il "dry style" per i vini dell'areale. La Maison fa parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005. **(are)**

ZOOM



EMPORIO VEGETALE, LE ZOLLE

VIA BERTOLA, 20/B - TORINO
Tel: +39 011 03440567
Sito Web: www.emporiovegetale.it

Che cosa sono le Zolle dell'Emporio Vegetale? Le zolle sono micro ricette pensate per catturare l'essenza del gusto. Con l'aiuto dell'evaporatore rotante ogni vegetale viene privato dell'acqua in eccesso e successivamente viene liofilizzato. Nasce così un boccone di puro sapore, una caramella che racconta il cuore e la ricchezza dell'esperienza vegetale, che può essere utilizzata come snack veloce, oppure usare come dado da sciogliere nel brodo o per mantecare vari piatti. Le zolle sono prodotte in vari gusti: pomodoro e zafferano, funghi e ceci, cipolla e smoking blu, peperoni e zucchine e basilico. A Torino, lo chef Antonio Chiodi Latini fa solo cucina vegana e nel 2023 ha lanciato Emporio Vegetale, nato come rosticceria e oggi laboratorio che spedisce ricette pronte in tutta Italia, tra cui la maionese di soia, la salsa bbq, la caponata, la spalmabile di radicchio, l'hummus di ceci e la salsa al pomodoro. Il tutto da materie prime dii produttori piccoli e piemontesi che seguono filiere biologiche.

RISTORANTE



MIRAMARE - HOTEL MIRAMARE

VIA TRARA GENOINO, 27 - POSITANO (SA)
Tel: +39 089 875002
Sito Web: miramarepositano.it

Il ristorante Miramare si trova all'interno dell'offerta dell'omonimo Hotel di Positano. Lo Chef Francesco Colantonio propone un menu dove, evidentemente, trionfano le specialità di pesce e la cucina partenopea, rivista con qualche tocco innovativo. Da segnalare, tra gli antipasti, la caesar salad di gamberi, parmigiano reggiano, salsa caesar, lattuga e pomodorini. Oltre ai crudi di mare, la tartare di pescato del giorno, cipollina a lampone e ketchup al pomodoro giallo. Tra i primi, gli spaghetti alle vongole veraci, scorza di limone e prezzemolo o la pasta mista cotta in zuppa di mare, totanetti, patate, pomodorini semidry e provolone del monaco, o le linguine ai ricci di mare. Tra i secondi da provare la frittura gamberi e calamari con mayo a limone o il trancio di pescato del giorno alla griglia con concassè di pomodoro, capperi in fiore, fagiolini e olive taggiasche o il pescato del giorno all'acqua pazza o al sale. E per finire, babà al rum, crema pasticcera e frutta fresca.



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: © Ayala

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