N. 339

DAL 1 AL 7 DICEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 339 - Dal 1 al 7 Dicembre 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 1 AL 7 DICEMBRE 2024

Domaines Schlumberger
Ettore Germano
Bastianich
San Gregorio
Frecciarossa
Vin.Co
Duemani
La Contralta
Arnaldo Caprai
Pietradolce
Boschetto Campacci
Andre Lorentz
Querceto di Castellina
Savini

Zoom: Salsamenteria Giò e Giuà, A' Salsaforte
Ristorante: Aroma - Roma

I VINI DI WINENEWS

shop.italesse.com
L'emozione di 7 punti di perlage
italesse
Taste Like a Master



DOMAINES SCHLUMBERGER

Aoc Alsace Grand Cru Kitterlé Riesling Clos Saint Léger

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Domaines Schlumberger
Proprietà: famiglia Schlumberger
Enologo: Alain Freyburger

Il Clos Saint-Léger, l'ultimo vino dei Domaines Schlumberger, è ottenuto a partire da una parcella selezionata nel Grand Cru Kitterlé. Il nome Saint-Léger rimanda a quello della chiesa di Saint-Léger, costruita alla fine dell'XI secolo, simbolo dell'influenza artistica e spirituale nell'areale dell'Abbazia di Murbach. Dai suoli arenarico-sabbiosi di origine vulcanica, la parcella si trova tra i 342 e i 392 metri sul livello del mare, ed è allevata su un terrazzamento ad argine della particolare ripidità del colle dove è posta. Il Clos Saint-Léger, fermentato in acciaio, viene affinato ancora in acciaio sulle fecce fini fino all'imbottigliamento. Ottenuto da uve Riesling, raccolte leggermente surmature e con un principio di botritizzazione, il Clos Saint-Léger è stato vinificato per la prima volta nel 2017. I profumi di questa versione rimandano agli agrumi, ai fiori bianchi, alle spezie, con tocchi affumicati e di pietra focaia. Al palato il sorso è polposo, persistente e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale dai toni ammandorlati e dai rimandi ancora alla pietra focaia. Con 4 siti Grand Cru (Kessler, Kitterlé, Saering e Spiegel) e 70 ettari di vigneti intorno al villaggio di Guebwiller, Domaines Schlumberger è fra le azienda più estese d'Alsazia. La cantina, fondata nel 1810 da Nicolas Schlumberger, oggi è condotta da Séverine e Thomas Schlumberger, settima generazione della famiglia.

(fp)



ETTORE GERMANO

Doc Langhe Riesling Hérzu

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 27.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Ettore Germano
Proprietà: famiglia Germano
Enologo: Sergio Germano, Davide Marello, Maria Germano

L'azienda Ettore Germano ha radici profonde nel cuore delle Langhe, una delle regioni vinicole più prestigiose d'Italia. Fondata negli anni Sessanta da Ettore Germano, inizialmente la cantina si concentrava sulla coltivazione di vigneti e la vendita delle uve, come era consuetudine all'epoca. Negli anni Ottanta, Sergio Germano, figlio di Ettore, subentrò alla guida dell'azienda, portando con sé una nuova visione. Decise di produrre e imbottigliare i vini direttamente, puntando sulla qualità e sulle potenzialità delle varietà locali, come Nebbiolo e Barbera, ma sperimentando anche con vitigni meno comuni come Riesling. Sotto la guida di Sergio, l'azienda ha conquistato una reputazione internazionale, in particolare per i suoi Barolo eleganti e strutturati. Oggi, Ettore Germano rappresenta un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, con una forte attenzione alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio delle Langhe. Il Riesling Hérzu 2022, coltivato tra i 500 e i 700 metri di altezza, in un suolo pietroso, ottenuto con pressatura soffice e vinificazione in acciaio, ha un bel colore paglierino con riflessi appena verdi, cristallino alla vista. Al naso si esprime con sentori fruttati, di mango e pesca, supportati da note di idrocarburi, cenni di erbe aromatiche come mentuccia. Piacevole l'ingresso in bocca, avvolgente, ricco in sapidità, fresco, per un finale prolungato e vivo.

(Leonardo Romanelli)



BASTIANICH

Doc Friuli Colli Orientali Chardonnay Ape Regina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 800
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Azienda Agricola Bastianich
Proprietà: Joe Bastianich
Enologo: Emilio del Medico

Entrerà fra poche settimane in commercio il Colli Orientali Chardonnay Ape Regina che - insieme a Vespa Bianco, Plus, Vespa Rosso e Calabrone - va a completare la linea di punta della cantina di Joe Bastianich. La versione 2021, assaggiata in anteprima, fermenta in acciaio e barrique e successivamente matura in legno per 10 mesi: al naso propone profumi che rimandano alla pera e alla pesca mature, con tocchi di banana, burro, vaniglia e pasticceria, mentre in bocca il sorso è denso, ampio e ricco, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente su toni speziati e tostati. Joe Bastianich: ristoratore, showman e musicista, riesce anche a trovare il tempo per la sua produzione enoica, che lo ha riportato in Italia, insieme alla madre Lidia, dopo aver fatto fortuna da esule negli Stati Uniti. Nel 1997 nasce l'azienda Bastianich nella terra d'origine della famiglia, il Friuli, e, tre anni dopo viene affiancata dalla tenuta di La Mozza, in Maremma. 27 sono gli ettari vitati in Friuli, nei pressi di Cividale - per una produzione complessiva di 270.000 bottiglie, distribuita su due linee: una più ricercata a cui appartiene anche lo Chardonnay Ape Regina e una più immediata battezzata con il nome "Vini Orsone" - e 16 quelli in Toscana nei dintorni di Magliano: un patrimonio vitivinicolo non piccolo, costruito nel giro di pochi anni con una visione particolare molto incentrata sulla comunicazione e il glamour.

(fp)



SAN GREGORIO

Toscana Igt Ciliegiolo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola San Gregorio
Proprietà: Piernagela Lucioli, Sandro Rinaldini
Enologo: Nicola Berti, Mirco Niccolai

"La Tomba della Scimmia si trova nella Necropoli di Poggio Renzo, a quattro chilometri dalla città di Chiusi, ed è attribuibile al 480 - 470 avanti Cristo. [...]prende il nome dalla raffigurazione di una scimmia dipinta nel fregio che orna la camera centrale della tomba". Così Wikipedia, in merito a uno dei reperti archeologici etruschi più importanti della Toscana meridionale. In una riuscita commistione fra istituzioni locali, istituzioni culturali e tessuto produttivo, s'inserisce il progetto della cantina San Gregorio: la cantina ha infatti voluto legare questo patrimonio storico-artistico locale con l'identità vitivinicola locale, entrambe antichissime, per ribadire quanto sia importante lavorare insieme per raccontare e valorizzare un territorio e la sua complessità. Perciò ha scelto 3 vitigni coltivati in loco ancora dagli etruschi, li ha vinificati in anfora (come si soleva al tempo) e li ha imbottigliati con etichette che raffigurano 3 diverse sezioni dell'affresco della tomba. Si tratta del Canaiolo, della Malvasia Bianca e del Ciliegiolo. Quest'ultimo riporta in etichetta proprio la scimmia, insieme ad una figura umana che rappresenta probabilmente un arbitro dei giochi funebri raffigurati. La versione 2022 è calda è profonda: frutti di sottobosco e rovi, lievi speziature e tocchi balsamici invitano ad un sorso scorrevole e saporito, che s'imprime bene sul palato, lasciando ricordi terrosi e fruttati.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



FRECCIAROSSA

Doc Oltrepò Pavese Rosso Anamari Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Croatina, Barbera, Uva Rara
Bottiglie prodotte: 3.279
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Frecciarossa Società Agricola
Proprietà: famiglia Radici Odero
Enologo: Cristiano Garella, Gianluca Scaglione, Filippo Valsesia

L'Oltrepò Anamari Riserva 2019, blend a base di Croatina, Barbera e Uva Rara, viene vinificato in legno ed effettua la fermentazione malolattica in tonneau, dove matura per 10 mesi. Al naso i suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, al sottobosco e al pepe, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca il sorso è spigliato e ben proporzionato, dallo sviluppo saporito e dal finale intenso, ancora sul frutto e il pepe. Frecciarossa nasce nel 1919, quando Mario Odero - che fino ad allora commerciava carbone tra la sua città di origine, Genova, e l'Inghilterra - decise di acquistare una tenuta nel comune di Casteggio in Oltrepò Pavese. Il nome, in realtà, nasce da una svista compiuta in fase di registrazione: il toponimo Fraccia Rossa, ovvero "frana rossa", in riferimento alla terra argillosa con venature ferrose della zona, fu riportato, erroneamente, come Frecciarossa. Il progetto prese forma più definita con il figlio Giorgio Odero, agronomo, che decise di andare in Francia, per impadronirsi delle tecniche transalpine per coltivare e vinificare al meglio l'ostico Pinot Nero. Nel 1990, Margherita Radici Odero dà nuovo slancio all'azienda con una serie di rinnovamenti che l'hanno condotta alla sua attuale fisionomia. Oggi Frecciarossa è guidata da sua figlia Valeria Radici Odero e conta su 27 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva nell'ordine delle 100.000 bottiglie.

(fp)



VIN.CO

Doc Abruzzo Trabocco Brut Venere Bio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cococciola, Pecorino
Bottiglie prodotte: 16.500
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Vin.Co - Vino Cooperativa Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Lino Olivastri

Vinco nasce dal coraggio e dalla grinta di un gruppo di vignaioli abruzzesi con un grande sogno: far conoscere e valorizzare i vitigni autoctoni producendo spumanti con Metodo Italiano grazie ad una filiera agricola tutta "Made in Abruzzo". Venere Bio Brut, da noi degustato in occasione dell'evento "Abruzzo in Bolla" svoltosi a L'Aquila, è il primo vino spumante biologico prodotto in Abruzzo da uve bianche autoctone. Venere Bio - così come gli altri spumanti prodotti dalla cooperativa che conta 10 cantine associate - è commercializzato con il marchio collettivo Trabocco voluto dal Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, proprio per invertire la tendenza che fino a poco tempo fa ha visto l'Abruzzo vendere le basi spumante ad altre regioni anziché imbottigliare e promuovere la propria immagine. Il Trabocco Abruzzo Doc Venere Bio Brut 100 è una cuvée costituita per l'87% da Cococciola e per il 13% da Pecorino, aggiunto per dare una nota balsamica sul finale. Dopo un affinamento che raggiunge i 100 giorni, il colore di questo Brut è giallo paglierino tendente al verde, con un perlage fine e persistente. All'olfatto si avvertono sentori di pesca bianca, albicocca e mela, che si fondono con fiori bianchi e note di agrumi. Una leggerissima nota di biscotto si percepisce nel finale. Il sapore è sapido, fresco e morbido. Ottimo come aperitivo, è anche un vino da tutto pasto per piatti di pesce, stufati di verdure e carni bianche.

(Cristina Latessa)



DUEMANI

Costa Toscana Igt Cabernet Franc CiFra

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 12.960
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Duemani Società Agricola
Proprietà: Le Tenute del Leone Alato
Enologo: Luca d'Attoma, Giovanni Casati

Sono 13 gli ettari, coltivati a biologico, di questa realtà produttiva del pisano: siamo a Riparbella non lontani dalla costa, che fin dal suo debutto ha puntato decisamente sulle pratiche biodinamiche. Un areale che guarda al blasone della vicina Bolgheri, offrendo però, come in questo caso, alcuni accenti non privi di originalità. Dal 2023, la tenuta è entrata a far parte del polo Le Tenute del Leone Alato di Genagricola affiancando i marchi Maison Burtin (Champagne), Bricco dei Guazzi (Piemonte), Costa Arènte, Tenuta Sant'Anna e V8+ (Veneto), Dettori (Sardegna), Fiorentino (Puglia), Pinino (Montalcino) e Torre Rosazza (Friuli). Duemani produce 40.000 bottiglie all'anno, distribuite su un portafoglio prodotti di chiara impronta rossista e all'insegna dei vitigni internazionali, dall'Alicante al Grenache, dal Syrah al Merlot, ma soprattutto del Cabernet Franc. Quest'ultimo protagonista a vario grado delle etichette aziendali. Nel CiFra 2022, che potremmo definire l'"entry level" della gamma, la varietà bordolese svela la sua piacevolezza immediata, attraverso i suoi caratteri semplicemente varietali, fermentando e sostando per un breve periodo in cemento. Ecco allora un naso contraddistinto da frutti rossi maturi e leggeri rimandi erbacei, con tocchi di macchia mediterranea e pepe. In bocca il sorso è succoso, muovendosi continuo e intenso, fino ad un finale persistentemente balsamico.

(fp)



LA CONTRALTA

Doc Cannonau di Sardegna L'Ora Grande

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: La Contralta Società Agricola
Proprietà: Holding DOMO
Enologo: Roberto Gariup

Con la versione 2023 La Contralta arriva alla quinta annata del Cannonau in purezza L'Ora Grande, confermando le potenzialità del vitigno autoctono sardo a dare vini fini, eleganti e di fresca beva. Siamo in Gallura, in una Sardegna vitivinicola contemporanea, dove nel 2019 è nato il progetto enologico basata solo su uve autoctone e vigneti allevati a biologico, che si è contraddistinto per la qualità dei prodotti. L'azienda ha due poderi: uno a Enas, nel comune di Loiri Porto San Paolo a Sud di Olbia, dove sono stati acquistati cinque ettari; il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini sono state piantate vigne ad alberello. Le viti del Cannonau sono state impiantate nel 2005 su di un terreno a disfacimento granitico a 100 metri sul livello del mare, esposti a Nord-Est. Dopo la vendemmia, l'uva viene fatta fermentare a contatto con le bucce per venti giorni, con ripetute follature in serbatoi d'acciaio, alla temperatura controllata di 25 gradi. A fine fermentazione alcolica, il vino separato dalle bucce viene messo in legno, dove fa fermentazione malolattica e matura per otto mesi. Il vino poi affina almeno un altro mese in bottiglia prima di essere messo sul mercato. Al naso sprigiona profumi di piccoli frutti rossi, spezie e sentori balsamici, in bocca assume note fruttate e balsamiche, con sorso caldo ed elegante. Il nome L'Ora Grande è tratto da una poesia di Umberto Saba.

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



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino 25 anni

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: famiglia Caprai
Enologo: Michel Rolland

Un vino che ha fatto letteralmente la storia recente e di successo del Sagrantino di Montefalco. Con lo spirito della sfida ma anche con l'ebbrezza della scoperta, Il Sagrantino 25 anni della Cantina Arnaldo Caprai è nato con l'obbiettivo di porsi come l'oltre del Sagrantino, sintetizzando un percorso di ricerca e di lavoro speciale su una delle varietà più affascinati del Centro Italia. Prodotto per la prima volta con l'annata 1993, per celebrare il 25° anniversario dell'azienda con sede a Montefalco, da allora conserva questo nome insieme alla propria cifra stilistica e al suo inconfondibile carattere. La versione 2020, maturata per 24 mesi in barrique, propone profumi scintillanti per intensità e definizione, che rimandano ai frutti rossi, alle spezie e alla resina di pino. In bocca il tannino è ben scandito, rendendo il sorso avvolgente, articolato e cremoso, fino ad un finale ampio e dai rimandi alla liquirizia. Marco Caprai è stato determinante per l'esplosione del Sagrantino e per la "costruzione" del territorio di Montefalco. Un impegno duplice, da un lato volto alla valorizzazione di tutto un territorio e, dall'altro, al rilancio di innumerevoli sfide, produttive, stilistiche e umane, per la sua azienda - fondata dal padre Arnaldo nella prima metà degli anni Settanta - e che, forte di 160 ettari a vigneto per una produzione media di 1.000.000 bottiglie, è saldamente protagonista dell'enologia italica.
(fp)



PIETRADOLCE

Doc Etna Rosso Santo Spirito

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agricola di Venerando Faro & Co.
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Michele Faro e Carlo Ferrini

Pietradolce è il progetto enoico della famiglia Faro, illuminato interprete dell'eccellenza etnea, sia per qualità dei vini, che per sensibilità nella valorizzazione dell'unicità del territorio etneo e della denominazione tutta. Situata tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, possiede un patrimonio di vecchie vigne in un territorio unico che si distingue non solo per il suolo vulcanico ma anche per il microclima e l'altitudine. Tra le sue eccellenze spicca il Contrada Santo Spirito 2020, un vino che rappresenta appieno l'identità etnea di eleganza e carattere, da uve di Nerello Mascalese di vigneti ad alberello pre-fillossera, piantati circa 90 anni fa a 900 metri di altitudine, su suoli franco-sabbiosi ricchi di roccia vulcanica. Santo Spirito 2020 è un vino di contrada, tributo parcellare all'antico patrimonio viticolo dell'Etna, caratterizzato da un profilo aromatico unicamente complesso: al naso emergono note minerali e di pietra focaia, con eleganti elementi di frutta rossa tra ciliegia e lampone, affiancati da delicate sfumature floreali e un tocco speziato di liquirizia e cacao. Al palato il vino presenta tannini morbidi e una vibrante acidità, che ne esalta la freschezza, con un lungo finale sapido dovuto al suolo vulcanico. L'affinamento di 14 mesi in botti di rovere conferisce al vino ulteriore finezza aristocratica e la promessa di un'evoluzione di grande classe.
(Chiara Giovoni)



BOSCHETTO CAMPACCI

Docg Franciacorta Brut Blanc de Blancs Vittoria

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.100
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Boschetto Campacci Soc. Agricola
Proprietà: Luigi Frascino
Enologo: staff tecnico aziendale

Il campano Luigi Frascino, fondatore del Gruppo Frascino, che opera nel credit management, sbarca in Toscana nel 2016. E, nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" dell'omonima Unità Geografica Aggiuntiva della denominazione del Chianti Classico, ha creato - ristrutturando un podere in abbandono - Boschetto Campacci, una impresa vitivinicola a tutto tondo che, oltre a vigneti e cantina, comprende il Wine Resort Villa Campacci, posto nel centro della Tenuta, e un ristorante, il "Da Filetto", nel piccolo borgo di San Gusmè. Sul piano vitivinicolo, l'azienda dispone di 11 ettari a vigneto, che comprendono nuovi (8 ettari) e vecchi (3 ettari) impianti, allevati in prevalenza a Sangiovese, Merlot e Canaiolo, da cui sono ricavati, attualmente, il Chianti Classico Ruello Riserva e il vino passito Il Lvigi, a cui si affianca un bianco del Sannio da uve Falanghina, il Persano. A queste etichette si aggiunge anche la distribuzione del Franciacorta Blanc de Blancs Vittoria 2018, oggetto del nostro assaggio. Di colore giallo paglierino, possiede perlage fitto e continuo. Al naso escono rimandi alla frutta tropicale, ai fiori leggermente appassiti, alla pasticceria e alla nocciola, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è cremoso, gustoso e fragrante, dall'impatto puntuale della carbonica, che ne dinamizza lo sviluppo, e dal finale largo con una piacevole nota di anice a congedo.
(fp)



ANDRE LORENTZ

Aop Alsace Grand Cru Kirchberg De Barr Gewürztraminer Clos Zisser Monopole

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Maison Klipfel
Proprietà: Les Grand Chais de France
Enologo: Nicolas Haeffelin

Siamo nel regno della famiglia Helfrich: Les Grand Chais de France, uno dei più grandi gruppi vinicoli francesi, presente in Borgogna e a Bordeaux, nello Jura e Lanquedoc-Roussillon, in Provenza e nel Rodano, nella Valle della Loira e, appunto, in Alsazia. Qui nel 2016 hanno comprato il Domain che si era formato dalla fusione delle proprietà di Madame Klipfel con quelle di Monsieur Lorentz: le origini più antiche delle proprietà risalgono al 1824, 200 anni proprio quest'anno. Nel tempo l'azienda ha preso il nome della Madame, mentre il nome del Monsieur è una linea di vini, che comprende questo Gewürztraminer, proveniente dal Clos Zisser: compreso nel Grand Cru Kirchberg, sono 3,8 ettari acquistati dal nonno di Madame Klipfel nel 1830 e da allora in monopolio completo alla Maison. Su tutto il Grand Cru Kirchberg, il domaine possiede 9 ettari, mentre il totale degli ettari aziendali sono 45, a conduzione biologica dal 2023 e coltivati a Riesling, Pinot Grigio, Moscato, Pinot Nero, Sylvaner, Pinot Bianco, Savagnin Rosé, Chardonnay e, appunto, Gewürztraminer. La versione 2020 del Clos Zisser profuma dolcemente di pesca gialla, petali di rosa, pepe bianco, salvia, iodio, cedro candito e una nota morbida burrosa. In bocca torna la morbidezza glicerica, è leggermente amaricante, sapido e dolce lungo tutto il palato, riproponendo toni fruttati e iodati, con un leggero richiamo balsamico finale.
(ns)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



QUERCETO DI CASTELLINA

Toscana Igt Cabernet Franc Jac

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 1.100
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Società Agr. Querceto di Castellina
Proprietà: famiglia di Battista
Enologo: Gioia Cresti, Jacopo Di Battista

È da poco arrivato nel portafoglio etichette di Querceto di Castellina un nuovo vino: si tratta di un Cabernet Franc in purezza, che porta il nome Jac. Un vino fortemente voluto da Jacopo Di Battista, alla guida della cantina chiantigiana, tant'è che porta in etichetta il suo soprannome, Jac appunto, così come lo chiamano gli amici più cari. Maturato per 20 mesi in barrique, la versione 2021 profuma di frutti rossi maturi e spezie, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è articolato e pieno, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso ancora sui frutti rossi e le spezie. Giorgio Di Battista e sua moglie Laura Masini tornano in Chianti alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso, adibendo ad agriturismo la tenuta di proprietà della famiglia Masini. Il compendio, quasi necessario, dell'attività vitivinicola arriva invece nel 1998, grazie all'iniziativa del figlio Jacopo; ed oggi questa realtà chiantigiana, con sede nell'Uga di Greve in Chianti, produce vini ben eseguiti e dallo stile moderno, che puntano all'intensità del frutto e alla solidità della propria articolazione. Gli ettari a vigneto aziendali sono 11,20 condotti a biologico, per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie declinata con le etichette: Podalirio (Merlot in purezza), Venti (Sangiovese e Merlot), Furtivo Rosato (Sangiovese), Livia (Viognier, Roussanne), Chianti Classico L'Aura e Chianti Classico Gran Selezione Sei. **(fp)**



SAVINI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Rondineto

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Fattoria Giuseppe Savini
Proprietà: fratelli Savini
Enologo: Carmine De Iure, Andrea Malatesta

La Fattoria Savini è stata fondata nel 1949 da Vincenzo Savini. Negli anni fu sviluppata dal figlio Giuseppe, che creò il marchio, mentre oggi sono i suoi figli ad occuparsi dell'azienda. Siamo nell'Abruzzo settentrionale, ad una decina di chilometri dalla costa adriatica, nella valle scavata dal fiume Vomano, che convoglia aria fresca dal vicino massiccio del Gran Sasso. Qui si trova la cantina e una piccola parte del vigneto (circa 2 ettari): il resto degli 80 ettari di filari si trovano invece in collina, fra i 300 e i 350 metri di altezza. Si coltivano Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola, ma anche Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Savignone e Pinot Nero. Ci sono però anche gli olivi e parecchi campi dedicati a spinacio, fagiolino, pisello, grano, mais, colza e girasole: una vera fattoria, insomma, che conta su di un patrimonio agricolo di 600 ettari. La produzione di vino non supera il milione e mezzo di bottiglie all'anno e questo porta ad una ricca offerta di etichette. Non manca ovviamente il Cerasuolo d'Abruzzo. Il Rondineto – dal vivace e intenso color rosa aranciato nella versione 2023, dai profumi dolci di fragola, rosa, mandarino e fiori di rosmarino, e dal sorso lievemente aderente, che evidenzia la freschezza agrumata e la viscosità balsamica - uscirà probabilmente di produzione, per valorizzare il Cerasuolo d'Abruzzo premium: il Superiore Docg Colleventano. **(ns)**

ZOOM



SALSAMENTERIA GIÒ E GIUÀ, A' SALSAFORTE

VIALE HANOI, 50 - PONTASSIEVE (FI)
Tel: +39 055 0940334
Sito Web: www.gioegiua.it

I sughi della Salsamenteria Giò e Giuà nascono dallo scambio epistolare di due nonni. Siamo nel 2020 quando le sorelle Antonella e Alessandra Gerini, sesta generazione dello storico Salumificio di Pontassieve, entrano in possesso di alcune ricette familiari. Queste sono il frutto di un reciproco scambio epistolare fra il macellaio fiorentino Giovanni (Giò) Gerini e l'amico campano Giovanni Fiorillo (Giuà), lavoratore nel mondo della carne e custode della tradizione napoletana. Di comune accordo, le sorelle Gerini insieme a Tonino (nipote di Fiorillo) decidono di portare alla luce queste antiche ricette, che esaltano la fiorentinità e la napoletanità e sono legate alle lavorazioni e alla scelta sapiente delle carni. L'A' Salsaforte è un sugo antico, creato dal popolo di Napoli prima della scoperta dell'America. E infatti, è senza pomodoro ma è di colore rosso acceso perché è ottenuto solo dalla passata di peperoncini dolci e piccanti. E la carne del brodo ristretto è scelta dalla Selezione Premium Gerini.

RISTORANTE



AROMA

VIA LABICANA, 125 - ROMA
Tel: +39 06 97615109
Sito Web: www.manfredihotels.com

Il ristorante Aroma di Roma si trova sulla terrazza panoramica dell'hotel Palazzo Manfredi con vista mozzafiato sul Colosseo. La sua cucina fa tesoro di materie prime di altissimo livello, frutto di una ricerca maniacale tra le eccellenze del territorio e della tecnica sopraffina dello chef Giuseppe Di Iorio, che reinterpreta, alla luce di una lunga esperienza interazionale, gli aromi della cucina mediterranea, capaci di trasformarsi in invenzioni culinarie al contempo particolarissime e tradizionali, all'insegna della riscoperta di sapori antichi con un gusto attuale. Così il polpo marinato con cavolo rosso si sposa con un tortino alle tre patate e i tagliolini con zucca e gorgonzola alle perle di caviale. Un petto d'anatra marinato diventa una sinfonia di finferli e mirtillo e il saltimbocca alla romana è rivisitato "à la" Di Iorio: con il prosciutto in consommé e una crema di salvia. E, dulcis in fundo, ritorno al classico con il maritozzo servito con panna e scorzette d'arancia candita.



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: © Domaines Schlumberger

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