N. 341

DAL 15 AL 21 DICEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 341 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 DICEMBRE 2024

Argiano
Roncús
Cantina d'Isera
CVCG
L'Armangia
Salcheto
Argiolas
Frerejean Frères
Endrizzi
Casale del Giglio
Zorzettig
Certosa di Belriguardo
Pio Cesare
Encry

Zoom: Pizzeria Apogeo, Panettone Artigianale
Ristorante: Clinica Gastronomica Arnaldo - Rubiera (RE)

I VINI DI WINENEWS





ARGIANO

Toscana Igt Rosso Solengo

Vendemmia: 2002
Uvaggio: Cabernet Savignone, Petit Verdot, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 400,00
Azienda: Argiano Società Agricola
Proprietà: Noemi Marone Cinzano
Enologo: Giacomo Tachis

Argiano, oggi di proprietà dell'imprenditore brasiliano Andrè Esteves, ha alle sue spalle una storia significativa, a partire dal suo protagonismo - all'inizio degli anni Novanta - tra le cantine che hanno aperto la via al successo dei vini di Montalcino, non solo del Brunello. Il Solengo di Argiano resta infatti la traccia più interessante del percorso dei "Supertuscan", che a queste latitudini hanno trovato un minore appeal. Uscito per la prima volta con l'annata 1995, quando ancora il Brunello, come tipologia di vino, non occupava prepotentemente lo scenario della Toscana enoica, fu un altro vino concepito da Giacomo Tachis che, in quegli anni, battezzò molti tagli più o meno bordolesi che hanno fatto la storia dei rossi toscani. Originariamente ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Merlot, con qualche tocco di Sangiovese in alcune annate e, naturalmente, maturato in barrique, ancora oggi è composto con il medesimo uvaggio e affinato in legno piccolo per 18 mesi. Nonostante l'annata non certo memorabile il Solengo 2002 conserva ancora un colore brillante e un naso ampio e integro, bacche rosse e nere, note di sottobosco autunnale, tabacco scuro e chiodi di garofano, integrate da sentori di affumicatura e pepe nero. Il sorso ancora vitale si allunga bene, spinto da una ancor presente vena acida e tannini lunghi e smussati, finale di buona persistenza dal fresco rimando balsamico.

(are)



RONCÚS

Doc Collio Bianco Vecchie Vigne Roncús

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Malvasia Istriana, Friulano, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 5.400
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Azienda Agricola Roncús
Proprietà: Marco Perco e Daniele Grion
Enologo: Marco Perco

Piedi ben piantati nella terra e sguardo mite, con la scintilla di chi vede oltre. Quando Marco Perco mi ha accolto nella sala degustazione a Capriva del Friuli, circondata dalle vigne, ho intercettato la bellezza della semplicità. Un tavolo di legno in pezzo unico, in fondo la cucina (Marco apprende i segreti culinari dalla madre, valente cuoca) che diventa un altro mezzo per comunicare, insieme al vino. Dall'altro lato, ecco le bottiglie: l'etichetta colpisce per quell'omino che tende il braccio verso il cielo, forse a indicare che bisogna puntare in alto. In quella figura, seppur stilizzata, intravedo Perco. Marco prende in mano l'azienda familiare nel 1985 e inizia a imbottigliare nel 1990. Dopo più di 40 vendemmie sulle spalle, è arrivato alla sintesi della sua filosofia vitivinicola: pochi interventi, semplicità e rigore. La scelta del biologico è uno stile di vita, le vigne sono casa sua. "Nessuno qui - spiega Perco - deve respirare veleno. Al contempo non voglio che altri se lo trovino in bottiglia. Il mio intento è di lavorare per rispettare la natura e proteggerla, lasciando che esprima anche la sua rusticità". Le vigne sono per la maggior parte vecchie, alcune arrivano a 80 anni d'età e sono distribuite in 14 ettari. Il Vecchie vigne mostra la fine tessitura delle viti agé, la profondità e la purezza di un sorso agile, sapido, lunghissimo, con un racconto vivo per il futuro. Memorabile.

(Alessandra Piubello)



CANTINA D'ISERA

Doc Trento Dosaggio Zero 907

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Cantina Sociale di Isera Società Cooperativa Agricola
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Massimo Tarter, Nicola Rasotto

Ottenuto da sole uve Chardonnay, il Dosaggio Zero 907 2020 fermenta sia in acciaio che in legno, restando sui suoi lieviti per almeno 40 mesi. I suoi profumi rimandano agli agrumi, al marzapane e alle spezie, mentre in bocca il sorso è sapido, cremoso e persistente, dalla carbonica ben dosata e dal finale fragrante, caratterizzato da una delicata nota di anice a congedo. Nel 1907, quando il Trentino faceva parte dell'Impero Asburgico, si costituiva ad Isera l'omonima Cantina Sociale, e proprio a questo anno la cooperativa ha dedicato la sua linea di spumanti. Nata per volontà dei piccoli viticoltori della zona per dare solidità al proprio lavoro, la Cantina d'Isera raccoglieva già allora le uve pregiate delle colline basaltiche di Isera. Oggi 150 soci continuano quel lavoro su una superficie di oltre 200 ettari a vigneto, sotto l'"ala protettrice" di Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino), il consorzio di cooperative che oggi mette insieme 5.250 viticoltori associati e altre 10 cantine: Cantina Sociale Roveré della Luna (Valle dell'Adige al confine col Sud Tirolo), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Piana Rotaliana), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Toblino (Valle dei Laghi), Cantina Sociale di Trento e Cantina Aldeno (Valle dell'Adige), Cantina Vivallis (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina Sociale Viticoltori in Avio (Bassa Vallagarina).

(fp)



CVCG

Doc Cellatica Superiore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera, Incrocio Terzi, Marzemino, Schiava Gentile
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cooperativa Vitivinicola Cellatica
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Cesare Ferrari, Andrea Bianchi

Siamo a Gussago, in piena Franciacorta. Che però al tempo non c'era, come la intendiamo noi oggi. Perlomeno al tempo in cui nacque la Cooperativa Vitivinicola Cellatica Gussago, cioè nel 1952. Unica cooperativa del territorio ad unire piccoli proprietari conferitori - che oggi sono 15 - è anche fra le poche aziende rimaste nella nota zona spumantistica a produrre il Cellatica, Doc istituita nel 1968 e che deriva da una secolare tradizione di vino rosso risalente al Cinquecento. Intenso e caloroso, il Cellatica Superiore 2021 è contrastato fra i profumi delicati di talco, viola e camelia, quelli dolci della polpa di mora e prugna, quelli scuri di corteccia e rovi, e quelli speziati di liquirizia e chiodi di garofano. In bocca ha buona aderenza centrale e allungo acido laterale; ha calore chiaro e tonalità aromatiche scure, confermando il contrasto percepito al naso. Chiude su note erbacee e lievemente amaricanti, addolciti dal succo di melograno. Un vino piacevole e nient'affatto scontato. Ovviamente la cooperativa produce anche vino Franciacorta, come pure Curtefranca, l'Igt Sebino e l'Igt Ronchi di Brescia: in tutto una decina di etichette che raggiungono una produzione annua di 100.000 bottiglie, a partire da 12 ettari di vigna - distribuiti fra Gussago, Cellatica, Monticelli Brusati, Brescia e Concesio, dalle esposizioni, altitudini, clima e suoli differenti - dove coltivano principalmente vitigni rossi.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



L'ARMANGIA

Doc Monferrato Bianco Enneenne

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 5.300
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: L'Armangia Azienda Agricola
Proprietà: Giuliana Casalini e Ignazio Giovine
Enologo: Ignazio Giovine

Giuliana dice sempre a Ignazio di non prendersi mai troppo sul serio. È così che nel 1993, quando ancora non si poteva citare il vitigno in etichetta, lo hanno ironicamente battezzato EnneEnne: "NN" come un tempo s'indicava il figlio di genitori sconosciuti. Una storia iniziata negli anni Novanta a L'Armangia di Canelli (Asti) - che in piemontese significa "rivincita" - quando Ignazio Giovine, vignaiolo appassionato e creativo, ha deciso di piantare il Sauvignon Blanc in un terreno vocato a Moscato sulla collina di Castellero, a quasi 200 metri d'altezza. Alleato prezioso: un suolo fortemente alcalino, ricco di scaglie di pietra calcarea, esposto a Sud-Sud/Est e costantemente ventilato. La vinificazione include una pressatura soffice con breve macerazione, una fermentazione parzialmente in rovere e una conservazione su feccia di 2-3 mesi. Il risultato? Un vino che riflette il "carattere moscatista", dove viene esaltata la parte salina e aromatica, non quella vegetale. «Non siamo friulani e neppure neozelandesi - dice Ignazio - bensì cerchiamo di dare un carattere il più piemontese possibile a questo vitigno». L'ultima bottiglia del 1993, stappata qualche giorno fa, è stata una rivelazione: Enneenne si distingue per la sua straordinaria longevità, sviluppando aromi terziari complessi senza mai perdere la sua bella freschezza acida. Abbinamento consigliato: torta di cipolle antica ricetta piemontese.

(Fiammetta Mussio)



SALCHETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Vecchie Viti del Salco

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Salcheto Società Agricola
Proprietà: Società Lavinia
Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Il Nobile Vecchie Viti del Salco 2019, maturato per 24 mesi per il 50% in botte grande e per l'altro 50% in tonneau, profuma di amarena, erbe aromatiche e radici, con cenni affumicati e balsamici. In bocca il sorso è ben profilato, la progressione ritmata e il finale è ampio e dai ritorni fruttati. Salcheto, con base nei pressi della futura "Pieve" Sant'Albino, è un progetto che coglie il giusto rapporto tra uomo e natura nella produzione vitivinicola contemporanea. La prima vendemmia "off-grid" è quella del 2011 ed è figlia di una sperimentazione lunga 15 anni, che ha staccato l'azienda dalla rete energetica, facendone una realtà autosufficiente, capace di realizzare la prima bottiglia di vino europea ottenuta con la certificazione della sua "Carbon Footprint". Salcheto ha saputo costruire un'organizzazione aziendale che rappresenta un modello di efficienza sul fronte della sostenibilità, dove nulla è lasciato al caso e anche il vigneto, che si estende per 58 ettari, viene gestito secondo parametri di salvaguardia ambientale, a partire dalla certificazione biologica. Una cantina che merita una visita per questo incredibile lavoro (a partire dal ristorante aziendale "Indigeno"), capace di trovare un atto sostenibile anche là dove proprio non te lo aspetteresti, sempre agganciata alla solida e affidabile costanza qualitativa in bottiglia, spalmata su una produzione complessiva di 420.000 bottiglie.

(fp)



ARGIOLAS

Doc Nasco di Cagliari Iselis

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nasco e Vermentino
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Argiolas Società Agricola per Azioni
Proprietà: famiglia Argiolas
Enologo: Mariano Murru

L'azienda Argiolas, fondata negli anni Trenta da Antonio Argiolas, è una delle cantine più importanti della Sardegna. Situata a Serdiana, vicino a Cagliari, ha rappresentato fin dall'inizio un punto di riferimento per la viticoltura dell'isola. Antonio Argiolas fu tra i primi a intuire l'importanza di migliorare la qualità dei vini, investendo nella modernizzazione dei processi produttivi e valorizzando i vitigni autoctoni dell'isola. Negli anni Ottanta, con l'ingresso dei figli Franco e Giuseppe, l'azienda si orienta verso un ulteriore miglioramento qualitativo, puntando su vitigni tradizionali come Cannonau, Vermentino, Carignano e Monica. Grazie alla collaborazione con l'enologo Giacomo Tachis, Argiolas ha prodotto alcuni dei suoi vini più iconici, come il Turriga, un rosso complesso che ha portato la cantina a farsi conoscere a livello internazionale. Guidata dalla terza generazione, Argiolas continua a essere un simbolo di eccellenza sarda, con un impegno costante verso la sostenibilità e la valorizzazione del patrimonio vitivinicolo locale. L'Iselis Nasco 2023 nasce con una fermentazione in parte in acciaio e in parte in piccoli fusti di rovere, affinamento sulle fecce fini e poi in bottiglia. Dorato all'esame visivo, si mostra al naso con sentori di pesca ed albicocca, cenni di miele e papaya e note di pepe. Al gusto ha sapore spiccato, freschezza godibile ed una bella persistenza gustativa.

(Leonardo Romanelli)



FREREJEAN FRÈRES

Aoc Champagne Brut Grand Reserve

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Champagne Frerejean Frères
Proprietà: fratelli Frerejean Taittinger
Enologo: D. Pierson, f.lli Frerejean Taittinger

La Maison Frerejean Frères, con sede ad Avize, fa capo a Guillaume, Richard e Rodolphe Frerejean-Taittinger, da sempre legati al mondo Champagne. Un segnale che arriva chiaro dal secondo cognome - Taittinger, ricordiamolo, dal 1932 uno dei punti di riferimento tra le grandi maison di Champagne - che affianca quello di Frerejean e che è diventato firma di questa realtà all'esordio produttivo nel 2005, con un progetto ben ancorato alla migliore tradizione enoica dell'areale. Le uve aziendali - esclusivamente Premier Cru e Grand Cru - provengono in prevalenza dalla Côte des Blancs e vengono elaborate in una cantina terza, dando vita a vini che riposano dai 5 ai 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Lo Champagne Grande Réserve è ottenuto da un classico uvaggio a base di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, vinificato in legno, dove resta fino allo svolgimento della fermentazione malolattica. Un vino che punta ad emergere per fragranza acida, unita a morbidezza e ad avvolgenza, rivelandosi immediatamente godibile e versatile. Al naso possiede profumi agrumati, con tocchi di frutta a polpa bianca, miele, spezie e pan-brioche. In bocca il sorso è ben profilato, sviluppandosi con buona sapidità, amplificata da un'effervescenza vivace e continua, fino ad un finale tendenzialmente profondo e persistente, dove tornano i toni agrumati e speziati, a cui si aggiungono richiami ammandorlati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



ENDRIZZI

Doc Trento Dosaggio Zero Rosé Masetto Privé Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 89,00
Azienda: Cantina Endrizzi
Proprietà: famiglia Endrici
Enologo: Tiziana Piffer, Thomas Battisti

La famiglia Endrici ha a che fare con il vino dal lontano 1885. Una realtà saldamente piantata nel mondo enoico di questa Regione che, specie nel recente passato e grazie agli spumanti, ha trovato un successo non secondario, andando ad occupare stabilmente l'olimpo produttivo delle bollicine trentine. Anche gli attuali Endrici, Paolo suo moglie Cristine e i figli Lisa e Daniele, producono Metodo Classico d'altura - che evidentemente, rappresenta oggi il core business aziendale - ma la cantina è sempre rimasta legata anche alla produzione di rossi da uve locali, credendoci con convinzione. Oggi l'azienda Endrizzi (il cui nome non è altro che la traduzione dialettale di Endrici) conta su 55 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie, cui si aggiungono altri 30 ettari a vigneto acquisiti nel 2000 e collocati in Maremma, altro territorio rossista. Il Dosaggio Zero Rosé Masetto Privé Riserva è ottenuto da Pinot Nero in purezza e fermenta in acciaio e in parte in barrique, restando sui suoi lieviti per almeno 84 mesi. La versione 2016 ha colore rosa antico con sfumature ramate e perlage sottile e continuo. Al naso si susseguono rimandi ai piccoli frutti rossi, alla rosa e al pepe, con lampi balsamici e qualche cenno di crosta di pane. In bocca il sorso è sapido e lungo, dalla struttura articolata e dal finale ben profilato con tocchi di melograno e ritorni leggermente speziati.
(fp)



CASALE DEL GIGLIO

Lazio Igt Bellone Anthium

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Bellone
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Azienda Agricola Casale del Giglio
Proprietà: Antonio Santarelli
Enologo: Paolo Tiefenthaler

L'Anthium 2023 è dorato e immediatamente agrumato, con successivi rimandi di fiori di sambuco, mango e cardamomo. Profumi fragranti ma di una certa maturità, cui si aggiunge anche una nota di pietra focaia e di burro. Spiccatamente sapido in bocca - a tratti, salato - è sostanzioso e di calore pepato, con una punta amaricante che ricorda la buccia di cedro. La parte agrumata è protagonista anche in bocca, a evidenziare l'acidità che accompagna tutto il sorso, fino in chiusura. Il Bellone di Casale del Giglio viene macerato sulle bucce, prima di essere pressato e messo a fermentare spontaneamente con lieviti indigeni. Deve suo nome al progetto della cantina iniziato ad Anzio nel 2012, dove Antonio Santarelli è arrivato, spinto dalla sua volontà di valorizzare i vitigni autoctoni del Lazio. Il Bellone, secondo passate testimonianze contadine, apprezza l'aria di mare; questo in particolare proviene da un vigneto vecchio oltre 60 anni e franco di piede, che, oltre che respirare iodio, affonda pure le radici in suoli di origine marina. Sempre la stessa curiosità ha spinto Antonio Santarelli anche a produrre Biancolella sull'isola di Ponza dal 2010 e del Pecorino fra Accumoli ed Amatrice dal 2018 (a due anni dal terribile terremoto). La sede aziendale, invece, è in Provincia di Latina, dove è nata nel 1967 - a partire dall'attività di famiglia: quando l'Agro Pontino era un territorio ancora tutto da inventare.
(ns)



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Friulano Myò

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Annalisa Zorzettig
Proprietà: Annalisa Zorzettig
Enologo: Saverio Di Giacomo

La storia di Zorzettig inizia 150 anni fa a Spessa di Cividale; oggi la cantina è nelle mani di Annalisa Zorzettig che ha raccolto l'eredità del padre rinnovando l'azienda e acquisendo nuovi vigneti fino ad arrivare ai 120 ettari attuali. I vigneti Zorzettig presentano un microclima ideale per vitigni autoctoni come il Friulano, il re dei Colli, la Ribolla Gialla, il Picolit e, tra i rossi, il Pignolo. Il rispetto per il territorio, la preservazione della biodiversità specifica e l'attenzione alla sostenibilità sono alla base dell'impegno aziendale. Non a caso, la linea di punta di Zorzettig è Myò: vini che nascono da vitigni autoctoni e "vogliono essere una celebrazione dei Colli Orientali del Friuli, della loro biodiversità, storia e cultura", ha osservato Annalisa Zorzettig nella degustazione di vini Myò organizzata al ristorante Almatò a Roma. E ben rappresenta la storia del territorio il Myò Friulano che proviene da un vigneto storico risalente al 1934. "L'identità del territorio per noi è fondamentale - ci ha detto Annalisa Zorzettig - e direi che questo è proprio il vino dell'orgoglio friulano!". Nel calice Myò Friulano presenta un colore giallo paglierino intenso. Al naso si avvertono mandorla tostata, pera matura, e note agrumate. In bocca è fine e armonico, con bella freschezza e sapidità. Ottimo a tutto pasto, si abbina egregiamente a primi piatti e ad antipasti a base di pesce e crostacei.
(Cristina Latessa)



CERTOSA DI BELRIGUARDO

Toscana Igt Rosso Larossa

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 2.654
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: La Certosa Società Agricola
Proprietà: Gianna Nannini
Enologo: Alberto Lampredi

A pochi chilometri da Siena, nell'areale del "Chianti dei Colli Senesi", sorge la Certosa di Belriguardo. Si tratta della tenuta della famiglia Nannini, che la rock star italiana Gianna Nannini ha rilevato nel 2006, destinandola anche alla produzione di vino. Nel 2018, a seguito dell'incontro con Oscar Farinetti, la Certosa entra a far parte della distribuzione 100 Vini Fine Italian wines, che sancisce l'ingresso della cantante nello scenario del vino. La Certosa di Belriguardo conta su 8 ettari coltivati a vigneto, che ospitano le varietà Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Nel portafoglio etichette aziendale, sette sono le referenze: accanto al Chianti Mama e al Chianti Classico Belriguardo, gli Igt Rosso di Clausura (da uve Sangiovese e Merlot, maturato in barrique di secondo e terzo passaggio per 24 mesi); Baccano (Sangiovese e Syrah, che affina per sei mesi in barrique di secondo e terzo passaggio); Inno (sangiovese in purezza, invecchiato per 9 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio); Chiostro di Venere (Sangiovese e Cabernet Sauvignon, in barrique per 24 mesi) e, appunto, Larossa, Cabernet Sauvignon e Merlot che maturano in barrique e tonneau per 16 mesi. La sua versione 2021, profuma di frutti neri e rossi maturi, con tocchi tostati e speziati. In bocca il sorso è denso e tendenzialmente dolce, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso ancora su toni fruttati e speziati.
(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PIO CESARE

Docg Barbaresco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: Federica Boffa Pio
Enologo: Paolo Fenocchio, famiglia Pio

Ottenuto dalle uve dei vigneti di proprietà di Treiso (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e di San Rocco Seno D'Elvio (Rocche di Massalupo), il Barbaresco di Pio Cesare (che dal 2017 porta il nome di "Pio", come il suo omonimo Barolo, per dare una maggior riconoscibilità e identità al due etichette di prima uscita) matura in legno grande e barrique per 30 mesi. La versione 2020 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. Oggi, la cantina con sede ad Alba prosegue nel suo percorso virtuoso tracciato da Pio Boffa attraverso il lavoro del cugino Augusto, di quello del nipote Cesare Benvenuto e di quello della figlia Federica Rosy, che con la stessa determinazione alimentano una tradizione ormai consolidata, partendo da 80 ettari a vigneto ed arrivando ad una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco (anche se la gamma comprende vini a base Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato), che ormai si muovono su un confortante e solido spessore qualitativo e sono capaci di espressioni coerenti e centrate del proprio territorio d'appartenenza, spesso toccandone i vertici produttivi.

(fp)



ENCRY

Aoc Champagne Extra Brut Grand Cuvée Grand Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 99,00
Azienda: Champagne Veuve Blanche Estelle
Proprietà: Enrico Baldin, Nadia Nicoli
Enologo: Jean Michel Turgy

Lo Champagne Grand Cuvée Grand Rosé si presenta alla vista di un bel colore rosa corallo luminoso dai riflessi color rame, con perlage fine e persistente. Al naso i profumi rimandano al mandarino, alle fragole di bosco, alla pesca, ai fiori di gardenia e rosa, alla sfoglia salata appena sfornata e alla pietra focaia. In bocca il sorso è decisamente vivace, con l'effervescenza a garantire agilità e dinamica alla progressione, terminando in un finale dai rimandi balsamici. I vigneti sono solo tre ettari e mezzo ma si trovano nell'areale Grand Cru di Le Mesnil sur Oger, nel cuore della Côte des Blancs e poi c'è la produzione di Champagne fatta insieme a un gruppo di altri produttori per un totale di 150.000 bottiglie all'anno. Questa è la "carta d'identità" di Encry di Enrico Baldin e Nadia Nicoli due veneti in mezzo alle bollicine più esclusive del mondo, che sono gli unici produttori italiani di Champagne. Un'avventura cominciata nel 1998, partendo da esperienze diverse (Enrico Baldin è un architetto paesaggista e Nadia Nicoli è impegnato nella cosmesi), con la trasformazione della proprietà di Jean Michel Turgy in una piccola Maison. Turgy, infatti, intesta 3 ettari a vigneto, sui suoi 12 totali, alla coppia, come compenso per il progetto di ristrutturazione aziendale a firma di Enrico Baldin e dà una mano ai due novelli produttori di Champagne anche con il recupero del marchio "Blache Estelle".

(are)

ZOOM



PIZZERIA APOGEO, PANETTONE ARTIGIANALE

VIA PISANICA, 136 - PIETRASANTA (LU)
Tel: +39 0584 793394
Sito Web: www.pizzeriaapogeo.it

Il Panettone artigianale Apogeo, in produzione da oltre 10 anni, torna anche per il Natale 2024. In realtà si tratta dei panettoni firmati da Massimo Giovannini, perché sono declinati in ben cinque varianti: Classico con uva passita e canditi; Integrale con scorza d'arancio e cioccolato; pere e rhum; albicocca e cioccolato bianco e, infine, amarena e cioccolato. Realizzati con lievito madre e farina Petra del Molino Quaglia, vengono cotti nel forno a legna e contengono ingredienti di altissima qualità, alcuni dei quali - come la bagna al rhum - preparati in casa. La pizzeria Apogeo di Pietrasanta, in provincia di Lucca, propone un'idea di lievitazione contemporanea, accentuata dalla creatività del suo patron Massimo Giovannini, che si accompagna a una attenta e continua ricerca tecnica negli impasti, nella qualità della materia prima utilizzata dalle farine agli ingredienti finali. Una sequenza di impasti e suggestioni che si colloca al confine fra cucina e lievitati, creando una più ampia dimensione del gusto.

RISTORANTE



CLINICA GASTRONOMICA ARNALDO

P.ZZA XXIV MAGGIO, 3 - RUBIERA (RE)
Tel: +39 0522 626124
Sito Web: www.clinicagastronomica.com

Stellato fin dal 1959, il ristorante Arnaldo – Clinica Gastronomica di Rubiera, nei pressi di Reggio Emilia, è uno dei templi della gastronomica emiliana. Non certo un ristorante per gli amanti della cucina sperimentale, i suoi piatti puntano tutto sulla pura e consolidata tradizione della cucina locale. I quali celebrano il passato gastronomico a partire dai carrelli di portata: quello degli antipasti così come quello dei dolci, e gli straordinari carrelli di arrosti e bolliti, serviti con salse da manuale e con le paste fresche prodotte ogni mattina. Il tutto cucinato come tradizione comanda, senza concessioni a mode passeggere o a sterili tecnicismi. Oggi ai fornelli troviamo Roberto Botero degno erede del fondatore Arnaldo Degoli, che ai molti dottori clienti del suo locale ricordava come dalla loro clinica uscivano tutti tristi, mentre nella sua i pazienti uscivano felici, perché al posto dei carrelli delle medicine c'erano i carrelli dei bolliti. E così il nome Clinica Gastronomica è rimasto fino ad oggi.



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: © Frerejean Frères

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