N. 342

DAL 22 AL 28 DICEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 342 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 DICEMBRE 2024

Antinori
Bellavista
Cantina di Riva
Tommasi
Tenuta di Trinoro
Ca' di Rajo
Barone Macrì
Encry
Monsupello
Tenuta Fertuna
Villa Franciacorta
Antica Hirpinia
Campo di Sasso
Cantina Salim

Zoom: Pizzeria da Cecio, Panettone artigianale
Ristorante: Tramae - Roma

I VINI DI WINENEWS





ANTINORI

Toscana Igt Rosso Tignanello 1983

Vendemmia: 1983
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Savignone, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Marchesi Antinori
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Giacomo Tachis

Il Tignanello 1983, è vino completo che abbina ricchezza aromatica fruttata, rifinita da tocchi affumicati di nocciola tostata, ad una progressione gustativa cremosa e piena, con la fragranza acida ancora intatta a rilanciare il sorso fino ad un finale profondo e dai toni balsamici. Uscito per la prima volta con l'annata 1971, ottenuta da un uvaggio a base di Sangiovese in prevalenza (nel 1975 l'introduzione del Cabernet Sauvignon), il Tignanello di Antinori, vino ormai assurto all'iconicità enoica tout court, mantiene questa fisionomia fino al 1995, quando viene aggiunto al suo blend anche il Cabernet Franc. Ma il Tignanello, "bordolese" toscano per eccellenza, nacque in realtà nel 1970 come Chianti Classico Riserva. E proprio la scelta di adottare una classificazione "meno nobile" - Vino Da Tavola - ma che assicurava paradossalmente una qualità superiore, permettendo molte innovazioni impossibili per il disciplinare di produzione di una denominazione di allora, contribuì alla sua affermazione. Fu tra i primi rossi toscani a non utilizzare uve bianche nel suo blend, il primo Sangiovese maturato in barrique e il primo vino chiantigiano ad introdurre nel suo uvaggio una varietà bordolese. E proprio quest'ultima variabile - allora a dir poco esotica e che oggi sarebbe considerata banale - fu una trovata geniale. Sono 7 le annate non prodotte nella storia di Tignanello (1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992, 2002).

(are)



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Alma Assemblage 1

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 1.100.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Terra Moretti Holding
Enologo: Francesca Moretti

Dal 1977 il mondo del vino è ben più che cambiato, attraverso piccole grandi rivoluzioni, ma in Bellavista oggi assistiamo ad un'evoluzione tangibile, molto attesa dai tanti che amano questo brand. Bellavista presenta una creazione che segna un nuovo capitolo per la Franciacorta: Alma Assemblage 1, una cuvée che nasce da un accurato lavoro di selezione in vigna, che comprende ben 129 parcelle, di cui 60 situate nei comuni più rinomati della Franciacorta. Da queste parcelle derivano 91 selezioni di vini base che entrano nella cuvée finale, per un assemblaggio che riflette tutta la ricchezza del territorio. Il concetto di Sense of Place, fondamentale per Bellavista, esprime la simbiosi tra il terroir e la tradizione vinicola della famiglia Moretti. La Franciacorta, con i suoi suoli, microclimi e biodiversità unici, è al centro della filosofia produttiva di Bellavista, che fonde questa cura per la vigna, seguita da molti anni dall'agronomo Marco Simonit, con una nuova sensibilità in cantina sviluppata insieme al celebre chef de cave Richard Geoffroy. Basata sull'impegnativa vendemmia 2021, Alma Assemblage 1 ha vini di riserva delle annate 2014, 2019 e 2020 e dopo 30 mesi sui lieviti, mostra lucentezza, texture cremosa e un'armoniosa freschezza che riporta l'iconica cuvée di Bellavista a brillare di nuova vitalità ed equilibrio. Un promettente inizio per il nuovo corso guidato da Francesca Moretti.

(Chiara Giovoni)



CANTINA DI RIVA

Doc Trento Extra Brut Rosé Brezza Riva 2021

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.770
Prezzo allo scaffale: € 27,50
Azienda: Agraria Riva del Garda Società Cooperativa Agricola
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Furio Battelini

Brezza Riva è la linea dedicata agli spumanti dalla Cantina di Riva. L'Extra Brut Rosé 2021, sui suoi lieviti per 24 mesi, ha colore rosa tenue brillante con perlage fine e persistente. Al naso i profumi rimandano al lampone, alla fragola e al melograno, con tocchi di crosta di pane e mandorla tostata. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale ben proporzionato, dalla persistente nota agrumata di congedo. Nel 1926 nasce l'Associazione Agraria Riva del Garda, col fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La Cantina viene fondata nel 1957, mentre nel 1965 inizia l'attività del Frantoio. Dal 2000, questa realtà produttiva diventa una società cooperativa ed oggi conta circa 300 soci. Agririva fa parte del colosso cooperativo trentino 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), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo Rotaliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Toblino (Valle dei Laghi), Cantina d'Isera (Vallagarina), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vivallis di Villalagarina (Vallagarina), Cantina Aldeno (Valle dell'Adige), Cantina Sociale Viticoltori in Avio (Vallagarina).

(fp)



TOMMASI

Doc Lugana Le Fornaci Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 10.668
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Società Agricola Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

Brilla leggermente dorato e profuma di fiori di tiglio e vaniglia, con cristalli di iodio, albedo e una punta di salvia, il Lugana Le Fornaci Riserva 2020 di Tommasi, vino bianco da uve Turbiana, dal sorso morbido e vanigliato che si diffonde sapido e piccante sul palato, con un ritorno di note agrumate e floreali sul finale. Questa Riserva matura per un 25% in tonneaux di legno francese, a differenza delle altre due etichette della Tenuta - Le Fornaci Lugana e Le Fornaci Rosé (ultimo arrivato e composto da Turbiana e Rondinella) - che vengono vinificate in acciaio. Tommasi, la storica famiglia produttrice di vino in Valpolicella, ha investito nella zona di Desenzano con i primi 5 ettari nei pressi di San Martino della Battaglia (la cui torre è disegnata in etichetta), a pochi chilometri a sud di Sirmione. Negli anni l'azienda ha voluto ampliare il progetto, forte del successo della denominazione: ha così ampliato il parco vigneto nell'entroterra, comprando altre due parcelle e arrivando oggi a coltivare 45 ettari totali di sola Turbiana, da cui ricava ogni anno circa 350.000 bottiglie. Gli investimenti di Tommasi non si sono però fermati e hanno anche superato i confini del Veneto: sono in Oltrepò Pavese con Tenuta di Caseo, a Montalcino con Casisano, in Maremma con Poggio al Tufo, Masseria Surani in Manduria, Paternoster nel Vulture, con progetti in Umbria, Chianti Classico e infine sull'Etna.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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









TENUTA DI TRINORO

Toscana Igt Rosso Le Cupole

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Vini Franchetti Società Agricola
Proprietà: famiglia Franchetti
Enologo: Lorenzo Fornaini

Tenuta di Trinoro si trova nel comune di Sarteano tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana. Fondata oltre 30 anni fa da Andrea Franchetti, la cantina si distingue per i suoi ricchi e complessi vini rossi da invecchiamento a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Oggi alla guida della Tenuta c'è Benjamin Franchetti, che, assieme all'enologo Lorenzo Fornaini, ha incontrato la stampa a Palazzo Talìa a Roma, hotel della famiglia Federici, in occasione di una verticale del vino di punta Tenuta di Trinoro (annate 2021, 2020, 2015, 2013 e 1998). Ma all'assaggio è stato proposto anche lo Chardonnay Contrada Pc Passopisciaro, prodotto nella tenuta etnea della famiglia Franchetti, e quel Toscana Rosso Igt Le Cupole, "che non è secondo a Tenuta di Trinoro - ci ha detto Franchetti - in quanto ci rappresenta pienamente: da una parte hai quello che ti aspetti da un vino bordolese, ovvero complessità, struttura, potenza, frutto vivace; dall'altra, ed è una cosa comune un po' a tutti i nostri vini, anche una grande bevibilità e freschezza". Vino di grande eleganza, Le Cupole presenta un colore rubino vivace. Al naso si apre con note di frutto maturo, ciliegia e marasca, poi spezie. Al palato è vivace, con un tannino robusto, perfettamente equilibrato da una freschezza vivace che porta a un finale lungo e persistente. Ottimo come accompagnamento per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

CA' DI RAJO

Doc Piave Manzoni Bianco Nina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Manzoni Bianco
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 9,50
Azienda: Società Agricola Ca' di Rajo
Proprietà: famiglia Cecchetto
Enologo: Luca Bagarolo, Denis Dan

La terza generazione della famiglia Cecchetto - i fratelli Simone, Alessio e Fabio - ha decisamente messo il turbo all'azienda Ca' di Rajo. Siamo nel Trevigiano, a San Polo di Piave: qui il nonno e il padre dei 3 fratelli hanno sempre coltivato la vite, ma solo Simone, nel 2005 ha infine fondato l'azienda, iniziando a valorizzare il Raboso del Piave e l'Incrocio Manzoni Bianco e Rosa, ma soprattutto a preservare i vigneti piantati con il metodo a Bellussera. Nel tempo però l'azienda si è espansa, arrivando a coprire le denominazioni di Treviso, Valdobbiadene, Venezia e Trevenezie. Inglobando Terre di Rai (fondata dalla madre Sandra nel 2008) si è formato di recente il Gruppo Ca' di Rajo, che oggi conta anche sulla cantina di Aganis, nei Colli Orientali del Friuli, e sull'attività di distribuzione. Un'azienda che fattura 50 milioni di euro e lavora con 177 ettari di vigna. 15 di questi sono dedicati a quell'architettura paesaggistica alta 4 metri che forma intrecci a rombo del Bellussera, preservata fin dagli esordi e oggi ricca di viti vecchie anche 70 anni. L'Incrocio Manzoni Bianco Nina proviene da qui. Dedicato a nonna Palmira, è un vino dolce e speziato al naso, nell'annata 2021, con note di mango e albicocca, glicine e nepitella, che esordisce con una certa morbidezza al palato, proseguendo pepato e minerale, con un buon allungo acido, e un finale dolce al sapore di agrumi e frutta tropicale.

(ns)

BARONE MACRÌ

Calabria Igt Greco Nero Pozzello Rosso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Greco Nero
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Barone G. R. Macrì
Proprietà: famiglia Macrì
Enologo: Stefano Coppola

L'Azienda Agricola Barone G.R. Macrì conta su 500 ettari - coltivati per circa la metà - adagiati sulle colline a ridosso del mare Jonio, poco all'interno del territorio di Gerace, piccolo centro della Locride in Calabria (borgo medievale fascinoso che merita una visita, come del resto tutta l'area). Olive, olio EVO, agrumi, formaggi, ortaggi, miele e vino: questa l'ampia gamma di prodotti aziendali proposti anche nella bottega e nel ristorante dell'agriturismo, ricavato in un casale del Settecento. Autoctone le varietà coltivate su 11 ettari: Mantonico, Greco Nero e Greco Bianco, e poi Nerello Mascalese, Inzolia e Zibibbo, "incursioni" nell'ampelografia della vicina Sicilia. Da Greco Nero e Greco Bianco, derivano due etichette affinate in legno, accomunate dal nome "Pozzello". Il Pozzello Rosso - da uve dell'antico vitigno calabrese a bacca nera provenienti da vigneti su terrazzamenti a circa 220 metri sul livello del mare, esposti est-sud ovest - matura in barrique di rovere francese a tostatura leggera. A diversi anni dalla vendemmia il Pozzello Rosso 2019, perduti i riflessi violacei della giovinezza, è rosso rubino scuro e "denso". Al naso, intenso, le note di spezie dolci sono integrate alla frutta rossa scura, che assume sfumature di confettura. Il sorso è pieno e avvolgente grazie alla morbidezza dei tannini e ripropone il fruttato speziato dell'olfatto con lievi note di tostatura.

(Clementina Palese)

ENCRY

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cuvée Mémoire

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Champagne Veuve Blanche Estelle
Proprietà: Enrico Baldin, Nadia Nicoli
Enologo: Jean Michel Turgy

Lo Champagne Blanc de Blancs Grande Cuvée Memoire 2016 possiede colore giallo paglierino carico dai riflessi ambrati e luminosi, con perlage fine e continuo. I suoi profumi rimandano ai fiori di glicine e gelsomino a cui si aggiungono lampi di frutta esotica, spezie, frutta secca, tè verde e gesso. Il sorso è sapido, dalla carbonica ben dosata, che ne dinamizza lo sviluppo fino ad un finale arioso e agrumato, dalla delicata nota pepata a congedo. Tutto comincia nel 2003, quando Enrico Baldin, esperto di ingegneria naturalistica e ripristino ambientale (nel mondo del vino ha lavorato in Toscana per Cecchi), viene contattato per una consulenza da un viticoltore francese - Jean Michel Turgy - che possedeva 12 ettari di vigneto a Le Mesnil-sur-Oger - uno dei 17 Grand Cru della Champagne, al centro della Côte des Blancs - e che forniva "vin clair" (vino base) ad alcune fra le Maison più note del territorio, imbottigliando in proprio solo pochi pezzi. Baldin viene "ripagato" del suo lavoro dal vigneron con 3,5 ettari di vigneto e così nasce un originale e insolito business italo-francese, che l'ingegnere veneto insieme alla compagna Nadia Nicoli trasformano nel progetto Encry, la prima ed unica azienda italiana iscritta al Comité Interprofessionnel du vin de Champagne (Civc). Oggi la produzione complessiva si attesta sulle 35.000 bottiglie e comprende anche il recupero del marchio "Blache Estelle".

(are)

I VINI DI WINENEWS

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre.
SOL EXPO Full Olive Experience Verona 2025 2>4 Marzo



MONSUPELLO

Spumante Pinot Nero Pas Dosè Nature

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 66.200
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Monsupello Eredi Azienda Vinicola
Proprietà: famiglia Boatti
Enologo: Stefano Torre, Federico Fermini

Monsupello Nature Pinot Nero Metodo Classico Pas Dosè porta nel DNA le caratteristiche di un territorio fortemente identitario, come l'Oltrepò Pavese, e i valori della famiglia Boatti che, da oltre 130 anni, produce metodo classico trasferendo i segreti del mestiere di generazione in generazione. Oggi l'azienda conta su 50 ettari vitati dislocati tra i 160 e i 200 metri sopra il livello del mare e dedica particolare attenzione sia alla valorizzazione del paesaggio, con politiche green e attività volte alla preservazione della biodiversità, sia alla identità del territorio anche sotto il profilo della sostenibilità e della inclusione sociale (con il progetto sprigionati per la reintroduzione nel mondo del lavoro dei detenuti). L'obiettivo è quello di realizzare bollicine contemporanee, inclusivi e dirette ai giovani attraverso vini eleganti. Come questo Nature composto al 90% da Pinot Nero e al 10% da Chardonnay) che è affinato sui lieviti post fermentazione per almeno 28 mesi e si presenta come uno spumante leggiadro dal perlage persistente e di color giallo paglierino. Il bouquet sprigiona sentori di crosta di pane, frutta secca e cassis mentre al palato è secco ed elegante: perfetto come aperitivo e con i piatti di pesce. Quanto al futuro sono pronte due novità per il 2025: un Blanc de Noir 100% Pinot Nero e un Nature dedicato al capostipite Carlo Boatti, affinato per 120 mesi sui lieviti.

(Cinzia Meoni)



TENUTA FERTUNA

Costa Toscana Igt Vermentino Orange

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Fertuna
Proprietà: famiglia Meregalli e Gestri
Enologo: Paolo Rivella

Tenuta Fertuna è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e dal Gruppo Meregalli, con quest'ultimo che nel 2008 ne ha assunto il completo controllo, oggi condiviso con la famiglia Gestri. La cantina, che si trova a Gavorrano, domina i 50 ettari a vigneto, proponendo, oltre al vino in assaggio, un articolato portafoglio etichette composto da: lo spumante Extra Brut millesimato (da Pinot Nero e Chardonnay), Messiio (Merlot in purezza), Lodai (Cabernet Sauvignon in purezza), Celeo (Cabernet Sauvignon e Merlot), Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Rosé Bio (da uve Sangiovese), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco) e Droppello, (vino nato da un'idea di Nicolò Incisa della Rocchetta ed ottenuto da Sangiovese vinificato in bianco). Sull'onda del successo degli "orange wine" (che al di là del loro seducente colore arancione, sono semplicemente dei vini bianchi vinificati come se fossero dei rossi, ovvero con il mosto a contatto - in macerazione - con le bucce delle uve), il Vermentino Orange 2022 resta sulle proprie bucce per 5 giorni, per poi maturare per 6 mesi in acciaio. Dal colore giallo carico con riflessi ramati, possiede aromi di tè e camomilla, con tocchi di frutti bianchi maturi e cenni balsamici. In bocca il sorso è denso e sapido e dal finale intenso, dai ritorni balsamici e dai toni ammandorlati.

(fp)



VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Pas Dosè Diamant

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Villa Franciacorta Società Agricola
Proprietà: Roberta Bianchi
Enologo: Angelo Divittini, Alessandro Gobbetti

È un pas dosé che, nonostante la grande complessità e assenza di liqueur d'expédition, ha una piacevolezza di beva straordinaria, il Diamant 2019 di Villa Franciacorta: cantina di Monticelli Brusati (BS) che come scelta di "campo" produce solo millesimati e che - per conservare il valore dei diversi terroir - ha solo 46 ettari vitati dei 110 ettari posseduti. Un'azienda vitivinicola che ha radici solide: creata da Alessandro Bianchi, che acquistò il borgo nel 1960 e produsse la prima bottiglia nel 1978, è ora condotta dalla figlia Roberta con il marito Paolo Pizziol e figli Alessio e Matteo. Le uve di Diamant, per la maggior parte Chardonnay e poi Pinot Nero, crescono su suolo collinare, argilloso, marnoso e ricco di fossili, tutto concimato organico naturale. Il 2019 ha avuto una vendemmia piuttosto anticipata, per ottenere la giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. La prima fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi in acciaio inox, seguita da un affinamento parziale in barrique per 6 mesi. Dopo il tiraggio primaverile, il Diamant è stato sottoposto a rifermentazione con lieviti selezionati autoctoni e un successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 60 mesi nelle cantine interrate. Ne è uscita una bollicina dalla grande struttura e personalità, con profumi di nocciole e i fiori bianchi, che si uniscono a una leggera nota di vaniglia e croissant.



ANTICA HIRPINIA

Docg Fiano di Avellino Desmós Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantina Antica Hirpinia
Proprietà: Ciriaco Bianco, Benedetto Roberto, Alfonso Romano
Enologo: L. Iannotti, M. Chioccia

La storia di questa realtà vitivinicola inizia nel 1959 quando viene fondata a Taurasi la cantina sociale, poi Enopolio durante gli anni Settanta del secolo scorso. Nel 1992 la cantina, che già aveva preso il nome di "Antica Hirpinia", imbottiglia la bottiglia numero 00000001 di Taurasi Docg. Oggi, Antica Hirpinia - che conta su 31 ettari a vigneto di proprietà dei tre soci e altri 140 gestiti da viticoltori conferitori per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie - è una cantina privata guidata da Ciriaco Bianco, Benedetto Roberto, Alfonso Romano, che l'hanno rilevata nel 2016. Le uve coltivate sono quelle tipiche dell'Irpinia, dal Greco al Fiano, dalla Falanghina alla Coda di Volpe e, naturalmente, l'Aglianico. Il portafoglio etichette è composto da 14 referenze, divise su due linee produttive: "Antica Hirpinia" e "Anno Domini 1590". Una proposta variegata che, specie sul fronte bianchista, vede protagonisti vini ben realizzati e non privi di carattere, capaci di sintetizzare personalità varietale e precisa esecuzione. Come nel caso del Fiano di Avellino Desmós Riserva 2022, maturato in barrique di secondo e terzo passaggio per 6 mesi. I suoi profumi rimandano alla frutta gialla, agli agrumi e alle mandorle fresche, con lievi cenni speziati. In bocca il sorso è sapido e pieno, dall'espressione fruttata fragrante e persistente, che ne segna anche un finale piacevolmente ammandorlato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CAMPO DI SASSO

Toscana Igt Vermentino Occhione

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino, altri vitigni a bacca bianca
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tenuta Campo di Sasso
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Ranieri Orsini, Michel Rolland

L'Occhione, è il primo vino bianco della Tenuta di Campo di Sasso della famiglia Antinori. Il progetto di Campo di Sasso è iniziato insieme a quello di Tenuta di Biserno nel 2001, per volontà dei fratelli Lodovico, Piero e Ilaria Antinori, suo figlio Niccolò Marzichi Lenzi e il socio Umberto Mannoni. Si è aggiunta di recente anche Tenuta di Collemezzano e da una decina di anni tutta la gestione è passata in mano a Niccolò Marzichi Lenzi. Siamo a Bibbona, qualche chilometro a nord di Bolgheri: Biserno è a 90 metri di altezza e conta su 40 ettari di terreni ciottolosi coltivati con i vitigni bordolesi; Campo di Sasso è a 50 metri di altezza e conta su 56 ettari di terreni sabbiosi coltivati a Syrah e Vermentino; Collemezzano, infine, conta su 15 ettari di terreni a medio impasto, sempre piantati a varietà bordolesi, non ancora in produzione. Insieme, ad oggi, le tenute producono circa 500.000 bottiglie all'anno, con l'Occhione, appunto, ad essere l'unico bianco fra le cinque etichette delle due tenute. Per questa sua rarità ha meritato il nome del volatile omonimo, specie protetta che nidifica nelle dune di sabbia e Marina di Bibbona. Vinificato in solo acciaio a temperatura controllata, la versione 2023 profuma di fiori di acacia, ananas e caju, con tocchi di cedro e pietra focaia. Decisamente agrumato in bocca, ha buona mineralità e calore, acidità laterale e chiusura fruttata, con un leggero tocco vanigliato.

(ns)



CANTINA SALIM

Doc Trento Extra Brut Salim

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Maso Salim Società Agricola
Proprietà: Angelo Bortolotti
Enologo: Massimo Azzolini, Michele Perini

Cantina Salim conta su cinque ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero. Ci troviamo nel Maso omonimo, situato sulle colline della Valle del Sarca a 500 metri sul livello del mare, nei pressi di Drena, un comune a pochi chilometri dal lago di Garda. Un progetto che prosegue il percorso enoico avviato da Angelo Bortolotti, dopo l'esperienza pluriennale come conferitore di uve per Cantine Ferrari. Un passo, quello di utilizzare le proprie uve per imbottigliare in proprio, che sempre più spesso viene compiuto in Trentino da piccoli proprietari di vigneti, anche visto il successo tipologico degli spumanti. Proprietario dell'impresa Angelo Bortolotti, coadiuvato dalla tutta la sua famiglia, con due "guide" enologiche nelle persone di Massimo Azzolini e Michele Perini. Per adesso la produzione in termini di bottiglie si attesta sule 20.000 bottiglie distribuite su 4 etichette: Trentodoc Extra Brut Maso Salim, Trentodoc Extra Brut Maso Salim Riserva, Fuvìa (Pinot Nero in purezza maturato in barrique per 6 mesi) e Issato (ancora un Pinot Nero in purezza maturato in barrique per 6 mesi). L'Extra Brut Salim 2016, Chardonnay in purezza sui suoi lieviti per 36 mesi, possiede profumi fruttati e floreali con tocchi di pasticceria e lievi note affumicate. In bocca, il sorso è fragrante e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale arioso su ritorni fruttati e nota ammandorlata di congedo.

(fp)

ZOOM



PIZZERIA DA CECIO, PANETTONE ARTIGIANALE

VIA PESCIATINA, 244 - LUNATA, CAPANNORI (LU)
Tel: +39 347 7087574
Sito Web: daceciopizzeria

Anche per il Natale 2024, alla pizzeria Da Cecio di Lunata a Capannori, in provincia di Lucca, sono già pronte le prime infornate dei panettoni, realizzati nel forno a legna, con lievito madre e farina Buratto bio del Mulino Marino. Da anni Andrea Morini propone il re dei lievitati natalizi in due versioni, ponendo grandissima attenzione alla scelta delle materie prime, tutte di altissima qualità: l'arancia semi-candita e l'uvetta sei corone per il panettone agli agrumi, e, per la versione al cioccolato, il fondente Valrhona. Soffici e profumati, i panettoni di Da Cecio sono per chi cerca la tradizione e i sapori più autentici e veraci. La pizzeria Da Cecio è nata nel 2008, grazie al lavoro di Andrea Morini, pizzaiolo e proprietario, che propone una pizza basata su farine biologiche, stagionalità, lievito madre e territorio, puntando sulle cose fatte bene e dai gusti autentici. Tutta la materia prima è a filiera corta, ma non mancano tecniche e ispirazioni che provengono anche da terre lontane.

RISTORANTE



TRAMAE - ROMA

VIA DEL NAZARENO, 25 - ROMA
Tel: +39 06 692521
Sito Web: ristorante-tramae.com

All'interno del nuovo Hotel 5 stelle Palazzo Talìa, a due passi da Fontana di Trevi e Piazza Barberini, c'è il raffinato ristorante Tramae, ispirato all'eleganza senza tempo dei bistrot francesi. Tramae invita a intraprendere un Grand Tour culinario dell'Italia, esplorando una tela di sapori provenienti da Roma, Venezia e Sorrento, preparati dall'executive chef Marco Coppola e dal suo team. La filosofia dello chef, originario di Sorrento, si concentra sul rispetto degli ingredienti freschi e di stagione, valorizzando i prodotti italiani e combinandoli in modi innovativi, ma sempre riflettendo le sue origini. Tra i piatti da segnalare, lo Spaghettone alla Nerano, l'Orecchio d'elefante (milanese di vitello con osso), ravioli ripieni di coda alla vaccinara con zest di arancia e la Delizia di limone di Sorrento. La carta dei vini presenta un notevole assortimento nazionale e internazionale. Si può mangiare anche nel chiostro interno all'hotel, tra palme e vegetazione lussureggiante.

(Cristina Latessa)



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Gruppo Meregalli

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