N. 343

DAL 29 DICEMBRE 2024 AL 4 GENNAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 343 - Dal 29 Dicembre 2024 al 4 Gennaio 2025 - 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 DICEMBRE 2024 AL 4 GENNAIO 2025

Masi
Marello
San Felice
La Genisia
Sartori
Terre Nere
Collina Serragrilli
Tascante
Ampeleia
Lucas Lopes Amaral
Louis Roederer
Marta Valpiani
Le Monde
Tenuta Perano

Zoom: Birrificio del Forte, Winter Ale Cintura d'Orione
Ristorante: Follie - Villa Agrippina Gran Meliá, Roma

I VINI DI WINENEWS





MASI

Doc Amarone della Valpolicella Classico
Vajo dei Masi

Vendemmia: 1999
Uvaggio: Corvina, rondinella. Corvinone, Molinara
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 380,00
Azienda: Masi Agricola S.p.A.
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Vajo dei Masi è un'etichetta importante che deve il suo nome al primo insediamento viticolo nella Valpolicella Classica dei Boscaini, di oltre due secoli fa. Dalle sue uve sono stati prodotti nel 1997, 2500 magnum per celebrare la 250ª vendemmia della famiglia nel 2022. Dopo il successo dell'annata 1997, è ora proposta la 1999. Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara sono appassite in pianali di bambù fino all'inizio del febbraio successivo alla vendemmia. In seguito, la fermentazione in acciaio e poi la maturazione in tonneau nuovi, dal 6 giugno 2000 al 15 ottobre 2003. Dopo l'affinamento in legno, il vino viene mantenuto in contenitori di acciaio a saturazione di azoto fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a gennaio 2024. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi in confettura, al sottobosco e alle spezie, accompagnando un sorso succoso e dolce, dal tannino soffice e dal finale persistente su ritorni fruttati e speziati. Masi è protagonista di un ambizioso progetto di valorizzazione di storiche tenute vitivinicole, collaborando con la tenuta dei Conti Serego Alighieri in Valpolicella e con i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino, a cui si aggiunge lo storico château di Canevel Spumanti a Valdobbiadene, parte del gruppo Masi dal 2016. Nel 2023 Masi ha acquisito Tenuta "Casa Re" nell'Oltrepò Pavese, ad affiancare le tenute Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina.

(fp)



MARELLO

Doc Piemonte Grignolino

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Davide Marello
Proprietà: Davide Marello
Enologo: Davide e Alberto Marello

Quello di Davide, 30 anni, e Alberto, 21, è un ritorno alla terra dopo un salto generazionale: i nonni erano contadini e già coltivano la vite sulla collina di Castiglione, ad Asti. Un'azienda giovane, nata nel 2021, e un obiettivo ben preciso: tornare a valorizzare e far riscoprire un vitigno, il Grignolino, l'anarchico testabalorda - come lo chiamava Gino Veronelli - tanto amato in passato nelle corti sabaude, poi quasi dimenticato. Il loro Grignolino nasce in 4000 metri di filari su sabbie argillose a Castiglione e poco più di mille a Castagnole Monferrato. Poche bottiglie, neanche tremila, due etichette: un Grignolino più giovane, fresco, di pronta beva; l'altro con qualche ambizione in più. «Nel 2022 volevo capire cosa succedeva a vinificare il Grignolino, ritardando la vendemmia di una decina di giorni e facendo una macerazione di un mese per avere una struttura diversa. Sono molto soddisfatto del risultato» dice Davide, che lavora a Serralunga d'Alba, come enologo nella cantina di Sergio Germano, presidente del Consorzio del Barolo. Alberto studia ancora, ma ben presto sarà enologo anche lui. E insieme, nel 2023, hanno deciso di piantare anche mille metri di Slarina, uva antica e rara, che si sta riscoprendo nel Monferrato. Viene coltivata ad alberello per affrontare il cambiamento climatico, spiega Davide. Il Piemonte Grignolino è ideale con antipasti di verdure e pesce. D'estate va servito fresco.

(Fiammetta Mussio)



SAN FELICE

Docg Chianti Classico Il Grigio Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 19,50
Azienda: Società Agricola San Felice S.p.A.
Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz
Enologo: Leonardo Bellaccini

San Felice è una delle cantine di riferimento della denominazione del Chianti Classico. Qui è nato, nel 1968, il primo Supertuscan chiantigiano, il Vigorello, che ha letteralmente inventato un nuovo modo di intendere il vino in Toscana. Ma, a partire dal 1978 con l'acquisizione da parte del Gruppo Allianz, San Felice ha continuato a scrivere altre pagine significative per la storia del vino toscano. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra i protagonisti del Gallo Nero, con una valorizzazione del Sangiovese che ha fatto scuola, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa (sfociato nel progetto "Vitiarium" - termine latino per vivaio di viti - una linea di prodotti ottenuti da uve riscoperte ed esaltati grazie a una sperimentazione ventennale su particolari varietà dell'areale). Oggi, San Felice, 188 ettari a vigneto per una produzione di poco più di 1.000.000 di bottiglie, è tra i protagonisti dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga, con etichette dallo stile coerente e dalla cifra tendenzialmente tradizionale. Il Chianti Classico Il Grigio Riserva 2021, maturato in legno grande per 24 mesi, profuma di frutta rossa matura e sottobosco, con tocchi di tabacco, spezie ed erbe officinali. In bocca il sorso è ben profilato e dallo sviluppo articolato, terminando in un finale lungo e dai ritorni speziati.

(are)



LA GENISIA

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Centodieci

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Torrevilla Viticoltori Associati
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Matteo Simone Fiori

Con la linea Centodieci che - oltre al Pinot Nero fermo comprende anche il metodo classico Nature Docg affinato almeno 36 mesi sui lieviti - La Genisia rende omaggio al vitigno icona dell'Oltrepò Pavese, il Pinot Nero. Un territorio che questa giovane realtà costituita da venti conferitori di Codevilla e dintorni con 70 ettari vitati a disposizione, punta a valorizzare attorno a tre perni: la zonazione, il Pinot Nero e le esperienze a 360° gradi (in vigna, in cantina, con la realtà aumentata e anche attraverso partnership locali) nell'Oltrepò Pavese, esperienze in grado di raccontare la storia e la cultura e dei popoli che, nel corso dei secoli, hanno attraversato queste aree. La visione che guida la cantina passa infatti dalla piena consapevolezza del territorio, oltre che dalla interpretazione del terroir. E proprio la denominazione La Genisia rinvia al termine origine, a significare che ogni singola vigna è e vuole essere il punto di partenza della filiera. Nel dettaglio Centodieci Pinot Nero è un vino seducente che nasce nelle vigne di Valle Coppa e Valle Schizzola, fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata ed è poi affinato dodici mesi in barrique di rovere francese e successivamente in bottiglia. Di color rosso rubino con riflessi granati, al naso il bouquet sprigiona aromi di frutta a bacca rossa e spezie; al palato è intenso, floreale e avvolgente nei tannini dolci.

(Cinzia Meoni)

I VINI DI WINENEWS









SARTORI

Docg Valpolicella Ripasso Classico Superiore Regolo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Sartori di Verona
Proprietà: Collis Heritage
Enologo: Luca Bonetti, Marco Dell'Eva

Il Valpolicella Ripasso Classico Regolo 2021, lasciato sulle vinacce dell'Amarone prima di maturare 2 anni in legno di varia misura, profuma di frutta rossa matura e in confettura con tocchi speziati e rimandi al cioccolato e alla liquirizia. Il sorso è morbido e dolce, dallo sviluppo intenso e dal finale ricco, su ritorni fruttati e speziati. Il vino è dedicato a Regolo Sartori, che dette slancio all'attività vitivinicola della famiglia e individuò come marchio dell'azienda la statua del condottiero Cangrande della Scala, che ancora oggi campeggia sulle etichette aziendali. Sartori è ormai uno dei marchi più significativi della Valpolicella. Negli anni Novanta del secolo scorso ha assorbito la cantina Sociale di Colognola ai Colli - consolidandosi grazie alla nuova generazione rappresentata oggi da Andrea e Luca Sartori - mentre, più di recente, ha contribuito a fondare la Collis Heritage SpA, fondendosi insieme a Cantine Riondo. Tutto però è cominciato negli anni Sessanta, quando sono state gettate le basi di questa realtà tra le più importanti del distretto enoico veronese, anche dal punto di vista quantitativo. Sono 6 i milioni di bottiglie che escono dalla cantina di Santa Maria di Negar, ottenute dai vigneti di proprietà (distribuiti tra Valpolicella e Soave), insieme a quelli lavorati da un gruppo di viticoltori che forniscono la materia prima (per i Lugana, Bardolino e Custoza). **(fp)**

TERRE NERE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Terre Nere Campigli Vallone Società Agricola
Proprietà: famiglia Vallone
Enologo: Giuseppe Gorelli

Il Rosso di Montalcino Doc di Terre Nere è un grande classico toscano di una cantina che dedica al fratello del Brunello la sua produzione maggiore e una grande attenzione. Terre Nere si estende su una superficie di 15 ettari, a sud sud-est di Montalcino. L'azienda, certificata bio in vigna e cantina, promuove la biodiversità, utilizzando tecniche come la salvaguardia di insetti utili, la pacciamatura, il sovescio, la concimazione con letame. Le uve di Sangiovese grosso provengono dai vigneti di Castelnuovo dell'Abate, posti su terreni di galestro e limo, a circa 220 metri di altitudine. I nove ettari di Sangiovese e un ettaro di Cabernet Sauvignon sono allevati a cordone speronato e a guyot con una consistenza di circa 4.500 viti a ettaro. Il processo di vinificazione comprende la fermentazione con lieviti indigeni e macerazioni per 20 giorni a temperature controllate di 28-30 gradi in tini di acciaio, a cui seguono un invecchiamento (per sei mesi in tini di acciaio e circa 10 mesi in botti storiche di rovere di Slavonia da 50 ettolitri) e un affinamento di almeno quattro mesi di bottiglia. Il Rosso di Montalcino 2021 di Terre Nere è di color rosso rubino con sfumature granate. Esprime sentori di marasca, viola e mammola e ha grande finezza e una buona freschezza in bocca, con un tannino ancora giovane ma di ottima qualità. Al naso si apre con note di frutta rossa, ciliegia seguita da sottili note speziate.

COLLINA SERRAGRILLI

Doc Barbera d'Alba Grillaia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Lequio
Proprietà: famiglia Lequio e Piernicola Bruno
Enologo: Gianfranco Cordero

È un vino raro questa Barbera Grillaia di Collina Serragrilli. Innanzitutto per le poche bottiglie prodotte: praticamente già tutte assegnate ai clienti più affezionati della cantina, prima ancora della messa in commercio. E poi perché le poche bottiglie sono una conseguenza diretta della natura: Grillaia infatti proviene da un unico appezzamento, fra i più vecchi dell'azienda, di circa 50 anni, e ha quindi poche rese. Ma soprattutto si trova nel territorio del Barbaresco, proprio sulla collina di Serragrilli, verso metà altezza e sul versante meridionale: è quindi tanto più preziosa, fra vini preziosi. Dopo 2 anni in tonneaux di rovere francese di Allier, Grillaia mantiene la caratteristica polposità della Barbera. La versione 2020 profuma di violetta e ciliegia, confettura di prugna speziata e con una nota di wasabi nel sottofondo. In bocca torna subito la spezia che accompagna un sorso di buona aderenza pepata e sapida, con un'acidità mascherata ma ben presente, e una lunga coda fruttata e floreale, balsamica in chiusura. Oltre alla Barbera, Collina Serragrilli produce ovviamente Barbaresco (in due versioni), come pure Barolo, Dolcetto d'Alba, Roero Arneis, Gavi, Moscato d'Asti... Insomma la produzione media annua di 100.000 bottiglie tocca tutte le più importanti denominazioni locali, a partire dalle vigne di proprietà e dall'esperienza maturata in quasi un secolo e mezzo di attività familiare. **(ns)**

TASCANTE

Doc Etna Bianco Sciaranuova

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 2.900
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Società Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Tascante è il progetto alle pendici dell'Etna di Tasca d'Almerita, griffe della Sicilia enoica e protagonista del rilancio qualitativo delle etichette dell'isola, cominciato nel 2007 con l'acquisto dei primi vigneti in Contrada Sciaranuova e Pianodario, e, successivamente, in Contrada Rampante nel 2015, e terminato idealmente con la realizzazione della cantina nel 2016. Siamo nel versante nord del Vulcano, tra Castiglione di Sicilia e Randazzo, un'areale di significativa vocazione vitivinicola e terra in cui, oltre alla particolare composizione dei terreni, si incontrano non di rado vigneti molto vecchi, con qualche esempio, di filari a piedi franco. È questa, in poche parole, la magia dell'Etna enoico, luogo ormai saldamente riconosciuto come uno dei terroir più interessanti della Sicilia e non solo. Tasca d'Almerita presidia ormai da tempo i primi posti dell'enologia siciliana e comprende, oltre al marchio Sallier de la Tour, il nucleo storico della propria produzione posto al centro della Sicilia, con la Tenuta Regaleali e la "chicca" Whitaker nell'isola di Mozia. L'Etna Bianco Sciaranuova 2022, fermentato in legno, senza svolgere la malolattica e maturato per 12mesi in legno grande, profuma di fiori bianchi, pesca ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e croccante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben a fuoco su tocchi balsamici e ritorni floreali e fruttati. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

sarzi amadè
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



AMPELEIA

Toscana Igt Cabernet Franc Ampeleia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Ampeleia
Proprietà: Giovanni Podini
Enologo: Marco Tait

Nella ricca proposta di etichette dell'azienda maremmana - Rosato di Ampeleia, da Alicante e Carignano; il Bianco di Ampeleia, Trebbiano, Malvasia e Ansonica; l'Alicante in purezza; il Cabernet Franc in purezza, l'Empatia, Merlot in purezza e l'Unlitro, uvaggio a base di Alicante, Carignano, Mourvedre, Sangiovese e Alicante Bouschet - l'Ampeleia, Cabernet Franc in purezza prodotto per la prima volta con l'annata 2002, è un po' il vino bandiera aziendale. La versione 2021, ottenuta in parte da una vinificazione a grappolo intero e maturato 18 mesi in cemento, profuma di piccoli frutti rossi e spezie, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso. È nel 2002 che Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann fondano a Roccatederighi, in Maremma, Ampeleia. I vigneti - 35 ettari complessivi - sono allevati a Cabernet Franc (piantato nel vigneto di 12 ettari La Rocca, insieme al Merlot), Carignano, Mourvèdre, Trebbiano, Malvasia e Ansonica (piantati nel vigneto esteso per 5 ettari di Sassoforte), Alicante (che dimora su 10 ettari a La Pieve), Sangiovese, e Alicante Bouschet (nel vigneto di 7 ettari di Cannuccetto). Da questo articolato mosaico viticolo nascono vini nel segno di una cifra stilistica all'insegna di un'agile bevibilità dai tratti "gastronomici", dallo spiccato carattere e dall'accentuato respiro mediterraneo.

(fp)



LUCAS LOPES AMARAL

Ig Acores Fernão Pires Cadmarvor

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Fernão Pires
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Adega Vitivinícola Lucas Lopes Amaral
Proprietà: Lucas Amaral
Enologo: Lucas Amaral

Le isole Azzorre di trovano nel ben mezzo dell'Oceano Atlantico, a oltre 1000 km dalla costa europea e quasi 9000 dalla costa canadese. L'arcipelago fa parte del Portogallo, che ne iniziò la colonizzazione con la prima metà del 1400. Essendo attraversata dalla corrente del Golfo ha un clima mite che non conosce eccessi di temperatura, fuori dalla fascia 16 - 25 °C. Le isole principali sono 9, sono di origine vulcanica e contano su montagne fra le più alte del pianeta. Proprio il monte Pico è la montagna più alta dell'arcipelago. Anzi, del Portogallo. Alle sue pendici il più giovane viticoltore delle Azzorre - Lucas Lopes Amaral - coltiva le sue uve a testa bassa, coadiuvato dai genitori che hanno sempre venduto l'uva, ma che oggi vogliono aiutarlo a realizzare il suo sogno, dopo gli anni di studio fra Lisbona e il Douro. Il Fernão Pires è un'uva che proviene da lì, dal continente, e che solo Lucas coltiva a Pico. Vino bianco dagl'intensi riflessi dorati, la versione 2021 profuma altrettanto intensamente di pietra focaia e iodio, di cedro e melone bianco, di mango e mallo di noce, talco, iris e salvia. Il sorso è levigato e fresco: nient'affatto denso, sa di cedro candito con fiocchi di sale, ma si congeda con la delicatezza decisa dell'elicriso. Ad oggi Lucas produce intorno alle 35.000 bottiglie: la terra è dura e le tempeste corrono senza ostacoli... ma gli isolani non si fanno spaventare, come le loro viti.

(ns)



LOUIS ROEDERER

Aoc Champagne Brut Rosé Cristal

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 650,00
Azienda: Maison Champagne Louis Roederer
Proprietà: famiglia Rouzaud
Enologo: Jean-Baptiste Lécaillon

La rara cuvée de prestige Cristal Rosé celebra un importante anniversario, il 50esimo, con l'annata 2014, recentemente presentata con un'epica degustazione verticale delle annate 2013, 2008, Vinothèque 2002, 1995, 1988 accompagnata da un menù leggendario con i piatti iconici creati negli anni dallo chef tristellato Massimo Bottura. Sono 25 le annate di Cristal Rosé prodotte fino ad oggi, tutte a partire da uve di proprietà della Maison, e precisamente da 3 parcelle di Ay, una di Le Mesnil e una di Avize, tutte condotte in biodinamica e con la permacultura. La vinificazione vede un 19% in legno, la scelta di non svolgere la malolattica e dopo 8 anni sui lieviti un dosaggio Brut a 8 g/l. Il millesimo 2014 offre una complessità di aromi stratificati - frutto di una tecnica enologica di macerazione pellicolare pre-fermentativa detta infusione - che dona peculiare texture e intensità aromatica, cui segue la co-fermentazione di Chardonnay e Pinot Noir, tecnica che richiede di lavorare con uve perfette. Lo scultore della materia è il tempo, secondo lo chef de cave e directeur général adjoint Jean-Baptiste Lécaillon. Cristal Rosé 2014 ha un profilo vibrante ed energico, sostenuto da elementi gessosi, mandarino e pompelmo rosa, affiancati da zenzero candito e note di brioche all'albicocca, che si evolvono delicatamente sulle speziature del tè bianco, e mutano lasciando un'impressione finale di umami e freschezza.



MARTA VALPIANI

Doc Romagna Castrocaro Sangiovese Crete Azzurre

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Marta Valpiani
Proprietà: Marta Valpiani, Elisa e Massimo Mazzavillani
Enologo: Elisa Mazzavillani, Valentino Ciarla

La cantina Marta Valpiani si trova nei pressi di Castrocaro Terme, sulla collina di Bagnolo, a 300 metri di altezza. Nel 1999 Marta Valpiani e Delio Mazzavillani cominciano il loro percorso enoico e, dal 2009, a condurre l'azienda di famiglia ci sono i figli Elisa e Massimo Mazzavillani. Nei suoi vigneti - estesi su poco meno di 13 ettari - si coltivano Albana, Sangiovese e Trebbiano in regime biodinamico. In cantina le fermentazioni sono spontanee e le maturazioni sono effettuate in cemento e legni di varie misure, per una produzione che si attesta sulle 45.000 bottiglie complessive. Portafoglio etichette ricco a comprendere 3 bianchi (il Pet-Nat "Zorba" di Trebbiano e le Albana "Delyus" e "Madonna dei Fiori") e 5 rossi, da uve Sangiovese ("La Farfalla" maturato in cemento, "Rio Pietra" e "Crete Azzurre" maturati in cemento e legno grande, "Fiore dei Calanchi", maturato in tonneau, "La Fugarena", assemblaggio di varie annate del Crete Azzurre). Il Crete Azzurre è sottoposto a circa un centinaio di giorni di macerazione sulle bucce a cappello sommerso; un'usanza che Marta ha ripreso dal nonno: "Mi piace pensare che così si porti a compimento il ciclo delle bucce, che riassorbono tutto ciò che inizialmente hanno dato in eccesso, sia tannino che colore". La 2019 profuma di more e mirtilli, con tocchi speziati e terrosi. In bocca il sorso è agile e sapido, dallo sviluppo goloso e dal finale fragrante.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



LE MONDE

Doc Friuli Cabernet Franc

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Arcadia Società Agricola
Proprietà: Alex Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

Il Cabernet Franc di Le Monde è un vino didattico: tanta viola e foglia di pomodoro al naso, solo un accenno di peperone dolce; c'è anche la mora, la vaniglia, note di corteccia e muschio, e di foglia di tabacco. Timbro vegetale diffuso e limpido, anche in bocca. Il sorso dell'annata 2020 ha buona aderenza senza seccare, è sapido e speziato, di buona acidità, dal lungo finale floreale, leggermente amaricante ed ematico. Note di Melograno, infine, addolciscono il palato pulito. Questo vino fa parte della Collezione Rossi, che comprende un Cabernet Savignone, un Merlot e un Refosco dal Peduncolo Rosso. Insieme alla Collezione Bianchi (Chardonnay; Pinot Bianco e Pinot Grigio; Ribolla Gialla; Friulano; Sauvignon Blanc e Traminer) rappresenta la volontà dell'azienda - e del suo proprietario Alex Maccan - di sondare l'espressività peculiare di ogni vitigno, senza sovrastrutture. A fianco a questi, c'è la linea spumante, che comprende Glera, ma anche Ribolla Gialla e Pinot Nero. Infine la collezione Le Icone, punta di diamante della produzione aziendale, formata da tre etichette: il Pratum, Chardonnay brevemente macerato in pre-fermentazione; Inaco, refosco affinato in barriques; .73 Merlot, cui si dà il tempo di diventare complesso; Alma, Pinot Bianco a cui si è regalato lentezza. Tutti i vini provengono dai vigneti di proprietà: 100 ettari coltivati su suolo calcareo-dolomitico trasportato dai fiumi limitrofi.

(ns)



TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, varietali complementari
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Niccolò d'Afflitto

Il Chianti Classico 2022 della Tenuta di Perano, maturato in parte in legno, possiede un profilo olfattivo immediatamente fruttato, che rimanda alla ciliegia e alla mora mature, con successivi tocchi di erbe aromatiche e di sottobosco, dai cenni speziati a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato e di buona morbidezza, dallo sviluppo continuo e tendenzialmente succoso, che termina in un finale saporito e dai ritorni fruttati. La Tenuta di Perano rappresenta l'approdo della griffe fiorentina Frescobaldi nella denominazione del Chianti Classico, arrivato nel 2014. Un tassello importante nel mosaico enoico dello storico marchio toscano - formato dai vigneti nell'isola di Gorgona e le tenute di Castiglioni (Montespertoli), Castelgiocondo (Montalcino), Ammiraglia (Maremma), Calimaia (Montepulciano), Rèmole (Sieci), Pomino e Nipozzano (Rufina) - a ribadirne il suo centro di gravità produttivo in Toscana. L'azienda chiantigiana, 92 ettari a vigneto, posti ad altezze variabili tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare, per una produzione di 320.000 bottiglie, incrocia anche l'ospitalità con l'Osteria Perano e si trova nel cuore della Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti. Il portafoglio etichette poggia su Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione Rialzi, vini convincenti, di buona esecuzione e dalla cifra stilistica sobriamente moderna.

(fp)

ZOOM



BIRRIFICIO DEL FORTE, WINTER ALE CINTURA D'ORIONE

VIA DELLA BRECCIA VIOLETTA, 5/A - PIETRASANTA (LU)
Tel: +39 0584 793384
Sito Web: www.birrificiodelforte.it

Il Birrificio del Forte di Pietrasanta, in provincia di Lucca, produce birre artigianali dal 2011, quando Francesco Mancini l'ha fondato insieme all'amico Carlo, incentrando le birre aziendali sulla ricerca di ingredienti di prima qualità declinate all'insegna della piacevolezza e della semplicità. Un birrificio che è tra i più significativi della Toscana, sfornando prodotti sempre stimolanti come la Cintura d'Orione, una Winter Ale caratterizzata ogni anno da un Miele Thun diverso. La versione 2024 è stata realizzata con il miele al rosmarino che le dona un aroma fresco e pungente e si mostra di colore ambrato con riflessi aranciati, dalla trama pulita. Una birra morbida e corposa, in cui la rotondità ricorda la frutta caramellata, uvetta, canditi e miele. La Cintura d'Orione richiede un lungo tempo di maturazione, la sua produzione parte a inizio anno per poterla gustare poi nei freddi mesi invernali per accompagnare salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti, e i dolci delle feste.

RISTORANTE



FOLLIE - VILLA AGRIPPINA GRAN MELIÁ

VIA DEL GIANICOLO, 3 - ROMA
Tel: +39 06 92590830
Sito Web: www.melia.com

A Roma Follie è il ristorante di Villa Agrippina Gran Meliá al Gianicolo, nato nel 2012. Sul ponte di comando della cucina lo chef Alfonso D'Auria, che propone una cucina che tiene in alto il nome della tradizione italiana, soprattutto del Lazio e della Campania, terra e mare, riportandolo sul piatto in chiave moderna. Una tradizione fatta di sapori e non di forma, una sinfonia di prodotti della terra e di ingredienti che affondano le loro radici nell'antica tradizione culinaria romana, ma anche una cucina inclusiva, che reinterpreta materie prime, sapori e texture diversi e versatili. In piatti che spaziano anche nella mediterraneità da leggere e gustose creazioni a classici reinterpretati come la sfogliatella e il ragù, con un'attenzione rigorosa per la freschezza e la diversità a definire un chiaro riflesso dell'eredità culinaria del Bel Paese e una testimonianza della scena gastronomica romana, passando, appunto, dalla Carbonara alla tartare di pomodoro o alla sfogliatella riccia ripiena di agnello.



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: © Sartori

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

IEM 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