N. 345

DAL 12 AL 18 GENNAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 345 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 GENNAIO 2025

Djokovic Winery
Sorelle Bronca
Braida
Viandante del Cielo
Villa Rosa
Tenuta di Fessina
Le Colture
Argillae
Cocchi
Caiarossa
La Versa
Serena Wines 1881
Gianfranco Fino
Col Vetoraz

Zoom: Agli Amici 1887, Cremini
Ristorante: Harry's Piccolo - Trieste

I VINI DI WINENEWS





DJOKOVIC WINERY

Vino Rosso Syrah

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Vinarija Djokovic
Proprietà: famiglia Djokovic
Enologo: Mladen Dragojlovic

È Serena Wines, marchio noto della produzione e commercializzazione di Prosecco, a distribuire in esclusiva in Italia i vini della famiglia Djokovic. Si tratta di due etichette, uno Chardonnay e un Syrah, prodotte dall'azienda vinicola gestita da Goran Djokovic, lo zio del notissimo tennista Nole - il più vincente della storia nelle prove di singolare maschile del Grande Slam: 10 Australian Open, 7 Wimbledon, 4 US Open e 3 Roland Garros; per 8 volte, anche questo un record, n° 1 del mondo (2011, 2012, 2014, 2015, 2018, 2020, 2021 e 2023). La cantina si trova nel distretto serbo di Šumadija, a Lipovac, tra Arandjelovac e Topola, al centro della Serbia, dove vengono, per adesso, allevati sei ettari a vigneto coltivati con varietà internazionali (ma in azienda si sta pensando ad un progetto che poggi sui vitigni locali: Tamjanika e Grasac a bacca bianca; Prokupac e Probus a bacca rossa) per una produzione che si attesta attorno alle 30.000 bottiglie. Un'operazione, partita nel 2016, che si inquadra in un ritorno alla viticoltura in Serbia, sostenuto peraltro anche da un'importante scossa impressa dal governo di Belgrado. Il Syrah 2021 possiede intenso quadro aromatico in cui spiccano rimandi alle more, al ribes, all'eucalipto, alle spezie e alla macchia. In bocca il sorso è sapido e denso, dai tannini articolati e maturi, terminando in finale dai toni erbacei fragranti e balsamici. **(are)**



SORELLE BRONCA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Farrò Extra Brut Particella 232

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera, Bianchetta, Perera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Sorelle Bronca
Proprietà: sorelle Bronca
Enologo: Federico Giotto

A metà degli anni '80 del secolo scorso, le sorelle Antonella e Ersiliana Bronca hanno intrapreso il loro percorso da produttrici di vino. In un'areale che in quegli anni non era certamente quello di adesso e in più dove le donne alla guida di un'impresa vitivinicola erano decisamente poche. Il loro padre Livio coltivava i suoi vigneti ed in una piccola cantina produceva il vino artigianale di Conegliano Valdobbiadene: il "Col fondo", oggi anch'esso a dir poco trasformatosi, addirittura, in una chicca enoica. Da quel patrimonio fatto di tradizione è derivato anche il confronto con il territorio, improntando la produzione aziendale sulle particelle ("una porzione di terreno continua fisicamente, con lo stesso possessore, con la stessa qualità e classe di coltura e ubicata nello stesso comune", come è definita nel gergo burocratico a cui fa riferimento). Nel 2001 arriva il primo spumante ispirato da questa "classificazione", il Particella 68, che fissa i caratteri delle Rive di Colbertaldo, poi il Particella 232 per le Rive di Farrò ed infine il Particella 181, ottenuto dalle argille ferrose di Rua di Feletto. Il Particella 232 2023 profuma di mela e mandarino, con tocchi gessosi ed erbacei. In bocca il sorso è slanciato e agile, dallo sviluppo saporito e dal finale su toni ancora agrumati. Oggi, l'azienda conta su 23 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. **(fp)**



BRAIDA

Doc Grignolino d'Asti Limonte GB

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Braida di Giacomo Bologna
Proprietà: Giuseppe Bologna, Raffaella Bologna
Enologo: Giuseppe Bologna

Il 2025 segna un momento importante per Braida con il debutto di Limonte GB, una versione inedita e ambiziosa del Grignolino firmata da Giuseppe Bologna. Una scommessa vinta dall'enologo di Rocchetta Tanaro che, da sempre, ama questo vitigno difficile e, come si direbbe qui in Piemonte, "balordo". Che però esprime così bene quell'anima un po' tannica dei monferrini. Leggiadro e autorevole insieme, questo nuovo vino rappresenta un'evoluzione del Grignolino d'Asti classico, qui arricchito da una vendemmia tardiva e un percorso di invecchiamento, che lo distingue per complessità e profondità. La prima uscita abbraccia tre annate - 2016, 2017 e 2018 - offrendo una panoramica di confronto e di potenzialità del progetto. Limonte GB 2016 si presenta con un colore rosso granato brillante. Al naso, l'eleganza balsamica della menta si intreccia con note profonde di caffè e cioccolato, creando una complessità avvolgente. Al sorso, queste sensazioni aromatiche vengono amplificate da una struttura acido-sapida bilanciata e vivace. Il tannino, fine ed elegante, avvolge il palato con precisione e persistenza. L'ideale sarebbe berlo confrontando le tre annate. Ma si può tranquillamente osare e custodirlo per qualche anno in cantina prima di aprirlo. È sicuramente un grande vino da meditazione, ma si abbina bene con tanti piatti di carne e di pesce. Perfetto anche con piatti asiatici speziati.



VIANDANTE DEL CIELO

Umbria Igt Rosso Viandante del Cielo

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 11.800
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Viandante Società Agricola
Proprietà: Skywalker Vineyards
Enologo: Maurizio Castelli, Mery Ferrara

C'è una bellissima vista sul Lago Trasimeno e sull'Isola Maggiore, dal convento di Frati Cappuccini dove ha sede Viandante del Cielo. E dev'essere questo ad aver trattenuto qui, insieme al suo fiato, il regista George Lucas, creatore della saga cinematografica di Guerre Stellari, da cui deriva anche il nome del gruppo Skywalker con cui produce vino sia qui in Umbria, che in California (Skywalker Ranch), come in Provenza (Château Margüi). Le coste del lago umbro accolgono una tradizione viticola millenaria, iniziata dagli etruschi e arrivata fino ai terrazzamenti del convento, che oggi ospitano viti giovani di Cabernet Sauvignon, Merlot, Grechetto, Chardonnay, Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello e Canaiolo. Quattro ettari in tutto, posti oltre i 300 metri di altezza che guardano al meridione: le brezze lacustri che smorzano il calore e i suoli antichi argillosi, ma ricchi di arenarie e calcare, aiutano le piante crescere equilibrate. La gestione è biologica con un occhio alla permacultura. Da qui nascono circa 20.000 bottiglie e tre etichette: il bianco Lungolago, il rosso da uve locali Pristinvm e l'internazionale Viandante del cielo. Dopo la fermentazione in cemento e l'affinamento in botte, diventa un rosso polposo ed energico: ricolmo di melograno, pepe nero, foglia di pomodoro, violetta e radici, ha forza aderente in bocca, succosità acida e sapidità permeante, che imprimono a lungo il sorso in bocca. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS









VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Società Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

La Gran Selezione di Villa Rosa è senza dubbio il vino più intrigante prodotto da questa realtà, che insiste nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti della denominazione Chianti Classico. L'azienda - 30 ettari a vigneto ad un'altezza intorno ai 400 metri sul livello del mare - è stata acquisita nel 2015 dalla famiglia Cecchi, che l'ha rilevata dalla storica famiglia proprietaria Lucherini Bandini. Villa Rosa rappresenta il fiore all'occhiello chiantigiano del marchio in attività dal 1893, perché in possesso di una storia enoica molto apprezzata, soprattutto dagli appassionati più attenti, che ne ricorderanno i vini firmati da Giulio Gambelli. Un tale patrimonio è stato ben onorato dai nuovi proprietari che, proprio a partire dalla Gran Selezione aziendale, ne hanno mantenuto smagliante il significativo livello qualitativo. La versione 2019, maturata per 18 mesi in tonneau e per 12 in cemento, profuma di piccoli frutti rossi maturi, sottobosco, erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è ben profilato, dall'articolazione ricca ma molto agile, che termina in un finale arioso ancora fruttato e dalla piacevole nota ferrosa di congedo. Cecchi, con 130 anni di storia enologica sulle spalle, oggi è condotta dai fratelli Andrea e Cesare Cecchi ed è una delle firme più note dello scenario enoico toscano con oltre 300 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 8.500.000 bottiglie.

(fp)

TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco Superiore Il Musmeci

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Tenuta di Fessina Società Agricola
Proprietà: famiglia Silva e Jacopo Maniaci
Enologo: Benedetto Alessandro

Un vino che riporta al naso la memoria del mare e la freschezza di un grande vino di montagna, si dice di questo bianco ormai protagonista indiscusso del territorio siciliano dell'Etna, versante est dalle parti di Milo, per la precisione nella Contrada Caselle. Zona che presenta davvero condizioni climatiche uniche, a partire dal suolo vulcanico, ovviamente, ma anche dal mix di altitudine (siamo intorno ai 950 metri di altitudine) e influenza del Mar Ionio, oltre a precipitazioni decisamente sopra la media dell'isola. Jacopo Maniaci - dal 2015 amministratore delegato della Tenuta di Fessina e da poco entrato a far parte della proprietà insieme alla famiglia Silva - non ha dubbi quando dice che il futuro dell'Etna è nei bianchi e questo Musmeci Bianco ha le qualità per confermarlo. Fermentato in rovere francese, è stato affinato per 24 mesi in tonneaux da 700 litri e richiede un altro anno in bottiglia. Nasce da un piccolissimo vigneto di mezzo ettaro piantato a viti ad alberello quasi centenarie di Carricante e sfoggia personalità, persistenza, complessità, oltre a garantire robusti margini di invecchiamento. Il finale ha una sapidità interessante, note di finocchietto selvatico, cera, timo, vaniglia, crosta di pane, agrumi. Il Musmeci, si è detto, sfrutta un'altitudine da record, il che consente una lenta e costante maturazione delle uve indigene, con una vendemmia tardiva che arriva in ottobre.

(Giorgio Caldonazzo)

LE COLTURE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Santo Stefano Extra Brut Gerardo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Le Colture
Proprietà: famiglia Ruggeri
Enologo: Cristian Agostinetto, Marzio Pol

Legare a Valdobbiadene il nome "Ruggeri" viene abbastanza facile: una famiglia pioniera della zona, che da Santo Stefano ha contribuito a costruire un territorio in tempi non sospetti, quando in ben pochi erano coloro che imbottigliavano il vino locale. Da una costola di questa parentela, nel 1983 nasce Fratelli Ruggeri, grazie ai fratelli Cesare e Renato Ruggeri e grazie a 8 ettari di vigneto. L'azienda cresce fino a raggiungere i 40 ettari vitati, ma nel 2014 i due fratelli si separano e si dividono le proprietà. Cesare Ruggeri fonda così Le Colture, che - dopo varie acquisizioni – oggi è tornata a detenere 45 ettari di vigna, distribuiti lungo la denominazione e oltre (a Montello, dove coltivano Cabernet, per l'Igt Rosso della casa). Tutta la famiglia ha contribuito al consolidamento di Le Colture, compresi la moglie Biancarosa e infine anche i 3 figli: Silvia, Alberto e Veronica. Fra le 800.000 bottiglie prodotte all'anno e suddivise in una decina di etichette c'è anche il Gerardo, l'unico "rive" della cantina. Viene prodotto dai vigneti più vecchi - 35-40 anni - ed è dedicato al nonno Gerardo Ruggeri e alla sua dedizione nella cura dei vigneti più scoscesi: le "rive" appunto. Dopo 90 giorni di presa di spuma risulta, nella versione 2023, un vino dal carattere citrino sia al naso che in bocca, dove sviluppa anche buona sapidità e profumi di mandorla bianca, albedo, frutta a polpa bianca e fiori di biancospino.

(ns)

ARGILLAE

Umbria Igt Bianco Primo d'Anfora

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Grechetto, Malvasia, Drupeggio
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Argillae
Proprietà: famiglia Bonollo
Enologo: Lorenzo Landi

L'azienda agricola Argillae - con 15 ettari di vigneti su terreno calcareo argilloso tra le colline di Allerona e Ficulle nel cuore della Orvieto Doc - nasce negli anni Ottanta per volontà del Cavaliere del Lavoro Giuseppe Bonollo, che, dopo aver realizzato la più grande distilleria vitivinicola d'Italia, intendeva anche puntare sulla produzione di vini di qualità. Dal 2015, grazie all'ingresso della nipote Giulia Di Cosimo, la cantina ha allungato il passo con nuovi progetti. Con lei, manager laureata in Economia Aziendale e Management alla Bocconi, sono recentemente nati Primo d'Anfora, bianco vinificato in anfore di terracotta, e Spumante Brut, Metodo Charmat spumantizzato in proprio. In particolare Primo d'Anfora, come spiegato dall'imprenditrice in occasione di una degustazione al ristorante Baccano a Roma, si propone di raccontare "un Orvieto diverso, un Orvieto che ha grandissima potenzialità e può essere veramente un grande bianco del Centro Italia". Questo vino - da uve Grechetto, Drupeggio e Malvasia raccolte a mano, e fermentato e affinato per otto mesi in anfore di terracotta - presenta nel calice un colore giallo intenso. Al naso esprime fiori bianchi e frutta a pasta gialla, sentori di muschio e mandorla. In bocca si sviluppa in modo ampio e persistente, lasciando un finale lungo e pulito. Ottimo con piatti a base di pesce, ma si sposa bene anche a carni bianche e cacciagione.

(Cristina Latessa)

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



COCCHI

Docg Alta Langa Extra Brut Biologico

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.700
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Giulio Cocchi
Proprietà: famiglia Bava
Enologo: Paolo Bava

Proprietaria anche del marchio Cocchi da oltre un quarantennio, la famiglia Bava sta nel mondo del vino piemontese dai primi anni del secolo scorso, rappresentando una solida realtà, capace di guardare a tutto tondo al Piemonte enoico. Una lunga storia che trova il suo luogo di nascita a Cocconato, nel Monferrato astigiano, per poi estendersi progressivamente nelle tenute di Agliano e Castiglione Falletto, in Langa. Oggi la produzione dell'azienda è distribuita tra le principali denominazioni astigiane e albesi, in un articolato portafoglio etichette, capace di valorizzare anche varietà meno conosciute e, soprattutto, tipologie capaci di conquistare uno spazio commerciale sempre più ampio. È il caso dell'Alta Langa, che, recentemente, ha trovato uno slancio significativo grazie al successo della spumantistica nazionale in quasi ogni parte dello Stivale: Cocchi, che conta su 16 ettari vitati e una produzione di 350.000 bottiglie (aromatizzati compresi), propone etichette interessanti e dalla costanza qualitativa sempre più acclarata, ancora dagli ulteriori e confortanti margini di miglioramento. L'Alta Langa 2019 possiede aromi definiti che spaziano dai rimandi al tiglio e alla zagara, al cedro e alla mela con tocchi leggermente speziati. In bocca, il sorso, dalla carbonica ben dosata, è tendenzialmente sapido e fragrante, sviluppandosi continuo e terminando in un finale dai ritorni agrumati e dai toni iodati.

(are)



CAIAROSSA

Toscana Igt Rosso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Syrah, C. Franc, Merlot, C. Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot, Grenache
Bottiglie prodotte: 37.700
Prezzo allo scaffale: € 62,00
Azienda: Caiarossa Società Agricola
Proprietà: famiglia Albada Jelgersma
Enologo: J. Poisson, M. Lipparini, F. Villa

Un blend di sette uve compone il mix perfetto dell'Igt toscano (con background francese) 2021 di Caiarossa, la cantina acquistata nel 2004 dall'imprenditore Eric Albada Jelgersma che ha portato con sé l'esperienza negli anni a Bordeaux con Château Giscours e oggi condotta dai figli Dennis, Derk e Valérie. Un'annata, quella del 2021, che ha permesso di raccogliere le uve a piena maturazione fenolica, con tannini morbidi e setosi. L'azienda, immersa nella macchia mediterranea della Val di Cecina in provincia di Pisa, segue i principi dell'agricoltura biodinamica La vendemmia a mano è iniziata l'8 settembre con il Merlot e si è conclusa il 21 settembre con il Petit Verdot. Le varietà di ogni parcella sono state vinificate separatamente in troncoconici di legno e vasche di cemento, con fermentazioni lente ed estrazioni delicate. Dopo la fermentazione malolattica il vino è stato assemblato e travasato in barriques di rovere francese, dove rimane per circa 14 mesi. Ne è nato un vino di spessore, di passione e dal carattere complesso, che ha dato origine a una nuova generazione di Supertuscan raffinata e armoniosa. Rosso rubino intenso, al naso esprime sentori di mora, mirtillo e prugna, note di tabacco e toni di cannella e carruba. Al palato, grazie alla bella acidità, con tannini setosi e avvolgenti, rivela fin da subito una grande complessità, senza affaticare: ricco, vellutato e generoso, chiude lunghissimo.



LA VERSA

Spumante Brut 1905

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Sociale Terre d'Oltrepò
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Pietro Dilernia

Il Brut porta impresso in etichette l'anno della fondazione di La Versa che proprio il 21 maggio del 1905 diede avvio alla coltivazione di Pinot Nero destinato alla produzione di spumante. Nel 2017 la cantina, tra le più rappresentative dell'Oltrepò Pavese, dopo diverse traversie, è stata acquisita da Terre d'Oltrepò (Tdo), quale socio di maggioranza, insieme a Cavit. Due anni dopo a rimanere unico socio in La Versa è stata la cooperativa pavese nata nel 2008 dalla fusione tra la Cantina di Casteggio e la Cantina Sociale Intercomunale di Broni e che oggi conta su 660 associati, 5.000 ettari vitati e una produzione annua di 3,5 milioni di bottiglie (di cui un milione a marchio La Versa). L'obiettivo? Replicare il modello della Champagne dove un singolo centro di pressatura riesce a incrementare la capacità produttiva dell'intero territorio. Anche per questo a novembre 2024 è stata annunciata la costituzione di una S.p.A. interamente controllata dalla cooperativa, un nuovo modello organizzativo che nelle intenzioni del gruppo permette di competere al meglio sul mercato. Dal color giallo paglierino e dal perlage fine e persistente, La Versa 1905 Vino Metodo Classico Brut si caratterizza per gli aromi di nocciola tostata e crosta di pane. Al palato è fresco, armonico con il giusto equilibrio tra componenti acide e sapide. Ideale per un aperitivo, ancora di più se accompagnato da crudi di mare.

(Cinzia Meoni)



SERENA WINES 1881

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera, Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 40.500
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Serena Wines 1881
Proprietà: Luca Serena
Enologo: Ermes Busetto

Nella miriade di aziende venete, non è sempre facile incontrare realtà in grado di vantare un'età longeva come quella della famiglia Serena che, dal 1881, regge il timone di un'attività vitivinicola oggi alla quinta generazione. Una realtà spumantistica dal taglio prettamente commerciale e dalla produzione dai numeri non proprio confidenziali, guidata da Luca Serena, insieme al padre Giorgio. Il brand "Serena" (che sostituisce quello "Terra Serena") è stato realizzato con il contributo dell'Accademia delle belle Arti di Venezia, che pone l'attenzione sul nome della famiglia e sull'anno di fondazione dell'impresa. E agli studenti, tramite un contest, è stato chiesto di disegnare una bottiglia che potesse veicolare questi valori fondanti. La linea così concepita guarda al futuro ed è molto articolata. Ne fa parte anche il Prosecco Superiore Brut, che si presenta alla vista di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso profuma di rosa, mela e gelsomino, con tocchi di banana e ananas. In bocca il sorso è scorrevole e godibile, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora fruttato. La famiglia Serena, con i marchi Serena 1881, Ville d'Arfanta, Corte delle Calli, Serenello, Costaros, L'Uvas Fusti, Vigne Verdi e Casanova, produce oltre 36.000.000 di bottiglie, mentre gli ettari vitati di proprietà sono quasi 30 (posti in località Arfanta di Tarzo e nella Tenuta Ossi).

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Es

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Gianfranco Fino
Proprietà: Gianfranco Fino
Enologo: Gianfranco Fino

Era il 2004 quando Gianfranco Fino, a partire da una piccola vigna ad alberello, intraprese un'avventura enologica senza pari, per quanto riguarda la Puglia enoica. Oggi, sono 23 gli ettari di vigneto di proprietà e dalla nuova cantina di Manduria, che comprende anche un wine resort, escono 35.000 bottiglie, suddivise in un portafoglio etichette composto da - oltre che dall'arcinoto "Es" e dall'"Es Red" (selezione speciale di Primitivo) - dal "Sé" (Primitivo "di entrata"), dall'"Es più sole" (versione dolce), dal "Sn" (spumante da uve Negroamaro) e dallo "Jo" (Negroamaro in purezza). L'Es, il vino bandiera aziendale, ormai non ha bisogno di ulteriori presentazioni. Il primo vino uscito dalla cantina di Gianfranco Fino con l'annata 2004 e già in grado allora di far parlare di sé, continua a rappresentare la punta di diamante dell'azienda pugliese. Un vino che da subito si è caratterizzato per una particolare personalità, che poi ha fatto scuola nell'intera Puglia enoica. La versione 2022 ne ricalca i suoi stilemi più consolidati, con un profilo aromatico intenso, a dir poco fruttato, dai toni anche in confettura, in cui si inseriscono cenni di macchia mediterranea e spezie. La bocca è densa e succosa - dai tannini morbidi e ben fusi ad una carica alcolica decisa ma priva di accenti brucianti - e si sviluppa con buona dinamica, fino ad un finale lungo, avvolgente e tendenzialmente vitale dal timbro balsamico.

(fp)



COL VETORAZ

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Col Vetoraz Spumanti S.p.A.
Proprietà: Francesco Miotto
Enologo: Loris Dall'Acqua

A pochi chilometri da Valdobbiadene, a Santo Stefano Belbo, sulla sommità dell'omonima collina che guarda da nord sulla piana di Cartizze, sorge la cantina di Col Vetoraz. La piana di Cartizze è la più preziosa della denominazione del Prosecco Superiore e l'azienda ne coltiva le sommità più alte. Proprio da qui proviene il Valdobbiadene di Cartizze Dry assaggiato nella versione 2023, che - dopo una presa di spuma di 30-40 giorni e fino a 3 mesi di affinamento - profuma dolcemente di gelsomino e pera matura, con un tocco fresco di mandarino; in bocca risulta cremoso e leggermente aderente, di buona sapidità e acidità, saporito di frutta matura e accompagnato da cenni di crema diplomatica. Insieme al Coste di Levante, al Coste di Ponente e di Mezzodì, alle Cuvée Extra Brut 0 - 5 e 13, al Tresiese e al Brut Rosa Dodici Lune, compone l'offerta enologica dell'azienda, che ha deciso di vinificare solamente etichette di Valdobbiadene Docg (rosato a parte). Col Vetoraz può contare su un patrimonio agricolo di 130 ettari di vigne e su una produzione annua media di 1,250 milioni di bottiglie. Ma soprattutto sull'esperienza ultra-secolare della famiglia Miotto che coltiva lì la vite fin dal 1838. Col Vetoraz nasce proprio da questa esperienza, quando nel 1993 Francesco Miotto - che produceva vini "col fondo" nell'azienda ereditata dal padre - decide di fondarla insieme agli amici Loris dall'Acqua e Paolo De Bortoli.

(ns)

ZOOM

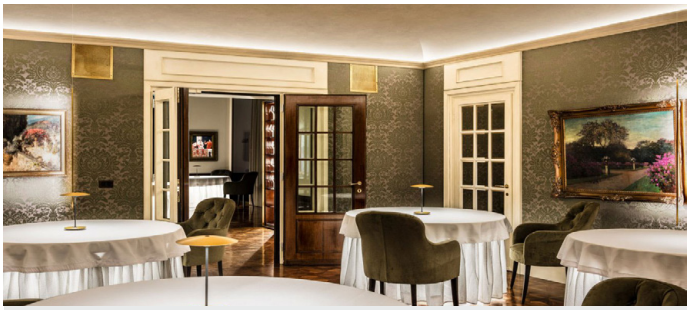


AGLI AMICI 1887, CREMINI

VIA LIGURIA, 252 - UDINE
Tel: +39 0432 565411
Sito Web: www.agliamici.it

La famiglia Scarello, anima del ristorante Agli Amici 1887 di Udine, non prepara soltanto una cucina raffinata, ma "firma" anche una serie di prelibatezze dolci da gustare a casa. Direttamente dal laboratorio della casa madre di Godia, del giovane pastry chef Riccardo Celeghin, arrivano i borlotti glacée, gustosi fagioli borlotti glassati, come fossero marroni. Le praline, in tre gusti unici per una degustazione in progressione: cioccolato bianco olio EVO e sale, cioccolato al latte con nocciola e yuzu, cioccolato fondente con burro e timo. Infine, un classico della pasticceria italiana: i cremini. Pensati in due versioni differenti, per esprimere al meglio la generosa golosità di questo dolce. Ecco allora il cremino alle arachidi friulane, a base di pasta di arachidi friulane fatta in casa, cioccolato fondente e cioccolato bianco alle nocciole, che racconta del territorio. E il cremino alle nocciole, a cui il cioccolato al latte e il cuore di cioccolato bianco alle nocciole a conferire morbidezza.

RISTORANTE



HARRY'S PICCOLO

P.ZZA UNITÀ D'ITALIA, 2 - TRIESTE
Tel: +39 040 7600011
Sito Web: harrystrieste.it

A Trieste, l'Harry's Piccolo, due Stelle Michelin, è uno dei punti di riferimento per i gourmet più raffinati. A guidare i fornelli un duo di cucina molto giovane, formato da Matteo Metullio e Davide De Pra, capaci di proporre nei piatti del locale la loro visione della cucina più intima. Due teste pensanti, due anime diverse che collimano e diventano complici nella creazione di pietanze che rappresentano un unicum. Un menù dove il filo conduttore è la commistione, Asia, Francia, Italia, terra e mare, spezie e aromi di casa e internazionali, creando un'identità unica nel panorama italiano. Con una cucina dall'impronta classica, sempre golosa e di gusto, che non risulta mai banale, ma anzi, di grande personalità, grazie anche ad intuizioni originali e sempre ben riuscite. Molto interessante anche l'apporto della cantina che propone una carta dei vini di bella personalità, con etichette di piccoli produttori friulani e sloveni, senza farsi mancare le altre regioni vitivinicole d'Italia e del mondo.



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: © Braida di Giacomo Bologna

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 © 2000/2025 www.winenews.it

PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM
ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura