N. 346

DAL 19 AL 25 GENNAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 346 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 GENNAIO 2025

Andreola
Hofstätter
Principe di Corleone
Lungarotti
Vespa Vignaioli
Al-Cantàra
Col del Balt
Cesarini Sforza
Gabe
Menhir
Bes
Boizel
Cenetae
Tenuta di Nozzole

Zoom: Vacche Rosse, Parmigiano Reggiano oltre 40 mesi
Ristorante: Baccano - Roma

I VINI DI WINENEWS











ANDREOLA

Docg Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry Dirupo Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera, Bianchetta, Perera
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Andreola
Proprietà: Stefano Pola
Enologo: Mirco Balliana

Nel 1984 Nazzareno Pola ha fondato l'azienda Andreola a Col San Martino nel Comune di Farra di Soligo e oggi la conduce insieme al figlio Stefano. Ad oggi possono contare su tanti appezzamenti, che insieme diventano ben 110 ettari di vigne, allevate a Glera, Bianchetta, Perera e Verdiso, per una produzione media annua di 950.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette di Valdobbiadene formato dalle linee "Rive" - "Mas de Fer" Rive di Soligo, "Col del Forno" Rive di Refrontolo, "26°1°" Rive di Col San Martino, "Aldaina al Mas" Rive di Guia, "Vigna Occhera" Riva di Rolle e "XXIII" Rive di San Pietro di Feletto - la linea "Stefano Pola Line" - Cartizze, Dirupo Brut, Dirupo Extra Dry, Dirupo Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore, "Sesto Senso" e "Casilir" - la linea "Bollé" e infine la linea dedicata agli Asolo. Il Valdobbiadene Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore 2023, in cima alla piramide qualitativa aziendale, è ottenuto da un uvaggio a base di Glera, Bianchetta e Perera, la cui base spumante e maturata in acciaio per sei mesi prima della presa di spuma con Metodo Charmat. Di colore giallo tenue con riflessi verdognoli, possiede spuma cremosa, ad anticipare un bagaglio olfattivo dai rimandi ai fiori di glicine e alla mela, con qualche tocco di pasticceria. In bocca il sorso è pieno e tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo, con nota ammandorlata di congedo.

(fp)

HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Pinot Nero Barthenau Vigna Herbsthöfl

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Weingut J. Hofstätter
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: M. Heinel, N. Foradori Hofstätter

Martin Foradori Hofstätter, alla guida della tenuta che porta il suo nome nel cuore di Termeno (insieme ai figli Niklas ed Emma), è da anni uno dei migliori rappresentanti dell'enologia altoatesina, concentrandosi sull'identificazione precisa del vigneto di origine di ogni suo vino. Nel 1987, con lo storico Barthenau Vigna S. Urbano Pinot Nero, Paolo Foradori, terza generazione della tenuta J. Hofstätter, tracciò una nuova strada per il Pinot Nero in Alto Adige. Ma non solo: introdusse in questo areale anche il concetto di "terroir". Nel solco di questa solida tradizione si colloca anche il nuovo Pinot Nero aziendale, prodotto nella tenuta Barthenau posta a Mazon, nel versante est della Valle dell'Adige. Un vino che potrà vantare, una doppia classificazione: quella di "Vigna" - "Vigna Herbsthöfl" - e quella di "Unità Geografica Aggiuntiva" - "Mazon" - che entrerà in vigore dalla vendemmia 2024. Il Pinot Nero Barthenau Vigna Herbsthöfl va ad affiancare gli altri due Pinot Nero di Hoffstätter, il Barthenau Vigna S. Urbano e il Barthenau Vigna Roccolo. La Vigna Herbsthöfl si trova ad un'altitudine compresa tra 430 e 460 metri, nella parte più a nord dell'altopiano di Mazon. La versione 2022 profuma di ciliegia, rosa e mirtilli, con tocchi di sottobosco e pepe. In bocca il sorso è dinamico e succoso, dai tannini ben profilati e dal frutto croccante, terminando ampio e con rimandi mentolati.

(are)

PRINCIPE DI CORLEONE

Dop Sicilia Nero d'Avola Sophia

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Principe di Corleone
Proprietà: famiglia Pollara
Enologo: Vincenzo Pollara

Sophia Nero d'Avola Sicilia Dop è une delle sette etichette che identificano l'azienda Principe di Corleone, storica azienda siciliana guidata dalla famiglia Pollara. La storia familiare comincia nel lontano 1892 con Giuseppe Pollara, proseguendo con Vincenzo e Lea, oggi alla guida dell'azienda, coadiuvati dai figli Pietro e Leoluca. Il nome dell'azienda è in riferimento alla figura del Principe un tempo proprietario del grande Feudo che comprendeva i terreni dove oggi si trovano i vigneti e la cantina, dotata anche di un'area dedicata all'enoturismo e all'ospitalità. Sophia Nero d'Avola fa parte della Collezione Sophia assieme a Sophia Catarratto. La filosofia produttiva dell'azienda, che nel 2024 ha completato la conversione al biologico, è indirizzata alla massima sostenibilità ed eccellenza qualitativa, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni, ma anche internazionali come Syrah e Chardonnay. Il Sophia Nero d'Avola è un vino fine, in grado di sprigionare tutto il varietale del vitigno principe della Sicilia. Nel calice presenta un colore rosso rubino intenso, mentre al naso si percepiscono note di frutta rossa frammiste ad arachidi e mandorla. Al sorso è elegante e corposo, dotato di buona struttura e caratterizzato da una generosa concentrazione di tannini gentili. Si accompagna alla perfezione con le pietanze della tradizione siciliana e, in generale, con primi e secondi piatti di terra.

(Cristina Latessa)

LUNGAROTTI

Doc Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Vermentino, Orchetto, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Lungarotti Società Agricola
Proprietà: famiglia Lungarotti
Enologo: Lorenzo Landi, Vincenzo Pepe

Il Vigna Il Pino di Lungarotti è stato fra i primi bianchi in Italia a maturare in legno: erano gli anni Settanta, e non era usuale aiutare la struttura di un vino bianco tramite la vinificazione in legno. Oggi (e stiamo parlando dell'annata 2020) quel suo carattere contrastato fra sensazioni burrose e agrumate, ispide eppure rotonde, generoso di note dolci di pesca gialla e mango, di fiori di acacia e vaniglia, ma anche fresche di cedro, di pepe bianco e zafferano, di dragoncello e salvia, deriva da una duplice maturazione del vino, suddivisa fra barrique (per il 30% della massa) e acciaio, e un lungo affinamento in bottiglia, che arriva a durare anche due anni. Un vino bianco strutturato, ottimo compagno di pasti saporiti, che proviene dalla vigna che Lungarotti possiede a Torgiano, a circa 200 metri di altezza e che fino a 5 anni fa era protetta dalla presenza di un maestoso pino secolare. Ma Torgiano è il paese che accoglie l'intera l'attività vitivinicola della famiglia Lungarotti che continua ormai da quasi un secolo (e a cui si è aggiunta la Tenuta di Montefalco nel 2000): qui si trova la sede dell'azienda, la gran parte dei vigneti aziendali (230 ettari certificati VIVA; i restanti 20 sono a Montefalco), ci sono il Museo del Vino di Torgiano - Muvit e il Museo dell'Olio, come pure le attività culturali promosse dalla Fondazione Lungarotti. Tutto saldamente in mano alla famiglia da 3 generazioni.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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



VESPA VIGNAIOLI

Puglia Igp Nero di Troia Helena

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nero di Troia
Bottiglie prodotte: 4.836
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Futura 14
Proprietà: Bruno Vespa
Enologo: Riccardo Cotarella

Vespa Vignaioli per Passione è il nome che identifica la cantina di proprietà del noto giornalista Bruno Vespa e dei suoi figli Alessandro e Federico, situata nella Masseria Li Reni. Il progetto nasce nel 2008, con le sue prime etichette ad approdare sul marcato nel 2014. Oggi, sono 34 gli ettari a vigneto, distribuiti negli areali di Manduria e Salice Salentino, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie. La varietà di riferimento, evidentemente, è il Primitivo, ma tra i filari aziendali sono allevate anche l'Aleatico, il Fiano, la Verdeca, lo Chardonnay, il Nero di Troia e il Negroamaro, che alimentano un ricco portafoglio etichette, composto dai bianchi "Donna Augusta" e "Il Bianco dei Vespa", dal Primitivo di Manduria "Il Rosso", dal Primitivo di Manduria "Raccontami", dal rosso "Bruno dei Vespa", dal rosato "Flarò" e dallo Spumante Rosé "Noitre". I vini possiedono una cifra che, a seconda della tipologia, esalta intensità aromatica e concentrazione oppure facilità di approccio e piacevolezza di beva. Il Nero di Troia Helena 2018 fa parte della prima categoria stilistica. Alla vista è di colore rosso rubino carico dai contorni purpurei, ad anticipare profumi intensi dal rigoglioso fruttato maturo e dai rimandi alle spezie e alla grafite. In bocca il sorso è denso, succoso e potente, dai tannini fitti e morbidi, terminando in un finale ancora sul frutto e le spezie.

(are)



AL-CANTÀRA

Doc Etna Rosso O'Scuru O'Scuru Prefillossera

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 1.467
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Al-Cantàra Società Agricola
Proprietà: famiglia Giuffrida
Enologo: Salvatore Rizzuto

Pucci Giuffrida s'illumina parlandoci dei suoi vini, mentre ci decanta le poesie in dialetto di autori siciliani stampate dietro ogni bottiglia: il titolo del sonetto corrisponde al nome del vino, ognuno con un'opera d'arte a decorarlo. L'energia e la passione che lo animano sono autentiche. Mostra fiero le vigne dominate dall'Etna, i tre laghetti su livelli diversi che depurano le acque reflue, gli impianti fotovoltaici. Sembra un "pircante", un folletto (o gnomo) etneo che custodisce i tesori nelle leggende del Mongibello. Si muove veloce, con gli occhi così brillanti che sembra animato da uno spiritello visionario e filosofico. Ci conduce al suo tesoro, un museo unico nel suo genere, custodito in un casolare del 1850. Circa 300 artisti hanno contribuito realizzando 400 opere, disegnando bottiglie appese al soffitto in un gioco "volante" oppure esposte in scaffali in legno, tra dipinti, creazioni con tappi in sughero, fantasiose installazioni in uno spazio coloratissimo e vivo. Al-Cantàra non deriva solo dal fiume che lambisce la contrada a Randazzo, ma anche dall'arabo al-Qan arah, che significa "l'arco". Giuffrida vive questo nome come un collegamento, un ponte tra vino, arte e poesia. Da una vigna centenaria di mezzo ettaro, a 620 metri d'altitudine, O'Scuru O'Scuru 2019 si esprime con un naso polifonico, mostrando al sorso una trama fitta, innervata da una vena sapida che chiude saporita e lunga.

(Alessandra Piubello)



COL DEL BALT

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature Sui Lieviti

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 1.600
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Col Del Balt Società Agricola
Proprietà: Carlo e Fabio Sanzovo
Enologo: Carlo Sanzovo

Come spesso accade, anche a queste latitudini, l'azienda Col del Balt nasce come impresa agricola familiare, mantenendo questo assetto fino alla storia più recente. È il 1950 quando Mansueto Sanzovo comincia a lavorare la sua terra a partire dalla coltivazione di un piccolo vigneto. Nei primi anni Novanta del secolo scorso il figlio Graziano eredita l'attività, dando una sterzata decisa verso la produzione vitivinicola. E Nel 2013 subentrano i suoi figli Carlo e Fabio nella conduzione della cantina con sede a Valdobbiadene, mettendo definitivamente il Conegliano Valdobbiadene Prosecco al centro dell'attività aziendale e inserendosi nella fortunata e decisa crescita di questa tipologia, capace di diventare lo spumante più rappresentativo del Bel paese enoico. Il portafoglio etichette di Col del Balt comprende un Valdobbiadene Brut, Uno Spumante Brut, un Valdobbiadene Extra Brut e, soprattutto, un paio di vini "col fondo", che riprendono a pieno la tradizione produttiva più intima dell'areale, il "Codol" Vino Frizzante Col Fondo e il Valdobbiadene Brut Nature Sui Lieviti, oggetto del nostro assaggio. Il Valdobbiadene Prosecco Nature sui Lieviti 2022 possiede profumi di erbe di campo, mela e agrumi, con un leggero tocco di mandorla fresca. In bocca il sorso è agile, ben profilato e saporito, dallo sviluppo continuo e fragrante, terminando in finale spigliato dai toni di nuovo agrumati.

(fp)



CESARINI SFORZA

Doc Trento Extra Brut 1673 Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cesarini Sforza Spumanti S.p.A.
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Andrea Buccella

Il 1673 Riserva è un Metodo Classico che esalta il terroir, interpreta l'ideale delle bollicine di montagna di alta qualità propria del band - Cesarini Sforza - e richiama nel nome l'anno delle nozze tra Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiore, che ha dato origine al casato. La cantina, che proprio nel 2024 ha festeggiato i suoi primi cinquant'anni, è stata fondata nel 1974 da Lamberto Cesarini Sforza insieme a un gruppo di imprenditori con l'obiettivo di produrre vini in grado di imporsi sulla scena internazionali grazie innanzitutto alla selezione delle uve di Chardonnay e Pinot Nero di vigneti vocati della Val di Cembra, a una quota che va dai 300 ai 600 metri sopra il livello del mare. L'escursione termica regala alle uve un'acidità perfettamente equilibrata, mentre i terreni di origine porfirica trasmettono agli spumanti freschezza, mineralità e potenza. Dal 2010 inoltre l'azienda è certificata come biologica per le proprie produzioni vitivinicole oltre che per il processo produttivo e commerciale. Dal colore dorato e perlage fine e persistente, il bouquet del Cesarini Sforza 1673 Riserva Trentodoc sprigiona note floreali e agrumate che si alternano a percezioni di piccola pasticceria, miele e frutta secca. Un ventaglio di aromi avvolgenti in continua evoluzione nel calice e al palato. Perfetto per i brindisi delle feste, Cesarini Sforza 1673 accompagna anche tutto il pasto.

(Cinzia Meoni)

I VINI DI WINENEWS

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



GABE

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Fior di Sale

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Gabe
Proprietà: Gabriella Benedetta Vettoretti
Enologo: Massimo Dassiè

Gabe sta per Gabriella Benedetta, il nome intero di Gabriella Vettoretti: è lei che ha fondato la nuova cantina Gabe Tenute l'anno scorso - dopo aver lasciato l'azienda di famiglia la Tordera - forte dell'esperienza maturata in tanti anni di lavoro nel settore e motivata dalla volontà di produrre il proprio vino. Con idee abbastanza chiare, non solo in merito alla gestione della sua azienda agricola (che comprende 10 ettari di vigna distribuiti fra Cartizze e alcune Rive della Docg, la cantina a Crevada e il Bed&Breakfast Oltraval), ma anche nella scelta di cantine che fanno parte della sempre neonata Gabe Selezioni: realtà piccole, emergenti, appassionate come la sua, che ad oggi sono una quindicina, distribuite fra Veneto, Piemonte, Friuli-Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige, Toscana e Sicilia. Gabe Tenute arriva a produrre circa 300.000 bottiglie all'anno, suddivise fra 9 spumanti dalle etichette inconsuete. Sono etichette disegnate dallo studio Delineodesign di Montebelluna a partire dai nomi scelti da Gabriella, a loro volta ispirati ai colori e a come il libro Colorama li racconta. Fior di Sale è sulle tonalità del grigio, come il colore del sale che rimane sul fondo dei bacini una volta evaporata l'acqua. Un vino che nasce dalle Rive di San Michele di Feletto, decisamente minerale nella versione 2023, che profuma di mela, agrumi e fiori di acacia, mentre in bocca s'imprime cremoso, fruttato ed erbaceo. **(ns)**



MENHIR

Doc Terra d'Otranto Rosso Negroamaro Filo Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Menhir Salento S.p.A.
Proprietà: Gaetano Marangelli
Enologo: Marco Mascellani

La cantina della famiglia Marangelli è una realtà solida e dalle radici ben piantate, è proprio il caso di dirlo, nell'areale della Terra d'Otranto. Si tratta di un progetto avviato non molto tempo fa, nel 2002, capace tuttavia di svilupparsi attraverso un piano efficiente e dall'impostazione ben definita e assolutamente pragmatica. L'azienda con sede a Bagnolo del Salento conta su 50 ettari a vigneto, dislocati nei comuni di Minervino, Palmariggi e Bagnolo - a cui si aggiunge la materia prima prodotta da conferitori di provato livello qualitativo - e produce attualmente 1.200.000 bottiglie. I vitigni in prevalenza coltivati sono quelli locali del Salento - Primitivo, Negroamaro, Verdeca, Fiano, Grillo e Susumaniello - da cui si ottiene un ricco portafoglio etichette a spaziare tra bianchi, rossi, rosati e spumanti. Lo stile dei vini aziendali è quello che potremmo definire come "mediterraneo", tipico della Puglia enoica, generoso e sempre improntato alla ricchezza del frutto e all'intensità aromatica. Tratti salienti che ritroviamo anche nel Terra d'Otranto Negroamaro Filo Riserva 2021. Un rosso dai profumi che rimandano alle more e alle ciliegie mature, con tocchi di uva sultanina, sottobosco e fiori leggermente appassiti, rifiniti da lampi pepati. In bocca il sorso è ricco, succoso e denso, dai tannini fitti e soffici e dal finale lungo e intenso su toni balsamici e speziati. **(are)**



BES

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Bestia Grama

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricol Bes
Proprietà: Daniele Balocco e Massimiliano Scheda
Enologo: Daniele Balocco, Andrea Buzio

Per Sara e Daniele, il Grignolino rappresenta molto più di un vino: è il simbolo di una profonda rinascita personale e professionale. Dopo una carriera consolidata nel settore automotive a Torino, Daniele ha deciso di rivoluzionare la sua vita. Insieme a sua moglie Sara e ai figli, Dede e Filippo, ha scelto di abbracciare i ritmi della natura, rilevando una cascina a Treville, nel cuore del Monferrato. Da questa scelta nasce BeS, acronimo di "Bere e Sognare", che racchiude la filosofia di famiglia: vivere con passione, rispettare la natura e sognare in grande. La produzione segue principi biologici e biodinamici, con interventi minimi sia in vigna che in cantina. "Bestia Grama" è un Grignolino autentico, che riflette la personalità del territorio e del suo produttore. L'etichetta, che raffigura un lupo creato con l'ombra di mani intrecciate, è un omaggio al carattere indomito di questo vitigno. Spesso sottovalutato, il Grignolino è stato definito "nobile scapestrato" per la sua natura complessa e imprevedibile, ma Daniele ne ha colto l'essenza, trasformandolo in un vino elegante e dal carattere deciso. L'annata 2023 si presenta con un colore rubino trasparente, accompagnato da un bouquet vinoso arricchito da spezie e accenti minerali. Al palato, l'eleganza si combina con una tannicità equilibrata, regalando un sorso fresco, croccante e di grande personalità. Ottimo con una zuppetta di polpo e pomodorini. **(Fiammetta Mussio)**



BOIZEL

Aoc Champagne Brut Grand Vintage

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Champagne Boizel
Proprietà: Florent e Lionel Roques-Boizel
Enologo: Florent e Lionel Roques-Boizel

La Maison Boizel conta oggi su sette ettari, distribuiti in parte nella Côte des Blancs e in parte ad Avize, dove la famiglia ha origine. La sua storia prende forma nel 1843, quando Auguste e Julie Boizel fondano questa realtà. La piccola Maison è riuscita a mantenere la proprietà all'interno dei discendenti della famiglia e, passando a tempi più recenti, precisamente nel 2019, Florent Roques-Boizel ha assunto la guida della Maison, raccogliendo l'eredità dei suoi genitori Evelyne e Christophe Roques-Boizel. La sede aziendale si trova ad Épernay, nell'"Avenue de Champagne", e da qui si affina, è proprio il caso di dirlo, lo stile della Maison, improntato sulle uve Grand e Premier Cru coltivate prevalentemente nella Côte des Blancs e nella Montagne de Reims. La cifra dei vini aziendali - distribuiti in Italia da Allegrini Wine Distribution - poggia su blend costituiti significativamente da "vin de reserve", maturati sia in legno che in acciaio e bassi dosaggi. Tutta la produzione riposa almeno tre anni sui lieviti, con i millesimati che arrivano a un periodo di rifermentazione in bottiglia compreso tra i 7 e i 15 anni. Lo Champagne Grand Vintage 2014 profuma di frutta tropicale e agrumi con tocchi speziati e leggere nuance gessose. In bocca il sorso è profondo, fragrante e saporito, dallo sviluppo continuo e dalla carbonica carezzevole, terminando in un finale ampio e ancora su toni agrumati. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

Wine Progettazione Cantine Vinicole



CENETAE

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Maso di Ronche

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Azienda Agricola Cenetae
Proprietà: Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero di Vittorio Veneto
Enologo: staff tecnico aziendale

Nel 1985 una nuova legge sul Concordato Stato-Chiesa decretava la costituzione dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero che ereditava il patrimonio dei plurisecolari Benefici Parrocchiali. L'azienda agricola Cenetae si formò di lì a poco, dall'accorpamento dei poderi appartenuti ai Benefici Parrocchiali della Diocesi di Vittorio Veneto: si creò così un patrimonio di superficie agricola pari a 545 ettari, distribuito fra le province di Treviso, Venezia, Belluno e Pordenone, composto per il 66% da seminativi, per il 14% da vigneti, altrettanti da noceti e un restante 6% di bosco. Lì oggi si producono noci (varietà Lara e Chandler) fra Treviso e Venezia, farine da Mais Biancoperla Presidio Slowfood... e vino: circa 25.000 all'anno che provengono da circa 80 ettari di vigna, di cui 45 al Podere Santa Chiara nella Doc Piave coltivati a Raboso, Merlot, Cabernet e Chardonnay; 12,5 ettari al Maso Le Gherle nella Doc Lison-Primaggiore coltivati a Pinot Grigio e Cabernet; infine 22,5 al Maso di Ronche nella Docg Conegliano Valdobbiadene coltivati a Glera in località Collalto di Susegana, Bagnolo di San Pietro di Feletto e Farra di Soligo. Dai vigneti a Susegana derivano le uve da cui si ottiene il Dry Millesimato. La versione 2023 ha note gessose e bianche, di pesca e pera mature, fiori di biancospino e nepitella, mentre al palato è sapido e fresco, dal finale al sapore di erbe di campo e camomilla.

(ns)



TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico La Forra Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia e che attraversa gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta del secolo scorso, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile della famiglia e presidiando molti dei più importanti mercati del vino. Oggi l'azienda conta su 220 ettari di vigneto per una produzione media di circa 4.000.000 di bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana, dove i Folonari hanno costituito un gruppo, che comprende realtà produttive a Montalcino (La Fuga), in Maremma (Vigne a Porrona) e a Bolgheri (Campo al Mare). Etichetta storica della Tenuta di Nozzole prodotta per la prima volta con la vendemmia 1980, il Chianti Classico La Forra Riserva 2020, è maturato per 18 mesi in tonneau e per un breve periodo in legno grande. Al naso il fruttato è rigoglioso con tocchi di sottobosco, tabacco e vaniglia a rifinitura. In bocca il sorso è generoso e succoso, scandito nello sviluppo da tannini pieni fino ad un finale lungo e persistente.

(fp)

ZOOM



VACCHE ROSSE, PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 40 MESI

VIA FRATELLI ROSSELLI, 41/2 - REGGIO EMILIA
Tel: +39 0522 294655
Sito Web: www.consorziovaccherosse.it

È il latte delle Vacche Rosse di Razza Reggiana il protagonista di questo speciale Parmigiano, che, nella versione affinata per oltre 40 mesi, raggiunge il suo culmine gustativo. La razza Rossa produce un terzo in meno di latte rispetto alla razza Frisona, ma possiede una maggiore resa nella caseificazione. Nel latte di Vacche Rosse si riscontra una variante della caseina, che garantisce una migliore predisposizione del formaggio alla lunga stagionatura, con una conseguente migliore digeribilità. Per questo il regolamento di produzione del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse prevede che il prodotto possa essere commercializzato esclusivamente dopo un minimo 24 mesi di stagionatura. Il risultato è un formaggio che, nonostante la lunga stagionatura, mantiene un sapore dolce, delicato e persistente. Inoltre, anche le proprietà organolettiche sono differenti. Caratteristico il colore giallo paglierino, l'elasticità della grana, l'aroma intenso ma delicato anche oltre i trenta mesi di stagionatura.

RISTORANTE



BACCANO

VIA DELLE MURATTE, 23 - ROMA
Tel: +39 06 69941166
Sito Web: www.baccanoroma.com

Nel cuore di Roma, collocato nella storica via delle Muratte che collega Fontana di Trevi a via del Corso, Baccano è un bistrot mediterraneo dall'atmosfera intrigante, che offre il meglio dei classici locali, riletti con estro dallo chef Nabil Hadj Hassen. Da segnalare il carciofo romanesco fritto secondo l'antica ricetta giudaica; i rigatoni "Cavalieri" alla carbonara con uovo di Marans, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano 36 mesi, guanciale e pepe Sarawak; le mezze maniche "Mancini" all'amatriciana con pomodoro San Marzano, guanciale, Pecorino Romano e la cotoletta di vitella alla milanese con osso "omaggio a Gualtiero Marchesi". Nel menu c'è un'intera sezione dedicata ai crudi dal mare con una buona selezione di ostriche, anche in versione gratinata allo champagne con burro allo yuzu. La guida di Baccano è affidata a Daniele Vespa che supervisiona il team di sala e la carta dei vini con 400 referenze: non solo grandi vini italiani e francesi, ma anche statunitensi, africani e asiatici.

(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: © Cavit

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

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