N. 347

DAL 26 GENNAIO AL 1 FEBBRAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 347 - Dal 26 Gennaio al 1 Febbraio 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 26 GENNAIO AL 1 FEBBRAIO 2025

Castello Tricerchi
Ponzi Vineyards
San Polo
Le Manzane
Canalicchio di Sopra
Mauro Marengo
Patrizia Cencioni
Baglio del Cristo di Campobello
Campogiovanni
Col Sandago
Franco Pacenti
Ruinart
Carpineto
Silvio Nardi

Zoom: Sorì, Mozzarella di Bufala Campana Dop “Bella”
Ristorante: Trattoria Trippa - Milano

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO TRICERCHI

Docg Brunello di Montalcino A.D. 1441

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Castello Tricerchi
Proprietà: Emanuele e Tommaso Squarcia
Enologo: Maurizio Castelli

Il Castello Tricerchi, dal 1820, è di proprietà della famiglia Squarcia. Oggi, Tommaso Squarcia, dopo aver studiato farmacia, ha scelto di dedicarsi decisamente a tutt'altro, diventando imprenditore agricolo e protagonista del rilancio di questa realtà produttiva ilcinese. E, dal 2012, dopo aver riportato alla piena efficienza un progetto messo in cantina, è proprio il caso di dirlo, dalla famiglia, lo ha indirizzato definitivamente sulla strada della produzione delle uve e dell'imbottigliamento dei vini in proprio. 13 gli ettari coltivati a vigneto e suddivisi in 7 appezzamenti: vigna del Velo, vigna del Castello, di Sant'Anna, del Lago, dei Cipressi, del Piano e vigna Nuova. Siamo nel quadrante settentrionale di Montalcino e la cifra stilistica scelta dalla cantina posta a ridosso del confine della denominazione con Buonconvento è incentrata sulla levità e la snellezza dei vini, maturati in legno grande e in tonneau. Il Brunello di Montalcino A.D. 1441 2020, che deve il suo nome all'anno di fondazione del castello, si mostra di colore rubino brillante, leggermente scarico. Al naso si susseguono rimandi ai piccoli frutti rossi, alle erbe officinali e ai fiori, con tocchi leggermente affumicati. In bocca il sorso è sottile, sapido e dominato da una ficcante acidità, che lo dinamizza nel suo sviluppo articolato da tannini ben calibrati, terminando in un finale lungo e piacevolmente agrumato.

(fp)



PONZI VINEYARDS

Ava Oregon Laurelwood Chardonnay

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 41,00
Azienda: Ponzi Vineyards
Proprietà: Gruppo SJB
Enologo: Luisa Ponzi, Max Bruening

Lo Chardonnay Laurelwood 2021 possiede intensi aromi di frutta gialla, fiori di zagara e acacia, cedro e pietra focaia. In bocca il sorso è polposo ed avvolgente, dallo sviluppo fragrante e saporito e dal finale persistente dai toni ancora agrumati. L'azienda Ponzi è nata dall'intraprendenza di Dick e Nancy Ponzi, che si trasferirono nella valle di Willamette nelle Chehalem Moutains alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, con l'obbiettivo di creare una loro fattoria. Pionieri del vino in questo angolo d'America, contribuirono a far crescere la zona, formando anche tanti giovani viticoltori che oggi hanno costruito il loro percorso enoico, ponendo i presupposti per l'istituzione dell'Ava (American Viticultural Area, qualcosa di simile alle nostre denominazioni) Laurelwood, e introducendo - ancora una volta pionieristicamente - il Pinot Nero a queste latitudini, oggi emblema di questa importante regione del vino statunitense. Siamo nell'Oregon, sulla costa occidentale degli Stati Uniti d'America, fra lo Stato della California e quello di Washington. E Ponzi, a tutti gli effetti, è tra le aziende simbolo della zona. Nel 2021 la cantina è stata acquisita dal Gruppo Bollinger, che ha lasciato Luisa Ponzi (figlia dei fondatori e di formazione enologica borgognona) a dirigerla. Soltanto due le varietà coltivate nei vigneti aziendali - Pinot Nero e Chardonnay - che originano vini di diversa declinazione.

(are)



SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Poggio San Polo
Proprietà: Marilisa Allegrini, Carlotta e Caterina Mastella Allegrini
Enologo: Riccardo Fratton

Siamo in località Podernovi, verso la fine del crinale della collina che guarda da un lato verso le morbide curve della Val d'Orcia e dall'altro verso i boschi che attorniamo Sant'Antimo: di fronte l'Amiata, con la sua magneticità climatica. Il versante è quello sud-orientale di Montalcino e qui sorge San Polo, acquisita da Marilisa Allegrini nel 2007, oggi parte della sua azienda che - unite a Poggio al Tesoro in Bolgheri e Villa della Torre in Valpolicella - dirige insieme alle figlie Carlotta e Caterina. San Polo conta su di una cantina moderna ipogea e su di 16 ettari a vigneto sopra i 400 metri di altezza, suddivisi in 8 appezzamenti razionalizzati a partire dal 2015 e tutti a conduzione biologica dal 2017. La produzione media annua è di circa 250.000 bottiglie, fra cui il Brunello annata, che è composto dalle uve di Vignavecchia (da cui si produce anche il cru aziendale più pregiato), Podernovi (che compone anche l'ultimo cru nato), Vigna del Masso (da poi proviene anche l'unica etichetta interamente vinificata in anfora a grappolo intero) e Mezzopane. Fermenta in cemento e matura in botti grandi di rovere per 30 mesi, per poi affinare almeno 6 mesi in bottiglia. La versione 2020 profuma molto dolcemente di fragole e lamponi in confettura, con tocchi di menta e di vaniglia; in bocca ha buona aderenza che trattiene il sorso aranciato al palato, rilasciandolo in chiusura su note floreali e balsamiche.

(ns)



LE MANZANE

Docg Conegliano Prosecco Superiore Rive di Formeniga Extra Brut Springo Blue

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 21.450
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola le Manzane
Proprietà: Ernesto, Marco e Anna Balbinot, Silvana Ceschin
Enologo: M. Mestriner, D. Ianotto

Il Conegliano Prosecco Rive di Formeniga Springo Blue 2023 sosta sui suoi lieviti per 3 mesi e si presenta di un giallo paglierino appena scarico e perlage sottile. Al naso ci sono rimandi alla mela, al fiore di glicine, alla salvia, al cedro e alla pietra pomice. In bocca il sorso è leggero e continuo, dallo sviluppo saporito e dal finale agrumato. Nel 1958 Osvaldo Balbinot avvia una piccola attività commerciale nel settore vitivinicolo, aiutato dalla moglie Elsa e, successivamente, anche dal figlio Ernesto. È l'inizio di un percorso che ha impegnato tre generazioni, con Ernesto, assieme alla moglie Silvana e ai figli Marco e Anna, che hanno costruito l'azienda come oggi appare. La Cantina de Le Manzane, che prende il nome dalla zona in cui sorge, chiamata "Manzana", conta su 75 ettari complessivi, con la parte dedicata al vigneto che vede protagoniste le varietà Glera e Verdiso. Due le linee di etichette prodotte dall'azienda di S. Pietro di Feletto: "Le Manzane" e "Balbinot". La prima raccoglie il Prosecco Superiore di Cartizze Springo Gold, lo Springo Blue Rive di Formeniga, lo Springo Bronze Rive di Manzana, lo Springo Green Sui Lieviti, il 20.10 Brut, il 20.10 Extra Dry (linea dedicata all'anno di fondazione della Docg) e i Prosecco Superiore Brut ed Extra Dry. La seconda comprende il Prosecco Exclusive Extra Dry e Brut, il Prosecco Rosé, e le Cuvèe Primastilla Extra Dry e Brut.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.868
Prezzo allo scaffale: € 185,00
Azienda: Canalicchio di Sopra Az. Agricola
Proprietà: Francesco, Marco e Simonetta Ripaccioli
Enologo: Luca Felicioni, Maurizio Castelli

Canalicchio di Sopra conta su 21 ettari a vigneto nel versante nord della denominazione, per una produzione di 90.000 bottiglie. I suoi vigneti sono disposti in due areali limitrofi del versante nord della denominazione del Brunello di Montalcino e, ne caratterizzano significativamente i vini. Di più, nel recente passato, l'azienda, diretta da Francesco Ripaccioli, ha intrapreso un progetto dall'approccio "parcellare", potremmo dire, vinificando separatamente le uve provenienti dai sei appezzamenti all'interno della zona da cui prende il nome la cantina, quella dei Canalicchi, e dai quattro posti nella collina di Montosoli, i cui risultati sono rispettivamente il Brunello Vigna La Casaccia e il Brunello Vigna Montosoli, la collina forse più celebre di Montalcino, dove Primo Pacenti (fondatore di Canalicchio di Sopra nel 1962) acquistò il primo pezzo di terra. Anche il Brunello di Montalcino Riserva, uscito per la prima volta con l'annata 1987, potrebbe quasi far parte del progetto Cru aziendale, essendo ottenuto prevalentemente dalle uve della Vigna Mercatale di Canalicchio. La versione 2019 profuma di ciliegia, erbe aromatiche e spezie, anticipando una progressione gustativa ben profilata, che alterna alla solidità della trama tannica una fragrante verve acida, rendendo il sorso dinamico e profondo, fino ad un finale ben giocato sui chiaro-scuri e dominato da un tocco agrumato a congedo.

(fp)



MAURO MARENGO

Doc Langhe Nas-cëtta del Comune di Novello

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nascetta
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Mauro Marengo Azienda Agricola
Proprietà: Mauro Marengo
Enologo: Daniele Marengo

Di fare un vino bianco, nonno Francesco non voleva saperne. Per lui, uomo di Langa, l'uva era rossa. La nipote Gabriella però, al suo ingresso in azienda, nel 2016, pianta la prima vigna di Nascetta. Siamo a Novello, dove questo antico vitigno bianco dà il meglio. Ancora oggi sono pochi ettari, ma alla giovane generazione di viticoltori langhetti piace assai: così oggi da Mauro Marengo hanno un ettaro e mezzo coltivato a uva Nascetta su 15 ettari di vigneti di proprietà tra i comuni di Novello e Barolo. «Per decenni, la nostra famiglia vendeva uva, finché una decina di anni fa, abbiamo iniziato a imbottigliare» racconta Daniele, 27 anni, enologo, il più giovane dei Marengo. Accanto a lui oltre a Gabriella, anche la sorella Elisa, che porta creatività nella grafica e nel packaging, mamma Lucia che si divide tra fare la nonna e la sua passione per le vigne, e papà Mauro. I loro vigneti di Nascetta, oggetto di zonazione da parte di Alessandro Masnaghetti, si trovano a cavallo tra Tarditi Soprani e Il Pavre, e in Zora nella MGA Corini-Pallaretta. I filari, esposti a ovest, godono di condizioni ideali per questo vitigno. In bottiglia, va solo il mosto fiore fermentato in acciaio, per preservare la freschezza e la complessità aromatica. Con il resto, si produce un vermouth 100% Nascetta. Un'etichetta perfetta da accompagnare una tartare di gamberi o scampi marinati, ravioli di zucca o formaggi freschi di capra.

(Fiammetta Mussio)



PATRIZIA CENCIONI

Docg Brunello di Montalcino 123 Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.192
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Agricola Patrizia Cencioni
Proprietà: Patrizia Cencioni
Enologo: Valentino Ciarla

Il Brunello di Montalcino Riserva 2019, maturato per 48 mesi in legno grande, propone aromi di amarena matura e viola, altri fiori appena appassiti, terra e spezie. In bocca il sorso è pieno e compatto, dalla trama tannica fitta e dalla vivace verve acida, che muove un finale lungo di nuovo sul frutto e con toni di liquirizia a rifinitura. La piccola realtà produttiva di Patrizia Cencioni, all'inizio del Nuovo Millennio, rappresentava una delle migliori firme tra le "nuove" aziende di quell'epoca. I tratti stilistici dei Brunello aziendali erano ben centrati sull'equilibrio e l'essenzialità, tracciando un percorso, in quegli anni, poco battuto. Successivamente, i vini si sono un po' appesantiti ma oggi, anche grazie ad un ripensamento della guida tecnica di cantina, hanno ritrovato i loro caratteri originari e una fisionomia ben centrata, insieme ad una confortante continuità. L'azienda, che si trova ad un passo da Montalcino arrivando da San Quirico d'Orcia presso il Podere Capanna, conta su 9 ettari a vigneto a 350 metri di altezza sul livello del mare, che guardano verso il quadrante sud-est della denominazione e produce 50.000 bottiglie. Patrizia Cencioni - oggi insieme anche alle figlie Annalisa e Arianna - la guida dal 1989, anno della sua fondazione, dopo aver ripreso i fili del lavoro di suo nonno Giuseppe Cencioni, uno dei fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino.

(are)



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Rosato C'D'C'

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 14.806
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Baglio del Cristo di Campobello
Proprietà: famiglia Bonetta
Enologo: Giuseppe Lentini, Riccardo Cotarella

Non è il solito rosato dolce e fruttato, questo C'D'C' rosa da Nero d'Avola 2023 del Baglio del Cristo di Campobello: ci sono certamente aromi di rosa e violetta, come quelli di ciliegia e lampone, ma sono le note rocciose e delicatamente balsamiche ad essere protagoniste, insieme ad una certa carnosità. Uno spessore olfattivo che si trova anche al sorso: denso e decisamente sapido, diventa dolce-amaro come uno spicchio di pompelmo in chiusura di sorso, dove trova infine la dolcezza delle susine in confettura. Un rosato inusuale, risultato da un affinamento in acciaio sulle fecce fini lungo 4 mesi e una macerazione con le bucce pre-fermentativa di qualche ora. Ma soprattutto di un terreno calcareo-gessoso, che caratterizza molti dei suoli su cui riposano le viti di quest'azienda della famiglia Bonetta, nata in provincia di Agrigento nel 2000. Qui, a Campobello di Licata, su questi campi bianchi, ha piantato 35 ettari di vigna a Nero d'Avola, Syrah, Grillo, Insolia, Chardonnay e Catarratto, producendo una media di 300.000 bottiglie all'anno (frutto anche di 30 ulteriori ettari in conduzione). Nove sono le etichette ferme, accompagnate da due recenti bollicine. Questo rosato fa parte della linea C'D'C', che comprende anche un vino rosso e un vino bianco: tutti e tre riportano in etichetta una diversa trama dei veli in pizzo, che portavano tradizionalmente le donne siciliane in capo prima di uscire di casa.

(ns)

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



CAMPOGIOVANNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Società Agricola San Felice
Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz
Enologo: Leonardo Bellaccini

Il Brunello di Montalcino 2020, maturato in legno grande e tonneau per 36 mesi, profuma di frutti di bosco maturi, confettura di more e tabacco con tocchi tostati. In bocca il sorso è morbido e persistente e si chiude con un finale ancora sul frutto e con qualche cenno pepato. Campogiovanni è l'azienda che fa capo a San Felice. Nel 1982, quando la fama internazionale del Brunello doveva ancora esplodere, quella che era una realtà già affermata della denominazione del Chianti Classico, acquisì la tenuta, sul versante sud-ovest della denominazione. Attualmente è composta da 23 ettari di vigneti, di cui 14 destinati alla produzione di Brunello di Montalcino. La storia di San Felice, di proprietà del Gruppo Allianz, inizia negli anni Settanta del secolo scorso e si svolge soprattutto sotto la "bandiera" del Gallo Nero, dove la cantina di Castelnuovo Berardenga ha compiuto passi molto significativi, caratterizzati da un lungo programma di valorizzazione del Sangiovese, che ha fatto scuola per anni, affiancato da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Più recente, invece, l'altro "fronte" enoico aperto da questa realtà, sempre in un territorio di riferimento della Toscana: nel 2016 è arrivato lo "sbarco" a Bolgheri (con la Tenuta Bell'Aja, consolidata dall'acquisto dell'azienda Batzella, piccola realtà storica, sempre dello scenario bolgherese).

(fp)



COL SANDAGO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Brut Costa dei Falchi

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Col Sandago
Proprietà: famiglia Martino Zanetti, Società Hausbrandt Trieste 1892
Enologo: Flavio Stella

Il comune di Susegana segna il confine più meridionale della denominazione del Conegliano Valdobbiadene. All'interno dei sui confini, alle sue spalle verso nord, si trovano le prime colline che ospitano i vigneti della docg. Qui si trova la tenuta di Col Sandago, all'interno delle Rive di Collalto, da cui proviene questo cru Extra Brut. Proprio a ridosso della foresteria aziendale si snodano le "coste", lunghi terrazzamenti coltivati a vite a 120 metri di altezza, che guardano dritti in un dirupo dove nidificano i falchetti: il salto di altitudine permette la formazione di correnti ascensionali che gli stessi falchetti usano poi per volare. Da qui il nome - Costa dei Falchi - di questo Prosecco Superiore, che nella versione 2023 profuma di crema pasticcera, salvia e pietra focaia; un carattere austero e roccioso che mantiene anche al sorso: cremoso, minerale, dallo sviluppo lievemente amaricante da buccia di cedro, alla chiusura vegetale e pulita. Dalle Rive di Collalto proviene anche l'Undici, affiancati dal Prosecco Superiore Vigna del Cuc e dal Case Bianche. Insieme al progetto Wildbacher (vitigno raro valorizzato da Col Sandago in 3 versioni: rosso, rosato e metodo classico), rappresentano l'apice della produzione aziendale, che conta su 21 ettari vitati di proprietà e una produzione di 1 milione di bottiglie. Fondata nel 1950, oggi è condotta dalla famiglia Zanetti insieme alla società Hausbrandt Trieste.

(ns)



FRANCO PACENTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.616
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Azienda Agricola Pacenti Franco
Proprietà: Franco Pacenti
Enologo: Lorenzo Pacenti, Roberto Da Frassini

Fu Rosildo Pacenti che cominciò a lavorare in quest'azienda, nel 1962: ai piedi della collina di Montalcino, sul versante nord est della denominazione, nella conca del Canalicchio, produsse la prima bottiglia di Brunello di Montalcino nell'annata 1966. Oggi a condurre questa realtà - composta da 10 ettari a vigneto posti ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie - ci sono Franco Pacenti insieme ai figli Lorenzo, Lisa e Serena. La gestione agronomica della vigna è molto attenta, contando anche sull'ausilio di stazioni metereologiche. In cantina, l'approccio è tendenzialmente tradizionale con prolungate macerazioni sulle bucce e lunghi affinamenti in botti di rovere medio-grandi. Il risultato sono vini generosi e non privi di potenza, che colgono sfumature espressive peculiari, dentro una zona, il Canalicchio, forse più incline a Sangiovese sottili e reattivi: una chiave di lettura stilistica che, peraltro, la famiglia Pacenti sta mettendo meglio a fuoco. Il Brunello di Montalcino Riserva 2019, maturato per 36 mesi in legno medio-grande, profuma di frutti di rovo, terra, rabarbaro, mirto ed erbe officinali, con nota balsamica a rifinitura. In bocca il sorso è caldo e avvolgente, guidato da un frutto succoso, tannini fitti e buona carica acidica, e termina in un finale composto e di buona lunghezza, ancora su toni fruttati.

(are)



RUINART

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Dom Ruinart

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Maison Ruinart
Proprietà: Moët Hennessy
Enologo: Frédéric-Panaïotis

Fondata nel 1729, Maison Ruinart è la più antica Maison de Champagne, con una predilezione per le uve Chardonnay, vero cuore delle creazioni dello chef de caves Frédéric Panaïotis. Dom Ruinart è l'omaggio ai grandi terroir Grand Cru e Premier Cru dove lo Chardonnay esprime concentrazione, eleganza e tensione minerale, la cui energia viene sublimata dal tempo. L'annata 2013 è stata significativa, ultima delle annate "tardive" che richiamano i grandi millesimi degli anni '80. Un inverno e una primavera freschi e piovosi hanno ritardato il ciclo vegetativo, ma un'estate equilibrata e un agosto secco hanno garantito una vendemmia ottimale, avviata il 30 settembre. Questo ha dato vini base caratterizzati da freschezza, tensione e complessità, elementi distintivi per creare Dom Ruinart 2013 assemblaggio di Chardonnay per il 70% dalla Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Chouilly, Bergères-lès-Vertus) e per il 30% dalla Montagne de Reims (Verzenay, Sillery, Taissy, Villers-Marmery). Una peculiarità è la scelta del tappo di sughero per la maturazione sui lieviti durata nove anni, amplificando la complessità aromatica e preservando un dinamismo vibrante. Il dosaggio Extra Brut di 5,5 g/l definisce un profilo con note di frutta secca, agrumi tra pompelmo e bergamotto, sfumature esotiche di maracuja e mango, e un sorso gessoso e tonico. Un Dom Ruinart che richiama i millesimi straordinari del passato.

(Chiara Giovoni)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CARPINETO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Azienda Vinicola Carpineto
Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo
Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Carpineto è nata nel 1967, fondata da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, e oggi conta su 5 tenute distribuite nei più importanti territori del vino toscano: Chianti Classico, con l'appodiato di Dudda, l'appodiato di Gaville a Figline Valdarno, l'appodiato di Montepulciano, quello di Montalcino e infine di Gavorrano in Maremma. Un totale di 569 ettari di terreno, coltivati a vigna per 220 ettari e una produzione media di 3,5 milioni di bottiglie all'anno, al 95% di vino rosso. Un'azienda rilevante che l'anno scorso si è guadagnata un posto nel Registro dei Marchi Storici di interesse nazionale: il Registro riunisce marchi d'impresa registrati da almeno cinquanta anni, che rappresentino una realtà produttiva nazionale di eccellenza storicamente collegata al territorio nazionale: caratteristiche in cui Carpineto rientra, evidentemente, a pieno titolo, anche grazie alla proprietà di Montalcino, acquisita nel 2014: 50 ettari di proprietà, di cui 10 a vigneto di solo Sangiovese protetti da macchia mediterranea alta e bassa, da cui si ricavano circa 45.000 bottiglie all'anno. Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 proviene dal vigneto Paradiso, alto e fresco: un vino fitto e profondo, che profuma di spezie, prugna in confettura e note di sottobosco, che si distende al palato in un sorso caldo e balsamico, dal tannino aderente e dalla sapidità minerale, che chiude su note di rabarbaro e cannella.

(ns)



SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Tenute Silvio Nardi
Proprietà: famiglia Nardi
Enologo: Mario Pisanu, David Crastus, Andrea Paoletti, Eric Boissenot

Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 profuma di frutti neri, rosa leggermente appassita, tabacco e spezie. In bocca il sorso è polposo e articolato, dal finale persistente ancora sul frutto e le spezie. Se fu l'imprenditore umbro Silvio Nardi, addirittura negli anni Cinquanta del secolo scorso, in qualche modo a scommettere "ante litteram" su Montalcino - diventando poi uno dei soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967 - è stata sua figlia Emilia a condurre l'azienda di famiglia a partire dai primi anni Novanta, facendola diventare una delle cantine più significative della zona. Oggi Tenute Silvio Nardi è una realtà rilevante anche in termini numerici, forte di 80 ettari a vigneto per una produzione che si attesta sulle 150.000 bottiglie annue. I vigneti sono coltivati in due specifiche aree: quella della tenuta di Manachiara, nel settore orientale della denominazione e quella di Casale del Bosco nel quadrante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti dell'areale, sia in termini di composizione dei terreni che di comportamento fisiologico delle uve, specie nell'attuale congiuntura climatica più calda che interessa Montalcino. Lo stile dei vini possiede un approccio moderno con l'intensità del frutto e i rimandi aromatici ai legni di maturazione sempre in primo piano, ad anticipare progressioni gustative ricche, intense e ben profilate.

(fp)

ZOOM



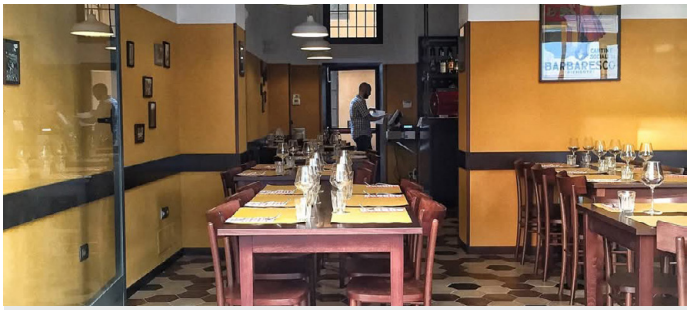
SORÌ, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "BELLA"

S.S.6, VIA CASILINA, KM 181/400 - TEANO (CE)
Tel: +39 0823 658013
Sito Web: soritalia.com

Da oltre 150 anni, Sorì, azienda di Teano, nella splendida cornice del Parco Regionale di Roccamonfina di Caserta, porta avanti una produzione casearia d'eccellenza, valorizzando il territorio e le sue risorse. L'ultimo prodotto del variegato portfolio - che comprende in primis mozzarelle di bufala, ma anche ricotta, provola, fior di latte, burrata e altro - è la mozzarella di bufala campana Dop "Bella", ideata per essere condimento ideale della pizza, grazie a un basso contenuto di umidità che riduce al minimo il rilascio di liquidi ed evita dunque il problema della "pizza bagnata". Il progetto "Bella" è stato voluto dai fratelli Antonello e Gaetano Sorrentino, titolari di Sorì, in partnership con il maestro pizzaiolo Ciro Salvo. In occasione di una degustazione presso la sua pizzeria romana "50 Kalò", Salvo ha dimostrato come "Bella" fa sì che la mozzarella di bufala non rappresenti più un problema per i pizzaioli, ma piuttosto, per usare le parole del maestro pizzaiolo, "un valore aggiunto".

(Cristina Latessa)

RISTORANTE



TRATTORIA TRIPPA

VIA GIORGIO VASARI, 1 - MILANO
Tel: +39 327 6687908
Sito Web: www.trippamilano.it

Della trattoria Trippa a Milano si dice innanzitutto che è difficile mangiarci. Il motivo è la prenotazione. Il locale è ormai da anni sempre pieno e la corsa ai posti inizia ogni primo del mese alle 12. Insomma, il largo anticipo è un must. Una volta seduti però la felicità è tanta. L'ambiente è caldo, informale, con un tocco retrò, esattamente come i piatti che arrivano in tavola: comprensibili e saporiti. Ma i banali perché la ricerca e la trasformazione delle materie prime che lo chef Diego Rossi e il suo team fanno è davvero da ristorante di altissimo livello. Molto quinto quarto, tante ricette di una tradizione dimenticata, rivisitazioni mai cervellotiche, diverse proposte vegetariane, ragionamenti stagionali (quindi il menu varia spesso). Manco a dirlo, la trippa è il piatto simbolo della trattoria. Poi ci sono i fuori menu che seguono l'umore del cuoco. La carta dei vini ha una chiara impronta "naturalista", ma fatta con testa. Convivialità e benessere sono le cifre che hanno fatto di Trippa un classico della ristorazione milanese.

(Francesca Ciancio)



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: © Ruinart

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

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