N. 348

DAL 2 AL 8 FEBBRAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 348 - Dal 2 al 8 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 2 AL 8 FEBBRAIO 2025

Castiglion del Bosco
Maison Anselmet
La Poderina
Borgo Antico
Gianni Brunelli
Canevel
Cantina Vignaioli di Scansano
Pinino
Pian delle Vigne
Monte del Frà
Poggio Landi
Citra
Tenuta di Sesta
Casanuova delle Cerbaie

Zoom: Fratelli Pinna, Favette sott'olio di Bosana
Ristorante: Ferdy Wild - Lenna (BG)

I VINI DI WINENEWS





CASTIGLION DEL BOSCO

Docg Brunello di Montalcino Campo del Drago

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Castiglion del Bosco Soc. Agricola
Proprietà: International Family Office
Enologo: Cecilia Leoneschi

Il Brunello di Montalcino Campo del Drago 2020, maturato per 24 mesi in barrique e legno grande, più sei mesi in cemento prima dell'imbottigliamento, profuma di ciliegia e marasca, anice, fiori di campo, cacao, tabacco e spezie. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido, dal frutto rosso polposo e dalla trama tannica articolata, sviluppandosi con buona fragranza e terminando in un finale profondo e dai toni balsamici e di nuovo speziati e fruttati. Nel 2022 la proprietà di Castiglion del Bosco è passata ad un non meglio specificato "international family office". I precedenti proprietari - Massimo e Chiara Ferragamo - erano arrivata nel territorio di Montalcino nel 2003, ristrutturando profondamente il piccolo borgo omonimo, trasformato oggi in un resort di lusso, con ristorante gourmet, affiancato da diverse ville, un golf club privato e, ovviamente, da una cantina. Gli ettari vitati, su un'estensione complessiva di 2000 ettari, sono 62 e vengono coltivati in biologico, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie e si trovano nell'estremo confine nord della denominazione, poco dopo il territorio del Comune di Buonconvento. I vini aziendali (Rosso, Brunello, Selezione e Riserva, ma anche uno Chardonnay in purezza e un rosso a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) hanno un'impostazione stilistica sobriamente moderna, con gli invecchiamenti effettuati in legni di varia misura.

(are)



MAISON ANSELMET

Doc Vallée d'Aoste Pinot Noir Tradition

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Maison Anselmet
Proprietà: famiglia Anselmet
Enologo: Giorgio Anselmet

Nel 1585, un documento attesta per la prima volta un Anselmet impegnato nella viticoltura: da allora, la tradizione di famiglia non si è mai interrotta. La sua forma societaria attuale risale al 1978, per volontà di Renato Anselmet, padre di Giorgio: quest'ultimo, vignaiolo ed enologo, conduce oggi l'azienda insieme ai figli, continuando ad ampliare e selezionare vigneti, incrementando la produzione sia in termini qualitativi sia quantitativi. I terreni, distribuiti tra i 600 e i 900 metri s.l.m., variano per esposizione e pendenze, adattandosi a diverse forme di allevamento: dall'alberello per i suoli più aridi, al Guyot per le cultivar autoctone, fino al cordone speronato per i vitigni alloctoni. Molti appezzamenti, terrazzati con muretti in pietra a secco, non permettono l'uso di macchinari, richiedendo cura manuale costante. L'orografia della Valle d'Aosta, un clima secco con precipitazioni scarse e notevoli escursioni termiche dovute ai venti, conferiscono ai vini profumi e sapori peculiari. Tra le etichette di punta, spicca il Pinot Noir "Tradition", un calice rubino-granato lucente con profumi di ciliegia e fragoline di bosco, humus e note mentolate, dal sorso fresco e pepato con tannini speziati. Coltivato a 800 m di altitudine su suoli morenici sabbiosi, con densità di 10.000 ceppi/ha e resa di 60 q/ha, è vinificato con il 20% di grappolo intero e affina per 10 mesi in barrique.

(Chiara Giovoni)



LA PODERINA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 55.800
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Azienda Agricola La Poderina
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Emanuele Nardi, Riccardo Cotarella

L'azienda La Poderina è situata a Montalcino, nella zona di Castelnuovo dell'Abate, e fa parte del mosaico enoico delle "Tenute del Cerro", nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol, che comprende, ancora in Toscana, la Fattoria del Cerro a Montepulciano e la Tenuta Monterufoli posta tra la Val di Cecina e la Val di Cornia, più Colpetrone in Umbria. I vini de La Poderina sono di buona esecuzione ed hanno un'impostazione stilistica moderna con maturazioni in barrique e legno grande, con la ricerca dell'intensità fruttata sempre in primo piano, accanto ad un uso generoso dei legni di affinamento. Il Brunello viene prodotto in due versioni: Brunello di Montalcino "Poggio Abate" Riserva e Brunello di Montalcino, con il resto del portafoglio etichette a comprendere Rosso di Montalcino e Moscadello di Montalcino. La Poderina, la cui fondazione risale al 1988, ha un'estensione di 80 ettari di cui 37 vitati, ad un'altitudine media di 350 metri suo livello del mare: 12,5 ettari a Brunello di Montalcino, 5,6 ettari a Rosso di Montalcino, 4,0 ettari a Moscadello di Montalcino e 14,90 ettari iscritti ad altre denominazioni minori, da cui si ottengono mediamente 100.000 bottiglie. Il Brunello di Montalcino 2020 profuma di frutti rossi maturi e confettura di more, con tocchi tostati a rifinitura. In bocca il sorso è morbido e persistente e si chiude con un finale ancora sul frutto e con qualche cenno pepato.

(fp)



BORGO ANTICO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Extra Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Borgo Antico
Proprietà: Leonardo Marchesin
Enologo: Mirta Miraval, Alessandro Zanette

Dai profumi dolci e definiti di pera matura, fiori di tiglio, mandorla cruda e mentuccia e dal sorso roccioso e fresco, che torna sulla tonalità percepite al naso, con una sottile aggiunta citrina, il Rive di Ogliano Extra Brut (qui nella versione 2023) è l'unico Prosecco Superiore da "rive" che produce Borgo Antico. Rive (o pendici) che si trovano nei paraggi della cantina, che ha sede proprio nel comune di Ogliano, posto fra Conegliano Valdobbiadene e Vittorio Veneto, sul lato orientale della denominazione. Borgo Antico è nata qui nel 1973 grazie a Vito Marchesin, che l'ha fondata e gestita insieme alla sua famiglia, lasciando poi il testimone al figlio Leonardo. Oggi curano 27 ettari vitati di proprietà (cui se ne aggiungono 9 affitto) da cui producono circa 160.000 bottiglie all'anno, su cui coltivano principalmente Glera, ma anche Verdiso, Chardonnay, Merlot, Marzemino, Pinot Nero e Cabernet. Apprezzati dalla critica, i Prosecco Superiore prodotti dall'azienda sono il risultato di alcune scelte enologiche che mantengono integri gli aromi della Glera, dando sostegno alla struttura del sorso: la criomacerazione in fase pre-fermentativa, per estrarre le essenze dalla buccia; nessuna filtrazione del vino pronto, ma molteplici travasi per togliere i sedimenti grossolani e lasciare quelli fini in affinamento per dare spessore al vino; infine l'utilizzo di solfiti solo alla fine della spumantizzazione.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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



GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 17.097
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Agricola Chiuse di Sotto
Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Brunello di Montalcino 2020 possiede profilo olfattivo raffinato con tocchi di viola, frutti di rovo e sottobosco e cenni balsamici e ferrosi. In bocca il sorso è dinamico e dalla trama tannica ben proporzionata, terminando in un finale ampio e persistente su ritorno fruttati e balsamici. Fu Gianni Brunelli, ritornato nei propri luoghi natali, a fondare, nel 1987, questa piccola realtà vitivinicola di Montalcino, dopo aver avviato, a Siena, l'"Osteria Le Logge". Dopo la sua prematura scomparsa, a guidare le sorti di questa piccola cantina c'è sua moglie Maria Laura Vacca insieme alla famiglia, ma la qualità dei vini non ha subito alcun cedimento, anzi, nelle ultime vendemmie pare proprio che ci sia stato uno scatto ulteriore, a rafforzare una gamma di etichette di confortante continuità, non prive di personalità e dallo stile aggraziato. Caratteristiche che, probabilmente, stanno nelle uve dei due distinti poderi che compongono l'azienda: "Le Chiuse di Sotto" nel settore nord dell'areale di Montalcino e "Podernovone" in quello di sud-est, per un totale di 7 ettari per un massimo di 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Un incrocio di due espressività del Sangiovese di Montalcino molto diverse, ma che riesce sempre a trovare una sintesi in vini leggiadri e di ottima tenuta nel tempo, ottenuti guardando alla tradizione: da macerazioni medio-lunghe e da invecchiamenti in legno grande.

(are)



CANEVEL

Docg Valdobbiadene Extra Brut Terre del Faè

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Canevel Spumanti S.p.A.
Proprietà: famiglia Boscaini, Carlo Caramel
Enologo: staff tecnico aziendale

Lo spumante Valdobbiadene Terre del Faè 2023 si presenta di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e continuo. I suoi profumi rimandano alla mela e alla pera, con tocchi leggermente ammandorlati. In bocca il sorso è subito saporito, piacevole e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben proporzionato, che torna su toni fruttati. Canevel conta su 26 ettari di vigna di proprietà (con il resto della materia prima che proviene da una serie di vigneti di proprietà di conferitori di provata fiducia), un'estensione che è andata formandosi a partire dal 1979, quando Mario Caramel ha fondato questa solida realtà spumantistica, sulla collina di San Biagio. La "piccola cantina" (questo il significato di Canevel nel dialetto locale) nel tempo in realtà è cresciuta e non di poco ed oggi produce 1,3 milioni di bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette composto da 15 referenze (due Prosecco "Setàge" - metodo di spumantizzazione aziendale), due "Specialità", quattro Cru e 7 spumanti "Casa Canevel" (compresa l'etichetta prodotta per la Diesel di Renzo Rosso). Dal 2016 la cantina di Valdobbiadene fa parte del Gruppo Masi, uno dei top player del Veneto enoico, che, in questo modo, ha assicurato alla propria offerta il vino ormai diventato il più rappresentativo della Regione, mietendo un successo a dir poco planetario, che pare del tutto esente da qualsiasi traccia di criticità.

(fp)



CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

Doc Maremma Toscana Vermentino Superiore San Bruzio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 6.150
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Coop. Agr. Morellino di Scansano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Pensare che i vini bianchi non possano essere consumati dopo qualche anno è un tabù ormai sfatato. Anzi, sono sempre più le aziende che investono in etichette non più di pronta beva. Lo fanno anche le cooperative come quella grossetana, la Cantina Vignaioli di Scansano - 170 soci per 700 ettari di vigneto - che esce sul mercato con il suo primo Vermentino Superiore, annata 2023, il San Bruzio. Siamo a Magliano, su vigneti poco distanti dai resti del monastero di San Bruzio, dove si dice che riposi il Destino, la cui vista però è negata ai non puri di cuore. Un'uva, quella Vermentino, che sta vivendo un periodo d'oro in Toscana - ma non solo - e che sa fare del tempo un ottimo alleato. La cantina cooperativa aveva già avuto riscontri positivi sul Vermentino Vigna Fiorini che, a distanza di qualche anno, ha mostrato un'ottima evoluzione. Tocca oggi al San Bruzio, 100 per cento Vermentino, solo acciaio e 24 ore di macerazione sulle bucce. Una parte della vendemmia viene svolta a maturazione regolare, un'altra rimane in pianta a surmaturare per circa tre settimane. Nulla impedisce di berlo subito, ma vale la pena aspettare dai due ai tre anni. Ha un naso di agrume, mandorla e roccia, a cui fa seguito una bocca altrettanto agrumata che accelera la salivazione. Ha una chiusura che richiama il bosso e l'erba sfalciata, un profumo balsamico e di salicornia che richiama un mare non tanto lontano da Magliano.

(Francesca Ciancio)



PININO

Docg Brunello di Montalcino Vigna Pinino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 59,00
Azienda: Società Agricola Pinino
Proprietà: Ferruccio Ferragamo
Enologo: Stefano Chioccioli

Era il 1993 quando Ferruccio Ferragamo acquistò la Tenuta Il Borro nel Valdarno Superiore, trasformando il borgo in un micro-cosmo complesso ed elegante, che comprende l'azienda agricola (con vigne, olivi, cantina, frantoio e allevamento di ovicoli, pecore e api), e un ampio progetto di ospitalità di lusso, suddiviso fra suites, ville, agriturismo e ristoranti. Praticamente 30 anni dopo, nel 2024, Ferruccio Ferragamo, coi i figli Salvatore e Vittoria, investe a Montalcino. La scelta cade su Pinino, la cui fondazione risale al 1874 e che risulta fra le aziende che hanno costituito il Consorzio del Brunello. Si trova sulla pendice meridionale del poggio di Montosoli, collina vocata della denominazione, posta a nord del paese di Montalcino. L'intera proprietà conta su 21 ettari, di cui 16,24 a vigneto, iscritti per circa metà a Brunello e per il resto a Rosso e a Sant'Antimo. Le vigne sono divise in due zone: la più grande è a nord-est della Docg, in località Canchi, mentre 3,5 ettari si trovano a ridosso della tenuta, su Montosoli. Qui sorge Vigna Pinino: posta a quasi 300 metri di altezza su suolo ricco di galestro, ospita viti di età dai 40 ai 20 anni da cui si ricava il Brunello Vigna Pinino. La versione 2020 ha carattere erbaceo a cui si affianca la dolcezza della fragola, la finezza della viola e un tocco ematico; il sorso ha buona aderenza sapida, freschezza agrumata e un lungo ritorno di frutta rossa matura.

(ns)

I VINI DI WINENEWS











PIAN DELLE VIGNE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 202.920
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Pian delle Vigne
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Fabrizio Balzi

Pian delle Vigne è la dependance nel territorio di Montalcino della famiglia Antinori, che arriva in questo areale nel 1995, proprio nel momento in cui il Brunello comincia la sua cavalcata trionfale, arrivando, oggi, a rappresentare uno dei vini nazionali più quotati. Siamo nella parte bassa del quadrante sud-occidentale della denominazione e qui l'azienda coltiva 72 ettari a vigneto (a cui si aggiungono anche 11 ettari di più recente acquisizione nella zona più alta della denominazione, nei pressi del Passo del Lume Spento). Realizzato il completamento della nuova cantina aziendale - ispirata dai disegni dello stesso Piero Antinori - l'azienda dispone oggi di un doppio edificio (uno per la fermentazione e l'altro per l'affinamento) ideato per essere semplice, pratico ma soprattutto sostenibile. Attualmente, la cantina produce oltre 252.000 bottiglie, suddivise tra un Rosso di Montalcino, la Riserva Vigna Ferrovia e il Brunello annata, ma l'acquisto di nuove vigne in una parte diversa dell'areale di Montalcino, potrebbero suggerire l'arrivo di un'altra etichetta aziendale, magari un Cru ottenuto da single vineyard, come la tendenza produttiva del Brunello sta sempre più sperimentando. Il Brunello di Montalcino 2020 profuma di frutti rossi maturi, sottobosco, liquirizia e spezie. In bocca il sorso è solido e carnoso, dai tannini articolati e dal finale persistente ancora sul frutto e le spezie.

(are)



MONTE DEL FRÀ

Doc Custoza Superiore Ca' del Magro

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Garganega, Trebbiano, Cortese, Incrocio Manzoni
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Monte del Frà
Proprietà: famiglia Bonomo
Enologo: Elia Bartolamai

A sud di Sommacampagna, sulle colline moreniche che circondano la parte meridionale veneta del Lago di Garda, si coltivava la vite fin dal medioevo, trasformata poi in vino dai frati di Verona. Qui Massimo Bonomo nel 1958 affitta diversi campi per produrre grano, fragole, pesche e uva, finché l'azienda si specializza nella produzione vitivinicola diventando Monte del Frà. Oggi la famiglia Bonomo produce vini nelle principali denominazioni locali, come Lugana, Soave, Custoza e Bardolino; ma anche in Valpolicella dal 2006. In tutto possiede 137 ettari vitati di proprietà, più 64 in affitto, che producono una media di 1,5 milioni di bottiglie all'anno. Fra queste, Ca' del Magro è l'etichetta più rappresentativa: nasce da un vigneto di oltre 50 anni nel cuore di Custoza e piantato a diversi vitigni bianchi che subiscono criomacerazione prima della fermentazione in acciaio sulle fecce fini (ad eccezione della Garganega, dedicata ai tini in cemento). Dopo 6 mesi di affinamento in vetro, la versione 2022 è un Custoza sfaccettato e solare: profumi di vaniglia, burro, cedro, fiori di acacia e iris, pesca gialla e melone bianco, nepitella e salvia, cera d'api, con una tonalità di pietra focaia in sottofondo, anticipano un sorso morbido in entrata, ma poi decisamente fresco, quasi asprigno, e sapido, quasi salato nel finale, al sapore di pepe bianco ed erbe aromatiche, insieme al dolce-amaro di limone confit.

(ns)



POGGIO LANDI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 130.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Poggio Landi
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family Vineyards
Enologo: Luigi Temperini

Il Brunello di Montalcino 2020 di Poggio Landi possiede profumi intensi di frutta rossa matura, pepe, liquirizia e vaniglia. In bocca il sorso è succoso, dal corpo pieno e dallo sviluppo tendenzialmente articolato, terminando in un finale ancora sul frutto e le spezie. Poggio Landi si estende per 54 ettari a vigneto, comprendendo appezzamenti sia nel quadrante nord che in quello sud della denominazione del Brunello di Montalcino. La tenuta fa parte del mosaico enoico toscano del Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards a cui si aggiunge, per restare ancora a Montalcino Podere Brizio (con 12 ettari a vigneto). Il progetto toscano nel suo complesso - costruito a partire dal 2012 con un'operazione faraonica dal valore di oltre 100 milioni di euro - è composto anche da Tenuta Le Colonne e Tenuta Meraviglia, entrambe nella Doc Bolgheri, e infine Dievole, nel territorio della denominazione del Chianti Classico. Ma Alejandro Bulgheroni, petroliere argentino, era già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay, Argentina e Bordeaux. Si tratta di uno degli investimenti del recente passato più ingenti che un imprenditore straniero abbia compiuto nel mondo del vino italiano e che, a regime, arriverà a "sfornare" due milioni e mezzo di bottiglie "made in Italy", puntando anche su tutto ciò che fa da "cornice" alla bottiglia, con importanti interventi futuri nell'ospitalità e nella gastronomia.

(fp)



CITRA

Doc Abruzzo Terra di Chieti Passerina Superiore Ferzo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Passerina
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Citra Vini Società Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Davide Dias, Ludovica Crugnale, Riccardo Cotarella

La Passerina Superiore Ferzo 2023 profuma di pesca, fiori di sambuco e finocchietto selvatico, con tocchi agrumati. Fresca e di piacevole beva, la bocca è ben sostenuta da una buona acidità rinfrescante, che slancia il finale dai toni di mandorla fresca. Citra è tra le realtà enologiche più importanti dell'Abruzzo. Cooperativa di cooperative (raccoglie infatti le cantine sociali - tutte locate nella provincia di Chieti - Pollutri, Rocca San Giovanni, Lanciano, Ortona, Paglieta, Crecchia, Torrevecchia, Teatina e Tollo), può contare sul lavoro di 3.000 soci che coltivano circa 3.000 ettari di vigneto, producendo qualcosa come 30.000.000 di bottiglie in media all'anno. Numeri stellari che confluiscono in una vasta gamma di etichette, distribuita su diverse linee: troviamo vini di pronta beva, giocati sulla piacevolezza, accanto a selezioni più ambiziose e realizzate per durare nel tempo, vini da vitigni di antica coltivazione locali, Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, a cui è dedicato, naturalmente, più spazio, ma anche etichette a base di uve internazionali. Il progetto Citra, con sede principale a Ortona compie i suoi primi passi nel 1973 e deve il suo nome all'avverbio latino che significa "al di qua" e che indicava uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. Nella linea "Ferzo" è raccolto il meglio della produzione da varietà locali di Citra, ottenuta in piccoli appezzamenti.

(are)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



TENUTA DI SESTA

Docg Brunello di Montalcino Costa di Monte

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Tenuta di Sesta
Proprietà: Andrea, Francesca e Giovanni Ciacci
Enologo: Lorenzo Landi

La Tenuta di Sesta, 35 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, porta nel suo nome quello di una delle "sottozone" più significative del territorio di Montalcino. Siamo nelle colline solcate dalla strada - di Sesta, appunto - che da Castelnuovo dell'Abate conduce a Sant'Angelo in Colle, in uno degli spicchi meridionali più vocati e generosi dell'intero areale. A dispetto di quanto le condizioni pedoclimatiche immediatamente suggerirebbero, la cantina oggi condotta da Andrea, Francesca e Giovanni Ciacci, nata negli anni Sessanta del secolo scorso con Giuseppe Ciacci (con le prime bottiglie uscite nel 1966) e sviluppata, a partire dal 1995, dal figlio Giovanni, propone vini dallo stile raffinato, lontani da ogni tipo di indulgenza sfacciata verso potenza e intensità. Un risultato affascinante, che arriva da una gestione attenta e rigorosa, sia in vigna che in cantina. Il Brunello di Montalcino Costa di Monte è ottenuto dai vigneti impiantati nella zona più alta dell'azienda (a 350 metri) adiacenti alla cantina ed è entrato a far parte del portafoglio aziendale con l'annata 2019. La versione 2020, maturata per due anni e mezzo in legno grande, propone aromi di piccoli frutti rossi maturi, erbe aromatiche e tocchi speziati e affumicati. In bocca il sorso è arioso, dinamico e ben profilato, dallo sviluppo continuo e sapido e dal finale persistente e lungo su ritorni fruttati.

(fp)



CASANUOVA DELLE CERBAIE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Agricola Casanuova delle Cerbaie
Proprietà: Roy Welland
Enologo: Giuseppe Gorelli

Il Vigna Montosoli Riserva 2019 di Casanuova delle Cerbaie profuma di camelia e rosa, ma anche di fiori di biancospino, rimpolpati da piccoli frutti di bosco e qualche cenno mentolato; un naso minuto ma aperto e nitido, come il sorso, che si diffonde fresco e carnoso, dall'aderenza pepata e dal piacevole allungo finale pulito, sia fruttato che floreale. Questo cru proviene, evidentemente, dalle vigne poste sulla collina di Montosoli a poco più di 300 metri di altezza coltivate su suolo ricco di argilla, galestro e quarzo. Oltre a qui, Casanuova delle Cerbaie conta anche su filari a ridosso dell'azienda, a 330 metri di altezza su suoli calcarei e conglomeratici e infine in zona Casato, su suoli argillosi a 250 metri di altezza. In tutto 10 ettari, tutti dislocati comunque nel quadrante centro-settentrionale della denominazione, sui pendii che scendono dal paese di Montalcino verso nord-ovest, e che poi risalgono in parte verso la collina di Montosoli. L'intera proprietà (vigne e cantina incluse) furono acquisiti dall'appassionato di vino statunitense Roy Welland nel 2008, da una signora tedesca che aveva dato origine all'azienda nei primi anni Ottanta. La produzione tocca una media di 35.000 bottiglie annue, suddivise in 5 etichette tutte a base Sangiovese: il Brunello di Montalcino annata, il Rosso di Montalcino, il cru Vigna Montosoli, un Sangiovese Igt e un rosato, entrambi vinificati in acciaio.

(ns)

ZOOM



FRATELLI PINNA, FAVETTE SOTT'OLIO DI BOSANA

STR. VICINALE MACCIA D'AGLIASTRU, 21 - LOC. PRATO COMUNALE (SS)
Tel: +39 079 441100
Sito Web: www.oliopinna.it

Le favette sott'olio sono una prelibatezza artigianale preparata dai Fratelli Pinna utilizzando fave fresche di campo di Ittiri, conservate in olio extravergine di oliva per esaltarne il sapore autentico e naturale. La ricetta, semplice e tradizionale, prevede solo l'aggiunta di aceto di vino bianco, sale e pepe, senza l'utilizzo di conservanti artificiali. L'azienda agricola Fratelli Pinna è in provincia di Sassari e nasce negli anni Quaranta del secolo scorso grazie a Sebastiano, passando successivamente ai suoi figli, Antonella, Gavino e Leonardo nel 1997. I terreni aziendali si trovano tra Sassari ed Ittiri e sono caratterizzati dalla presenza di ulivi secolari di Bosana, varietà autoctono protagonista della produzione del frantoio e del laboratorio dei fratelli Pinna, dove non manca neppure la coltivazione degli ortaggi, dai carciofi agli asparagi, dalle melanzane ai pomodori: tutto, puntando su pratiche agronomiche e di trasformazione che esaltano le caratteristiche delle materie prime.

RISTORANTE



FERDY WILD

LOC. FIENILI, FRAZ. SCALVINO - LENNA (BG)
Tel: +39 0345 82235
Sito Web: agriturismoferdy.com

Il ristorante dell'Agriturismo Ferdy Wild, a Lenna nel bergamasco, mette a disposizione una cucina completamente dipendente della montagna. Da una parte l'azienda agricola che produce latte, formaggio, erbe spontanee, carni etiche, salumi e ciò che può essere archiviato in dispensa, dai fermentati alle confetture. Dall'altra, il progetto "Supereroi montani": una filiera costruita da agricoltori che rispecchiano i valori di un'agricoltura territoriale e rafforzando la proposta a tavola del ristorante. I piatti vanno, per fare alcuni esempi, dalle polpettine storiche di erbe spontanee dal cuore filante di formaggio e spuma di panna affumicata, alle lumache bergamasche trifolate, patate, castagne e fogli; dallo Shepherd's di pecora gigante bergamasca in raviolo aperto, spuma di patate e latte di mascherpa al riso Carnaroli al latte, salsa romice, fondo bruno e cacao in purezza; dal controfiletto di Bruna Alpina cotta alla brace, verdure biodinamiche, salse vegetali e contorno stagionale all'uovo delle galline selvagge, polenta e stracchino.



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: © Pian delle Vigne - Antinori

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