N. 349

DAL 9 AL 15 FEBBRAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 349 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 FEBBRAIO 2025

Fattoria dei Barbi
Borgoluce
Altesino
Cantina dei Colli Ripani
Le Macioche
Le Vigne di Zamò
Villa Le Prata
Craggy Range
Drusian
Casisano
Gaddo della Gherardesca
Berlucchi
Giuseppe Gorelli
Cerbaia

Zoom: Poggio Levante, Vermouth Rosso Sergio
Ristorante: Baita Piè Tofana - Cortina d'Ampezzo (BL)

I VINI DI WINENEWS





FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Società Agricola Fattoria dei Barbi
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Enologo: Maurizio Castelli

Quella della Fattoria dei Barbi è una storia che comincia nel XVII secolo, almeno per quello che concerne il vino, ma che mette il suo sigillo enoico fondamentale con Pio Colombini, che produsse le prime bottiglie di Brunello sul finire dell'800. Con Giovanni Colombini, nato nel 1906, la famiglia trovò un innovatore e un pioniere: sua è la prima enoteca pubblica italiana, realizzata nel 1938 nella fortezza di Montalcino e sua, sempre negli anni Trenta del secolo scorso, la prima vendita per corrispondenza di un vino toscano. Dopo la morte di Giovanni Colombini nel 1976, la Fattoria dei Barbi è stata guidata dalla figlia Francesca e poi dal nipote Stefano, che a loro volta hanno sviluppato ed esteso le proprietà di famiglia (anche fuori dalla produzione di vino, nell'ospitalità e in varie produzioni agricole), fino alla dimensione che conosciamo oggi. Attualmente, Stefano Cinelli Colombini conta su 93 ettari a vigneto, per una produzione di 200.000 bottiglie di Brunello, sulle 600.000 realizzate in tutto e si caratterizza per un ricco portafoglio etichette, che comprende anche i vini ottenuti dai vigneti maremmani di Scansano ("L'Aquilaia dei Barbi" acquistata nel 1997). Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 profuma di piccoli frutti rossi maturi, sottobosco e rimandi affumicati e tostati. In bocca il sorso è compatto e continuo, dai tannini docili e dal finale persistente su ritorni fruttati. **(fp)**



BORGOLUCE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Borgoluce Società Agricola
Proprietà: Ninni e Caterina Collalto
Enologo: Alessandro Bernardi

Una filiera cortissima, quella di Borgoluce, brand nato da Ninni e Caterina Collalto, insieme al marito Lodovico Giustiniani, a partire dalle proprietà appartenute alla famiglia da un millennio e che si estendono per 1.200 ettari dal Piave alle prealpi del Conegliano Valdobbiadene. Borgoluce ospita, oltre alla produzione agricola, anche la cantina di vinificazione e spumantizzazione, il caseificio, la macelleria e un essiccatoio, per produrre a Km 0 vini fermi e spumanti, formaggi di Bufala, carni e salumi, prodotti da forno a base di mais Biancoperla, miele, olio d'oliva, noci e nocciole. Un sistema circolare, in cui i 3 pilastri della sostenibilità - economica, ambientale e sociale - sono ben presenti. Ai prati e ai boschi si alternano le colture coltivate, fra cui 105 ettari a vigneto, che ospitano Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso, Refosco dal Peduncolo Rosso, vitigni resistenti, Pinot Nero, Bianco e Grigio, Incrocio Manzoni, Malvasia Istriana e, ovviamente, Glera, che compone le 5 etichette di Valdobbiadene Docg che produce Borgoluce. Fra queste c'è anche il Prosecco nato dalla Rive di Collalto, in doppia versione: Extra Dry ed Extra Brut, entrambi pressati da uve intere e sur lies per 5 mesi, prima della rifermentazione in autoclave. L'Extra Brut 2023 profuma di gelsomino e pera matura, con tocchi mentolati; il sorso è cremoso e pieno, minerale in centro bocca e dal finale floreale, pulito e fresco. **(ns)**



ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Altesino Società Agricola
Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini
Enologo: Paolo Caciorgna

Vinificato per la prima volta come vino a sé stante nel 1972, Il Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2020, maturato in legno grande per due anni, possiede aromi sfumati di piccoli frutti rossi, erba medica, sottobosco, spezie e toni affumicati. In bocca il sorso è vivace e non privo di chiaro-scuri, sviluppandosi sapido e continuo e terminando con qualche rimando agrumato in un finale ancora sul frutto e la spezia. Proprio con bottiglie come Montosoli 1988, che restano testimonianze memorabili, Altesino ha contribuito in modo significativo al successo iniziale del Brunello di Montalcino. Di proprietà della famiglia Gnudi Angelini dal 2002 - già in loco con la Tenuta Caparzo e nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Vagliagli del Chianti Classico con Borgo Scopeto - Altesino introdusse a metà degli anni Settanta nella denominazione del Brunello di Montalcino il concetto di vigneto e/o Cru (proprio con il Brunello Montosoli, a fare da riferimento per la sottozona settentrionale), ma anche le prime sperimentazioni di maturazione dei vini in barrique nel 1979. Oggi questa realtà produttiva - 50 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie - sembra aver ritrovato uno nuovo smalto, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio sobriamente contemporaneo e capace di non stravolgere il carattere tipico del Sangiovese di Montalcino ottenuto nel versante nord della denominazione. **(fp)**



CANTINA DEI COLLI RIPANI

Marche Igt Pecorino Metodo Ancestrale Dosaggio Zero Grotte di Santità

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 2.418
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Cantina dei Colli Ripani Società Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Marco Pignotti

Le Marche praticamente non hanno pianura. Eccetto la lunga striscia costiera che si affaccia sul Mar Adriatico, è composta per un 31% da Appennini e dal restante 69% da collina. È senza dubbio una delle regioni più collinari d'Italia e la maggior parte di queste colline si spingono fino a toccare quasi il mare: è il caso dei Colli Ripani, che si riversano verso Cupra Marittima e che ospitano la cantina sociale omonima. Nata nel 1969 a Ripatransone (provincia di Ascoli Piceno), oggi è composta da 330 soci produttori, che conferiscono le uve da 800 ettari di vigne a 500 metri di altezza, producendo una media di 1 milioni di bottiglie all'anno. Le Colline Ripane ospitano estesi cunicoli preistorici sotterranei nominati "Grotte di Santità": posti remoti e ancestrali, hanno ispirato questa linea composta da 2 Metodo Ancestrale da Sangiovese rosato e da Pecorino. Quest'ultimo, profuma di arancia, polline, erbe e fiori di campo, mentre al palato risulta cremoso, dalla spiccata acidità, che si arrotonda sapida, fruttata e nuovamente agrumata a fine sorso. Oltre al Pecorino e al Sangiovese, si coltivano anche Passerina, Trebbiano e Montepulciano, ma non ci si limita all'uva; c'è infatti posto anche per olio d'oliva, miele, caffè d'orzo e pasta, la cui vendita sostiene non solo i soci, ma anche diverse attività sociali che la cooperativa promuove nell'ambito dell'arte, del volontariato, dello sport e dell'educazione. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS



LE MACIOCHE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Le Macioche
Proprietà: famiglia Cotarella
Enologo: Pier Paolo Chiasso

Le Macioche (il cui nome rimanda all'antico termine "macioca", che indica la radice del corbezzolo, albero molto diffuso nei boschi dell'areale di Montalcino), è realtà produttiva avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985 e successivamente passata nelle mani di Riccardo Caliari, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato. Dal 2017 è entrata nell'orbita dei possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda tra Lazio ed Umbria fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella e guidata oggi dalle loro figlie: le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che con questa proprietà hanno aggiunto decisamente una tessera significativa al loro mosaico enoico. Gli ettari vitati sono 3,5 per una produzione di 19.000 bottiglie. Le vigne sono distribuite su quattro appezzamenti impiantati negli anni Ottanta del secolo scorso e concentrati nei pressi di Sant'Antimo, nel quadrante meridionale del territorio di Montalcino. Un piccolo ma prezioso patrimonio di vigneti che, storicamente, ha originato sempre Sangiovese generosi e materici, puntualmente anche oggi segnati da queste peculiarità, declinate con stile sobriamente moderno. Il Brunello di Montalcino 2020 profuma di more e prugne mature, rose appena appassite e spezie, con tocchi balsamici e tostati a rifinitura. In bocca il sorso è generoso, succoso e articolato, dai tannini dolci e dal finale in cui torna il frutto scuro, le spezie e i toni tostati.

(fp)



LE VIGNE DI ZAMÒ

Doc Friuli Colli Orientali Rosso Animo Autoctono

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo
Bottiglie prodotte: 3.325
Prezzo allo scaffale: € 25,50
Azienda: Le Vigne di Zamò Società Agricola
Proprietà: Oscar Farinetti, famiglia Zamò
Enologo: Nicola Piccoli

L'Animo Autoctono 2022 - blend a base di Schioppettino, Refosco e Pignolo - è maturato per 18 mesi in legno grande per lo Schioppettino e barrique per le altre due varietà. Alla vista il colore è rosso rubino brillante dai riflessi violacei. Al naso si susseguono rimandi ai fiori leggermente appassiti, ai frutti di rovo e alle spezie con cenni balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è vivace e succoso, dai tannini fitti e maturi e dal finale persistente su ritorni fruttati e speziati. La cantina della famiglia Zamò ha prodotto negli anni Ottanta alcuni vini che hanno contribuito al successo dell'enologia friulana. La sua storia comincia nel 1978, quando Tullio Zamò acquistò il primo vigneto a Ipplis. Da allora i figli Pierluigi e Silvano hanno affinato i vini e introdotto il marchio nei mercati internazionali. Oggi l'azienda conta su 65 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie e fa parte del Gruppo Fontanafredda di Oscar Farinetti, l'ideatore di Eataly. Un cambio di gestione che, peraltro, non ha modificato lo stile dei vini aziendali, capaci invece di consolidarsi e aumentare la propria già affermata qualità. I vigneti sono suddivisi in tre grandi tenute: la storica Vigna del Leon, dove sono allevate le vigne di Sauvignon, Malvasia e Pinot Bianco, i cinque ettari a Buttrio e il corpo più giovane e più consistente posto Rosazzo, attorno alla cantina.

(are)



VILLA LE PRATA

Docg Brunello di Montalcino Leprata

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.181
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Villa Le Prata Società Agricola
Proprietà: Anna Brookshaw, Bernardo Losappio
Enologo: Graziana Grassini

È nel 2015 che Anna Brookshaw e suo marito Bernardo Losappio, hanno preso in mano la tenuta appartenuta alla famiglia fin dagli anni Ottanta. Mentre restauravano e ammobiliavano la villa - costruita nel 1860 dal Conte De' Vecchi come casino di caccia e divenuta poi anche Residenza del Vescovo di Montalcino - si delineava nella mente di Anna il progetto di parcellizzazione degli ettari di vigna che la proprietà portava in dote. Lo studio ha portato ad identificare 4 parcelle dei 2,8 ettari di filari: vigna Le Prata, piantata nel 1987 e vigna Vescovo, piantata nel 2017, si trovano adiacenti alla vigna e sono moderatamente profondi, hanno riserva idrica moderata e non sono calcarei; vigna Massimo, piantata nel 1972, e vigna San Prospero, piantata nel 1998, si trovano al di là della strada provinciale e hanno suoli più profondi, di elevata riserva idrica e con scheletro moderatamente calcareo. Da gennaio 2025 tutte e 4 le parcelle hanno ottenuto la loro etichetta a Docg, disegnata dall'artista fiorentina Arianna Papini. Ma oltre a loro c'è anche il Tirso (Sangiovese fermentato a grappolo intero) e il Brunello di Montalcino Leprata, una sintesi dei 4 cru aziendali. La versione 2020 ha i profumi dolci e chiari della vaniglia e della ciliegia, ma anche quelli scuri e profondi di sottobosco e di goudron; il sorso è succoso e saporito, aderisce sapido in centro bocca e chiude caldo su note fruttate e mentolate.

(ns)



CRAGGY RANGE

Martinborough Sauvignon Blanc Te Muna

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 1.300.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Craggy Range
Proprietà: Terry e Mary Peabody
Enologo: Julian Grounds

Situata ai piedi del monte Te Mata Peak, nella regione della Hawke's Bay, in Nuova Zelanda, l'azienda della famiglia Peabody comincia il suo percorso nel mondo del vino nel 1998. Oggi, l'azienda conta su 243 ettari a vigneto, dislocati nella Hawke's Bay, nel distretto di Gimblett Gravels e a Martinborough nel distretto di Te Muna Road. La produzione complessiva aziendale si attesta su 1.500.000 bottiglie, distribuita su cinque referenze: Sophia, Gimblett Gravels (uvaggio a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc); Syrah, Gimblett Gravels; Chardonnay, Kidnappers Vineyard Hawke's Bay; Pinot Noir, Te Muna Road Martinborough e Sauvignon Blanc, Te Muna Road Martinborough, oggetto del nostro assaggio. La versione 2024, ottenuta da vinificazione parziale a grappolo intero e maturata per tre mesi in acciaio e in barrique prevalentemente usate, profuma di pompelmo, frutti e fiori bianchi, con cenni erbacei e speziati. In bocca il sorso è ben proporzionato, tendenzialmente polposo e dal finale ampio e di nuovo fruttato e speziato. La Nuova Zelanda enoica rappresenta l'1% della produzione mondiale di vino, ma è riuscita, soprattutto a partire dalla seconda metà degli anni Novanta del secolo scorso, a ricavarsi un posto di rilievo tra i vini del cosiddetto "Nuovo Mondo" - soprattutto grazie al Sauvignon - riscuotendo un significativo successo specialmente nei mercati asiatici e non solo.

(fp)

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



DRUSIAN

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Bigolino Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Drusian
Proprietà: Francesco Drusian
Enologo: Marco Spironelli

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Bigolino completa per l'ultimo anno la collezione triennale "Le Rive, La Nostra Fierezza" della cantina Drusian. La versione 2023, dal perlage fine e continuo, profuma di mela, fiori di acacia e tocchi agrumati. In bocca il sorso è disinvolto, saporito e immediatamente piacevole, dal finale fragrante e persistente ancora su toni che sanno di mela. L'azienda Drusian conta su 80 ettari di vigneti dislocati nell'areale di Conegliano Valdobbiadene - dove brilla il Cru di Cartizze, di cui la cantina con sede a Bigolino di Valdobbiadene possiede 3,5 ettari - per una produzione che supera il milione e mezzo di bottiglie annue, ottenute da una filiera produttiva totalmente chiusa in loco. Dal 1988, questa solida realtà è guidata da Francesco Drusian che ha impresso al suo percorso una svolta all'insegna della qualità, ponendola tra i marchi più significativi della zona. Il portafoglio etichette aziendale - che è articolato e rappresenta una "variazione sul tema", manco a dirlo, del Prosecco - è stato di recente rivisitato: la Collezione "Le Rive, La Nostra Fierezza" è andata in esaurimento, mentre nella Collezione "Mete Eccelse" il "Rive di Bigolino" si è aggiunto al Valdobbiadene "Sui Lieviti", al "30 Raccolti" e al "Rive di Santo Stefano"; infine, c'è la Collezione "Valdobbiadene" che comprende il "Brut", l'"Extra Dry", il "Millesimato" e il "Superiore di Cartizze". **(fp)**



CASISANO

Docg Brunello di Montalcino Colombaiolo Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Tommasi Family Estates
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi, Emiliano Falsini

Il Colombaiolo è il vigneto più alto della Tenuta di Casisano, e fra i più alti della zona sud-orientale della denominazione di Montalcino. Dalla parcella più antica del vigneto, di circa 2 ettari, ogni anno si selezionano le uve che vanno poi a comporre l'etichetta, fermentandone lentamente il mosto in tini di legno e poi farne maturare il vino per 4 anni, il primo dei quali in tonneaux, i restanti 3 in botti di rovere da 18 e 25 ettolitri. Ne risulta un Brunello Riserva, nella versione 2019, corposo ma elegante, dai profumi netti di ciliegia e arancia rossa, con cenni ematici e balsamici; al palato aderisce con decisione, scorrendo poi fresco e polposo, ma anche sapido e piccante, soprattutto in chiusura, dove vira sulle note dolcezza della frutta rossa matura. Oltre alla Riserva, qui la famiglia veneta Tommasi produce anche un Brunello Annata e un Rosso di Montalcino: tre vini rossi (in totale poco più di 100.000 bottiglie medie annue) ottenuti dai 22 ettari di vigneto di proprietà coltivati a Sangiovese Grosso, che si uniscono ad ulteriori 31 ettari di boschi e ulivi. Tutta la proprietà guarda verso il monte Amiata dominando - dai suoi 480 metri di altezza - la vallata che porta verso la Cattedrale di Sant'Antimo e il borgo di Castelnuovo dell'Abate. I Tommasi (che dal 1997 sono un gruppo con cantine presenti in molti territori italiani vocati al vino) sono arrivati a Montalcino nel 2015. **(ns)**



GADDO DELLA GHERARDESCA

Docg Brunello di Montalcino Della Gherardesca

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.400
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Gaddo della Gherardesca
Proprietà: Prosit Group
Enologo: Silvia Giani, Riccardo Brighigna

Giusto un anno fa le prime avvisaglie del progetto enologico della famiglia Della Gherardesca, seguite dall'uscita, nella scorsa primavera, delle prime etichette di "Gaddo della Gherardesca" Bolgheri Rosso 2022, del Rosé "Sibilla della Gherardesca" 2023, del "Le Vedute della Gherardesca" Vermentino 2023, e del "Della Gherardesca" Brunello di Montalcino 2019: un Brunello dai profumi di frutti rossi maturi, sottobosco e spezie, dai toni affumicati e tostati, che in bocca possiede un sorso polposo e articolato dallo sviluppo continuo e dal finale intenso ancora sul frutto e rimandi tostati e speziati. Una storia, quella dei Della Gherardesca, intrecciata con quella di alcune delle famiglie storiche del vino toscano - c'è una parentela diretta con gli Antinori e gli Incisa della Rocchetta - ma mai finita in bottiglia. Un passo oggi consolidatosi, grazie alla collaborazione tra Prosit Group - guidato da Sergio Dagnino (che mette insieme, solo per citarne due, la Cantina di Montalcino a Montalcino e Torrevento, in Puglia) - e Gaddo della Gherardesca, che, ha compiuto la scelta di diventare produttore di vino attraverso il marchio "Della Gherardesca". Nota la presenza e il legame con il territorio di Bolgheri della famiglia Della Gherardesca, meno, invece, quelli intercorsi nella storia secolare della famiglia con la provincia di Siena, dove i Della Gherardesca possedevano il Castello di Frosini. **(fp)**



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Blanc de Blancs '61 Nature Extra Affinamento

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 250
Prezzo allo scaffale: € 280,00 (a cofanetto)
Azienda: Guido Berlucchi & C. S.p.A.
Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani
Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

La griffe franciacortina Guido Berlucchi, uno dei marchi a cui si deve il successo della denominazione bresciana, propone la "Limited Edition Berlucchi '61 Nature Extra Affinamento". Una variazione sul tema dello spumante a lungo invecchiamento, che rappresenta il culmine dei millesimati Nature 2012, sottoposti a un prolungato affinamento sui lieviti. Una collezione costituita da sole 250 confezioni contenenti tre bottiglie ('61 Nature Blanc de Blancs, '61 Nature Rosé e '61 Nature) vendute insieme in cofanetti. I tre spumanti della Berlucchi '61 Nature Extra Affinamento hanno trascorso un periodo sui lieviti aggiuntivo rispetto a quello che caratterizza la linea Berlucchi '61 - cinque anni - arrivando ai tredici anni sur lie. Per la chiusura della bottiglia, la scelta è stata quella della "graffe" come ancoraggio del tappo in sughero, a richiamare le prime bottiglie a Metodo Classico. La versione del Blanc de Blancs '61 Nature Extra Affinamento 2012 - il cui vino base è in parte maturato in legno e senza essere sottoposto a fermentazione malolattica - propone un perlage fine e continuo ad anticipare profumi di pesca, agrumi, fiori di camomilla, pandispagna, miele e erbe aromatiche, con tocchi di lievito e grafite. In bocca il sorso è fragrante, incrociando un buon nerbo acido ad una carbonica ben dosata, e termina in un finale lungo e sapido, dai richiami ancora agrumati e mielati. **(are)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



GIUSEPPE GORELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.678
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Azienda Agricola Gorelli
Proprietà: Giuseppe Gorelli
Enologo: Giuseppe Gorelli

L'obiettivo di Giuseppe Gorelli è chiaro: produrre Sangiovese di dichiarata finezza. Una ricetta che, nel suo caso, non è una soltanto una esigenza dei gusti che cambiano, ma un vero e proprio marchio di fabbrica. Lo si rintraccia facilmente in una quarantina di vendemmie quando lavorava a Le Potazzine o in alcune riuscite etichette delle aziende dove è consulente. Lo si vede, quindi, anche nel suo progetto tra le colline di Montalcino - zona Canalicchio, versante nord-ovest dell'areale -, nato nel 2017 su poco più di sei ettari a vigneto (per una produzione di 27.000 bottiglie), in cui trionfano macerazioni lunghe, solo legno grande e, soprattutto, lunghe soste dei vini in bottiglia. Semplici passaggi di un'enologia essenziale, alla base di vini di spiccata personalità, ma che solo in pochi effettuano con rigore. Un progetto appena iniziato e quindi che porta con sé anche qualche inevitabile sbavatura di giovinezza, a conferma che la strada scelta è quella di dare, giustamente, "tempo al tempo". Ecco allora un Brunello di Montalcino 2020 capace di sfoderare un bagaglio aromatico ben a fuoco sui richiami ai piccoli frutti rossi, al sottobosco e a toni affumicati e balsamici. In bocca il sorso è sapido e lungo solo con un po' di incertezza nell'articolazione tannica che è vigorosa, ma non priva di qualche durezza di troppo. Finale ampio e persistente ancora sul frutto e su tonalità balsamiche.

(fp)



CERBAIA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Cerbaia Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Cerbaia
Proprietà: Elena Pellegrini
Enologo: Giuseppe Gorelli

Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 di Cerbaia possiede colore rosso rubino con leggere nuance granate. Al naso i profumi rimandano alla frutta rossa matura, alle spezie e alle erbe aromatiche, con tocchi di china, tabacco e spezie. In bocca il sorso è avvolgente, dai tannini fitti e continui e dal finale persistente su toni ancora una volta balsamici. L'Azienda Agricola di Fabio Pellegrini nasce nel 1979, mentre il suo debutto sugli scaffali con le prime bottiglie è arrivato nel 1985. La filosofia produttiva dell'azienda è orientata verso etichette tradizionali, di buona coerenza con il proprio territorio di origine, con affinamenti in legno grande. La produzione è limitata ad un totale di 20.000 bottiglie annue, ottenuta dai 5 ettari coltivati a vigneto all'interno della superficie totale di proprietà che è di 12 ettari. I vigneti, circondati da macchia mediterranea, sono coltivati sui terreni galestrosi, composti da argilla scistosa, ad un'altitudine tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, nell'areale nord della denominazione che guarda verso Buonconvento. Si tratta di una delle tante classiche realtà di piccole dimensioni, storicamente lo "zoccolo duro" dello scenario enoico di Montalcino, che rendono questo territorio unico. Il portafoglio prodotti comprende 4 etichette, dove svolgono naturalmente il ruolo di protagonista assoluto il Brunello e gli altri vini a denominazione.

(fp)

ZOOM



POGGIO LEVANTE, VERMUT ROSSO SERGIO

STRADA PROV.LE 7 CINIGIANESE - CINIGIANO (GR)
Email: info@poggiolevante.com
Sito Web: PoggioLevanteWines

Poggio Levante sta a Cinigiano, ai piedi del Monte Amiata e dei suoi venti freschi. È nato dal desiderio di Alberto Facco, veneto di origini, di diventare produttore di vino; così, da qualche anno, produce due etichette: il Vermentino Unnè e il Sangiovese Ovvìa. Due tipiche parole toscane ("non è" e "oh, via") che la dicono lunga sull'intensità con cui si è imbevuto della cultura locale. Dai suoi 3 ettari di vigna, Alberto ottiene anche un Vermouth Rosso: che si chiama Sergio, come il nonno, che parte da una base di Sangiovese in purezza, e che si arricchisce di infusi e tinture di assenzio romano, china calissaya, china succirubra, scorze di arancio dolce, alloro, rosmarino, centaurea, lavanda, arancio amaro e foglie di ulivo. Un mix di erbe molto diffuse in quel tratto di maremma, rendendo questo Vermouth un'"espressione del territorio" ben riuscita: vinoso e speziato al naso, vira in bocca sulle noti dolci dell'arancia e quelle amare delle erbe aromatiche, lasciando il Sangiovese sullo sfondo a giocare con le papille gustative.

(ns)

RISTORANTE



BAITA PIÈ TOFANA

LOCALITÀ RUMERLO - CORTINA D'AMPEZZO (BL)
Tel: +39 0436 4258
Sito Web: baitapietofana.it

Il ristorante Baita Piè Tofana di Cortina d'Ampezzo è situato ai piedi del massiccio delle Tofane ed è una destinazione gastronomica d'eccellenza che combina sapientemente tradizione alpina e innovazione culinaria. Il patron è Michel Oberhammer, che ha saputo trasformare il locale in uno spazio dedicato a celebrare il territorio di Cortina, unendo la passione per i vini pregiati alla valorizzazione della cucina più autentica, magistralmente declinata dallo Chef Federico Rovacchi, talentuoso interprete del gusto contemporaneo, con alle spalle anni di esperienza in alcuni dei migliori ristoranti d'Italia accanto a Crippa e Niederkofler. Oggi, la Baita Piè Tofana propone una cucina solida e unica a Cortina, alternativa alle classiche proposte di montagna, reinterpretando i grandi classici e giocando con ingredienti d'eccellenza. In sala infine c'è l'attenta ed elegantissima mano della maître Elisa Prudente, che con lo Chef ha condiviso l'esperienza al St. Hubertus dopo anni al ristorante Tivoli.



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: © Le Vigne di Zamò

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