N. 350

DAL 16 AL 22 FEBBRAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 350 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 FEBBRAIO 2025

San Polino
Masciarelli
Tenuta Liliana
Villa Papiano
Celestino Pecci
La Ponca
Campanelli
Colombaio di Cencio
Delas
Camigliano
Alexandre Bonnet
Cecchi
La Torre
Cortese

Zoom: Frutty, Frutta Essiccata
Ristorante: I Carracci - Bologna

I VINI DI WINENEWS





SAN POLINO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.944
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Azienda Agraria San Polino
Proprietà: Luigi Fabbro e famiglia
Enologo: Luigi Fabbro e famiglia

Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 profuma di frutti rossi maturi, sottobosco, liquirizia e spezie con tocchi balsamici a affumicati. In bocca il sorso è pieno ed avvolgente, dai tannini fitti e articolati, terminando in un finale polposo e dai rimandi agrumati. Nel 1990 Luigi Fabbro, friulano, e la sua compagna Katia Nussbaum, trovarono la quadratura al loro cerchio, a Montalcino, acquistando quella che sarebbe diventata l'azienda San Polino. Nel 1992, piantarono il primo vigneto, ma allora il vino prodotto in loco era soltanto destinato ad un uso familiare, insomma poco più che un gioco. Sarà nel 1998 che quel gioco diventa una vera e propria professione, con le prime bottiglie di Brunello arrivate sugli scaffali nel 2001, ad arricchire un panorama enoico ormai altamente competitivo e variegato, composto da una miriade di aziende proprio come San Polino, forse la vera forza di Montalcino. Inizialmente affidati alle pratiche del biologico, oggi i nove ettari a vigneto - situati nel quadrante nord della denominazione, ad altezze variabili tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare - sono coltivati in biodinamica, con tanto lavoro manuale e limitati interventi fitosanitari. In cantina si fermenta in acciaio e legno rigorosamente con lieviti indigeni, mentre le maturazioni adottano un sistema che mixa tonneau e legno grande, per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie.

(are)



MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic San Martino Rosso Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: famiglia Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

Il San Martino Rosso 2019 è un Montepulciano d'Abruzzo rosso scuro tendente al nero, che propone al naso i profumi dalle stesse tonalità: amarena e mora, melograno e susina, un buon apporto speziato - liquirizia, pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia - e alcolico, e infine cenni terrosi e vegetali, come muschio, alloro, aghi di pino e fiori di rosmarino. Un bouquet pieno, come il sorso, che è materico e intenso, e si attarda a lungo in bocca, speziato e floreale, con rimandi sapidi e leggermente amaricanti. È il risultato di una maturazione in barriques delle diverse masse di Montepulciano provenienti dai vigneti di Colle di Paolo, Fonte Filippo, Schiavone e Colle Rosina, tutti in San Martino a 400 metri di altezza. È, inoltre, l'unico rosso da uve autoctone della linea Marina Cvetic, che con le sue 6 referenze rappresenta la vocazione del territorio abruzzese nel saper dare vini convincenti sia da vitigni internazionali che locali (le altre 5 etichette comprendono, infatti, sia un Trebbiano d'Abruzzo che uno Chardonnay, un Cabernet Sauvignon, uno Syrah e un Merlot). Fu Gianni Masciarelli stesso a scommettere sulla regione e sul suo potenziale, quando ventenne fondò l'azienda nel 1981, a partire da 2,5 ettari di vigna in provincia di Chieti. Oggi sono la moglie Marina e la figlia Miriam Lee a gestirla, con 300 ettari di vigne nelle 4 province regionali e una produzione media annua di 2,5 milioni di bottiglie.

(ns)



TENUTA LILIANA

Salento Igp Cabernet Sauvignon

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Tenuta Liliana
Proprietà: famiglia Intiglietta
Enologo: Andrea Fattizzo, Carlo Ferrini

Ogni contrada porta il nome sul pilastro in tufo che sorveglia il cancello, a sua volta guardiano delle vigne, quasi fossero dei "clos". Siamo a Parabita, nell'assolato Salento di Tenuta Liliana. Mentre camminiamo le vigne, dislocate in un raggio di 5 chilometri dalla cantina, il cielo splende di azzurro e il vento soffia. Andrea Fattizzo, enologo e responsabile tecnico, ci spiega le diversità di ogni vigneto. Partiamo da Contrada Mitriano, la più vicina al mare (circa 500 metri) con vigne di 6 anni su terreni limoso-tufacei: i profumi della macchia mediterranea ci accompagnano, il bosco attorno è un esempio di biodiversità, aspetto curato in ogni areale. Ora ecco Contrada Pizziferro, vigne di 3 anni su suoli sabbiosi, con i cipressi sullo sfondo. Contrada Specchia, la vigna più vecchia del 2017, è anche quella più in altitudine, a circa 200 metri, su terreni rocciosi, calcarei e rossi. Al centro si erge un trullo centenario. Le vigne di Contrada Lembo allignano su suoli pietrosi e calcarei e l'ultima parcella, Rischiazzi, vede anche un impianto di alberello. Gli studi sono partiti dai suoli, prima di piantare le barbatelle (con 3 cloni diversi e 3 portainnesti differenti) scelte dal noto vivaista Pierre Marie Guillame, di Cabernet Sauvignon, che dimora in 12 dei 13 ettari vitati. Il vino, da un'accurata selezione delle 5 vigne, è balsamico e fruttato. Il sorso, elegante ed equilibrato, invita alla beva.

(Alessandra Piubello)



VILLA PAPIANO

Doc Romagna Modigliana Sangiovese Vigna Probi Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Villa Papiano Società Agricola
Proprietà: sorelle e fratelli Bordini
Enologo: Francesco Bordini

Villa Papiano è posta in una terra di confine. Siamo infatti a ridosso del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, in bilico tra Romagna e Toscana e dove l'Appennino comincia ad inerpicarsi. Una zona, un tempo non certo favorevole alla viticoltura, ma oggi destinata a produrre vini in grande sintonia con l'evoluzione dei gusti, contando su terreni poveri posti a 500 metri sul livello del mare - di origine marnoso-arenacei - e clima decisamente continentale. A gestire questa realtà romagnola, capace di darsi una definita identità enoica in uno spazio di tempo tutto sommato breve (prima vendemmia nel 2001), sono i fratelli Francesco, Maria Rosa, Giampaolo ed Enrica Bordini. 8 gli ettari a vigneto in biologico dal 2000 e oggi coltivati in biodinamica e impiantati con le varietà Trebbiano, Sauvignon, Albana, Sangiovese, Balsamina, Negretto e Centesimo - per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie - sempre caratterizzate da una cifra stilistica ben leggibile., all'insegna di profumi fragranti e snellezza strutturale. Ecco allora il Modigliana Sangiovese Vigna Probi Riserva prodotto per la prima volta con l'annata 2001 e maturato per un anno in cemento e legno grande. La versione 2019 profuma di piccoli frutti rossi, sottobosco e ginepro, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è agile e ben profilato, dai tannini calibrati e dal finale fragrante e profondo ancor su toni fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



CELESTINO PECCI

Docg Brunello di Montalcino Il Poggio al Carro

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Agraria Pecci Celestino
Proprietà: Celestino Pecci
Enologo: famiglia Pecci

Si è sempre chiamato Poggio al Carro, quel campo in collina dove Tiziana Pecci veniva portata fin da piccola bambina da suo padre Celestino. Un padre, nato vicino all'Abbazia di Sant'Antimo, che negli anni Sessanta del secolo scorso rinunciò coraggiosamente a diventare impiegato, come sognavano i genitori, per coltivare la sua passione e la sua terra, che infatti comprò nel 1968. Quel campo, Poggio al Carro, "offre spazio aperto e stelle da guardare" ancora oggi per Tiziana, che ha preso le redini aziendali ormai qualche anno fa. E che ha deciso di dedicare un Brunello a quel campo e a quell'Orsa Maggiore che da lì, e dalla vigna che ora ospita, si vede così bene. Il vigneto è grande 4 ettari, ma solo l'uva dei filari più vecchi va a comporne il vino, che fa maturare in una botte unica da 35 ettolitri, tutta dedicata a lui. Ne risulta, nella versione 2020, un Brunello di Montalcino caldo, profumato di ciliegie e susine in confettura, che si arricchisce di foglie di tabacco, chiodi di garofano e liquirizia. Un vino dalle tonalità scure, anche in bocca, dove aderisce bene, sapido e dolce di vaniglia e di nuovo frutta, che poi si pulisce fresco nel finale. Accanto al vigneto di Poggio al Carro, c'è la vigna della Piaggia, cui si aggiunge la vigna di Fondo, la vigna di Mezzo e infine vigna Maddalena: sommate insieme sono i 10 ettari della famiglia Pecci, da cui producono in media 60.000 bottiglie l'anno.

(ns)



LA PONCA

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola La Ponca
Proprietà: Alex Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

La Malvasia 2021 profuma di fiori gialli, ananas e lavanda, con cenni di pietra focaia. In bocca il sorso è fresco e succoso, terminando in un finale lungo e intenso. Sono 12 gli ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie, de La Ponca - che rimanda nel suo nome al termine friulano con cui viene chiamato il suolo di queste colline - la cantina con sede a Dolegna del Collio e in attività dagli anni Ottanta del secolo scorso, acquistata nel 2021 dalla famiglia Maccan già titolare dell'azienda, sempre friulana, Vigneti Le Monde. Quest'ultima è situata nella parte occidentale del Friuli Venezia Giulia, in un lembo della provincia di Pordenone compreso tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto. Fondata nel 1970, nel 2008 è stata rilevata da Alex Maccan, imprenditore nel settore dell'arredo, che l'ha protagonista di un progetto enoico del tutto ambizioso. La proprietà si estende su una superficie di 160 ettari di cui quasi 100 vitati. Di questi, 30 si trovano a Le Monde, zona che può essere considerata un vero e proprio Cru a sé stante, mentre gli altri sono distribuiti tra i comuni di Brugnera e Pasiano. Vengono allevate sia varietà di antica coltivazione - come Friulano, Refosco, Ribolla Gialla e Glera - che, in prevalenza, vitigni internazionali, con la produzione complessiva dell'azienda con sede a Prata di Pordenone che si aggira intorno alle 700.000 bottiglie l'anno.

(are)



CAMPANELLI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Palombare

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.400
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Campanelli Vini
Proprietà: famiglia Campanelli
Enologo: Marco Gozzi

Verdicchio di Jesi? Sì, ma quale territorio preciso di provenienza? È sulla sensibile variazione delle peculiarità e delle caratteristiche organolettiche della Doc marchigiana, che si basa il lavoro di Francesco Campanelli, il quale ha fondato la cantina nel 2021 a partire dalla piccola società agricola di famiglia. Il Palombare è la prima bottiglia prodotta, a cui sono seguiti altri due cru: il San Michele di Cupramontana e il San Nicolò a San Paolo di Jesi. Il vigneto si trova nella contrada Palombare a Sasso di Serra San Quirico, fra i 330 e i 370 metri di altitudine. È la zona più a ovest dell'areale dei Castelli di Jesi, a ridosso degli Appennini e lontano dal mare, dove le escursioni termiche - determinanti per lo sviluppo aromatico - sono più forti. Il vigneto è stato impiantato nel 1955 e ampliato nel 1991 con vecchi cloni di Verdicchio (90%) e per il restante 10% di Trebbiano e Malvasia. L'esposizione è a Est-Sud Est e il terreno è di medio impasto, composto da argilla e calcare con intercalazioni sabbiose. Dopo la vendemmia, la refrigerazione delle uve, la pressatura soffice a grappolo intero con prelievo del solo mosto fiore, la fermentazione sulle fecce avviene con uso di lieviti indigeni. Il vino affina per sette mesi in cemento e acciaio e poi almeno nove mesi in bottiglia. Al naso sentori di mandorla e frutti bianchi, uniti a sensazioni minerali, che ritornano al palato con sapidità ed energia.



COLOMBAIO DI CENCIO

Docg Chianti Classico Gaiole in Chianti Gran Selezione Montelodoli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Colombaio di Cencio
Proprietà: Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda
Enologo: Manuel Pieri

Rappresentano il nuovo corso produttivo del Colombaio di Cencio le tre Gran Selezione dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole e ottenuti da tre distinti Cru: Vinci, Cornia e Montelodoli. Quest'ultimo, nella versione 2020, vinificata ad acino intero e maturata per 30 mesi in legno grande, profuma di frutti rossi appena maturi, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è ben proporzionato, dai tannini calibrati e dal finale ampio ancora su toni fruttati e speziati. È Andrea Farinetti, figlio di Oscar, noto imprenditore a livello planetario, a condurre, dal 2017, Il Colombaio di Cencio (cantina nata nei primi anni Novanta nella sottozona chiantigiana di Gaiole in Chianti, con l'imprenditore tedesco Werner Ernest Wilhelm). 25 gli ettari aziendali coltivati a vigneto, collocati su 3 unità produttive principali, dai versanti e dai terreni diversi: Montelodoli, Cornia e Vinci, posti ad altezze variabili sul livello del mare che vanno dai 280 ai 480 metri. La sfida, evidentemente, è quella proposta dal Sangiovese, varietà affascinante e capace di esprimersi alla grande a queste latitudini, ma anche ostica e poco propensa ad essere "intrappolata" da protocolli produttivi che non siano in linea con la sua profonda comprensione. Per adesso i risultati sono tendenzialmente incoraggianti, anche se, i vini del nuovo corso de Il Colombaio di Cencio non hanno ancora espresso completamente le loro potenzialità.

(fp)

MINE RESEARCH TEAM
sarzi amadè GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione. DIAM PATENTATO GARANTE DEGLI AROMI DA VENT'ANNI
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre. SOL EXPO Full Olive Experience Verona 2025 2>4 Marzo



DELAS

Aoc Hermitage Ligne de Crête Lieu-dit Les Grandes Vignes

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Maison Delas Frères
Proprietà: Gruppo Roederer
Enologo: Jacques Granges

Delas Frères, fondata nel 1835, è una delle realtà più prestigiose della Valle del Rodano, entrata a far parte del Gruppo Roederer nel 1996, rinnovando le strutture di vinificazione. Attualmente, la cantina possiede circa 30 ettari di vigneti, distribuiti in diverse denominazioni, tra cui Saint-Joseph, Crozes-Hermitage e 10 ettari sulla leggendaria collina dell'Hermitage. Questi vigneti si trovano su suoli granitici, con un sottile strato di terra che costringe le radici a penetrare profondamente nel substrato roccioso, conferendo ai vini una mineralità distintiva. L'Hermitage Ligne de Crête 2019, prodotto con uve Syrah dalla parcella "Les Grandes Vignes", nasce su un terroir d'eccezione a 325 metri di altitudine. La vinificazione prevede una macerazione a freddo di 12-24 ore per estrarre delicatamente gli aromi primari. La fermentazione avviene in tini di inox troncoconici, con una macerazione di circa tre settimane, e con rimontaggi e follature regolari per garantire l'ottimale estrazione di colore e tannini. L'affinamento prosegue per 20 mesi in barrique di rovere francese, con una percentuale di legno nuovo limitata al 30-40% per preservare l'equilibrio tra frutto e struttura. Questo vino raro è rosso intenso ed esprime al naso note di spezie orientali, more e mirtilli, alloro e liquirizia, mentre al palato è materico, pietroso e denso di frutto con tannini setosi e un finale di elegante persistenza.

(Chiara Giovoni)



CAMIGLIANO

Docg Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 62,00
Azienda: Camigliano
Proprietà: famiglia Ghezzi
Enologo: Sergio Cantini

Nella periferia occidentale del comune di Montalcino, sul versante che declina verso la vicina Maremma, prende forma il piccolo borgo Camigliano, la cui storia è legata a doppio filo a quella di Montalcino. Qui, negli anni del boom economico, giunse Walter Ghezzi, imprenditore milanese alla ricerca di una tenuta in grado di soddisfare la sua sete di campagna. Acquistata nel 1957, fu oggetto di un'opera di risistemazione che portò, nel 1965, a produrre la prima bottiglia di Brunello di Montalcino. L'opera di Ghezzi è stata proseguita dal figlio Gualtiero che, con la moglie e le due figlie, ha definitivamente convertito la proprietà in azienda vitivinicola, valorizzando i 90 ettari vitati oggi in regime biologico, suddivisi nelle parcelle di Poggiaccio, Poderuccio, Magia e Poggiarello. La cantina è stata strutturata per una gestione a caduta delle masse vinose e dalle ultime vendemmie c'è stato un ritorno al cemento, oltre a virare verso legni più grandi per l'affinamento. La produzione annua si attesta intorno alle 300.000 bottiglie. Affinato per 30 mesi in legno grande, il Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2020 propone aromi di frutta rossa matura, tocchi di erba medica e sottobosco, con richiami balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è succoso e compatto, con la struttura tannica ad emergere fitta anche nel suo sviluppo, chiudendosi con un finale dai ritorni balsamici.

(fp)



ALEXANDRE BONNET

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Les Vignes Blanches

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 7.782
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Domaine Alexandre Bonnet
Proprietà: Lanson BCC Group
Enologo: Irvin Charpentier

Lo Champagne Blanc de Noir Les Vignes Blanches profuma di frutta a polpa bianca, agrumi e spezie con tocchi iodati a rifinitura. Il sorso è ben calibrato, sapido e dalla carbonica carezzevole, chiudendosi con un finale lungo con richiami mentolati. La Maison Alexandre Bonnet - fondata nel 1934 da René, Serge e Alian Bonnet e oggi nel gruppo Lanson BCC - è situata nel villaggio di Les Riceys, nell'Aube, dove il Pinot Nero può essere vinificato come Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys. Sotto la direzione di Arnaud Fabre, la Maison produce solo vini da vigne di proprietà, adottando un approccio parcellare e utilizzando anche i vitigni storici dell'areale (Blanc Vrai, Buret, Arbane, Petit Meslier) con progetti specifici di valorizzazione. I vigneti della Maison Alexandre Bonnet - 47 ettari di estensione complessiva nella Côte des Bar - sono certificate HVE (High Environmental Value) e VDC (Viticulture Durable en Champagne) dal 2015 e sono prevalentemente coltivate nella regione dell'Aube, caratterizzata da suoli calcareo-ferrosi. I vigneron della zona, esclusa nel 1908 dai limiti geografici che definivano la denominazione Champagne, combatterono un'aspra battaglia per la loro riammissione, organizzando, nel 1911, una serie di iniziative di protesta, che richiesero perfino l'intervento dell'esercito per ristabilire l'ordine. Nel 1927 finalmente l'inclusione nell'Aoc Champagne.

(are)



CECCHI

Toscana Igt Rosso Coevo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Torna sugli scaffali il Coevo, il vino della famiglia Cecchi, nato la prima volta nel 2006 dopo un attento studio, vissuto per alcune stagioni, prodotto solo nelle annate migliori, la cui ultima vendemmia risaliva all'annata 2015. È stata scelto il vintage 2021 per il ritorno sul mercato, con una nuova veste da un punto di vista enologico: sono stati tolti due vitigni come il Petit Verdot ed il Cabernet Sauvignon dall'uvaggio, mentre i due restanti sono il Sangiovese, utilizzato in prevalenza, che arriva dal vigneto Ribaldoni della tenuta di Villa Rosa a Castellina in Chianti, ed il Merlot, proveniente da Poggio La Mozza della tenuta Va di Rose in Maremma. La ricerca di un nuovo stile, ben caratterizzato, è stata fatta per adeguarsi al nuovo stile di vini amati dal consumatore, con una beva contemporanea, fatta di freschezza bilanciata, tannini fini e corpo sottile ma non povero. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino riposa per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, oltre ad avere un ulteriore affinamento in bottiglia, prima di essere venduto. Alla vista si presenta di un bel colore rubino profondo, limpido per poi mostrare al naso note fresche di eucalipto, poi una parte vegetale elegante con nepitella e maggiorana; quindi, si conclude con ribes e ciliegia maturi. Ben definito l'ingresso in bocca, con una freschezza calibrata, non eccessiva, tannini fusi alla componente alcolica, per un finale prolungato e gustoso.

(Leonardo Romanelli)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



LA TORRE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Azienda Agricola La Torre
Proprietà: Luigi Ananìa
Enologo: Luigi Ananìa

Il Brunello di Montalcino 2020 - maturato in parte in legno grande per 42 mesi e in parte in barrique per 12 mesi - profuma di frutti di bosco maturi, confettura di more e tabacco con cenni tostati ed affumicati. In bocca il sorso è solido, articolato e persistente e si chiude con un finale ancora sul frutto e con un tocco pepato. La Torre si trova a Sant'Angelo in Colle, nel quadrante meridionale della denominazione di Montalcino. Il primo Brunello aziendale è stato ottenuto dall'annata 1982 ed immesso nel mercato nel 1987, undici anni dopo l'acquisto del podere. La superficie vitata si estende per 5,6 ettari e poggia su terreni calcareo-galestrosi ad altezza media di 400 metri sul livello del mare, rappresentando in modo paradigmatico il "taglio" delle realtà produttive di Montalcino di piccola dimensione, essenziali a sostenere l'articolato mondo del rosso toscano ad oggi protagonista di super-performance commerciali in tutti i mercati. Accanto ai vini a denominazione, assoluti protagonisti, l'azienda affianca anche una piccola produzione ad Igt con l'Ampelio, Alicante, Sangiovese e Ciliegiolo. La filosofia produttiva dell'azienda condotta dall'agronomo Luigi Ananìa è tendenzialmente in linea con la storia enoica della zona, a partire da affinamenti in legno grande, ma con l'uso mirato anche di rovere medio e barrique, disegnando uno stile sobriamente moderno e dal tocco consapevole.

(fp)



CORTESE

Docg Cerasuolo di Vittoria Sabuci

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Cortese
Proprietà: Marina e Stefano Girelli
Enologo: Mattia Giacomelli, Stefano Chioccioli

Quando i trentini Stefano e Marina Girelli si sono innamorati del ragusano nel 2001, poco sapevano della storia che questo posto pieno di trapassi conteneva. L'acquisizione di Santa Tresa, quello stesso anno, e dell'azienda Cortese nel 2016, li ha portati a guadagnare prospettiva: scoprire tanta diversità in poco spazio, ha dato loro lo spunto per capire come far emergere nel vino le peculiarità delle due aziende. Hanno quindi iniziato a studiare le tecniche antiche e le tradizioni locali che hanno permeato un territorio vocato per secoli alla viticoltura; fino ad arrivare - ovviamente - ai Greci, che influenzarono profondamente l'area attorno a Vittoria. Sabuci è il nome della Contrada in cui sorge Cortese, e ad essa è quindi dedicato il classico Cerasuolo di Vittoria: un vino radicato al luogo in cui ha origine, sia per vitigni che per vinificazione. Il Nero d'Avola, infatti, fermenta in barrique aperte, mentre il Frappato in anfore di terracotta: entrambi poi macerano sulle bucce per circa 1 anno, prima di essere assemblati ed affinati in botti di legno e quindi imbottigliati. Viola e rosa, ciliegia e mora, melograno, pepe nero e bacche di ginepro: è chiara e dolce, ma anche scura e balsamica la versione 2021, che al palato scorre bene, trasportato da acidità fruttata e agrumata, e da sapidità rocciosa. Infine, resta il calore in fondo al sorso e un residuo materico e speziato sulle papille gustative.

(ns)

ZOOM



FRUTTY, FRUTTA ESSICCATA

VIA LEOPOLD, 16 - BOLZANO
Tel: +39 0471 633129
Sito Web: www.frutty.it

Il maso "Neufeldhof" si trova nelle immediate vicinanze di Bolzano. Qui la famiglia Komiss, da generazioni, vive e lavora i propri campi e i propri frutteti, coltivando una grande varietà di frutta e verdura. Tra le specialità prodotte spiccano i frutti destinati all'essiccazione, da cui l'azienda ottiene la linea ad hoc "Frutty", che comprende mele, mele e cioccolato, mele e cannella, mele e zenzero, mele e menta, cachi, pere, prugne, albicocca e misti. La materia prima viene sottoposta alla prima lavata, poi snocciolata, tagliata ed infine disposta a mano su reti di legno. Queste vengono poi introdotte negli essiccatori, dove la frutta viene privata dell'acqua, diventando così un alimento conservabile nel tempo. Oltre a essere una vera fonte di vitamine, la frutta secca è anche ricca di minerali e fibre che aiutano la nostra digestione. Nella produzione dell'intera gamma di frutta essiccata "Frutty" non vengono aggiunti né conservanti, né sostanze chimiche né zucchero, mantenendo inalterate le caratteristiche dei vari frutti.

RISTORANTE



I CARRACCI

C/O GRAND HOTEL MAJESTIC GIÀ BAGLIONI, VIA MANZONI 2 - BOLOGNA
Tel: +39 051 225445
Sito Web: grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

A Bologna, dove si trova l'unico hotel 5 stelle lusso della città (il Grand Hotel Majestic "Già Baglioni"), si trova anche il ristorante I Carracci, situato in un antico palazzo del XVIII secolo, il cui soffitto è affrescato dalla scuola dei fratelli Carracci, significativi rappresentanti della pittura cinquecentesca (da cui il nome). Quella a I Carracci è un'esperienza gastronomica guidata da una passione autentica e italiana, per l'arte e per la cucina. Nei piatti dello chef Agostino Schettino, la tradizione gastronomica emiliana si evolve e rinnova, sublimando ingredienti poveri attraverso una cucina diretta ed elegante. Come nel caso del piatto che celebra "Il mangiafagioli" di Annibale Caracci. I fagioli, materia prima povera ma nutrimento essenziale, si accompagnano alle cozze, in un abbinamento che richiama la tradizione culinaria partenopea. Il piatto diventa così una tela dove sapori e colori si mescolano, dove ogni elemento dialoga con il dipinto che lo ha ispirato e ogni boccone evoca il gesto dell'artista.



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: © Celestino Pecci

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







