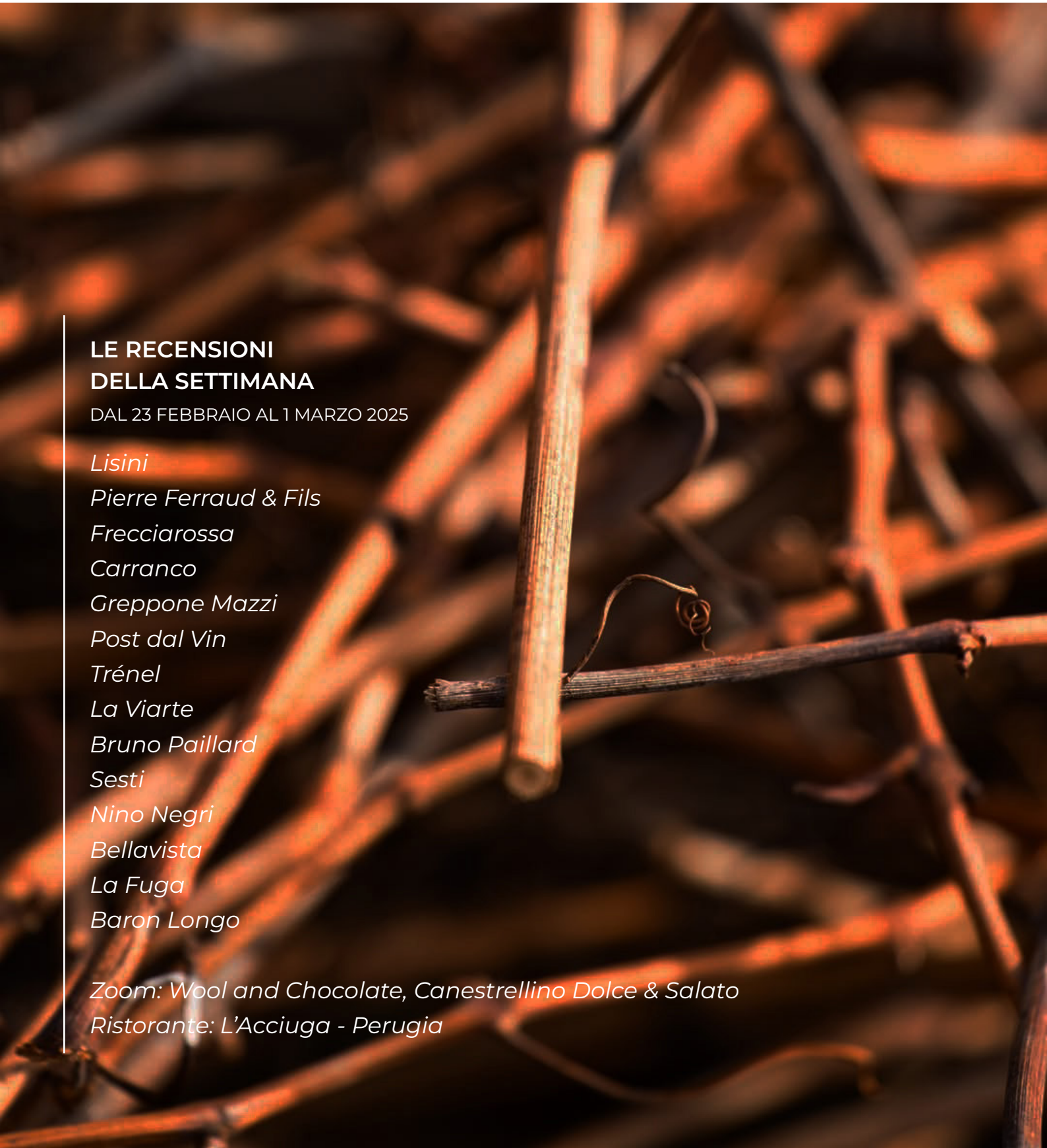
N. 351

DAL 23 FEBBRAIO AL 1 MARZO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 351 - Dal 23 Febbraio al 1 Marzo 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 23 FEBBRAIO AL 1 MARZO 2025

Lisini
Pierre Ferraud & Fils
Frecciarossa
Carranco
Greppone Mazzi
Post dal Vin
Trénel
La Viarte
Bruno Paillard
Sesti
Nino Negri
Bellavista
La Fuga
Baron Longo

Zoom: Wool and Chocolate, Canestrellino Dolce & Salato
Ristorante: L'Acciuga - Perugia

I VINI DI WINENEWS





LISINI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Società Agricola Lisini
Proprietà: fratelli Lisini
Enologo: Alessandro Margioni

Il Brunello di Montalcino Riserva 2019 possiede profumi di prugne mature alternati a rimandi alla rosa appassita, con tocchi speziati e balsamici. Pieno, sapido e polposo il sorso, dalla fitta trama tannica e dal finale lungo e persistente, ancora sul frutto e con cenni di sottobosco. Una storia antica quella dei Lisini a Montalcino, che, dal punto di vista vitivinicolo, prende le sue mosse fondamentali con una donna: Elina Lisini, che dal 1962 fino al 2009 ha retto la gestione dell'azienda. Una donna tenace che fondò, nel 1967 insieme ad altri 24 produttori, il Consorzio del Brunello di Montalcino e ne fu Presidentessa per un certo periodo. Oggi, la cantina è guidata dai suoi nipoti, Carlo, Lorenzo e Ludovica, che continuano l'avventura enoica di questa realtà all'insegna della tradizione, per esempio non cedendo alle "lusinghe" del legno piccolo, ed utilizzando nei propri impianti solo cloni di Sangiovese da selezione massale, ricavati dallo storico patrimonio vitato aziendale. Quest'ultimo si estende per 29 ettari, nell'areale di Sesta, che collega Castelnuovo dell'Abate a Sant'Angelo in Colle, nel settore sud in uno dei luoghi più significativi della denominazione, e le bottiglie prodotte annualmente sono 80.000. I vini hanno una cifra stilistica classica e per certi aspetti inconfondibile nella loro espressività generosa, articolata e solenne, per nulla intimorita dal passare del tempo.

(are)



PIERRE FERRAUD & FILS

Aoc Morgon Domaine Ferraud Les Charmes

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Gamay Noir
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Maison Pierre Ferraud & Fils
Proprietà: famiglia Ferraud
Enologo: Yves-Dominique Ferraud

Fondato nel 1882 da Philibert Ferraud a Belleville, il Domaine Pierre Ferraud è un emblema storico della produzione vinicola del Beaujolais. Nel 1890 il figlio Tony col padre ampliò la clientela fino a Lione e Parigi mentre nel 1914 Antoine Ferraud entrò in azienda e a lui si deve il consolidamento del mercato parigino negli anni Trenta. Nel 1948 Pierre Ferraud iniziò a lavorare nell'azienda di famiglia e nel 1986 suo figlio Yves-Dominique Ferraud iniziò ad affiancare ufficialmente il padre, aprendo all'esportazione internazionale. Oggi la cantina tra rossi e bianchi produce oltre un milione di bottiglie in 7 Appellation. Per Yves-Dominique, la combinazione di tecniche tradizionali e moderne è essenziale per garantire qualità e tipicità dei vini. Il Morgon Les Charmes 2020 è un emblema del Domaine frutto dell'omonimo climat, appartenente alla famiglia Ferraud dal 1942. Attraverso il suo carattere ricco e potente, Morgon esprime pienamente il terroir d'origine, composto da rocce decomposte. La vinificazione segue metodi tradizionali, con una macerazione semi-carbonica, una pratica tipica del Beaujolais in grado di valorizzare il Gamay e le sue caratteristiche distintive di frutto. Il risultato è un vino con note di mora, ciliegia e amarena, accompagnate da una concentrazione che riflette l'annata solare e secca del 2020, mentre al palato mostra un equilibrio tra succosità e tannini materici e definiti.

(Chiara Giovoni)



FRECCIAROSSA

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Giorgio Odero

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.082
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Frecciarossa Società Agricola
Proprietà: famiglia Radici Odero
Enologo: Cristiano Garella, Gianluca Scaglione, Filippo Valsesia

Questo Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese è dedicato a Giorgio Odero, il figlio del fondatore di Frecciarossa: fu infatti nel 1919 che il commerciante di carbone genovese Mario Odero decise di investire su quelle colline a guerra mondiale conclusa, comprando una tenuta ottocentesca costruita su terra rossa ferruginosa (la "fraccia rossa", che diede poi il nome all'azienda per un errore di trascrizione). Nel figlio Giorgio trovò poi il motore che trasformò quell'investimento in una cantina di successo, grazie ai suoi studi in agraria e i suoi perfezionamenti in Francia sul Pinot Nero, "perché come i francesi...". Con Giorgio il Pinot Nero di Frecciarossa diventa celebre anche fuori dal territorio, fino ad arrivare negli Stati Uniti. Lo succede la figlia Margherita e infine la nipote Valeria Radici Odero, che oggi insieme gestiscono 25 ettari di vigna e una produzione annua media di 100.000 bottiglie. Il Giorgio Odero proviene da un singolo vigneto adiacente all'azienda, fermenta spontaneamente in tini troncoconici e poi affina in botti grandi e barriques per un anno. La versione 2021 profuma di rosa, violetta e camelia, di ciliegia e susina rossa, con un tocco accennato di mirto e chiodo di garofano. In bocca è gentile e fine, sia nella struttura tannica, che in quella materica: aderisce centralmente, scorre con trama sapida e fresca lungo il palato e chiude caldo, lasciando tracce floreali e vegetali sulla lingua.

(ns)



CARRANCO

Doc Etna Bianco Contrada Carranco

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Palmento Carranco Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Farinetti, Francesco Tornatore
Enologo: Vincenzo Bambina

L'Etna Bianco Contrada Carranco 2021, fermentato in cemento e maturato per 12 mesi in barrique, profuma di agrumi maturi, con tocchi di zenzero, iodio ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è sapido e croccante, dallo sviluppo continuo e dal finale fragrante con cenni leggermente ammandorlati e rimandi balsamici. Il progetto enologico che porta il nome Carranco è nato nel 2018, arricchendo una zona che pare proprio diventata molta ambita, attirando non solo i più importanti produttori siciliani ma anche le migliori firme provenienti dal resto dell'Italia enoica. Ecco allora Andrea Farinetti (Borgogno) e Francesco Tornatore (già sul Vulcano con l'azienda che porta il suo nome) incrociare le loro esperienze nei terreni lavici etnei, ormai uno dei simboli del mondo del vino siciliano. Carranco, si trova a Verzella di Castiglione di Sicilia e conta su 8 ettari a vigneto con ceppi di 50-60 anni di età, posti a 500 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. Il progetto ricalca l'impostazione tipica delle realtà vitivinicole dell'Etna, attestandosi su una produzione complessiva che sfora le 35.000 bottiglie. Lo stile delle etichette aziendali è già sostanzialmente definito e sembra aver imboccato la strada giusta. Cemento, terracotta e legno garantiscono la piena espressività del Nerello e del Carricante, oltre a conservare l'originalità di vini prodotti nel particolare terroir etneo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GREPPONE MAZZI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 58.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Tenute Ruffino Società Agricola
Proprietà: Constellation Brands Inc.
Enologo: Alberto Stella

Greppone Mazzi rappresenta la tessera del mosaico enoico di Ruffino nella terra del Brunello di Montalcino. Qui si producono vini dallo stile moderno che mettono in campo una costanza qualitativa di buon livello, accanto ad una pulizia d'esecuzione invidiabile. Il Brunello di Montalcino 2020 profuma di ciliegia e marasca, anice, fiori di campo, cacao, tabacco e spezie. In bocca il sorso è 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 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una piccola cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze, destinata a diventare uno dei marchi tra i più noti della Toscana enoica. Da allora le cose sono molto cambiate, evidentemente, ma quello che non è cambiato è il posto di primo piano che occupa questa realtà nello scenario del vino italiano. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina fiorentina (610 ettari per una produzione media di 24.000.000 di bottiglie) continua a mantenere il suo baricentro produttivo tra le colline della Toscana, con le tenute di Poggio Casciano a Grassina e Montemasso a Greve in Chianti, Santedame e Gretole a Castellina in Chianti e La Solatia a Colle Val d'Elsa (con le eccezioni venete de La Duchessa a San Donà di Piave e Ca' del Duca a Motta di Livenza). **(fp)**



POST DAL VIN

Docg Barbera d'Asti Superiore Rebarba

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Cantine Post dal Vin Cooperativa Sociale
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Roberto Olivieri

Quando il vino incontra la musica, nasce qualcosa di straordinario. A Rocchetta Tanaro, nel cuore del Monferrato, la Barbera d'Asti prende vita a ritmo di note grazie al maestro Peppe Vessicchio. Il suo progetto Rebarba, nato dall'amicizia con lo chef Beppe Sardi e Giulio Porzio, presidente delle Cantine Post dal Vin, è un mix perfetto di tradizione, creatività e un pizzico di magia sonora. Il maestro "di Sanremo" ha sperimentato l'armonizzazione musicale sulle botti di Barbera, scoprendo che le frequenze giuste possono rendere il vino più morbido, armonico e persino più digeribile. Un'idea tanto geniale quanto fuori dagli schemi, proprio come il nome Rebarba, un anagramma di Barbera che richiama anche la celebre barba del compositore. Con la vendemmia 2021, la famiglia si allarga: accanto alla Rebarba classica, arrivano la versione Superiore e una Barbera biologica, per un totale di 10 mila bottiglie. Una danza nel calice di ciliegie mature, prugna, e spezie. In bocca è un'onda fresca e vibrante, con una bella e vivace acidità. Con il tempo, emergono frutti rossi e sottili note balsamiche. È una Barbera che si abbina bene con tutti i piatti della tradizione piemontese, soprattutto le carni, ma suggeriamo anche qualche abbinamento con cibo asiatico: perfetto paring il bao con pulled pork e salsa di senape al miele. Per i vegani, ottima su hummus di barbabietola con crostini integrali.



TRÉNEL

Aoc Pouilly-Vinzelles Climat Les Quarts

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Maison Trénel
Proprietà: famiglia Chapoutier
Enologo: Julien Desfetes

Domaine Trénel è stato fondato nel 1928 da Henri Claudius Trénel, ristoratore di Cluny, che, in breve tempo, seppe imporsi come punto di riferimento nella produzione di vini e liquori, anche grazie al successivo lavoro del figlio André. Nel 1988, dopo un periodo di decadenza sopraggiunto alla morte di André Trénel, l'azienda passa nelle mani di Jules Chauvet, famoso negociant di Beaujolais e, nel 2015, viene acquisita dall'eclettico produttore e commerciante Michel Chapoutier, noto per i suoi vini della Valle del Rodano. Chapoutier ha così intrapreso un significativo percorso nei terroir meno noti di Borgogna, con particolare attenzione alla Côte Chalonnaise e al Beaujolais. La crescente domanda di vini bianchi da appellazioni meno conosciute, dovuta in parte dalle quotazioni astronomiche raggiunte da quelli della Côte d'Or, ha fatto in modo che si creasse un interesse crescente in areali meno noti come Pouilly-Fuissé, Saint-Veran e Macon. Michel Chapoutier ha sfruttato a pieno questa tendenza, valorizzando con Trénel singoli Cru, come Saint-Veran, Clos des Poncetys ed En Terre Noir. Il Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" 2021 profuma di pesca e agrumi con tocchi erbacei e balsamici e rimandi al burro e alla mandorla. In bocca il sorso è sapido e polposo, dinamizzato nel suo sviluppo da una netta verve acida, che lo conduce ad un finale lungo e persistente, dai toni ancora agrumati. **(are)**



LA VIARTE

Doc Friuli Colli Orientali Sauvignon Blanc Liende

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: La Viarte Società Agricola
Proprietà: famiglia Polegato
Enologo: Gianni Menotti

La Viarte è rinata nel 2023 dall'esperienza vitivinicola che Giorgio Polegato e i suoi figli hanno maturato in Astoria, celebre cantina del trevigiano. Fondata nel 1973 e stata acquisita da Giorgio Polegato nel 2023, e oggi cura insieme ai figli Giorgia, Luana e Riccardo 38 ettari di proprietà, piantati a vigna per 24 ettari e per il resto lasciato a bosco. Siamo a poche centinaia di metri dal confine fra Italia e Slovenia, lungo il fianco sud-orientale delle colline che uniscono Corno di Rosazzo a Prepotto. Qui c'è la ponca, un terreno di roccia sedimentaria friabile, a cui i vitigni coltivati localmente - autoctoni e alloctoni - si sono adattati alla perfezione (dando vini deliziosi). La Viarte ne coltiva diversi, sia bianchi che rossi. La linea Liende viene prodotta solo nelle migliori annate: comprende un Friulano, uno Chardonnay, un Pinot Bianco e questo Sauvignon Blanc, che sosta sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e riposa poi in bottiglia un anno. La versione 2021 ha carattere vegetale ma anche dolce: profumi di bosso, pesca gialla e fiori di sambuco suggeriscono una certa rotondità glicerica, cui si aggiunge la freschezza di buccia di limone e zenzero; il sorso è in effetti morbido in ingresso e poi subito sapido, quasi salino. Emerge il pepe bianco, tornano la parte agrumata e vegetale infine quella fruttata e floreale, ma si aggiunge anche l'amaricante, a pulire il fine bocca, lasciandolo caldo. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS











BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne Dosage : Zéro

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Bruno Paillard
Proprietà: Bruno e Alice Paillard
Enologo: Laurent Guyot, Alice Paillard

Anche lo Champagne Dosage: Zero di Bruno Paillard porta il tratto distintivo di questa maison: i multi millesimati per attraversare le annate felici come le annate magre. Per questo contengono una buona parte dei cosiddetti «vins de réserve», che contano tra il 25% e il 50% dell'assemblaggio. In questo caso la Cuvée D : Z nasce con il 50% di vini di riserva (iniziato dal millesimo 2000) delle precedenti annate, comprese anche quelle di oltre vent'anni prima, e l'altro 50% della base 2019. Il blend è dominato dai terroir del Nord della Montagna di Reims e dai primi chilometri della riva destra della Vallata della Marna per il Pinot Meunier che, in questa cuvée D : Z predomina con il 50% della delle uve. Seguono, in parti uguali, lo Chardonnay e il Pinot Nero. La selezione è esclusivamente della prima spremitura - la "cuvée", la più pura - dei tre vitigni che sono vinificati principalmente in piccole botti di quercia. L'affinamento è prolungato ben oltre la durata legale: da 3 a 4 anni in bottiglia sui lieviti e a seguire sei mesi di riposo dopo la sboccatura, avvenuta nel 2023. Ne nasce un vino che esprime al naso note di frutta a pasta bianca e mandorla fresca. All'apertura appaiono aromi di cioccolato, di tostato, mescolati a note di lampone fresco, anice stellato e castagne. In bocca si ritrova la ricchezza aromatica del naso, con sensazioni di pan brioche e panificazione e un finale ristretto, salino e estremamente persistente.



SESTI

Docg Brunello di Montalcino Phenomena Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.290
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Azienda Agr. Castello di Argiano
Proprietà: famiglia Sesti
Enologo: famiglia Sesti

Siamo nel quadrante sud-occidentale della denominazione del Brunello di Montalcino, in quella che potrebbe essere, a sua volta, circoscritta in una sottozona a sé stante e cioè quella di Argiano. Qui, la famiglia Sesti - che vi arriva nel 1974 iniziando con la ristrutturazione del Castello di Argiano - coltiva 17 ettari a vigneto ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 65.000 bottiglie. Lo stile aziendale prevede dei Sangiovese generosi e intensi, come del resto impone l'interpretazione più coerente di un areale che potrebbe essere definito come caldo e mediterraneo. La produzione pone l'accento sulle etichette di Montalcino, dal Rosso al Brunello "annata", per arrivare al Brunello Phenomena Riserva, il vino bandiera aziendale, ma prevede anche un'articolazione più ampia del portafoglio includendo anche gli Igt Terra di Siena (Merlot e Cabernet Sauvignon l'unico vino aziendale affinato in barrique) Grangiovese e Monteleccio (entrambi Sangiovese in purezza), più un Rosato e un bianco da uve Sauvignon. Il Brunello di Montalcino Phenomena Riserva 2019, alla vista di colore rosso rubino già granato, possiede profumi di frutti rossi maturi con tocchi di sottobosco e fiori appena appassiti, rimandi speziati ed affumicati. In bocca il sorso è succoso, largo e contrastato, sviluppandosi continuo e terminando in un finale ancora sul frutto e il sottobosco.

(fp)



NINO NEGRI

Docg Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Casa Vinicola Nino Negri
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Danilo Drocco

La Valtellina ha tutti gli ingredienti per essere un territorio unico e patria di grandi vini di montagna. Sovrastata dalle Alpi Retiche con un clima mediterraneo nei mesi estivi e i grandi freddi invernali, in questo squarcio tra le montagne esposto al perenne sole si trovano cantine storiche. La Nino Negri è una delle più importanti; una di quelle che può portare nel calice il vino ottenuto da una vigna del 1897: la Vigna Fracia, dove si coltiva il Nebbiolo della Valtellina o Chiavennasca. Un vitigno danzante e leggiadro, pinotteggiante che si disvela in una setosità morbida che avvolge e rinfresca la bocca. Un gusto disseminato di delicati aromi di bosco d'altura, come frutti rossi e tocchi balsamici di resina e un finale amaricante in sfumature di polvere di caffè. Questo Valtellina Superiore Valgella viene affinato in botte grande. La 2019 è stata un'annata cominciata fredda per tutta la primavera e con scarse piogge nel periodo estivo, con le uve infine bagnate sotto vendemmia nell'avanzare della seconda metà di Settembre. Tra ghiacciai, escursioni, e un'altitudine che si attesta sotto i 400 metri di altezza, il Vigna Fracia della Nino Negri si qualifica ad esser un vino a tutto pasto, consigliato per la sua delicatezza e freschezza che, infine - chiudendo gli occhi e sognando i meravigliosi terrazzamenti dei vigneti della Valtellina - lascia in bocca il segno dell'eleganza di questo territorio.

(Gilberto Bertini)



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Extra Brut Rosè Alma Assemblage 1

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 75.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Terra Moretti Holding
Enologo: Francesca Moretti

Il Franciacorta Alma Rosé Assemblage 1 alla vista si mostra di colore rosa corallo e perlage fitto e fine. I suoi profumi rimandano alle fragoline di bosco, al pompelmo, al panbrioche, ai fiori di zagara e alla pesca. In bocca il sorso è sapido, fragrante e dalla carbonica vivace, che lo accompagna verso un finale lungo e croccante, dai rimandi agrumati. Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1977, rappresenta uno dei marchi fondamentali della denominazione Franciacorta. Oggi conta su 209 ettari a vigneto per una produzione di 1.600.000 bottiglie ed è la capofila del gruppo vitivinicolo "Terra Moretti", formato da Contadi Castaldi, sempre in Franciacorta, Teruzzi, La Badiola e Petra in Toscana e Sella & Mosca in Sardegna. Di recente l'azienda con base ad Erbusco ha intrapreso un'evoluzione tangibile nel suo modo di produrre i propri vini, un vero e proprio nuovo capitolo che porta il nome di "Alma Assemblage 1". Una cuvée che nasce da un accurato lavoro di selezione in vigna, da ben 129 parcelle, a comporre 91 selezioni di vini base, a loro volta distribuiti nella cuvée finale, per un assemblaggio capace di riflettere tutta la ricchezza del territorio. Una filosofia produttiva che valorizza una maniacale attenzione per la vigna, seguita da molti anni dall'agronomo Marco Simonit, affiancata in cantina da una nuova sensibilità sviluppata insieme al celebre chef de cave Richard Geoffroy.

(are)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

Wine Progettazione Cantine Vinicole



LA FUGA

Docg Brunello di Montalcino Le Due Sorelle Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Società Agricola Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

Sono 3 secoli ormai che la famiglia Folonari si occupa di vino, partendo dalla Lombardia, per arrivare in Toscana. Alla fine dell'Ottocento l'impresa di famiglia conosce un'accelerazione nello sviluppo, con cantine in tutta Italia ed esportazioni all'estero, ma negli anni Sessanta si concentra sulla produzione di qualità in Toscana. Si acquisiscono Tenuta del Cabreo e di Nozzole nel Chianti Classico, per poi espandersi anche ad altre denominazioni toscane. Nel 2000 nascono le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente padre e figlio, e fratello e nipote di Nino Folonari, che negli anni Sessanta sviluppò l'azienda come la conosciamo oggi. La Tenuta La Fuga fu comprata nel 2002: si trova nella zona sud-occidentale del territorio di Montalcino, nella zona di Camigliano: qui il calore estivo si fa sentire, ma le brezze marine notturne non mancano mai a portare sollievo. Dei 20 ettari di proprietà, 9 sono vitati e coltivati solo a Sangiovese, per una produzione media annua di 46.000 bottiglie. Fra queste c'è al Riserva Le Due Sorelle, selezione di uve dalle annate migliori dedicata alla moglie e alla cognata di Ambrogio Folonari: Giovanna e Fabia Cornaro, proprietarie della tenuta. La versione 2019 profuma di prugne e ciliegie in confettura, arricchite da note speziate dolci e note terrose; in bocca si diffonde fresco nonostante l'aderenza decisa, virando nel finale sulle dolci note fruttate e speziate. **(ns)**



BARON LONGO

Doc Alto Adige Gewürztraminer Hohenstein

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 740
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Baron Longo
Proprietà: Anton Longo
Enologo: Anton Longo

Il Gewürztraminer Hohenstein 2022, maturato in tonneau, profuma di frutti tropicali, pesca, albicocca e spezie, con tocchi leggermente burrosi e mentolati. In bocca il sorso è ampio, tendenzialmente dolce e intenso, dallo sviluppo continuo e dal finale largo e ancora su toni fruttati e speziati. È recente la ripresa dell'attività a pieno regime - intesa come non solo produzione di uve ma anche di vino - di questa storica tenuta. Nel 2012, Anton Baron Longo rileva la tenuta di famiglia e dopo quasi un secolo, durante i quali le uve dei vigneti Longo sono state vendute a terzi, Anton ha ricominciato a produrre vini con il nome della famiglia, che sono usciti sul mercato a partire dal 2015. Villa e vigne non sono più solo una location del territorio di grande fascino, ma sono diventate una base operativa per la vinificazione delle uve aziendali raccolte nei 20 ettari - coltivati in biodinamico - che circondano gli edifici della tenuta, vera e propria piccola gemma della Bassa Atesina, a pochi passi da Egna, nel cuore del Südtirol. Dove sono allevate le classiche varietà dell'areale - Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Gewürztraminer -, ma anche il Solaris, varietà a bacca bianca adatta alla sua coltivazione ad alta quota, ottenuta in Germania nel 1975 da un incrocio tra Merzling (Seyve Villard 5.276 x Riesling x Pinot Gris) con la varietà 6.493 Gm (Severa Zarya x Muscat Ottonel). **(fp)**

ZOOM



WOOL AND CHOCOLATE, CANESTRELLINO DOLCE & SALATO

VIA GUGLIELMO OBERDAN, 3 - BIELLA
Tel: +39 349 3102287
Sito Web: woolandchocolate.it

Il Canestrellino Dolce & Salato è un piccolo capolavoro di gusto che reinventa l'originale ricetta ottocentesca del canestrello biellese con l'aggiunta di un pizzico di sale, per un'esplosione di sapori indimenticabile. A produrlo l'azienda da Wool and Chocolate, animata da Ettore Fila, ideatore e anima del brand, e figlio d'arte (il padre Giansevero è stato il fondatore del brand Fila Sport), che è passato dal settore del tessile a quello del food, mantenendo la stessa lucidità imprenditoriale. Ettore Fila ha selezionato i produttori in grado di fornire le migliori materie prime, costruendo un progetto che unisce estetica, cura del dettaglio e rapporto con il territorio. Con un messaggio di ampio respiro dove protagoniste sono le eccellenze dolciarie piemontesi, dal Canestrello biellese al Gianduiotto torinese, reinventate mantenendo sia gli ingredienti base che l'aspetto fedeli al modello originale, ma con un tocco moderno e inserendo ingredienti speciali, inediti, come gli agrumi di Sicilia, il sale, il torroncino.

RISTORANTE



L'ACCIUGA

VIA SETTEVALLI, 217 - PERUGIA
Tel: +39 339 2632591
Sito Web: www.lacciuga.net

L'Acciuga di Luca Caputo, ristorante stellato alle porte di Perugia, deve il suo nome ad un pesce povero, ma ricco di qualità, che storicamente arrivava dal mare alla campagna a sostituire il sale. Un percorso che si rispecchia nella filosofia del ristorante perugino, dove l'attenzione per la materia prima, soprattutto "povera", declinata secondo il ritmo delle stagioni e lavorata con quel pizzico determinante di originalità e tecnica, si traduce in una cucina contemporanea dai sapori decisi, con piatti all'insegna degli ingredienti locali, contemplando anche qualche ricetta a base di pesce. Protagonisti di questa concezione culinaria tre giovani: gli chef Francesco Rossetti e Matteo Peppoloni, classe 1995, con il loro approccio che mescola sapientemente tradizione culinaria e mirata innovazione, e la maître, classe 1987, Maria Raffaella Fiorentino, che accompagnerà gli ospiti in un viaggio sensoriale attraverso l'eccellenza enogastronomica, a partire da una buona carta dei vini soprattutto naturali e biologici.



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: © Consorzio Vini di Valtellina

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