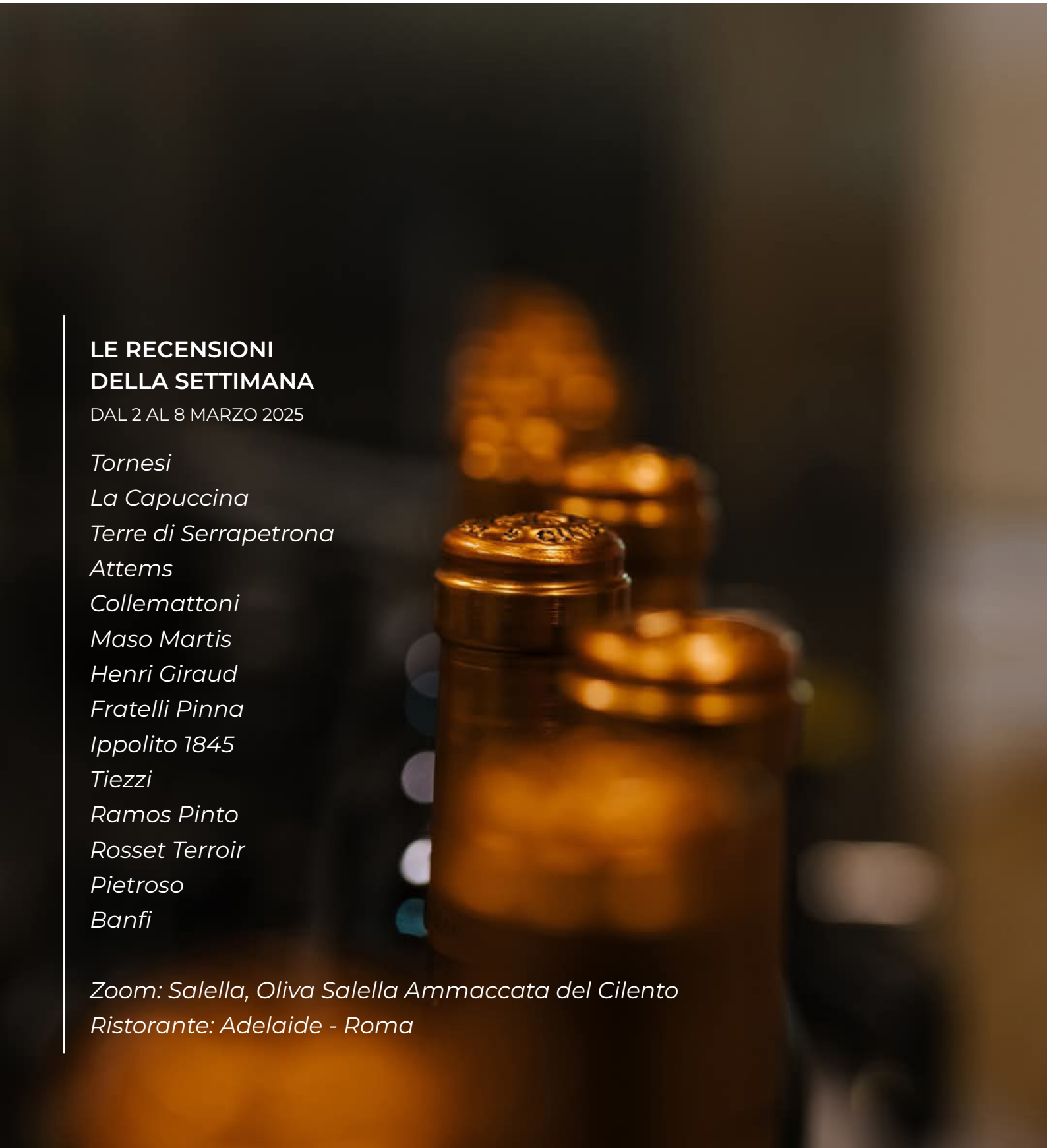
N. 352

DAL 2 AL 8 MARZO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 352 - Dal 2 al 8 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 2 AL 8 MARZO 2025

Tornesi
La Capuccina
Terre di Serrapetrona
Attems
Collemattoni
Maso Martis
Henri Giraud
Fratelli Pinna
Ippolito 1845
Tiezzi
Ramos Pinto
Rosset Terroir
Pietroso
Banfi

Zoom: Salella, Oliva Salella Ammaccata del Cilento
Ristorante: Adelaide - Roma

I VINI DI WINENEWS





TORNESI

Docg Brunello di Montalcino Benducce 570

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 72,00
Azienda: Azienda Agricola Tornesi
Proprietà: famiglia Tornesi
Enologo: Paolo Vagaggini

L'azienda della famiglia Tornesi, che conduce a biologico 5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 28.000 bottiglie, ruota attorno ai suoi terreni nel poggio Le Benducce e a Castelnuovo dell'Abate e fa parte della folta schiera di aziende familiari e artigianali che popolano lo scenario di Montalcino. L'approccio aziendale è caratterizzato da un'impronta all'insegna della tradizione sia nell'allevamento del vigneto che nelle pratiche di cantina. La sua storia comincia nel 1967 quando Gino Tornesi iscrive le sue vigne a Brunello, diventando uno dei primi soci del Consorzio, come produttore ma non come imbottigliatore. Sarà infatti suo figlio Maurizio a completare l'attività con l'introduzione della fase dell'imbottigliamento in proprio e della commerciale a tutto tondo, nel 1993 con la prima produzione di Rosso di Montalcino e nel 1998 con il Brunello, vendemmia 1993. Accanto alle classiche etichette Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, e Brunello Riserva, l'Igt Le Benducce (da uve Sangiovese) e il bianco Brezza Divino (da uve Trebbiano e Malvasia). Riempie la casella della "selezione" il Brunello Benducce 570, che nella versione 2020 profuma di frutta rossa matura, china, ginepro e liquirizia, con tocchi ferrosi, balsamici e speziati. Il sorso è austero e dalla trama tannica fitta e articolata, terminando in un finale persistente e ampio dai ritorni balsamici e fruttati.

(are)



LA CAPPUCCINA

Doc Soave San Brizio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: La Capuccina Società Agricola
Proprietà: Sisto, Pietro, Elena Tessari
Enologo: Pietro Tessari

Vigneti pedecollinari, basalto lavico e conduzione in biologico sono gli "ingredienti" dei quattro cru de La Cappuccina: San Brizio, Fontego, Monte Stelle e Campo Buri. La quarta generazione della famiglia Tessari - Pietro, Sisto ed Elena - ha dato una svolta all'azienda del bisnonno Lorenzo, fondata nel 1890 a Monteforte d'Alpone, con la nascita nei primi anni 80 de La Cappuccina. Pionieri nell'adozione del biologico - certificati dal 1985 - e "biodinamici nel cuore", i fratelli Tessari hanno una visione a tutto tondo della tutela ambientale che investe tutti i processi, dalla autonomia energetica - raggiunta con un parco agrisolare nel 2024 - fino alla scelta di bottiglie leggere ed etichette in carta riciclata. San Brizio, da uve Garganega in purezza della vigna dietro Villa Buri, sede storica dell'azienda, rappresenta un'idea estrema di Soave: fermentato per due settimane e affinato in legno francese da 500 litri per 8 mesi, acquisisce non solo struttura e opulenza, ma anche longevità, dimostrata da un 2016 degustato a 8 anni dalla vendemmia. L'annata 2022, in commercio, giallo paglierino e riflessi dorati, al naso presenta note floreali e di frutta matura e sentori di vaniglia e miele d'acacia non prevaricanti. L'equilibrio tra frutto e legno si apprezza anche al palato che ne conferma l'eleganza insieme a una buona struttura e a una interessante sapidità che ne prolunga la persistenza.

(Clementina Palese)



TERRE DI SERRAPETRONA

Doc Serrapetrona Robbione

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vernaccia Nera
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 28,50
Azienda: Terre di Serrapetrona S. Agricola
Proprietà: famiglia Graidi
Enologo: Fabrizio Ciufoli

Terre di Serrapetrona nasce nel 1999 con l'obbiettivo di rilanciare la Vernaccia Nera, una varietà da sempre allevata nello stretto lembo di terra marchigiana che è Serrapetrona. Durante il primo ventennio della sua attività, la cantina, anziché produrre vino spumante, per il quale il vitigno era solitamente impiegato in quegli anni, ha concentrato il suo lavoro sulla Vernaccia Nera di Serrapetrona come materia prima per vini fermi come da tradizione. Dal 2016, la famiglia Graidi continua a difendere il valore di questo vitigno di antica coltivazione, vera uva autoctona a bacca rossa del maceratese, attraverso una modernizzazione complessiva dell'azienda. Oggi, Terre di Serrapetrona - Tenuta Stefano Graidi - che ha convertito al biologico i suoi vigneti e le lavorazioni della sua cantina - si estende per 17 ettari vitati ad altezze variabili fino ai 500 metri sul livello del mare, coltivando anche Sangiovese, Pecorino e Sauvignon Blanc. Il Robbione 2017, ottenuto da uve appassite per 2 mesi e maturato per 24 mesi in acciaio e per 36 mesi in legno di varia misura, si presenta di colore rosso rubino profondo con riflessi purpurei. I suoi profumi rimandano alla frutta rossa sotto spirito e ai fiori appassiti, con tocchi di liquirizia, tabacco e cioccolato. In bocca il sorso è avvolgente e intenso, dai tannini docili che guidano uno sviluppo continuo fino ad un finale polposo dai ritorni fruttati.

(fp)



ATTEMS

Doc Friuli Pinot Grigio Ramato

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Gianni Napolitano

La famiglia Attems possedeva terreni in questo angolo di Friuli da quasi un millennio e documenti che ne attestavano la coltivazione a vite datano 1764. Lo stesso Conte Douglas Attems contribuì a fondare il Consorzio Vini Collio nel 1964. Terre vocate da tempi non sospetti, insomma, e una famiglia che ne comprendeva il valore. Questo piccolo patrimonio goriziano è stato acquisito dai Marchesi Frescobaldi, che dal 2000 coltivano a Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon Blanc i 44 ettari di proprietà, suddivisi fra le denominazioni di Collio e Isonzo. In una parte intermedia - nella zona di Manine - si coltiva il Pinot Grigio che dà vita a due etichette: la versione classica e questa, ramata. La versione 2023 ha un intenso color buccia di cipolla con riflessi dorati, ripreso alla perfezione dalla tinta dell'etichetta ornata dai contorni di rose bianche. Le stesse rose che si percepiscono fra i profumi che sprigiona il vino, insieme a quelli dolci di pesca, e quelli freschi di mandarino e mentuccia, con una punta di radice di zenzero fresco. In bocca esordisce con una certa morbidezza che si trasforma in ruvida salinità, capace di trattenere bene il sorso sulla lingua e di rilasciare aromi dolci floreali e fruttati, contenuti dal finale ammandorlato e pepato. La vinificazione "ramata" è di tradizione veneziana e Attems la ottiene lasciando il mosto in contatto con le bucce per una decina di ore.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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



COLLEMATTONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Collemattoni
Proprietà: Marcello Bucci
Enologo: Marcello Bucci

Nella disponibilità di appezzamenti vitati, Collemattoni mette assieme vigna Fontelontano, il vigneto aziendale più vecchio, quello di Collemattoni, posto nei pressi dell'azienda (ed entrambi situati nell'areale di Sant'Angelo in Colle), e i due che si trovano nella zona di Castelnuovo dell'Abate, con, a completamento, i 4,5 ettari, non lontani dal fiume Orcia. In tutto 13 ettari allevati a biologico, da cui sono ricavate 80.000 bottiglie di produzione complessiva. A fare il grande salto fu Adon Bucci, contadino, quando nel 1983 comprò il primo ettaro a Brunello, a Sant'Angelo in Colle. Oggi, a guidare la cantina di famiglia c'è il figlio Marcello (che la conduce dal 1997), insieme alla moglie Francesca Arquint. Le etichette di Collemattoni sono 5 - un rosato da uve Sangiovese, l'Igt "Adone" (Sangiovese, Merlot e Canaiolo) e, naturalmente, un Brunello "annata" un Brunello Riserva e un Rosso di Montalcino - alle quali, recentemente, è stato affiancato il Brunello "Albori", maturato in legno grande e tonneau e ottenuto da un vigneto situato nei pressi del Passo del Lume Spento. Il Brunello di Montalcino 2020, sottoposto ad una macerazione sulle sue bucce di 40 giorni e maturato per tre anni in legno grande, profuma di frutti rossi, sottobosco e macchia mediterranea, con lievi cenni mentolati. In bocca il sorso è pieno e croccante, dalla progressione gustativa leggiadra e dal finale saporito.

(fp)



MASO MARTIS

Doc Trento Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 13.430
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Maso Martis Az. Agricola Biologica
Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari, Edoardo Tamanini

Maso Martis è senz'altro una delle perle della spumantistica di montagna trentina che, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte - 12 ettari di vigneto di proprietà coltivati a biologico per 120.000 bottiglie annue, distribuite su un portafoglio etichette composto da sette spumanti e tre vini fermi - ha saputo conquistarsi in poco più di trenta anni (la cantina è nata nel 1990) un posto di rilievo ai vertici della produzione delle bollicine della Regione alpina. Un percorso virtuoso e ben concepito che è soprattutto debitore, come si conviene, verso una produzione di vini stilisticamente ben definiti e sempre di esecuzione inappuntabile. Siamo a Martignano, ad un'altezza di 450 metri sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer - Antonio, Roberta e le figlie Alessandra e Maddalena - ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto del territorio. L'Extra Brut Rosé 2021, Pinot Nero in purezza che sosta sui suoi lieviti per 24-30 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, possiede profumi di rose, mandarino, pan brioche, alchermes, pesca e albicocca. In bocca il sorso è teso, pieno e fragrante, dalla progressione vivace e condotta da una carbonica ben dosata, terminando in un finale profondo su ritorni fruttati e cenni balsamici.

(are)



HENRI GIRAUD

Aoc Champagne Brut Blanc de Blanc Blanc de Craie

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Champagne Henri Giraud
Proprietà: Emmanuelle Giraud
Enologo: Sébastien Le Golvet

Henri Giraud NM ("négociant-manipulant") produce Champagne ad Aÿ, village Grand Cru celeberrimo per i suoi Pinot Noir, affermandosi fin dall'inizio del secolo. Oggi, la Maison è guidata da Claude Giraud - insieme alla figlia Emmanuelle e al genero enologo Sebastien Legolvet - e conta su 40 ettari a vigneto, da cui vengono prodotte attorno alle 260.000 bottiglie annue, che si distinguono per un particolare impiego del legno nelle diverse fasi della vinificazione. Lo Champagne Blanc de Blanc de Craie alla vista si mostra di colore giallo luminoso, con perlage continuo e fine; propone uno spettro olfattivo incentrato su un frutto dai ricordi tropicali, con cenni di erbe aromatiche e nocciole tostate a rifinitura; mentre in bocca è agile e fragrante, quasi croccante, con ritorni fruttati vivaci, grazie ad un contesto sempre teso e saporito. Nel 2025 Henri Giraud taglia il traguardo dei 400 anni di storia: le origini della Maison risalgono, infatti, al 1625. Contemporanea di Enrico IV, la famiglia Hémart si stabilisce definitivamente ad Aÿ all'inizio del XVII secolo, rimanendo coinvolti nella saga dello Champagne dal XVIII secolo in poi. All'inizio del XX secolo Léon Giraud si sposa con una componente della famiglia Hémart, ricostruendo i vigneti devastati dalla fillossera. Ed oggi è una donna - Emmanuelle Giraud, 13a generazione della famiglia Giraud-Hémart - a tenere le redini di questa Maison.

(fp)



FRATELLI PINNA

Doc Cannonau di Sardegna Okila

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Agricola Fratelli Pinna
Proprietà: famiglia Pinna
Enologo: Sergio d'Amico

Antonella Pinna ha una voce giovane, che suona divertita mentre racconta della sua azienda, che condivide con i fratelli e la madre. Una condivisione "a lungo raggio", visto che lei vive da anni a Bergamo dove ha contribuito ad ampliare il mercato degli articoli alimentari che producono. Sì perché i Fratelli Pinna sono innanzitutto azienda agricola che ha sempre venduto sfuso (o fresco) ciò che ha coltivato. È stata poi l'ultima generazione - Antonella, appunto, coi fratelli Gavino e Leonardo - spinta dalla madre Caterina, a intraprendere la strada del confezionamento. Ecco quindi diversi olio Evo, verdura fresca e sottolii, infine vino. Le proprietà sono due: una vicino a Sassari, l'altra nel territorio di Ittiri. Qui hanno 140 ettari di terreno, di cui 12 a carciofaia e 5 a vigna. Il resto è a seminativo e pascolo, dove vivono 30 asinelli allo stato brado. Le vigne sono coltivate a Cannonau, Vermentino e Cagnulari. La produzione è minuscola, se si considera che parte del vino viene ancora venduto sfuso: circa 10.000 bottiglie divise fra il Vermentino Agale, Il Cagnulari Carì e infine il Cannonau Okila, che prende il nome dalla vallata Ochila, zona di grande valore archeologico. L'Okila 2021 è profumatissimo di mirto, piccoli frutti di bosco, melograno, rose e rovi, e ha carattere in boccca: sorso materico, profonda acidità, sapidità fruttata e tannino morbido, che chiudono su note leggermente ammandorlate e pepate.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

MINE RESEARCH TEAM
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



IPPOLITO 1845

Calabria Igt Bianco Pecorello

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pecorello
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantine Vincenzo Ippolito Società Agricola
Proprietà: famiglia Ippolito
Enologo: famiglia Ippolito

Era il 1845 quando Vincenzo Ippolito impresse le proprie iniziali sul casolare di campagna nella marina di Cirò, valorizzando la vigna, benché il consumo del vino fosse prettamente locale. Dopo la prima Guerra Mondiale, Don Vincenzo riprese l'attività iniziata dal nonno, scommettendo ancora sulla viticoltura e il territorio di Cirò. Nasce così la prima cantina moderna a Cirò. Negli anni Trenta del secolo scorso, sebbene il vino venduto fosse solo sfuso, il mercato comincia a crescere, il Cirò comincia a farsi conoscere e, negli anni Quaranta, Don Vincenzo inizia, per primo in Calabria, ad imbottigliare il suo Cirò. Ma è negli anni Settanta, sotto la guida dei fratelli Antonio e Salvatore Ippolito, che la cantina decolla definitivamente e l'estensione a vigneto arriva a 60 ettari. Arrivano invece negli anni Ottanta i primi riconoscimenti della critica e, 10 anni dopo, muore uno dei fratelli Ippolito, Antonio. Oggi, a guidare l'azienda c'è la quinta generazione della famiglia gli ettari a vigneto sono 100 e la produzione ha raggiunto il milione di bottiglie, conquistando anche i mercati internazionali. Il Pecorello 2023 possiede un bagaglio aromatico ricco e intenso, che rimanda ai fiori, agli agrumi e alla frutta tropicale, con tocchi leggermente iodati. In bocca il sorso ha buona consistenza, con il frutto polposo ben valorizzata da una fresca vena acida, terminando con un finale sapido e ancora agrumato.

(are)



TIEZZI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Soccorso

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.850
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Tiezzi
Proprietà: Enzo e Monica Tiezzi
Enologo: Enzo Tiezzi

La prima vendemmia di Vigna Soccorso uscì nel 2003 e convinse Enzo Tiezzi della bontà della sua intuizione. Enzo Tiezzi, enologo consulente per una vita, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso decise di fondare la propria azienda a Montalcino, suo paese natale. Composta da tre unità per un totale di 6,9 ettari a vigneto, produce 28.000 bottiglie all'anno: Cerrino e Cigaleta si trovano nel quadrante nord-est della denominazione, mentre il Podere Soccorso, dove ha sede la cantina, si trova appena fuori dal centro storico di Montalcino ed è battezzato dal contiguo santuario. Acquisito nel 1999, questo appezzamento rappresenta il cuore aziendale ed è il primo Cru della denominazione allevato ad alberello. Il Brunello qui ottenuto rappresenta, ormai, un punto di riferimento per gli amanti della tradizione produttiva locale (fermentazioni in tini di legno e affinamento in botti grandi). Austero, e in qualche occasione ostico, conserva il tipico fraseggio tra acidità e dolcezza, che è la caratteristica fondamentale del Sangiovese di Montalcino, con in un più una sferzante sapidità, un po' il "marchio di fabbrica" di questo vino. La versione 2020 è tutta giocata su dolcezza e sapidità, fin dai profumi di frutti rossi maturi e accenti più vivaci di erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è ben definito nei suoi ritorni fruttati e nella sua spalla tannica, fino ad un finale ancora sapido.

(fp)



RAMOS PINTO

Rd Douro Porto Ruby Late Bottled Vintage

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Sousão, Tinta Cão e Roriz
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Adriano Ramos Pinto - Vinhos S.A.
Proprietà: Gruppo Roederer
Enologo: Ana Rosas

La storica Ramos Pinto, fondata nel 1880 da Adriano Ramos Pinto, è situata nella valle del Douro, in Portogallo ed è rinomata per vini Porto e Douro di eccellenza. Le uve utilizzate per Ramos Pinto LBV 2018 provengono principalmente dalle tenute Quinta do Bom Retiro (55%) e Quinta de Ervamoira (45%) dai vigneti di età media di 40 anni, ad altitudini tra 110 e 400m sml. Le varietà nel blend sono Touriga Nacional (42%), Touriga Franca (26%), Tinta Barroca (12%), Sousão (12%), Tinta Cão (4%) e Tinta Roriz (4%). La 2018 è stata caratterizzata da un inverno freddo e secco, seguito da una primavera con precipitazioni intense e temperature fresche, e un agosto e settembre caldi e secchi, che hanno permesso una maturazione ottimale delle uve. Dopo la raccolta manuale, le uve sono state pigiate nei tradizionali "lagar" e il vino è stato poi affinato per circa 4 anni in botti di rovere da 150hl nelle cantine di Vila Nova de Gaia, prima dell'imbottigliamento senza filtrazione, per preservarne la complessità aromatica. Ramos Pinto LBV 2018 si presenta con un colore rosso rubino cupo intenso e ha note di ciliegia matura, tamarindo, fichi, composta di prugne nere, sfumate di eucalipto con un cenno di agrume. Al palato spiccano i sapori di ciliegia e prugna, con freschezza di bergamotto e sanguinella disidratata, e tannini carnosi e setosi. Un vino che ha un potenziale d'evoluzione pressoché infinito e cangiante.

(Chiara Giovoni)



ROSSET TERROIR

Dop Vallée d'Aoste Chambave Muscat

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chambave Muscat
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Rosset Terroir
Proprietà: Nicola Rosset
Enologo: Matteo Moretto, Luca D'Attoma

La cantina Rosset Terroir è realtà produttiva valdostana - dedita anche alla coltivazione di lamponi, artemisia e zafferano - fondata nel 2001 nel comprensorio di Quart, non lontano da Aosta. La famiglia Rosset, con Nicola Rosset noto imprenditore dai successi internazionali nel settore dei liquori e dei distillati, ha impiantato i primi 3 ettari di vigneti in località Senin di Saint-Christophe e poi ha allargato il suo patrimonio viticolo nel corso degli anni. La svolta, però, è arrivata nel 2017 con l'acquisto di alcuni ettari a vigneto a Villeneuve, posti ad oltre 900 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda, che realizza vini dallo stile sobriamente moderno e di fattura impeccabile è uno dei punti di riferimento della Val d'Aosta enoica e conta su un'estensione complessiva di 13 ettari a vigneto, coltivati sia con varietà locali di antica coltivazione sia internazionali quali Petite Arvine, Moscato Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Pinot Nero e Petit Rouge e che producono 50.000 bottiglie. Lo Chambave Muscat 2022 è un Moscato bianco in purezza, ottenuto da una lavorazione totalmente in anfora, con una macerazione a contatto con le bucce della durata di 6 mesi. I suoi profumi rimandano alla pesca, al timo e alla salvia, con tocchi leggermente mentolati. In bocca il sorso è fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale in crescendo che torna fruttato e mentolato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PIETROSO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 17.827
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Pietroso
Proprietà: Gianni Pignattai, Cecilia Brandini
Enologo: Alessandro Dondi, Andrea Pignattai

Pietroso è nato dal sogno di Domenico Berni, detto Dolfo, che nel 1970 riesce a comprarsi un po' di terra e un podere poco fuori le mura del paese, in una zona vocata alla vigna fin dal Medioevo detta "el Petroso". Nomen Omen, e oggi è in effetti una delle aziende che produce fra i vini più convincenti della denominazione. Il nipote di Dolfo, Gianni Pignattai, ha preso poi le redini dell'azienda insieme alla moglie cecilia Brandini, sviluppandola e ampliandola. Pietroso può contare su 16 ettari di terreno, dei quali 1 è dedicato agli olivi e 6,5 alla coltivazione di Sangiovese. Le vigne sono scorporate in 4 versanti della collina ilcinese: sotto la cantina c'è vigna Pietroso, a nord c'è vigna Montosoli sull'omonimo colle, vigna Fornello a nord-est nella zona cosiddetta dei Canalicchi e infine vigna Colombaiolo a sud, sopra l'Abbazia di Sant'Antimo. le uve delle 4 vigne insieme formano sia il Rosso che il Brunello di Montalcino, sottostando ovviamente a vinificazioni diverse. Il Brunello fermenta sia in acciaio che in legno, matura prima in tonneaux e poi in botti di rovere e infine passa ad affinare 12 mesi in bottiglia. Ne esce una versione, per l'annata 2020 - carnosa e quasi salina, che profuma di liquirizia e cardamomo, ciliegia e susine rosse in confettura, con un cenno di vaniglia; in bocca sviluppa polpa fruttata ma svela anche un lato terroso che si trasforma in note fresche di chinotto sul finale.

(ns)



BANFI

Toscana Igt Rosé La Pettegola

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Nel portafoglio etichette di Banfi si è da poco aggiunto al Vermentino Pettegola, il Rosé Pettegola, che tenta di bissare il successo del suo predecessore. Analoga la veste grafica dell'etichetta, a segnare una vera e propria "linea" produttiva, per questo vino ottenuto da un blend a base di Sangiovese e Merlot, maturato in acciaio sulle proprie fecce per 2 mesi. La versione 2024 si mostra di colore rosa pallido, con sfumature violacee; al naso i profumi rimandano alla frutta e ai fiori freschi, con tocchi delicati di cipria; in bocca, il sorso è immediatamente piacevole, morbido e avvolgente, terminando in un finale saporito, dalla gradevole nota di congedo salina. La storia di quella che può considerarsi come una delle cantine più famose del Bel Paese ha inizio nel 1978, quando la famiglia italo-americana Mariani dette vita a Montalcino ad un progetto su larga scala. Un approccio innovativo per quei tempi, che non solo realizzò in Italia una delle aziende viticole più moderne, ma contribuì in modo non secondario al successo del Brunello, diffondendo negli Stati Uniti, ma anche nel resto del mondo, i vini di Montalcino. Oggi l'azienda conta su oltre 800 ettari a vigneto, da cui si originano 10.500.000 bottiglie e nella cantina di Sant'Angelo Scalo si producono anche vini di altre denominazioni toscane (Banfi possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti e 5 ettari a Bolgheri).

(fp)

ZOOM



SALELLA, OLIVA SALELLA AMMACCATA DEL CILENTO

LOCALITÀ SALELLA - SALENTO (SA)
Tel: +39 0974 67099
Sito Web: agriturismosalella.com

L'Oliva Salella Ammaccata è una specialità campana, del Cilento, presidio Slow Food. Le Olive Salella Ammaccate sono molto più di semplici olive schiacciate: sono parte della storia locale. La cultivar tradizionale è la Salella, appunto: una varietà antica, chiamata anche Monticedda o Licinella oppure Salentina, che ha polpa resistente e saporita, con leggere sensazioni amare e piccanti, sentori erbacei e leggeri note ammandorlate. Il nome Olive Ammaccate, in dialetto "aulive ammaccate", fa riferimento alla tecnica di produzione: grazie a una pietra piatta presa dalla ghiaia marina (preta re mari) o di fiume (preta re jumo) si ammaccano, ovvero schiacciano, manualmente per estrapolarne il nocciolo. Una volta denocciolate, le olive si ammollano nell'acqua per togliere l'amaro del frutto, e dopo alcuni giorni vengono immerse in una salamoia a base di acqua, sale, alloro, origano e finocchietto selvatico. Infine il tutto viene spremuto con un torchio e si confezionano in barattoli di vetro sott'olio Evo Salella.

RISTORANTE



ADELAIDE

C/O HOTEL VILÒN IN VIA DELL'ARANCIO, 69 - ROMA
Tel: +39 06 878187
Sito Web: hotelvilon.com

A Roma il ristorante Adelaide - a due passi dal Tevere - si trova, quasi nascosto, nell'ala est di Palazzo Borghese, all'interno dell'Hotel Vilòn. Il nome omaggia la principessa Adelaide Borghese de la Roche Foucauld, moglie del Principe Scipione Borghese e il suo essere donna colta e generosa. Un tributo all'accoglienza e all'ospitalità italiana declinato nei piatti dello Chef Gabriele Muro, dall'estro felice e solido, che firma piatti ricchi di sapore, identità, gioia e profumi. Risultato di una cucina capace di esprimere una nuova classicità, rileggendo con perizia, la tradizione della grande cucina romana - dagli spaghetti cacio e pepe a quelli alla carbonara, fino ai rigatoni all'amatriciana - ma aggiungendo anche piatti sfiziosi e non privi di tocchi innovativi, che attingono soprattutto vicinissimo mare e alle infinite meraviglie offerte dagli ingredienti vegetali del buon mangiare italico. In più, per finire davvero in bellezza, ci sono i sorprendenti dolci di Andrea De Benedetto.



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: © Ramos Pinto

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