

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 353 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 MARZO 2025

Uccelliera

Feudo Maccari

Tournon

Fattoria Zerbina

Maculan

Palazzo

Cieck

Paololeo

Fanti

Tenuta di Castellaro

Cupertinum

Rottensteiner

Damien Hugot

La Magia

Zoom: Salcis, Cacio di Fogliano

Ristorante: La Palta - Val Tidone (PC)





UCCELLIERA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 34.400

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Agricola Cortonesi](#)

Proprietà: Andrea Cortonesi

Enologo: Andrea Cortonesi

Il Brunello di Montalcino 2020, maturato in legno di varia misura per 24 mesi, alla vista appare di colore rosso rubino con lievi venature granate, e 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. Andrea Cortonesi ha cominciato il suo percorso enoico con l'Uccelliera nel 1986, un'azienda composta da 10 ettari a vigneto - situati ad altezze variabili fra i 150 e i 350 metri sul livello del mare, proprio sotto il borgo di Castelnuovo dell'Abate, che si affaccia sulla strada di Sesta nella zona meridionale di Montalcino - e che attualmente producono 75.000 bottiglie, divise tra un Rosso di Montalcino, un Brunello, un Brunello Riserva, il Sangiovese in purezza "Costante" e il blend "Rapace", a base di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Nel 2006, c'è stato un ulteriore passo in avanti nella sua avventura enologica, con il progetto enologico Voliero - da cui ottiene un Brunello da 3 ettari a vigneto in affitto - che, invece, trae la sua linfa fondamentale dalle particolari caratteristiche della parte settentrionale della denominazione del Brunello di Montalcino, dove il clima ha accenti meno mediterranei e il Sangiovese può recuperare anche la sua capacità di dettaglio e finezza.

(fp)



FEUDO MACCARI

Terre Siciliane Igp Bianco Family and Friends

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Feudo Maccari](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Ottenuto da uve Grillo e maturato in legno e cemento, il Family and Friends è stato lanciato sul mercato nel 2014. La versione 2023 profuma di agrumi, pesca, susina, fiori di acacia e glicine, con tocchi di spezie e menta. In bocca il sorso è pieno e succoso, dallo sviluppo continuo e tendenzialmente fragrante e dal finale persistente, che torna ancora su toni agrumati. Lo "sbarco" della famiglia Moretti Cuseri in Sicilia, e precisamente nell'entroterra della nota cittadina barocca di Noto, risale giusto a 25 anni fa. Feudo Maccari conta su 265 ettari complessivi, coltivati in biologico ad oliveto e frutteto, 60 dei quali dedicati alla viticoltura, da cui si ricavano complessivamente 310.000 bottiglie. Ma l'esperienza enoica siciliana comprende anche il brand "Animaetnea", che dà il nome al progetto aziendale sull'Etna - 9 ettari a vigneto in Contrada Santo Spirito posta tra Randazzo e Passopisciaro - con i suoi primi vini arrivati sul mercato nel 2020. Su tutto questo "veglia" la Tenuta toscana Sette Ponti - 60 ettari a vigneto situati nell'aretino, da cui escono 250.000 bottiglie - l'azienda "madre", da cui è nato tutto e che ha iniziato nel 1998 il suo virtuoso percorso nel mondo del vino italiano e non solo, senza dimenticare, ancora in Toscana, il progetto bolgherese di Orma, nato nel 2004, contando su 5,50 ettari di vigna per una produzione complessiva di 49.000 bottiglie.

(are)



TOURNON

Australia Victoria Shiraz Mathilda

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 17,50

Azienda: [Domaine Tournon](#)

Proprietà: Gruppo Chapoutier

Enologo: Michael Chapoutier

Pepe nero, mora, melograno, vegetali di rapa rossa e allora, e infine note affumicate e speziate: è un naso scuro e profondo, quello dello Shiraz Matilde 2022 di Tournon, che non nasconde una certa dolcezza e freschezza. Il sorso esordisce dolce, aderisce gentilmente al palato e si diffonde sapido e fresco, con una presenza alcolica distinta ma bilanciata. Le tonalità restano scure, quasi nere, con l'apporto affumicato e speziato protagonista, accompagnato da ricordi di frutta in confettura e violette appassite. Siamo in Australia nello stato federale di Victoria, che si trova nella parte sud orientale del continente. In Australia Michael Chapoutier è arrivato nel 1997, piantando i vitigni che la sua famiglia coltivava da quasi 200 anni in Côtes-du-Rhône: quindi Syrah (qui, in fondo al mondo, chiamato Shiraz) e Grenache, ma anche Chardonnay, Riesling e Sangiovese. Anche qui, come nel resto in tutte le tenute del Gruppo - e si spazia dalla Borgogna, alla Costa provenzale e al Roussillon, ma anche Douro in Portogallo e Alsazia franco-tedesca - ha attuato agricoltura biodinamica (dal 2000) sui 400 ettari di proprietà di cui 80 vitati. C'è anche un allevamento di pecore. Con una sfida notevole: Victoria, infatti, gode di grande varietà territoriale, che spazia da microclimi caldi e secchi, a microclimi freschi sotto i Pirenei Australiani, con diverse composizioni di suolo ad alzare la complessità.

(ns)



FATTORIA ZERBINA

Doc Romagna Sangiovese Marzeno Pietramora Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Fattoria Zerbina Società Agricola](#)

Proprietà: Maria Cristina Geminiani

Enologo: Maria Cristina Geminiani

La fattoria Zerbina - con a disposizione oggi 26,5 ettari a vigneto in biologico e allevato ad alberello, per una produzione complessiva di 160.000 - è uno dei brand più affermati della Romagna, capace di imboccare il percorso della qualità in anni non sospetti. Lo ha fatto sia con i vini bianchi che con quelli rossi, tanto con le varietà internazionali quanto con i vitigni tradizionali del territorio, ovviamente a partire dal Sangiovese. Fu Vincenzo Geminiani, nel 1966, ad acquistare il podere e a piantare i primi filari sulle colline tra Faenza e l'Appennino tosco-romagnolo, già con l'obiettivo di elevare la qualità dei vini dell'areale. La svolta decisiva verso questo traguardo arrivò nel 1987, quando la nipote Cristina Geminiani prese definitivamente le redini aziendali, apportando significativi passi in avanti anche tecnici, grazie alle sue esperienze di studio all'Università di Milano e Bordeaux. Il Sangiovese Pietramora Riserva, che dalla vendemmia 2011 porta in etichetta il nome della sottozona di appartenenza (Marzeno), è, tra i rossi, il vino bandiera aziendale e viene fermentato parte in tonneau e parte in acciaio, per poi maturare in barrique per 12 mesi. La versione 2019 profuma di viola, ciliegia matura e tocchi di vaniglia e tabacco a rifinitura. In bocca è denso e croccante, con sensazioni morbide e dure in buon equilibrio. Finale lievemente tostato, di buon nerbo e affondo.

(fp)



MACULAN

Veneto Igt Passito Acininobili

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Vespaiola

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Maculan](#)

Proprietà: Fausto, Angela e Maria Vittoria Maculan

Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

A fondare la cantina con sede a Breganze - attualmente formata da 35 ettari a vigneto, piantati con un'ampia combinazione tra vitigni locali e internazionali, che producono 600.000 bottiglie - fu Giovanni Maculan nel 1947, cominciando a vendere vino sfuso a terzi. Ma a condurre la rivoluzione qualitativa definitiva fu il figlio Fausto Maculan, a partire dal 1973, oggi ancora alla guida dell'azienda insieme alle figlie Maria Vittoria e Angela, distinguendosi per la propria produzione rossista, con etichette quali il "Fratta" (Cabernet Sauvignon e Merlot nato nel 1977). Ad affiancare l'innovazione enoica aziendale anche la tradizione. Maculan, infatti, si concentrò fin da subito sulla produzione di vini dolci, valorizzando l'antica tradizione produttiva del proprio territorio, cioè quella dell'appassimento, con vini come il Torcolato (Vespaiola in purezza), il Dindarello (Moscato in purezza), il Madoro (a base di Marzemina e Cabernet Sauvignon) e l'Acininobili (Vespaiola in purezza). Quest'ultimo, ottenuto da uve bottrizzate e maturato per 2 anni in barrique, nella versione 2019 si mostra di colore giallo oro dai riflessi ambrati. Al naso i profumi rimandano ai fiori leggermente appassiti, al cedro candito, alla pesca, al miele, alle erbe aromatiche e alle spezie. In bocca il sorso è opulento, dolce ma senza scadere nello stucchevole, chiudendo con un lungo finale ancora su note speziate.

(are)



PALAZZO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Agricola Palazzo](#)

Proprietà: fratelli Loia

Enologo: Fabrizio Ciufoli

Il Brunello di Montalcino 2020, maturato in legno grande per 36 mesi, profuma di frutta rossa matura, china, ginepro e liquirizia, con tocchi affumicati, 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. Le uve che alimentano il Brunello annata, il Brunello Cosimo, la Riserva e il Rosso di Montalcino (ad eccezione in parte di quelle dell'Igt Alcineo - Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, maturato in barrique) provengono dalle vigne di proprietà: 4,2 ettari nella zona est della denominazione del Brunello di Montalcino ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, che il fondatore Cosimo Loia con la moglie Antonietta Palazzo hanno allevato a partire dai primi anni Ottanta. Dopo una vita vissuta tra Inghilterra e Scozia, Cosimo Loia acquista la Tenuta Palazzo, che curiosamente portava lo stesso cognome della moglie Antonietta. Nel 1986, insieme ai figli, Cosimo Loia comincia a commercializzare i propri vini, cogliendo gli iniziali successi del Brunello e inserendosi nella denominazione rossista oggi più affermata di Toscana, con la produzione complessiva attualmente attestata su una media di 20.000 bottiglie. I vini hanno una cifra stilistica tendenzialmente austera, nella quale il Sangiovese è "libero" di esprimere il suo temperamento, sia nel bene che nel male.

(fp)



CIECK

Docg Erbaluce di Caluso Vigna Misobolo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Erbaluce

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Cieck](#)

Proprietà: Lia Falconieri, Domenico Caretto

Enologo: Gianpiero Gerbi, Tommaso Scapino

È il cru dell'Erbaluce, il vigneto del cuore di Casa Cieck. Una vigna storica di oltre 50 anni che abbraccia la collina di San Giorgio, a 320 metri d'altezza sul livello del mare. Vigna Misobolo è una delle prime vigne coltivate a sola uva bianca, che Remo Falconieri piantò negli Anni 70: all'epoca, era sindaco del paese e voleva dare il buon esempio. Remo oggi sta per compiere 92 anni: è affiancato dalla figlia Lia e da Domenico Carretto, agronomo. Quest'anno l'azienda festeggia 40 vendemmie. Misobolo è un nome catastale storico del paese: vi si trova il Santuario della Madonna del Misobolo, luogo del cuore per molti canavesani. Vi è seppellita Teresa Belloch, cantante lirica, musa di Giochino Rossini. Le uve arrivano da un vigneto ben esposto di quasi 2 ettari. L'impianto è stato brevettato da Remo: una pergola doppia, per consentire una buona esposizione dei grappoli e rese basse. Le uve vengono raffreddate per una notte, successivamente diraspate e pressate. Dopo una sosta sulle fecce fini in vasca della durata di circa 12 mesi, periodo nel quale si affina e stabilizza, viene imbottigliato a fine estate e fatto riposare 6 mesi in bottiglia, in modo da esprimere le sensazioni più minerali del vitigno. Il risultato è un bouquet fragrante che unisce note di pera e biancospino a una persistente mineralità. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce. Da provare anche con verdure e formaggi freschi.

(Fiammetta Mussio)



PAOLOLEO

Puglia Igp Bianco Verdecas Pas Dosé Mormora

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdecas, Maresco

Bottiglie prodotte: 1.011

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Cantine Paololeo](#)

Proprietà: Paolo Leo

Enologo: Nicola Leo

Anche l'azienda salentina con sede a San Donaci si è "immersa", è proprio il caso di dirlo, nella tendenza dei vini affinati sott'acqua. E lo ha fatto con il Metodo Classico Pas Dosé Mormora, il primo spumante pugliese ad essere maturato sotto la superficie del mare, utilizzato come ambiente di affinamento naturale. Ecco che, dopo un anno di permanenza nelle profondità marine di Porto Cesareo, le 1.011 bottiglie ottenute dalle varietà Verdecas e Maresco, che hanno riposato a 30 metri sotto la superficie marina, riemergono per affrontare il mercato. La versione 2021 del Mormora profuma di frutta tropicale, con cenni di agrumi, frutta secca e pan-brioche a rifinitura. In bocca il sorso è ampio e polposo, dallo sviluppo continuo e dal finale tendenzialmente fragrante. L'azienda Paolo Leo, fondata nel 1989, ha un'impostazione familiare ed è condotta da Paolo insieme ai figli Nicola, Stefano, Francesco e Alessandro. I vigneti di proprietà, occupano 70 ettari, mentre la produzione complessiva si attesta sui 5.000.000 di bottiglie, considerando anche l'attività di "négociant" della cantina brindisina, che lavora uve e vini provenienti da una serie di conferitori di fiducia. Il portafoglio etichette è molto articolato ed ha come riferimento i vitigni locali, dalla Malvasia Nera al Primitivo e al Negroamaro, dalla Verdecas al Fiano, ma comprende anche qualche internazionale come lo Chardonnay.

(fp)



FANTI

Docg Brunello di Montalcino Vallocchio
Decennale

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.900

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Tenuta Fanti](#)

Proprietà: Elisa ed Elena Fanti

Enologo: Elisa e Filippo Fanti

TENUTA DI CASTELLARO

Terre Siciliane Igt Bianco Malvasia Eúxenos

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.150

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Società Agr. Tenuta di Castellaro](#)

Proprietà: famiglia Lentsch

Enologo: Emiliano Falsini

CUPERTINUM

Doc Copertino Rosso Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Cantina Sociale di Copertino](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giuseppe Pizzolante Leuzzi

ROTTENSTEINER

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Kitz

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Schiava, Lagrein, Merlot

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Weingut Hans Rottensteiner](#)

Proprietà: Hannes Rottensteiner

Enologo: Hannes Rottensteiner

Il Brunello Vallocchio - il cui nome rimanda ad un antico toponimo del versante non lontano da Castelnuovo dell'Abate, dove si trovano i vigneti che lo generano - è uscito sul mercato per la prima volta con l'annata 2010. La versione 2020, maturata in legno grande e tonneau per 36 mesi, profuma di frutti rossi e neri, fiori appena appassiti, tabacco, corteccia e spezie. In bocca il sorso è pieno e dalla solida articolazione tannica, che conduce uno sviluppo polposo fino ad un finale persistente ancora sul frutto e le spezie. La Tenuta Fanti è condotta da Filippo Fanti, che alla fine degli anni Settanta del secolo scorso l'ha trasformata da azienda mezzadrile in realtà vitivinicola a tutto tondo. Da anni - ad affiancarlo nella gestione aziendale, che in più produce olio, miele e zafferano - troviamo sua figlia Elisa ed Elena. La cantina, da cui esce una produzione complessiva di 200.000 bottiglie, è alimentata da 50 ettari a vigneto, collocati tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare e distribuiti su vari appezzamenti nel quadrante sud-est della denominazione, non lontano da Castelnuovo dell'Abate e tutti nel raggio di pochi chilometri dal centro aziendale. L'impresa, evidentemente, punta in prevalenza sul Sangiovese (per il Rosso di Montalcino, il Brunello, il Brunello selezione e il Brunello Riserva), da cui ottiene vini succosi e intensi, declinati con uno stile dal tratto moderno e spigliato.

(are)

Eúxenos, ospitale con gli stranieri in greco antico, è un Igt Terre Siciliane ottenuto da uve di Malvasia delle Lipari vinificate e affinate in anfora di cocchiopesto. "Abbiamo rubato il nome dal sigillo delle anfore ritrovate sui fondali di Lipari in un relitto risalente al 300 a.C. e oggi custodite presso il Museo Archeologico Regionale Eoliano" commenta Barbara Manzotti, a capo dell'ospitalità della cantina. Eúxenos diventa così un ponte tra passato, presente e futuro e, allo stesso tempo, un simbolo contemporaneo di accoglienza dell'isola e della Tenuta di Castellaro. La cantina è stata costituita nel 2005 dalla famiglia di imprenditori bergamaschi Lentsch innamoratisi prima di Lipari e poi dell'enologia: conta su 24 ettari vitati, un wine resort, il parco geotermico delle Cave di Caolino e cinque etichette per una produzione di 70.000 bottiglie all'anno. Di color giallo paglierino, Eúxenos al naso sprigiona aromi di pesca bianca, ananas candito, fichi maturi, arricchiti da note di mandorle, sentori finocchio e timo, che evocano la brezza del Mediterraneo. In bocca il vino si presenta elegante e bilanciato, con una sapidità che ricorda il mare e un finale minerale persistente. La sua complessità e il suo equilibrio lo rendono perfetto da abbinare a piatti di pesce fresco, crostacei e specialità locali, esaltando i sapori mediterranei. Un vino che ricorda il mare e accende il cuore.

(Cinzia Meoni)

La denominazione di Copertino prende il nome dal comune omonimo, che si trova fra Lecce e Porto Cesareo, sulla costa ionica del Salento. Creata nel 1976, prevede la produzione di soli vini da uve a bacca rossa (in versione anche Riserva e Rosato), dove il Negroamaro deve costituire il 70% degli uvaggi, completati poi da Malvasia Nera, Montepulciano o Sangiovese. La zona è pianeggiante e i suoli sono rossi, argillosi e poco profondi, posti su lastre calcaree o tufacee: la viticoltura si è sviluppata dove c'è sufficiente profondità per permettere alle piante di sopravvivere all'aridità estiva. I vini che provengono da questa zona sono caldi, strutturati, dalle note tostate peculiari e capaci di invecchiare bene. La cantina sociale Cupertinum si è fatta portavoce di questa denominazione e dei suoi vini, sostenendo anche l'impianto di viti sui bastioni del Castello di Copertino, ispirandosi a vecchi documenti che ne attestavano la presenza in passato. La cantina, nata nel 1935 su iniziativa di 36 viticoltori, oggi conta su 300 soci e altrettanti ettari di vigna, che producono circa 900.000 bottiglie l'anno. Fra queste c'è il Copertino Rosso Riserva, che nella versione 2016 profuma intensamente di mora e prugna in confettura, alloro e chinotto, con sottofondo di goudron. Il sorso è scuro, ma fresco e sapido, dal tannino saporo e dall'allungo caloroso e acido, dove si accomia su note tostate e speziate.

(ns)

È appena approdato sul mercato il Kitz Rosso della Tenuta Rottensteiner, che si affianca al Kitz Bianco (a base di Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay). Si tratta di un blend a base di Schiava, Lagrein e Merlot. Il nome "Kitz", che significa "cucciolo di stambecco" e richiama il simbolo araldico della Tenuta. La versione 2024 possiede profumi di ciliegia e mirtillo maturi, con tocchi mentolati e speziati. In bocca il sorso è morbido e spigliato, dallo sviluppo croccante e dal finale ampio su ritorni fruttati, e nota di congedo di melograno. La cantina Rottensteiner rappresenta un ennesimo esempio della precisione d'esecuzione rintracciabile nella ormai consolidata e variegata produzione enologica altoatesina. L'azienda, che si trova nei pressi di Bolzano, è stata fondata da Hans Rottensteiner nel 1956 e poi gestita dal figlio Anton, che l'ha indirizzata nel percorso dell'imbottigliamento in proprio del vino, prima commercializzato sfuso. Dal 2001 il figlio Hannes è entrato in cantina come enologo, permettendo ad Anton di focalizzarsi sul lavoro in vigna, condotta con i metodi della biodinamica. Le varietà utilizzate sono soprattutto quelle locali, ma non mancano anche quelle internazionali. La superficie vitata di proprietà è di 20 ettari, ma ci sono anche le uve prodotte dai conferitori di fiducia, che coltivano altri 40 ettari di vigneto, per una produzione di 450.000 bottiglie.

(fp)



DAMIEN HUGOT

Aoc Champagne Extra Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 69,00

Azienda: [Champagne Damien Hugot](#)

Proprietà: Damien Hugot

Enologo: Damien Hugot

Prodotto nella Côte des Blancs, lo Champagne Extra Brut Rosé di Damien Hugot - distribuito in Italia dal Gruppo Ca' di Rajo - unisce Chardonnay e Pinot Nero, quest'ultimo vinificato in rosso. Alla vista appare di colore rosa corallo, con perlage fine e continuo. I suoi profumi rimandano al lampone, al melograno e alle spezie, con tocchi di pan-brioche e cenni iodati. In bocca il sorso è fresco e croccante, con la carbonica ben dosata a donare vivacità e allungo ad un finale persistente, che torna fruttato e speziato. Artefice di questo spumante Damien Hugot che elabora i suoi vini a partire dalle uve Grand Cru di Chouilly et Cramant. La sua cantina si trova a Epernay - la "capitale" della Côte des Blancs, una delle aree più rappresentative della Champagne - dove sono piantati gran parte dei vigneti aziendali; questi occupano una superficie di 8 ettari, coltivati a Chardonnay in prevalenza, di età media sopra i quaranta anni, con anche alcune vecchie vigne di Meunier piantate da suo nonno lungo il confine di Chavot e Monthelon. Il lavoro di Damien si divide equamente tra i filari e la cantina, ma ogni dettaglio produttivo è da lui curato in prima persona. La gamma delle sue etichette comprende: l'Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru, l'Extra Brut "Hommage 1921", l'Extra Brut Rose Grand Cru, il Brut Nature "M18", l'Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru V.V e l'Extra Brut Cramant Grand Cru Millesimato.

(are)



LA MAGIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola La Magia](#)

Proprietà: Fabian Schwarz

Enologo: Fabian Schwarz

Sembra un vino austero al naso, questo Brunello 2020 di La Magia, tutto giocato su note vegetali fresche, ematiche e di agrumi rossi. Invece poi al sorso si rivela ampio e solare, dall'aderenza iniziale decisa che poi si distende: sapido e scorrevole e certamente ancora balsamico, poi però accompagnato da note dolci di fiori freschi e frutta rossa matura. Un vino affatto scontato, che proviene da uno degli angoli più affascinanti del territorio ilcinense: quello che guarda dall'alto la vocata zona sud-orientale della denominazione, con uno sguardo privilegiato sull'Abbazia di Sant'Antimo e sull'Amiata (fonte di escursioni termiche amiche). La Magia è una piccola cantina di 16,5 ettari di vigna, certificata a biologico dal 2012, raccolta tutta intorno all'azienda e interamente piantata a Sangiovese, ad un'altezza compresa fra i 420 e i 500 metri. Un'entità compatta che porta in dote quindi un'identità precisa di luogo e di stile, che Fabian (nipote del fondatore e "in charge" dal 2012), ha affinato nel tempo con occhio scientifico. La Magia però anche la casa della famiglia Schwarz, che si è trasferita qui alla fine degli anni Settanta, quando Montalcino era ancora selvatica. Un miscuglio autentico di cultura italo-tedesca (con tutto ciò che c'è nel mezzo), che crede nelle contaminazioni fra persone e culture. Riflesso umano di ciò che succede in natura, e che la rende così capace di riequilibrarsi dopo ogni strattone.

(ns)

ZOOM



SALCIS, CACIO DI FOGLIANO

STRADA PROV.LE COLLIGIANA, 33 - MONTERIGGIONI (SI)

Tel: +39 0577 306760

Sito Web: www.salcis.it

Il Cacio di Fogliano è prodotto dal caseificio senese Salcis, che si trova nei pressi di Monteriggioni. Si tratta di un particolare pecorino a latte crudo che viene prodotto solo dal latte proveniente dall'ovile aziendale di Fogliano. La lavorazione a latte crudo, quindi non pastorizzato, mantiene le straordinarie proprietà organolettiche che solo un latte di altissima qualità può dare. Il formaggio si inserisce nella ricca offerta di pecorini che popola la provincia di Siena e che oggi ne eleva la proposta gastronomica. Il formaggio di Fogliano è prodotto in piccole forme cilindriche e ha una crosta spessa e rugosa. Il suo gusto è condotto da note di nocciola ed ha una consistenza burrosa. Si abbina magnificamente con un vino rosso dal piglio gastronomico o con un bianco secco o un rosato fresco, mentre una marmellata di fichi o miele accentua la sua dolcezza naturale. Il Cacio di Fogliano è ideale per l'antipasto, servito con prosciutto crudo e pane croccante, oppure come protagonista di un tagliere di formaggi.

RISTORANTE



LA PALTA

LOCALITÀ BILEGNO, 67 - BORGONOVO VAL TIDONE (PC)

Tel: +39 0523 862103

Sito Web: www.lapalta.it

Nel cuore dell'Appennino piacentino, a Borgonovo Val Tidone, si trova La Palta, ristorante guidato dalla talentuosa Isa Mazzocchi (1 Stella Michelin). Vincitrice del Premio Michelin Chef Donna 2021, la chef ha portato la tradizione emiliana oltreoceano, rappresentandola con un piatto straordinario: il Raviole di ravioli in sei stagionature di Parmigiano Reggiano. Questo capolavoro culinario esplora le diverse stagionature del formaggio, paragonando la giovinezza alla maturità, in un'elegante metafora della vita. La Palta è un punto di riferimento per chi cerca l'essenza della tradizione reinterpretata con raffinatezza e tocchi innovativi mirati. Come anche in piatti come i tortelli di pisarei ripieni di anolini, oppure l'asina arrostita: guancia, uova di saracca e "gorgnalini" (cicoria selvatica). Una cucina che sintetizza materie prime e ricette della tradizione con una intelligente creatività, in modo misurato, senza strafare e con l'obiettivo primario di soddisfare il palato, più che di stupire.

Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © WineNews

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



L'innovazione in viticolum