N. 355

DAL 23 AL 29 MARZO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 355 - Dal 23 al 29 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 AL 29 MARZO 2025

Hic et Nunc
Poggio Antico
Musella
Tenuta Maryamado
Albatreti
Monte del Frà
Mooiplaas
Ca' Rugate
Molino della Suga
Vespa Vignaioli
Cavazza
Piccoli
Castelgiocondo
Villa Della Torre

Zoom: Millaromi, Fagioli Poverello Bianco
Ristorante: Borgia - Milano

I VINI DI WINENEWS





HIC ET NUNC

Doc Barbera del Monferrato Superiore Monumento

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Hic et Nunc Società Agricola
Proprietà: Massimo Rosolen
Enologo: Donato Lanati

Maturata per 12 mesi in tonneau e acciaio, la Barbera del Monferrato Superiore Monumento 2020 profuma di ciliegia, mirtilli e vaniglia, con tocchi tostati a rifinitura. In bocca il sorso è morbido e polposo, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente, ancora su toni fruttati e speziati. L'azienda vitivinicola Hic et Nunc si trova a Vignale Monferrato, nel cuore del Basso Monferrato. Nasce nel 2012 per opera della famiglia Rosolen, che acquista 100 ettari a Mongetto, dove, ad oggi, sorgono 21 ettari vitati e la cantina, di impronta moderna e ricavata da una vecchia casa colonica piemontese. Un'operazione che si inserisce in uno dei territori d'elezione del Piemonte enoico e che, in qualche misura, rinnova uno scenario poco affine alle novità. Il progetto trova poi un ulteriore accento di modernità nel Wine Resort "Ca' dell'Ebbro", ad esaltare la filosofia di Hic et Nunc: "il gusto del presente, il valore dell'esperienza e l'abitare i luoghi del cuore". L'azienda lavora i vitigni tradizionali dell'areale del Monferrato: dalla Barbera al Grignolino, dalla Freisa al Dolcetto, dal Cortese al Nebbiolo, declinati con stile moderno all'insegna della ricchezza del frutto e della bevibilità, con le prime etichette (Barbera del Monferrato, Piemonte Cortese e tre spumanti) ad esordire sul mercato nel 2016. Oggi la produzione complessiva è di 100.000 bottiglie articolata su 10 referenze. **(fp)**



POGGIO ANTICO

Docg Brunello di Montalcino Vigna I Poggi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.297
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Poggio Antico Società Agricola
Proprietà: Marcel Van Poecke
Enologo: Pier Giuseppe d'Alessandro, Alessio Sostegni

Il Brunello di Montalcino Vigna I Poggi 2020 profuma di ciliegia, ribes, liquirizia, sottobosco e agrumi, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è pieno e vivace, dall'articolazione tannica fitta e continua, terminando in un finale ancora fruttato e dalla nota pepata a congedo. Poggio Antico, acquistata dalla famiglia Glover nel 1984, si era fatta largo nell'arco tra le cantine di riferimento della denominazione del Brunello di Montalcino. Nel 2017 l'azienda è stata acquisita dall'industriale belga Marcel Van Poecker, leader del Gruppo Atlas Invest. I suoi vigneti si trovano ad un'altezza media di 500 metri sul livello del mare ed occupano una superficie di 37 ettari coltivata a biologico, con il Sangiovese, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista quasi assoluto (2 ettari sono allevati a Cabernet Sauvignon). Il patrimonio viticolo dell'azienda è diviso in tre poderi (I Poggi, Madre e Le Martine), ripartiti in 6 "Macrogruppi" e 15 "Unità di Suolo", che rappresentano tutti i micro-terroir della tenuta. Le Unità di Suolo dividono gli ettari della proprietà in settori dalle caratteristiche pedologiche simili, anche se disposti su appezzamenti diversi. Si tratta di un progetto avviato all'arrivo della nuova proprietà con l'obbiettivo di rimarcare l'identità dei vini aziendali. Ciascuna Unità infatti viene vinificata e affinata separatamente, grazie a una gestione plot by plot. **(are)**



MUSELLA

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Musella Società Agricola
Proprietà: Maddalena Pasqua di Bisceglie
Enologo: Enrico Raber

Fra i vini delle Famiglie Storiche, quelli della cantina Musella si confermano sempre fra i più fini e scorrevoli. Non fa eccezione l'Amarone della Valpolicella, che macera a lungo sulle bucce appassite, per maturare in botti grandi per due anni e poi affinare in tulipani di cemento per ulteriori 12 mesi. La versione 2018 ha naso caldo ma chiaro, profumato di camelia e rosa, piccoli frutti di bosco e un tocco vegetale di wasabi. Anche la bocca è appuntita di acidità con tannini sottili e saporiti delle stesse aromaticità olfattive, cui si aggiungono note mentolate e di spezie dolci, arricchiti da ricordi iodati. Un vino dal sorso carnoso e pieno, affatto stanco o retorico, che fa parte della linea classica della Valpolicella, cui si aggiungono due linee più spigliate: la Dragon Saga e le due etichette da un litro. Musella si trova sulla collina che divide Montorio dalla Valle Illasi. È una zona molto urbanizzata, ma la tenuta è riparata da un bosco alle spalle che le permette di attuare una coltivazione di tipo biodinamico fin dal 2009. Un metodo che ha permesso a Maddalena Pasqua di considerare ogni sua azione parte di un sistema complesso e vitale, che comprende sia la viticoltura, ma anche la coltivazione di olivi, melograni e prugne e l'allevamento di api, pecore e asini. 45 ettari di proprietà che abbracciano una corte rurale del 1500 restaurata per ospitare l'azienda agricola e alloggi per gli ospiti. **(ns)**



TENUTA MARYAMADO

Toscana Igt Rosso Arali

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 5.316
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Maryamado Società Agricola
Proprietà: Maryam ed Emad Khashoggi
Enologo: Luca D'Attoma, Andrea Rojas Sanchez

La Tenuta Maryamado ha il suo fulcro nella villa cinquecentesca completamente restaurata, posta sulle colline di San Casciano e che domina 200 ettari di proprietà comprendenti bosco, giardini, 3800 olivi, terreni per cereali, frutta, ortaggi e piante officinali e 30 ettari a vigneto. La biodiversità e l'antico patrimonio rurale del luogo, sono stati valorizzati da un progetto che ha coinvolto architetti, paesaggisti, ingegneri, artigiani e agronomi, tra tecniche all'avanguardia e pratiche sostenibili. Un progetto voluto da Maryam ed Emad Khashoggi, rampollo di una delle più ricche famiglie arabe - cugino del giornalista del Washington Post Jamal, ucciso nel consolato saudita di Istanbul nel 2018 - ed imprenditore nel settore dell'immobiliare di lusso, in Francia, Svizzera e a Firenze, attraverso la società Cogemad di cui è presidente. Con l'annata 2021, Tenuta Maryamado è entrata sul mercato con 3 etichette: Bonorlo (Merlot e Cabernet Sauvignon, maturato in barrique per 12 mesi), Fonteboni (Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon, maturato per 16 mesi in prevalenza in cemento e barrique e tonneau di secondo passaggio) e Arali (Sangiovese e Canaiolo, maturato in tonneau per 16 mesi). Quest'ultimo profuma di frutta rossa matura, sottobosco e spezie, ad anticipare un sorso polposo e solido, dai tannini articolati e dal finale ampio e ben profilato dai ritorni di nuovo fruttati e speziati. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS



ALBATRETI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.733
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Azienda Agricola Albatreti
Proprietà: Gaetano Salvioni
Enologo: Federico Donini

Il Brunello di Montalcino 2020 profuma di ciliegia matura, alloro, sottobosco e tocchi affumicati. In bocca il sorso è sapido e polposo, dallo sviluppo articolato e dal finale persistente su cenni balsamici e speziati. L'azienda vitivinicola Albatreti, condotta da Gaetano Salvioni, già venditore di elettrodomestici e membro di una famiglia decisamente segnata dalle sorti del Brunello (è cugino di Giulio Salvioni, patron de La Cerbaiola), si trova nel versante sud ovest di Montalcino, ad un'altitudine tra i 400 e i 500 metri, ad un passo dal paese. Prende il nome dall'omonimo podere, il cui antico toponimo rimanda al fatto che i boschi del luogo fossero molto ricchi d'albatro, un arbusto sempreverde, meglio conosciuto come corbezzolo. Lì gli ettari coltivati a vigneto sono 5 - un po' la classica dimensione aziendale delle tante e piccole realtà vitivinicole di Montalcino - e danno in media 8.000 bottiglie all'anno, divise tra Brunello e Rosso di Montalcino. I primi esperimenti di vinificazione risalgono al 2009, contraddistinguendosi per una filosofia produttiva evidentemente artigianale dal grosso tributo alla tradizione. Nel 2023 Gaetano Salvioni ha venduto quegli ettari - da lui stesso piantati a partire dal 1995 - alla cantina limitrofa Il Palazzone. Ha mantenuto il nome (e i vini fin lì prodotti e a riposo in cantina) e iniziato una nuova avventura con circa 6 ettari, stavolta suddivisi in 3 zone diverse della denominazione.

(fp)



MONTE DEL FRÀ

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Tenuta Lena di Mezzo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Monte del Frà
Proprietà: famiglia Bonomo
Enologo: Elia Bartolamai

L'Amarone della Valpolicella Classico Tenuta Lena di Mezzo 2020 profuma di frutti rossi maturi, amarena sotto spirito, con tocchi tostati tostate e di liquirizia. In bocca il sorso è succoso dalla ricca e articolata tessitura tannica, terminando in un finale lungo, polposo e speziato. Monte del Frà è l'azienda della famiglia Bonomo, che comincia la sua avventura enoica nel 1958. Oggi questa realtà ha consolidato il suo peso nel territorio del Lago di Garda, dove sorge il suo nucleo produttivo principale, tra le colline di Custoza e la Lugana. Ma la terza generazione dei Bonomo impegnata tra i filari e le botti, soprattutto nel recente passato, ha intrapreso un percorso che l'ha vista "sbarcare" anche nella Valpolicella, attraverso la Tenuta Lena di Mezzo e la struttura di San Pietro in Cariano. Ecco allora ad affiancare alla sua produzione storica, saldamente ancorata alle denominazioni Bardolino, Bardolino Chiaretto, Lugana, Soave Classico, e Custoza, una crescente attività attorno a quella dei Valpolicella Classico e Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto. E nel panorama enoico veronese, l'azienda con sede a Sommacampagna è ormai diventata un'impresa significativa, forte di oltre 200 ettari a vigneto, per una produzione di 1.500.000 di bottiglie, declinate con uno stile dalla fisionomia centrata, dove, oltre ad una buona sintonia con il territorio d'origine, non manca la godibilità.

(are)



MOOIPLAAS

Stellenbosch Pinotage

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinotage
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Mooiplaas Wine Estate
Proprietà: famiglia Roos
Enologo: Bertus Basson

L'azienda sudafricana Mooiplaas Wine Estate ha una storia centenaria, essendo stata fondata nel 1806 dalla famiglia Roos, che ancora oggi ne porta avanti l'attività. Attualmente a guidare la cantina, situata nello Stellenbosch - la regione vitivinicola più apprezzata in Sudafrica - sono i fratelli Louis e Tielman Roos. In occasione della degustazione organizzata da Pellegrini Spa a Roma a Palazzo Ripetta abbiamo incontrato Louis Roos, che è anche il capocantiniere dell'azienda, e degustato il Pinotage 2022 basato sul vitigno sudafricano realizzato dall'incrocio tra il Pinot Nero e il Cinsault (in Sudafrica, Hermitage). Il vino, dopo una fermentazione che dura circa 7 giorni in serbatoi di acciaio inox chiusi con rimontaggi regolari, viene affinato per 9 mesi in vecchie botti di rovere francese da 225 litri. "Ma la nostra filosofia - ha spiegato Louis Roos - è che il vino deve anche essere pronto per essere bevuto oggi, di qui assicurare freschezza e frutto è per noi la cosa più importante. Il legno è secondario". Nel bicchiere Moiplaas Pinotage 2022 presenta un profondo color violaceo. Nel bouquet sentori fruttati di prugne, tipici del Pinotage. Al palato è un vino ricco e morbido, dal finale persistente. È un vino che evolve nel tempo, ampliando la sua concentrazione. Il Pinotage si sposa molto bene con le carni alla griglia: è da provare anche con pollo arrosto, piatti speziati, pizza e pasta.

(Cristina Latessa)



CA' RUGATE

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Cima Caponiera Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Agricola Ca' Rugate
Proprietà: famiglia Tessari
Enologo: Michele Tessari

Il Cima Caponiera Riserva di Ca' Rugate, le cui uve provengono da un appezzamento posto nell'estremità occidentale della zona classica, è fermentato e maturato in legno grande per quattro anni e va ad aggiungersi alla produzione rossista aziendale, che sta sempre più guardando alla Valpolicella. La versione 2018 profuma di mora, ribes, ciliegia ed erbe aromatiche, con tocchi affumicati e richiami speziati. In bocca il sorso è ben profilato, dallo sviluppo articolato e dal finale profondo e lungo con rimandi di congedo all'uva appassita. Ha davvero bisogno di pochissime presentazioni questa realtà vitivinicola con sede a Montecchia di Crosara, che oggi comprendente 90 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 750.000 bottiglie. Anzi, diciamo pure che si tratta ormai di un riferimento e una garanzia nel panorama del vino italiano, almeno dal 1986, quando Fulvio Tessari fu il promotore dell'iniziale salto qualitativo aziendale con i primi imbottigliamenti a marchio Ca' Rugate. Oggi il nipote Michele, che a partire dal Nuovo Millennio ha dato un ulteriore impulso ampliando i vigneti della cantina di famiglia, conduce una realtà capace di standard qualitativi assoluti tanto nei vini bianchi quanto nei rossi. I Soave firmati Ca' Rugate restano probabilmente i vini aziendali più rappresentati, ma anche il livello dei rossi della Valpolicella sta decisamente crescendo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

WINE RESEARCH TEAM
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un ~~tappo~~ DIAM, la nuova tradizione. DIAM AUTENTICO GARANTE DELLA NATURA DA VENT'ANNI
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre.
SOL EXPO Full Olive Experience



MOLINO DELLA SUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Cantine Bonacchi
Proprietà: Andrea Bonacchi
Enologo: Ivan Misuri

Molino della Suga e l'agriturismo Bonacchi si trovano ai piedi di Montosoli, la celebre collina vocata della denominazione ilcinese: l'azienda è sul lato settentrionale del poggio, che guarda verso Buonconvento, attorniata da vigne e campi coltivati. Qui la famiglia Bonacchi è arrivata nel 2001 comprando 11 ettari vitati dai Cinelli Colombini, che negli anni ha ampliato via via arrivando a 39 ettari totali, iscritti a Brunello, Rosso di Montalcino e Igt Toscana. Qui infatti non coltivano solo Sangiovese, ma anche Merlot, Vermentino e Pinot Grigio, per una produzione totale di circa 150.000 bottiglie all'anno. Nella cantina ricavata dal vecchio mulino e recentemente ampliata, il Rosso di Montalcino e il Brunello fermentano in acciaio: il primo poi matura solo in botti grandi, mentre il secondo fa anche passaggi in tonneaux e barrique. La versione 2020 del Brunello profuma di arancia rossa e ciliegia in confettura, con lievi note speziate e di macchia mediterranea; il sorso è succoso e sapido, dai tannini gentili e dai ritorni nuovamente agrumati. La famiglia Bonacchi è legata al vino toscano da ormai 4 generazioni. Oltre a Montalcino sono presenti anche a Bolgheri con La Cerretella e 4 ha di vigneto, a Castelnuovo Berardenga nel Chianti Classico con Fattoria Casalino e 19 ettari a vigneto e le cantine Bonacchi, sulle colline di Montalbano, coprendo in totale oltre 100 ettari di superficie vitata. **(ns)**



VESPA VIGNAIOLI

Salento Igt Bianco Donna Augusta

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Fiano, Verdeca
Bottiglie prodotte: 6.200
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Società Futura 14
Proprietà: Bruno Vespa
Enologo: Riccardo Cotarella

Il Donna Augusta è il vino bianco dedicato alla consorte di Bruno Vespa, "Donna" Augusta Iannini (che di professione ha fatto il magistrato) ed è ottenuto da un blend di Verdeca, Fiano e Chardonnay, fermentato per il 60% in acciaio e il 40% in barrique, dove resta per 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. La versione 2021 si presenta alla vista di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso i profumi richiamano la frutta esotica matura, le spezie, la lavanda e gli agrumi, con tocchi leggermente idrocarburici a rifinitura. In bocca il sorso è pieno e generoso, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente su ritorni agrumati. Vespa Vignaioli per Passione è la cantina di proprietà del noto giornalista Bruno Vespa e dei suoi figli Alessandro e Federico, situata nella Masseria Li Reni. Il progetto nasce nel 2008, con le sue prime etichette sul marcato nel 2014. Oggi, sono 34 gli ettari a vigneto, distribuiti negli areali di Manduria e Salice Salentino, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie. La varietà di riferimento è il Primitivo, ma tra i filari aziendali sono allevate anche l'Aleatico, il Fiano, la Verdeca, lo Chardonnay, il Nero di Troia e il Negroamaro, che alimentano un ricco portafoglio etichette, dallo stile che, a seconda della tipologia, esalta intensità aromatica e concentrazione oppure facilità di approccio e piacevolezza di beva. **(are)**



CAVAZZA

Doc Colli Berici Merlot Tenuta Cicogna

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Cavazza Società Agricola
Proprietà: famiglia Cavazza
Enologo: Giancarlo Cavazza

Cavazza produce vino dal 1928 e oggi la quarta generazione - i cugini Stefano, Andrea, Mattia ed Elisa - porta avanti l'eredità pionieristica della famiglia su due territori: nella Doc Gambellara a Montebello Vicentino, dove tutto è cominciato - suoli vulcanici e vini sapidi e longevi base Garganega - e nella Doc Colli Berici con l'acquisto nel 1987 ad Alonte della Tenuta Cicogna, che ha reso noto questo territorio. Terra da grandi rossi, i Colli Berici datano 6 milioni di anni, quando lo scontro tra le zolle adriatica e eurasiatica determinò l'inarcamento del suolo mentre il mare si ritirava definitivamente dalla pianura. Suoli calcarei, fossili marini e argille rosse ricche di minerali su cui ben si sono acclimatati Merlot e Cabernet: non a caso un Cabernet Franc Colli Berici ha ricevuto per primo la Doc in Italia. Difficile scegliere tra i due internazionali, specie se proposti in una verticale parallela dai 2019, in commercio, andando indietro di 20 anni, che ha dimostrato la loro grande potenzialità di affinamento, messa in evidenza da un listino interamente dedicato alle vecchie annate. Merlot Cicogna 2015, più fruttato che floreale al naso - per un'estate calda e siccitosa risolta dalle piogge da fine agosto, e per la piena maturazione - ha grande equilibrio. Caleidoscopico, al tempo stesso dinamico e avvolgente, si caratterizza per una nota ematica cifra dei rossi del Berici affinati a lungo. **(Clementina Palese)**



PICCOLI

Docg Amarone della Valpolicella La Parte

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara, Croatina
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Piccoli Daniela Società Agricola
Proprietà: Daniela Piccoli
Enologo: Alice Piccoli, Damiano Peroni

Ottenuto dal Cru Monte La Parte, l'Amarone La Parte, le cui uve subiscono un appassimento di oltre 100 giorni, è maturato in legno di media dimensione per cinque anni a cui si somma un anno di affinamento in bottiglia. La versione 2016 possiede profumi maturi di mora, ciliegia e prugna, con tocchi di erbe aromatiche e sottobosco e rimandi alla vaniglia, al tabacco e al cioccolato. In bocca il sorso è ricco e polposo, dallo sviluppo solido e articolato, che si chiude in un finale lungo, dai ritorni su toni fruttati e speziati e nota di congedo balsamica. La Cantina Piccoli, che ruota attorno al nucleo familiare formato dai coniugi Tiziano Tommasini e Daniela Piccoli insieme alle figlie Veronica e Alice, ma che di fatto è condotta tutta al femminile, è nata agli inizi del Nuovo Millennio e si pone nell'alveo delle piccole realtà del comprensorio della Valpolicella, sempre più capaci di emergere in uno scenario enoico popolato da veri e propri "giganti" del comparto vitivinicolo veneto. L'azienda si trova sul Monte La Parte, una collina composta in prevalenza da terreni tufacei con strati calcarei nel comune di Parona, a pochi chilometri da Verona. 12 gli ettari coltivati a vigneto a 300 metri di altezza sul livello del mare, dove si persegue una viticoltura attenta ad ogni dettaglio, per fornire alla cantina, ricavata da un'antica cava di tufo, una materia prima sempre inappuntabile. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
WINO Progettazione Cantine Vinicole



CASTELGIOCONDO

Docg Brunello di Montalcino Ripe al Convento Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Niccolò D'Afflitto

Il Brunello di Montalcino Ripa al Convento Riserva, maturato in legno grande e barrique per 60 mesi, possiede un'impostazione stilistica moderna, solare e generosa. La versione 2019 profuma di rosa appassita, viola, mirtilli e spezie. In bocca il sorso è largo e persistente dalla trama tannica fitta e compatta e dal finale intenso ancora sul frutto e le spezie. Frescobaldi è storico marchio fiorentino ed ormai consolidato, che conta su quasi 1.000 ettari vitati in Toscana. A partire dai vigneti delle tenute di Nipozzano e quelli del Castello di Pomino alla Rufina, l'areale che ha sempre visto i Frescobaldi protagonisti, per "conquistare" progressivamente tenute pressoché in tutte le migliori aree viticoli toscane: nel 2005 assume il controllo della Tenuta dell'Ornellaia, mentre nel 2011 consolida l'azienda maremmana Ammiraglia, acquisendo nel 2023 Poggio Verrano sempre in Maremma. Nel 2017, l'acquisizione della Tenuta di Perano nell'Unità Geografica Aggiuntiva del Gallo Nero di Gaiole in Chianti. Ci sono poi anche la Tenuta Castiglioni (Montespertoli), Remole (Sieci), i vigneti nell'isola di Gorgona e l'acquisizione, nel 2022, della Tenuta Calimaia (ex Corte alla Flora a Montepulciano). È arrivato, invece, nel 1989 lo "sbarco" dei Frescobaldi a Montalcino con l'acquisto della Tenuta di Castelgiocondo e nel 1995 la realizzazione del progetto Tenuta Luce della Vite, sempre nella terra del Brunello.

(fp)



VILLA DELLA TORRE

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agricola Villa Della Torre
Proprietà: famiglia Allegini-Mastella
Enologo: Tobia Cenzato

Villa della Torre si trova all'estremità occidentale della Valpolicella Classica: alle porte del paese di Fumane e ai piedi dell'ultima dorsale preappenninica prima di scendere verso il Lago di Garda o salire verso il Monte Baldo. Acquistata nel 2008 da Marilisa Allegrini, oggi fa parte della piccola costellazione di cantine che gestisce insieme alle figlie Carlotta e Caterina e al marito Giancarlo Mastella, con San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro a Bolgheri. Costruita ispirandosi ai progetti romani di domus antiqua, la villa risale al 1500 ed è stata trasformata in azienda vitivinicola nel 2019, con un vigneto che la circonda rispecchiando il concetto di Château francese. Proprio da questi filari si producono l'Amarone Classico e il Valpolicella Classico Superiore di Villa Della Torre, che maturano entrambi in tonneaux e barrique di secondo passaggio. La versione 2020 dell'Amarone della Valpolicella ha trama larga e profonda: al naso note di piccoli frutti rossi dolci e di aranci rossa, con cenni ematici, terrosi e - lievi - di goudron; il sorso invece è lungo, polposo e saporito, dalla spina vegetale, adornata di fiori bianchi e susine rosse. Oltre ai vigneti attorno alla villa, la famiglia Allegrini-Mastella a Fumane possiede anche il vigneto Colle della Fumana e il vigneto Colle Leccisa, che si aggiungono al vigneto Pozzolengo nel comune di Desenzano del Garda, dove producono Turbiana da Lugana.

(ns)

ZOOM



MILLAROMI, FAGIOLI POVERELLO BIANCO

CONTRADA PASTINI, 4 - PAPASIDERO (CS)
Tel: +39 342 9935814
Sito Web: millaromi.it

Dal colore candido e dal sapore morbido e delicato, i Fagioli Poverello Bianco sono legumi tipici della Calabria, coltivati principalmente nel Parco del Pollino. Presidio Slow Food dal 2021, è stato recentemente ripreso dagli agricoltori anche per la sua resistenza a certi parassiti. Giuseppe Di Luca, calabrese di Papasidero, nel 2020 ha trovato nell'agricoltura la soluzione per restare nella sua terra di origine, rispettandola e valorizzandola. Qui l'ambiente è incontaminato, ma i terreni sono impervi, quindi il lavoro è perlopiù manuale. La fatica è tanta, ma la piccola dimensione di Millaromi permette di seguire la produzione nel dettaglio e a non alterare la qualità del prodotto finale. Giuseppe, oltre alle erbe officinali (che coltiva, raccoglie ed essicca), si dedica anche ai legumi (fagioli poverello bianco, fagioli dall'occhio, ceci bianchi nostrani e lenticchie verdi nostrane), e ad altri 3 tipici prodotti locali: il peperone crusco, il peperoncino calabrese e il Fico Dottato di Cosenza Dop. Immancabile l'apicoltura.

(ns)

RISTORANTE



BORGIA

VIA GIORGIO WASHINGTON, 56 - MILANO
Tel: +39 02 48021442
Sito Web: www.borgiamilano.com

Il ristorante Borgia di Milano, che trova nella cucina dello chef Giacomo Lovato il suo punto di forza, è un progetto di ristorazione tutt'altro che scontato, elaborato da Edoardo Borgia (il giovane patron del locale). La proposta è fondata su piatti capaci di tessere un intrigante legame tra passato e presente, tra l'heritage italiano e le influenze globali, tra terre, stagioni e mani esperte, fondendo la tradizione italica con le tendenze internazionali del momento. Una concezione culinaria espressione del rispetto per la materia prima, interpretata da una visione fuori dagli schemi. Una cucina radicata nel territorio, ma sempre pronta a guardare oltre, con l'ecosostenibilità come punto cardine. Un percorso che, attraverso l'alternanza di assonanze e contrasti di colori, sapori, forme e consistenze, crea un'altalena di provocazioni e rassicurazioni, stimolazioni sensoriali e reminiscenze. E poi c'è il vino: una selezione che parla di passione, di rispetto delle tradizioni e dell'artigianalità di piccoli vignaioli.



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: © Mooiplaas

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