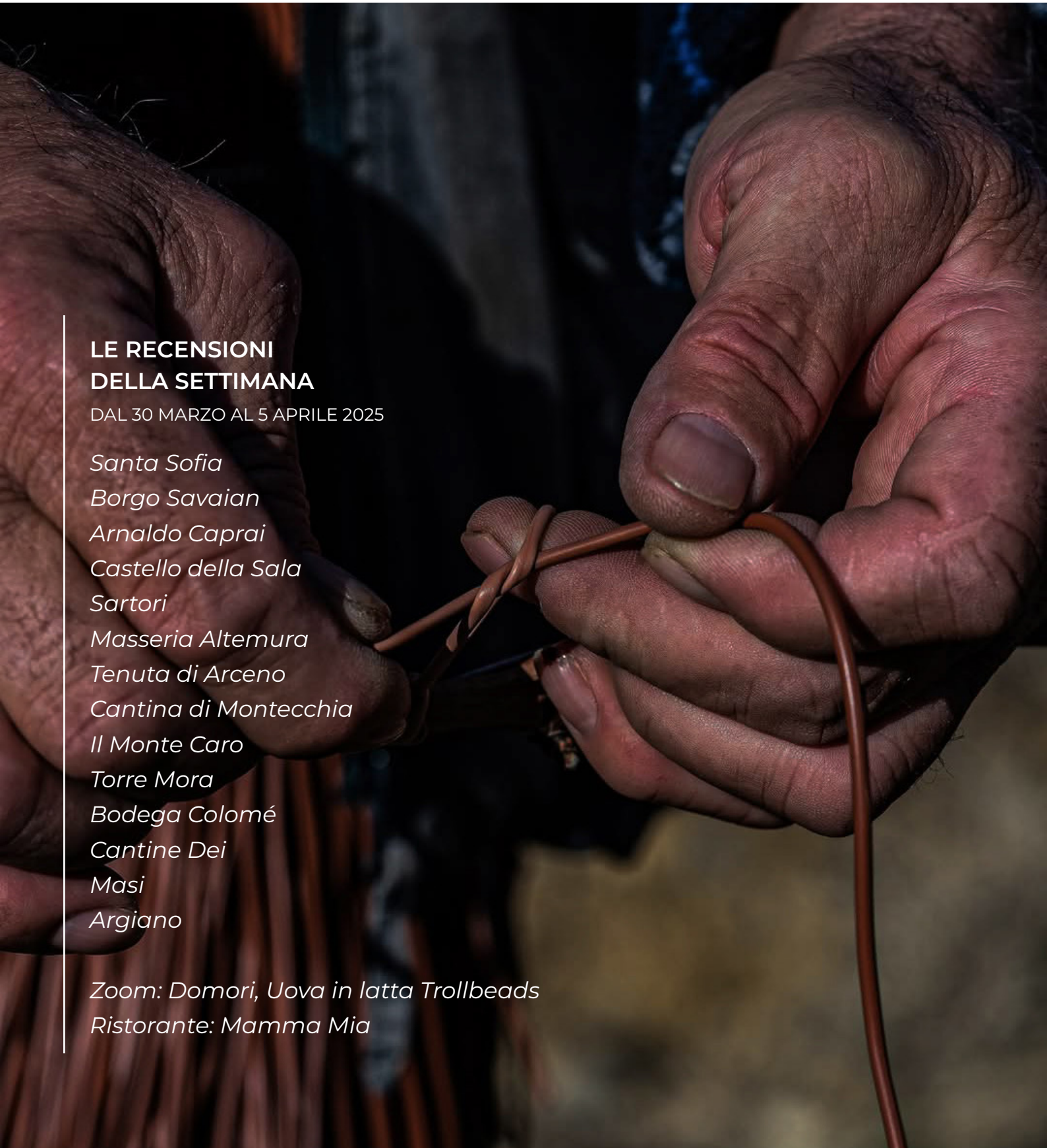
N. 356

DAL 30 MARZO AL 5 APRILE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 356 - Dal 30 Marzo al 5 Aprile 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 30 MARZO AL 5 APRILE 2025

Santa Sofia
Borgo Savaian
Arnaldo Caprai
Castello della Sala
Sartori
Masseria Altemura
Tenuta di Arceno
Cantina di Montecchia
Il Monte Caro
Torre Mora
Bodega Colomé
Cantine Dei
Masi
Argiano

Zoom: Domori, Uova in latta Trollbeads
Ristorante: Mamma Mia

I VINI DI WINENEWS





SANTA SOFIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Gioè 60° Anniversario

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.773
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Santa Sofia
Proprietà: Luciano Begnoni
Enologo: Matteo Tommasi

Sono 24 gli ettari che Santa Sofia coltiva a vite nella Valpolicella Classica: si trovano sul colle Monte Gradella, fra Fumane e Marano, toccano i 325 metri di altezza e sono esposti a Sud-Est. Proprio la parte più alta ha sempre dato uve particolarmente buone: in totale 3 ettari dedicati al Gioè, nato nel 1964 perché Giancarlo Begnoni voleva produrre "un vino di qualità realmente superiore, che abbinasse ad una stoffa poderosa i profumi più eleganti e morbidezza del gusto". Questa etichetta non esce tutti gli anni e da allora è stata prodotta solo 19 volte. Questa versione - la 2016 - è uscita lo scorso anno, nel 2024, e festeggia quini il 60° anniversario dalla sua nascita. Fine e netto nei profumi di ciliegia e vaniglia, con tonalità mentolate e floreali di camelia e rosa, ha un sorso fresco e persistente, dalla trama sapida e dall'astringenza agrumata che ben si accompagnano ai tannini pepati, e che chiude su note che ricordano la terra e di fiori appassiti. Oltre ai 24 ettari su Monte Gradella, Santa Sofia vanta anche 15 ettari di vigna in Valpantena a Briago e altri 6 ettari a Pozzolengo, nella denominazione del Lugana. Un totale di 48 ettari che producono circa 750.000 bottiglie l'anno distribuite su poco meno di una ventina di etichette. Per lo più rossi della tradizione veronese, che rendono onore ai due secoli di legame col vino dell'azienda agricola Santa Sofia, rilevata da Giancarlo Begnoni nel 1967. **(ns)**



BORGO SAVAIAN

Doc Collio Pinot Grigio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Borgo Savaian
Proprietà: Stefano Bastiani
Enologo: Stefano Bastiani

Il Collio Pinot Grigio 2023 profuma di fiori di campo, frutta esotica e mandarino, con tocchi di erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca il sorso è tendenzialmente fresco e appena sapido, sviluppandosi ben profilato e terminando in un finale netto e persistente su ritorni agrumati. Nel 2001, un giovanissimo Stefano Bastiani prese in mano le redini dell'azienda di famiglia, iniziando un percorso enoico che oggi si regge su 30 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Lo stile scelto per i vini aziendali è disinvolto e schietto ed esprime una buona sintonia con il proprio territorio d'origine, non disdegnando anche mirate digressioni più "modaiole", come nel caso del vino bianco "Aransat", un progetto costruito attorno ad un "orange wine", i cui protagonisti sono Gabriele Gorelli (MW), Michele Machetti (ristoratore) e Nicola Biasi (enologo). La cantina con sede a Cormons, conta anche su un punto vendita ad Udine, "La Cantina in Città". Il focus produttivo aziendale è puntato sui vini ottenuti da vitigni a bacca bianca, che Borgo Savaian declina in sette referenze: Friuli Traminer, Friuli Sauvignon, Collio Ribolla Gialla, Friuli Malvasia, Collio Pinot Grigio, Collio Friulano e Aransat (a base di Friulano e Ribolla). Ma ci sono anche quattro etichette a bacca rossa: il Tolrem (Merlot in purezza), il Friuli Refosco, il Friuli Merlot e il Friuli Cabenret Franc. **(are)**



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino 25 Anni

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 19.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: famiglia Caprai
Enologo: Michel Rolland

Montefalco 25 Anni è il vino simbolo della cantina umbra, che nei suoi 54 anni di attività ha fatto riscoprire al mondo il Sagrantino: vitigno autoctono umbro, è conosciuto secondo alcune fonti fin dall'epoca romana e caratterizzato da struttura, spiccata tannicità, equilibrio e longevità. Tutti tratti distintivi presenti nel Montefalco 25 Anni, etichetta identitaria della cantina e nata nel 1993 per celebrare i 25 dalla fondazione dell'azienda. Fondata da Arnaldo Caprai nel 1971, l'azienda gestita oggi dal figlio Marco conta su 160 ettari vitati, su una produzione di circa 900mila bottiglie e su un giro d'affari superiore ai sette milioni. Proprio a Marco è stata riconosciuta la capacità di aver fatto brillare sulla scena internazionale il Sagrantino (a lungo oscurato dalla vicina produzione toscana), anche grazie alla collaborazione con il celebre enologo Michel Rolland. Montefalco 25 Anni affina per due anni in barrique di rovere francese, seguiti da una maturazione di almeno otto mesi in bottiglia. Di color rosso rubino, il 25 Anni sprigiona una sinfonia di note fruttate dall'amarena, alla visciola fino alla prugna e alla mora, per poi aprirsi a sensazioni di china, cannella, chiodi di garofano, pepe liquerizia e cacao. Al sorso è avvolgente, setoso e dalla lunga persistenza, ideale in abbinamento con una Fiorentina, con arrosti e pietanze a base di tartufo. Si presta a un prolungato affinamento. **(cinzia meoni)**



CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Muffato della Sala

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling
Bottiglie prodotte: 36.950
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Castello della Sala
Proprietà: Marchesi Antinori
Enologo: Massimiliano Pasquini

La Tenuta del Castello della Sala - non lontana dai confini con la Toscana e a 18 chilometri da Orvieto - si trova nei pressi di Ficulle e fu acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori. Attualmente, l'azienda umbra può contare su 229 ettari a vigneto, e rappresenta una delle cantine di riferimento sia della regione, ma anche nazionale, soprattutto per la sua produzione bianchista. Il Muffato della Sala è prodotto con uve "botritizzate" raccolte tardivamente, al fine di favorire, appunto, lo sviluppo del fungo "Botrytis Cinerea" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva, ne concentra gli zuccheri e provoca significative modificazioni del mosto, conferendo al vino aromi inconfondibili. La prima annata prodotta è stata la 1987 ed era ottenuta da Sauvignon Blanc, Grechetto e Drupeggio. Nel tempo il suo uvaggio si è ampliato e oggi è composto da Traminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon e Grechetto. Dopo la fermentazione il vino passa in barrique dove sosta per 6 mesi, prima di tornare in acciaio dove riposa per due anni prima dell'imbottigliamento. La versione 2022 possiede aromi di pesche sciroppate, frutta candita e frutta secca, miele, cenni agrumati e lievi tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è dolce ma non privo di una piacevole nota fragrante, che ne allunga lo sviluppo fino ad un finale persistente con ritorni fruttati dai tratti anche balsamici. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS









SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Corte Brà Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 56,00
Azienda: Sartori di Verona
Proprietà: Collis Heritage e famiglia Sartori
Enologo: Christian Scrinzi

Con il 2017 l'Amarone della Valpolicella Corte Brà festeggia 25 anni dalla prima vendemmia. Una versione dalla freschezza erbacea e balsamica, arricchita dalla dolcezza di ciliegia in confettura e dalle tonalità speziate di pepe nero, con un tocco scuro di goudron, che si distendono lungo un sorso sapido e polposo, ben bilanciato fra calore e aderenza e persistente negli aromi finali di camelia e violetta, di ciliegia e susina. Un vino materico ma elegante, che proviene dal brolo (vigna in cortile) della villa Settecentesca a Negrar, dove ha sede Sartori di Verona. Qui, a Corte Brà, alla fine degli anni Ottanta è iniziato uno studio agronomico per produrre un vino d' eccellenza, che ora fa parte della linea Heritage, insieme al Ripasso Regolo, il Bianco Marani e il Metodo Classico Extra Brut Cuvée1898. Questi quattro vini rappresentano un'opportunità preziosa che Sartori ottiene grazie al Gruppo Collis a cui appartiene: l'elevata estensione dei vigneti del gruppo, permette infatti a Sartori di Verona di contare su una miriade di piccoli appezzamenti vocati, sparsi sulle colline che attorniano Verona. Ecco quindi il Corte Brà - cru dell'azienda, il Regolo - Ripasso dai migliori vigneti della Valpolicella Classico dedicato ad una figura chiave dell'azienda, il Marani - Garganega della zona del Soave dedicata alla moglie di Ragolo Sartori, e infine la Cuvée1898 che celebra la fondazione dell'azienda e i Monti Lessini.

(ns)

MASSERIA ALTEMURA

Salento Igt Rosato Zinzula

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Masseria Altemura
Proprietà: Gruppo Zonin1821
Enologo: Antonio Cavallo

Ottenuto da uve Negroamaro e lasciato sulle fecce fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento, il rosato Zinzula 2023 profuma di rosa, amarena, pepe e curcuma. In bocca il sorso è snello, scorrevole e tendenzialmente saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente e croccante, ancora su toni fruttati. La Masseria Altemura e la dependance pugliese del Gruppo Zonin1821, acquisita nel 2000. La Tenuta, che si fonde con la struttura di una antica masseria edificata durante la dominazione Aragonese ed oggi completamente restaurata, si trova nella penisola salentina, una scelta non casuale, ma dettata dall'interesse verso un territorio ancora dalle potenzialità non del tutto svelate e capace di offrire declinazioni enoiche interessanti, in grado di emergere anche sui mercati internazionali. Un progetto che si fonda su solide basi, rappresentate da oltre 300 ettari aziendali complessivi, 125 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 500.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte, sia bianche che rosse, sono quelle della tradizione locale, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere squisitamente caldo e mediterraneo: dall'immancabile Primitivo all'Aglianico e al Fiano, dal Negroamaro alla Falanghina (quest'ultimi vitigni anche spumantizzati), un mix al quale si aggiungono anche le uve internazionali, a queste latitudini particolarmente espressive.

(fp)

TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Rosso Valadorna

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Situata all'estremità meridionale del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, Tenuta di Arceno nel corso dei secoli è passata di mano da una famiglia illustre all'altra (Del Taja, Piccolomini), fino alla svolta impressa trent'anni fa da Jess Jackson, scomparso nel 2011 ma le cui brillanti intuizioni enoiche sono ancora portate avanti dalla moglie Barbara Banke. I vigneti di Arceno danno vita ad un portfolio diversificato di vini di grande qualità. Nella gamma del Chianti Classico Docg, la tenuta produce quattro vini focalizzati sul Sangiovese, esaltando le caratteristiche del territorio. Accanto a questi, tre vini con la denominazione Toscana Igt celebrano le varietà internazionali coltivate nella tenuta. In occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta a Roma abbiamo degustato il Toscana Igt Valadorna 2019. Il colore di questo Merlot è rosso rubino intenso. Gli aromi fragranti di spezie e noce moscata sono completati da note fresche di fragola e calde di vaniglia. Al palato il vino risulta morbido grazie alla struttura avvolgente ed ai tannini delicati. Un'ottima acidità mantiene il vino brillante ed equilibrato. I sapori di amarena matura e di riduzione balsamica sono accompagnati da un finale persistente di tabacco, cedro e un pizzico di cannella. Un vino espressivo da gustare ora e negli anni a venire. Perfetto per accompagnare carni rosse, pollame, formaggi.

(Cristina Latessa)

CANTINA DI MONTECCHIA

Doc Lessini Durello Nature Montecletha Riserva

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Durella
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cadis1898
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Elia Pellizon

Il Metodo Classico Nature Montecletha Riserva, sosta sui suoi lieviti per 60 mesi. Alla vista, si presenta di colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati e perlage continuo e definito. Al naso i profumi rimandano ai fiori di acacia e alla frutta esotica, con tocchi di pasticceria e spezie. In bocca il sorso è cremoso e di buona tensione, dallo sviluppo articolato e fragrante e dal finale persistente dai toni chi si fanno agrumati. Il "Montecletha" si affianca all'altro Metodo Classico aziendale, il "Collineri", sottolineando la buona propensione della Durella alla spumantizzazione anche attraverso il Metodo Classico che, notoriamente, è riservato alle uve più "attrezzate" a compiere questo articolato e prolungato percorso di affinamento. La Cantina di Montecchia di Crosara fa parte del Gruppo "Cadis 1898" con capofila la Cantina di Soave (gigante della cooperazione veneta che raccoglie anche i marchi "Roccasveva", "Equipe5", "Poesie", "SelezioniVenete" e "Villa Rosina-Rocca Alata") e mette assieme Cantina di Illasi, Terre-allago e - appunto - Montecchia di Crosara, acquisita nel 2008 ma fondata nel 1958. Gli ettari complessivi di Cadis 1898 sono 1.400 e la parte coltivata a Durella copre circa il 70% della denominazione Lessini. I soci di questo progetto, fra cui coloro che coltivano su suolo vulcanico questo vitigno dall'alta percentuale di acidità totale, sono circa 700.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



IL MONTE CARO

Doc Valpolicella Superiore Sol Aria

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Società Agricola Il Monte Caro
Proprietà: famiglia Marcolini
Enologo: Damiano Peroni

A volte i vini somigliano a chi li fa. Un'affermazione valida nel caso di Emanuela e Giorgio Marcolini: loro dal 2014 coltivano il sogno dei genitori che nel 1986 si innamorarono di un lembo della Valle di Mezzane, in Valpolicella, "magico quanto aspro e sassoso". Semplicità, freschezza e trasparenza accomunano ai loro vini fratello e sorella, ironici e complementari per l'intelligenza riflessiva di Emanuela e la creatività irruente di Giorgio. Dai 5 ettari di vigneto con suoli geologicamente diversi - intorno olivi, alberi da frutto e più in là boschi - vinificano solo le uve migliori e separatamente: un vino per ogni particella che ne prende il nome. Fermentazioni spontanee, temperature controllate "e semplicità per valorizzare la qualità delle nostre uve" - spiega Giorgio. Ed entrando nel merito di Sol Aria aggiunge: "cerchiamo beva, freschezza e bilanciamento nella scelta delle varietà e nelle loro percentuali, usando solo Corvina, Corvinone e Rondinella, strettamente autoctone, escludendo la Croatina che pure abbiamo". Sol Aria è un Valpolicella Superiore "moderno", di grande bevibilità. Vigneto a 300 m slm, assolato e ventilato come suggerisce il nome. Uve molto mature per ottenere struttura e profondità, acciaio per 15 mesi e un anno di affinamento in vetro. Color rubino trasparente, fiori dolci, ciliegia, sottobosco e note mentolate al naso. Fresco, sapido e vivo in bocca, richiama il sorso.



TORRE MORA

Doc Etna Bianco Scalunera

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Tenute Piccini
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi, Pasquale Presutto

L'Etna Rosato Scalunera 2023 possiede colore giallo paglierino carico e brillante. Al naso i profumi sono di frutta a polpa bianca, agrumi e erbe aromatiche. In bocca il sorso è saporito, con la componente fruttata ben scandita da una piacevole freschezza e finale croccante, dai ritorni fruttati e dai lampi speziati. L'azienda etnea Torre Mora, che fa parte della galassia enoica Piccini 1882, conta su 26 ettari di vigneti, in parte a Rovittello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Storico imbottigliatore toscano, Piccini, con sede a Castellina in Chianti, è oggi una moderna realtà commerciale e produttiva, che coniuga quantità e qualità. Ad affiancare i vigneti etnei ci sono altre Tenute di proprietà: la chiantigiana Valiano, 70 ettari a vigneto, la maremmana Moraia, 60 ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano, a cui si è aggiunto anche un ulteriore e significativo tassello toscano con il Chianti Geografico a formare un notevole mosaico enoico. Dalla massa critica non da poco, espressa da 200 ettari di vigne e 42.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, che continuano a garantirne il successo internazionale. **(fp)**



BODEGA COLOMÉ

Altos Valles Calchaquies Pinot Noir Altura Máxima

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Bodega Colomé
Proprietà: Larissa e Christoph Ehrbar
Enologo: Thibaut Delmotte

È un Pinot Noir che nasce ai confini del cielo. Poche etichette possono vantare una storia tanto affascinante quanto l'Altura Máxima Pinot Noir 2020. Prodotto dalla storica Bodega Colomé - una delle più antiche cantine dell'Argentina - questo Pinot Noir nasce in un luogo straordinario: i vigneti Altura Máxima che sono situati a 3.111 metri sul livello del mare, tra i più alti al mondo. Un terroir estremo, capace di regalare vini di eccezionale finezza e complessità. Siamo nella regione di Salta, nel cuore della Valle di Calchaquí, un'area nota per la produzione di vini ad alta quota. Le condizioni climatiche sono uniche con giornate miti e temperature che non superano i 28°C; notti fredde con minime che possono scendere fino a 6°C. L'altitudine influisce sulle caratteristiche del Pinot Noir, donando una straordinaria freschezza e un profilo aromatico di grande eleganza. Le uve vengono raccolte a mano e fermentate con il 30% di grappoli interi, una tecnica che conferisce struttura e complessità al vino; segue una maturazione di 12 mesi in botti di rovere francese di quarto passaggio. Al naso, sentori di fragoline di bosco, ribes rosso e delicate note erbacee e terrose: in bocca è fresco ed equilibrato, con tannini fini. Il Colomé si abbina perfettamente a piatti a base di pesce della tradizione asiatica. Assaggiato con dim sum di gamberi al vapore e granchio croccante con peperoncino essiccato del Sichuan. **(Fiammetta Mussio)**



CANTINE DEI

Docg Nobile di Montepulciano Bossona Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agr. Maria Caterina Dei
Proprietà: Maria Caterina Dei
Enologo: Paolo Caciorgna

Il Nobile Bossona diventa Riserva nel 1999, occupando fin da subito la posizione di vino di punta aziendale. La versione 2018 matura in legno per 36 mesi, 20 dei quali in tonneau. I suoi profumi rimandano alla viola, alla ciliegia matura, al sottobosco e alle spezie, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è ampio e fruttato, dallo sviluppo articolato e dal finale profondo, con il frutto a tornare protagonista accanto ai rimandi speziati. Nel 1964 Alibrando Dei acquista i terreni di Bossona dove viene impiantato il primo vigneto. Negli anni Settanta l'acquisto della proprietà di Martiena e della villa annessa, ancora oggi sede della cantina. Ma sarà il 1985 l'anno in cui esce la prima bottiglia di Nobile a marchio Dei. Oggi a guidare l'azienda c'è Caterina Dei, che dal 1991 ha indirizzato la cantina di famiglia su un percorso qualitativo di tutto rispetto, conducendola tra le migliori realtà di Montepulciano. I vigneti si trovano nelle sottozone di Martiena, Bossona, La Piaggia e La Ciarliana (quest'ultima compresa nel progetto consortile delle Unità Geografiche Aggiuntive "Pieve"), ad un'altezza media di 300 metri ed occupano una superficie di 60 ettari a biologico, per una produzione di 250.000 bottiglie. I vini sono, in generale, ineccepibili e ben focalizzati stilisticamente da un tocco generoso, dalle strutture robuste, frutto in primo piano e buon apporto del rovere. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Costasera

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 660
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Masi Agricola SpA
Proprietà: famiglia Boscaini
Enologo: staff tecnico aziendale

L'Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2019 profuma di marasca, ciliegie sotto spirito, confettura di prugna, erbe aromatiche cacao e mallo di noce. In bocca il sorso è ampio e avvolgente, dai tratti dolci e caldi, che accompagnano uno sviluppo articolato e un finale di persistente spessore, dai rimandi ancora fruttati. La famiglia Boscaini negli ultimi decenni ha contribuito come poche al successo della Valpolicella e in particolar modo dell'Amarone, principale portabandiera dei rossi veronesi nel mondo. Oggi, presidente della cantina è Sandro Boscaini, che - insieme ai figli Raffaele e Alessandra, e ai nipoti Giacomo e Anita - tesse costantemente le fila di una delle realtà più significative della viti-enologia veneta e non solo. Un mosaico enoico diffuso che attualmente poggia su proprietà e collaborazioni significative come quelle con Serego Alighieri (anche in Toscana nei Poderi del Bello Ovile), i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino e producendo vini anche in Argentina con Masi Tupungato. Gli ettari vitati di proprietà sono quindi notevoli, come pure di conseguenza la produzione complessiva annua di bottiglie, ciò nonostante, sensibilissima resta l'attenzione alle peculiarità dei diversi Cru e alla conduzione viticola da parte dei conferitori, tutti seguiti con maniacale rigore, a garantire etichette ineccepibili, dalla costanza qualitativa affidabile e sempre in buona sintonia con il loro territorio d'origine.

(fp)



ARGIANO

Docg Brunello di Montalcino Vigna del Suolo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 280,00
Azienda: Argiano Società Agricola
Proprietà: André Esteves
Enologo: Bernardino Sani

Il Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2020, ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto e affinato per 30 mesi in legno grande, profuma di frutti di bosco, rosa, melograno, liquirizia, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è di buon corpo restando tendenzialmente agile e fragrante e sviluppandosi avvolgente e continuo, per terminare in un finale persistente e ancora su toni fruttati. Argiano è una tenuta che si trova nel quadrante sud-orientale di Montalcino. Firma storica del Brunello, capace di imporre le sue etichette nel novero dell'eccellenza assoluta dell'areale quando era in mano prima ad Alberto Marone Cinzano (giunto a Montalcino nel 1973) e poi a sua figlia Noemi Marone Cinzano. Dal 2013, è passata nelle disponibilità dell'imprenditore brasiliano André Santos Esteves, nella "rich list" di Forbes, con la sua Leblon Investiments, seguendo il destino di molte realtà vitivinicole della Toscana enoica. Con 60 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie, soprattutto nel recente passato - grazie ad una massiccia ristrutturazione aziendale incentrata su un team di giovani professionisti, molto vicina ad una vera e propria rivoluzione - ha consolidato la sua immagine e sembra aver rinverdito i fasti di un tempo, proponendo vini dall'affidabile costanza qualitativa e dall'impronta stilistica centrata, capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta.

(are)

ZOOM



DOMORI, UOVA IN LATTA TROLLBEADS

VIA PINEROLO, 72-74 - NONE (TO)
Tel: +39 011 9863465
Sito Web: domori.com

Domori (parte del Polo del Gusto, la holding di Riccardo Illy che riunisce marchi d'eccellenza del mondo Food&Beverage), lo sappiamo, rappresenta costantemente una delle punte qualitative della produzione cioccolatiera made in Italy. Ecco allora le nuove proposte dell'azienda torinese per la Pasqua: dall'Uovo Fondente Crystal ottenuto dalla ricetta esclusiva firmata da Gianluca Franzoni alle quattro nuove confezioni per le uova in scatola, dalle sempre amate Uova a Ciuffo agli ovetti pensati per soddisfare tutti i palati. Per arrivare alle uova in latta con preziosa sorpresa Trollbeads, un regalo esclusivo, che unisce l'eleganza della confezione - scatole floreali in latta con un delicato pattern di peonie in fiore - al valore della sorpresa: un bracciale artigianale in argento con beads in argento e vetro. L'accoppiata vincente tra Domori e Trollbeads si riflette anche nelle ricette raffinate: uovo di cioccolato fondente con granella di fave di cacao (latta rosa) e uovo bigusto fondente/latte (latta verde salvia).

RISTORANTE



MAMMA MIA

VIA G. PACINI, 31 - ROMA
Tel: +39 06 85351995
Sito Web: mammamiaristorante.it

Dalla Chianina a tutte le più pregiate carni internazionali, come la carne di manzo Galiziana, la Black Angus degli Stati Uniti, l'Original Japan Wagyu Beef e la Frisona Rossa Polacca: non manca nulla nell'assortita proposta di carne del ristorante Mamma Mia, che si trova tra i Parioli e il Pinciano a Roma: qui la brace fa la differenza e la qualità indiscussa delle carni campeggia negli antipasti e nei secondi piatti. Accanto alla carne, il menu offre una articolata proposta di primi piatti, dove si segnalano il risotto alla milanese e la cacio e pepe. Tra i dessert, da non perdere il "Pistacchiamisù" al pistacchio di Bronte, con arancia candita salsa al caffè e croccante di fave di cacao Valrhona. Molto assortita e selezionata la carta dei vini: infatti il patron del Mamma Mia, Daniele Agosti, è un grande appassionato del buon bere e delle bollicine in particolare, con gli Champagne in prima fila, tanto che il ristorante è stato insignito del titolo di "Krug Ambassade" dalla Maison Krug.

(cristina latessa)



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: © Marchesi Antinori

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