N. 357

DAL 6 AL 12 APRILE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 357 - Dal 6 al 12 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 6 AL 12 APRILE 2025

Torre d'Orti
Duemani
Maculan
Lunae Bosoni
Tinazzi
Petrolo
Bosco del Merlo
Alberto Voerzio
Monte Zovo
Il Borro
Kellerei Tramin
Vecchia Cantina
Rocca Sveva
Philippe Charlopin

Zoom: Fattoria Sardi, Vermouth Rosé
Ristorante: Stua Noa - Livigno (SO)

I VINI DI WINENEWS





TORRE D'ORTI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Cavalchina
Proprietà: Francesco e Franco Piona
Enologo: famiglia Piona, Erica Nasso

Torre d'Orti era la torre di guardia del Castello di Montorio nella frazione di Marcellise di San Martino Buonalbergo. Da questo crinale di collina, la vista era perfetta per controllare il territorio sottostante. Ma si rivelò anche perfetto per fare terrazzamenti e coltivare ulivi, grano e vite: da qui il nome della località, che fu acquistata dalla famiglia Piona nel 2002 per avviare la produzione di vini della Valpolicella. Qui la terra rossa della Valpolicella lascia spazio allo scoglio bianco calcareo dalla Valpolicella allargata, che si apre verso oriente: una composizione particolare che pare aiutare i vini a sviluppare ph bassi e acidità sostenute, utili a reggere tannini decisi e concentrazione materica; ma anche i valori alcolici importanti dell'Amarone. E c'è da dire che proprio l'Amarone di Torre d'Orti spesso dimostra un'eleganza e un'armonia che risalta fra gli assaggi. La versione 2021 non è un'eccezione, grazie a carnosità e freschezza che ben bilanciano un tenore alcolico percepibile ma non invadente. Note vegetali di wasabi ed erbe botaniche si accompagnano alle note fruttate dolci ma fresche dei piccoli frutti di bosco; al sorso c'è aderenza e piccantezza, ma c'è anche la freschezza pungente dell'uva spina e dei ribes rossi a dare equilibrio, donando sostanza e scorrevolezza in simbiosi. Torre d'Orti fa parte delle Tenute di Famiglia, insieme a Cavalchina, Prendina e LLac sul Garda.

(ns)



DUEMANI

Costa Toscana Igp Rosso Grenache G.Punto

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Grenache
Bottiglie prodotte: 1.130
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Duemani Società Agricola
Proprietà: Le Tenute del Leone Alato
Enologo: Luca d'Attoma, Giovanni Casati

Tra i tanti vitigni di origine francese che caratterizzano i vigneti del Bel Paese, ce n'è uno che probabilmente è quello che meglio riesce ad esprimersi alle nostre latitudini. Conosciuto sotto svariati nomi - Grenache, Garnacha, Alicante - sta dentro al solco di quella tradizione enoica storicamente non secondaria, che lo ha visto protagonista in Italia come Cannonau in Sardegna, Uva (Tinto di) Spagna in Toscana, Bordò nelle Marche e Tai Rosso in Veneto. Con le sue declinazioni, nelle diverse zone dove viene prodotto entro i nostri confini, in generale ben leggibili e originali. Come nel caso del G.Punto 2021 di Duemani, affinato in barrique e anfora per 6 mesi. I suoi profumi rimandano alla rosa e ai piccoli frutti rossi, con qualche tocco speziato. In bocca il sorso possiede tannini levigati e giusta fragranza acida, a dare al suo sviluppo una piacevole vivacità e una densità mai sopra alle righe, fino ad un finale lungo sui toni dolci del frutto. Sono 13 gli ettari, coltivati a biologico, della cantina di Riparbella - e circa 35.000 le bottiglie prodotte in media all'anno - che fin dal suo debutto ha puntato sulla biodinamica. Dal 2023, la tenuta è entrata a far parte del polo Le Tenute del Leone Alato di Genagricola composto da Burtin (Champagne), Bricco dei Guazzi (Piemonte), Costa Arènte, Tenuta Sant'Anna e V8+ (Veneto), Dettori (Sardegna), Fiorentino (Puglia) e Torre Rosazza (Friuli).

(fp)



MACULAN

Doc Breganze Cabernet Sauvignon Palazzotto

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Maculan
Proprietà: Fausto, Angela e Maria Vittoria Maculan
Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

Il Cabernet Sauvignon Palazzotto matura per un anno in barrique metà nuove e metà di secondo passaggio. La versione 2021 profuma di piccoli frutti rossi, erbe officinali, spezie e sottobosco, con tocchi di liquirizia e grafite. In bocca il sorso è ampio, solido e succoso, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente e dai tratti balsamici. 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 come 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), rappresentando una vistosa eccezione nello scenario enoico veneto.

(are)



LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 195.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Cantine Lvnae
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare la cantina Lunae, che oggi conta su 85 ettari a vigneto - 20 dei quali sono coltivati da piccoli viticoltori di provata fiducia - che contribuiscono ad una produzione complessiva di 630.000 bottiglie. Recente la realizzazione di una nuova e moderna cantina, che conferma l'impegno dei Bosoni nella valorizzazione dei vini "made in Liguria". Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella con sede a Luni, che ha rilanciato e consolidato una zona - quella dei Colli omonimi, posta tra Toscana e Liguria - dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato veramente sotto ai riflettori. Zona che sta giovando, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo tipologico dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione (come il Vermentino Nero e la Pollera) e quelli internazionali, in una produzione distribuita in un ricco portafoglio etichette, comprendente anche una quota di vini rossi. Maturato in acciaio per 6 mesi, il Colli di Luni Vermentino Etichetta Grigia è una delle etichette storiche della cantina con sede a Luni. La versione 2024 profuma di fiori di biancospino, mela e pesca, con tocchi lievemente speziati. In bocca il sorso è sapido e fragrante, dallo sviluppo croccante e dal finale ben profilato su toni di nuovo floreali.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



TINAZZI

Docg Amarone della Valpolicella Ca' de Rocchi La Bastia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tinazzi
Proprietà: Gian Andrea, Giorgio e Francesca Tinazzi
Enologo: Giuseppe Gallo, Antonio Testa

L'Amarone della Valpolicella Ca' de Rocchi La Bastìa 2022 profuma di frutti rossi in confettura, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è polposo e dolce, dal tannino soffice e dal finale persistente su ritorni fruttati e speziati. Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enoico del Veneto sul fronte del commercio dell'imbottigliato e dal 1984 ha cominciato ad esportare le proprie etichette fuori dai confini nazionali. Nel 1986, acquisisce la Tenuta Valleselle a Bardolino. Nel 2002, invece, allarga il suo campo d'azione alla Puglia acquistando Feudo Croce e le Cantine San Giorgio nel 2011, a Faggiano nell'alto Salento. Seguono altre acquisizioni nel veronese (Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella nel 2014 e Cascina Montelupo a Custoza nel 2017) e uno sconfinamento in Toscana a Greve in Chianti nell'areale del Gallo Nero con la Tenuta Pian del Gallo, avvenuto nel 2022. Un totale che si aggira sui 60 ettari a vigneto di proprietà, principalmente a Cascina Montelupo (15 ettari) e in Puglia (30 ettari in biologico) mentre 7 sono gli ettari in biologico a Bardolino, 5,5 a Campopian e altri 2,5 a Greve in Chianti, sempre in biologico. Ricca l'offerta dei prodotti dell'azienda con sede a Lazise, dallo stile moderno e "market oriented", incentrato al suo apice su Amarone, Lugana e Primitivo di Manduria, in una specie di solido e originale "trait d'union" enoico tra Veneto e Puglia.

(fp)



PETROLO

Doc Valdarno di Sopra Pietraviva Rosso Torrione

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Petrolo Società Agricola
Proprietà: Luca e Rocco Sunjust
Enologo: Simone Cuccoli, Carlo Ferrini

Con il Torrione si avviò a Petrolo il percorso verso la realizzazione di vini di "estrema qualità". Era il 1988 e Lucia Bazzocchi Sanjust insieme a Giulio Gambelli assemblano insieme le uve di tutti i vigneti aziendali: il Sangiovese di Bòggina, il Merlot del Galatrona, il Cabernet Sauvignon del Campo Lusso. Un progetto che voleva raccontare l'identità del territorio e l'anima di Petrolo, con equilibrio, profondità e pulizia. Tre qualità che si ritrovano ancora oggi - nella versione 2022, vinificata in cemento e affinata in un mix di cemento, tonneaux e barrique - nelle sue tonalità rosse e fitte, profumate di ciliegia e vaniglia, arancia rossa e salvia; tonalità si scuriscono in bocca e dove la ciliegia diventa mora, la salvia diventa alloro e la vaniglia diventa liquirizia, senza mai cedere in scorrevolezza e densità, grazie alla freschezza agrumata e ai tannini sapidi. A Petrolo si coltiva anche un'uva bianca, il Trebbiano, e insieme questi 4 vitigni danno vita a 7 etichette le cui più celebri sono, senza dubbio, la serie di Bòggina: A - Sangiovese in purezza vinificato in anfore di terracotta; B - Trebbiano in purezza; C - Sangiovese in purezza vinificato in cemento. Si aggiunge il Galatrona, Merlot in purezza; il Campo Lusso, Cabernet Sauvignon in purezza (entrambi vinificati in cemento) e il Passito San Petrolo. Tutti vini integri e di carattere, affatto pettinati e imbalsamati, ma vivaci e stratificati.

(ns)



BOSCO DEL MERLO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Agricola Paladin
Proprietà: fratelli Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Antonio Lucarelli

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore di Bosco del Merlo possiede perlage fine e continuo. I suoi profumi rimandano alla mela, ai fiori di acacia, aggiungendo tocchi agrumati a rifinitura. In bocca il sorso è disinvolto, saporito e immediatamente piacevole, dal finale fragrante e persistente ancora su toni che sanno di mela. Quella creata dalla famiglia Paladin, prima con Valentino ed oggi con i fratelli Carlo e Roberto, è una cantina ben attestata tra le realtà produttive più significative del Veneto enoico, proponendo vini ben eseguiti e guidati da una precisa filosofia produttiva. La sede aziendale si trova al confine tra Veneto e Friuli, e conta su 70 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 930.000 bottiglie. Quanto alle etichette, si tratta di prodotti dallo stile moderno e "sensibile" alle tendenze di mercato, a partire dal Prosecco, dalla costanza qualitativa rassicurante ormai consolidata - realizzate sia con uve locali che con vitigni internazionali - e messe in commercio in due linee principali: "Paladin" dedicata ai vini più "easy" e di pronta beva e "Bosco del Merlo" che invece esplora le potenzialità più recondite di ciascuna varietà e le tecniche di vinificazione più raffinate. I Paladin sono proprietari anche di altre due aziende vitivinicole: Castello Bonomi in Franciacorta e Tenuta Castelvecchi nell'Unità Geografica Aggiunta del Chianti Classico di Radda in Chianti.

(fp)



ALBERTO VOERZIO

Doc Barbera d'Alba

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.371
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Voerzio Alberto
Proprietà: Alberto Voerzio, Valentina Goria
Enologo: Alberto Voerzio, Valentina Goria

Alberto Voerzio vive e lavora a La Morra, dove la passione per la terra ha radicato in lui fin dall'infanzia il desiderio di diventare vignaiolo. Un sogno che si realizza nel 2006, insieme alla moglie Valentina, agronoma. Oggi la loro azienda è composta da 7,5 ettari di vigneti coltivati a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto nel Comune di La Morra. «Produciamo solo rossi» dicono orgogliosamente Valentina e Alberto, che seguono personalmente ogni fase della produzione, dalla vigna alla bottiglia. La Barbera d'Alba nasce da un lavoro attento tra i filari: due diradamenti per pianta, una resa di un chilo d'uva per garantire concentrazione e qualità. Il vino è ottenuto senza pressatura sulle bucce. Dopo la fermentazione in acciaio, segue un affinamento di 12 mesi in barrique usate. Il risultato è un'espressione raffinata della Barbera, con intensità aromatica, freschezza e struttura. Dal bel colore rosso rubino intenso, ha profumi di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, accompagnati da note di spezie dolci. In bocca è morbida e avvolgente, con una bella freschezza. A rendere ancora più allegra l'etichetta, la mano di Pier Flavio Gallina, artista di La Morra, che ha tradotto in immagine l'anima del vino: le Langhe stilizzate, un sole verde al centro e un tralcio di vite. Per chi ama osare, la sua elegante acidità la rende perfetta abbinata a una pizza gourmet con salsiccia cruda di Bra e cipolla caramellata.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

sarzi amadè
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



MONTE ZOVO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Monte Zovo
Proprietà: famiglia Cottini
Enologo: Diego e Michele Cottini, Riccardo Cotarella

L'azienda della famiglia Cottini, Diego, sua moglie Annalberta e i figli Michele e Mattia - 170 ettari a vigneto in biologico per una produzione di media annua di 1.000.000 di bottiglie - ha saputo trasformarsi da piccola enclave familiare a moderna azienda vitivinicola, incentrando la sua produzione tra i rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana, ovvero le denominazioni più importanti dello scenario del veronese enoico. Si tratta di una realtà produttiva dalle solide radici in questi areali, che ha trovato la sua svolta tutta all'insegna della vitivinicoltura negli anni Cinquanta del secolo scorso, grazie a Raffaello Cottini. Ma, per venire alle vicende aziendali più recenti, è stato certamente Diego Cottini ad imprimere l'accelerazione decisiva alla proprietà di famiglia, consolidandone l'attuale assetto, che ruota attorno alla cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e al fruttaio di Tregnago. I vini si contraddistinguono per una cifra stilistica moderna, declinata in un portafoglio etichette ben eseguite, che non disdegnano anche qualche digressione su vini di libera interpretazione, ottenuti da vitigni internazionali. L'Amarone della Valpolicella 2020 profuma di ciliegia in confettura e sotto spirito, arancia candita, spezie e tabacco. In bocca il sorso è ampio e dolce, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale consistente, dal tocco pepato su ritorni fruttati. **(fp)**



IL BORRO

Doc Valdarno di Sopra Syrah Alessandro dal Borro

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 2.245 magnum
Prezzo allo scaffale: € 225,00
Azienda: Il Borro Società Agricola
Proprietà: famiglia Ferragamo
Enologo: Samuele Mammoli, Stefano Chioccioli

Dai tipici profumi di pepe nero, mora e amarena, questo Syrah 2019 in purezza - che affina in barrique per la maggior parte nuove, e viene prodotto solo in formato magnum - è scuro e fitto e dalle tonalità violacee; al palato è dolce e fresco, dall'aderenza sapida e dalla scorrevolezza mentolata, che torna sui toni pepati e di frutta nera, chiudendo su ricordi di viola, liquirizia e ginepro. Un vino importante, disponibile solo per i membri del Wine Club dell'azienda della famiglia Ferragamo, che è dedicato ad Alessandro Dal Borro, un valoroso condottiero italiano di famiglia aretina, che si guadagnò il soprannome di "Terrore dei Turchi" e che morì in battaglia a Corfù nel 1656. Il Borgo il Borro appartenne alla sua famiglia per diverso tempo. Passò poi ad altri proprietari, fino ad essere acquistato nel 1903 dal Principe Emanuele Filiberto e infine da Ferruccio Ferragamo nel 1990. Da allora, un meticoloso restauro e la partecipazione dei figli al progetto - con Salvatore amministratore delegato e Vittoria responsabile della sostenibilità e dei progetti speciali - ha trasformato il borgo in un piccolo universo di identità complementari, che comprende l'agricoltura, la viticoltura, le cantine, l'arte, l'artigianato, attività sportive, ospitalità e ristorazione. Un complesso armonico che conta 85 ettari di vigneti, 33 di uliveti, 272 di foraggi e seminativi, 3 ettari dedicati all'orto e i restanti ai boschi. **(ns)**



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Chardonnay Troy Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.100
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Cantina Tramin Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Willi Stürz

"La nostra massima interpretazione dello Chardonnay di carattere alpino", questo è per Cantina Tramin il Troy Chardonnay Riserva, un grande bianco di montagna che ha festeggiato a Roma, presso il ristorante Pipero - alla presenza dell'enologo Willi Stürz e del direttore commerciale Wolfgang Klotz - i dieci anni della prima vendemmia. La celebrazione è stata l'occasione per degustare le annate 2015, 2018, 2019 e 2021 di uno Chardonnay "che ha rappresentato una sfida personale e aziendale", ha detto Stürz. Nell'antica lingua locale Troy significa "sentiero", a evocare il lungo percorso di ricerca che ha portato alla nascita di questo vino. "Di stagione in stagione - ha sottolineato Stürz - abbiamo affinato la stilistica fino alla corrente annata 2021, che si distingue per un grande equilibrio". Nel bicchiere Troy presenta un colore giallo oro intenso. Al naso, delicati sentori floreali e agrumati, frutti tropicali, camomilla e menta, con un tocco di mandorla e nocciola tostata; in bocca, freschezza e una piacevole mineralità salina, con un finale lungo sui toni minerali e sensazioni retro olfattive nuovamente tropicali e di nocciola tostata. A tavola è ottimo con carpaccio di pesce, gamberetti, polpa di gambero, salmone marinato; è inoltre ideale per accompagnare primi piatti di tutti i tipi: in particolare si sposa bene alle bontà della cucina alpina, quali canederli ai funghi o formaggi di capra. **(Cristina Latessa)**



VECCHIA CANTINA

Docg Nobile di Montepulciano Redi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: prevalentemente Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Gabriele Pieraccini, Lorenzo Landi

Il Nobile di Montepulciano Redi 2022 sarà in commercio a breve: possiede profilo olfattivo fragrante e dal rigoglioso fruttato, con tocchi di erba di campo, sottobosco e spezie. In bocca prevale la dolcezza e la piacevolezza di beva, con un sorso solido e ben profilato, dai tannini misurati e un finale ampio e ancora fruttato. Con la linea Redi, nata nel 1988, la cantina sociale di Montepulciano propone il suo apice qualitativo. Ma è soprattutto nel recente passato, che la Vecchia Cantina di Montepulciano ha intrapreso un percorso deciso di modernizzazione a tutto campo, comprensivo anche di un riammodernamento della sede aziendale: testimone ne è la nuova enoteca, che ha riqualificato la storica sede della cantina, costruita negli anni Settanta del secolo scorso, allineandola alle più moderne tendenze dell'accoglienza enoturistica. La Vecchia Cantina, fondata nel 1937, è una delle realtà cooperative più importanti della Toscana e conta oggi su oltre 300 soci e un migliaio di ettari a vigneto in prevalenza a biologico - coltivati a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona e Chiusi, ma anche in Umbria - per una produzione di 5.000.000 di bottiglie. A guidarla c'è Andrea Rossi che è anche presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, concentrato nel progetto "Pieve", la declinazione poliziana delle UGA. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



ROCCA SVEVA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 39,50
Azienda: Cadis1898
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Elia Pellizzon

L'Amarone della Valpolicella Riserva 2017 a marchio Rocca Sveva - la linea che raccoglie il meglio della produzione della cantina con sede a Soave - profuma di ciliegia, frutti di bosco, tabacco, cioccolato e sottobosco. In bocca il sorso è potente, dall'articolazione tannica morbida e continua, che ritrova in un finale avvolgente e denso rimandi fruttati e tocchi balsamici. Realtà storica e dal presente altrettanto significativo, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione complessiva attestata sugli 45.000.000 di bottiglie, declinata in portafoglio etichette assai vasto, comprendente vini a denominazione e Indicazioni Geografiche Protette. Attualmente, ad identificare questo vero e proprio polo produttivo c'è il marchio "Cadis 1898" con capofila la Cantina di Soave (che raccoglie anche i marchi "Rocca Sveva", "Equipe5", "Poesie", "Selezioni Venete" e "Villa Rosina-Rocca Alata"), a mettere assieme Cantina di Illasi, Terre al Lago e Montecchia di Crosara. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda al Soave, dal Lessini alla Valpolicella, raccogliendo molto del meglio del veneto enoico, efficacemente esportato in tutto il mondo.

(fp)



PHILIPPE CHARLOPIN

Aoc Gevrey-Chambertin La Justice

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Domaine Philippe Charlopin-Parizot
Proprietà: Philippe Charlopin
Enologo: Philippe Charlopin

Il Domaine Philippe Charlopin, posto in Gevrey Chambertin, è stato fondato da Philippe Charlopin nel 1977 ed oggi conta su 25 ettari a vigneto, nella Côte de Nuits e Côte de Beaune (con i bianchi da Grand Cru Corton Charlemagne, 1er Cru Pernand Vergelesse, 1er Cru sous Frétille, "Villages", Marsannay, Fixin, Pernand Vergelesses, Chassagne Montrachet, Puligny Montrachet, Bourgogne Blanc, Bourgogne Côte-d'Or, e i rossi da Grands Crus Chambertin, Charmes Chambertin, Mazis-Chambertin, Clos Vougeot, Clos St Denis, Bonnes Mares e Echezeaux, Gevrey Chambertin 1er Cru Bel Air e "Villages" Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, Gevrey Chambertin La Justice - Les Evocelles e Village, Marsannay en Montchenevoy, Fixin Clos de Fixey (monopole), Morey Saint Denis, Chambolle Musigny, Côte de Nuits Village, Vosne Romanée, Pernand Vergelesses, Bourgogne Côte-d'Or e Bourgogne Franc de Pied) e Chablis (Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru Fourchaume, Chablis 1er Cru Beauroy, Chablis 1er Cru Côte de Léchet). Lo Gevrey-Chambertin La Justice 2022 - che deve il suo nome al luogo che anticamente era destinato all'impiccagione dei condannati a morte - profuma di melograno, ciliegia e fiori leggermente appassiti, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è dinamico ed articolato, dalla fitta trama tannica e dal frutto continuo, terminando in un finale persistente.

(are)

ZOOM



FATTORIA SARDI, VERMOUTH ROSÉ

VIA DELLA MAULINA, 747 - LUCCA
Tel: +39 0583 341230
Sito Web: www.fattoriasardi.com

Lucca da tempo ormai insegna alla Toscana e all'Italia intera come creare reti di progetti innovativi, ma soprattutto sostenibili. Fattoria Sardi ci entra a pieno titolo: azienda agricola della famiglia Giustiniani da due secoli, coltiva la sua terra con metodo biologico e biodinamico. Il suo vino di punta è il rosato 13 Primavere (composto da Sangiovese, Syrah e Vermentino), che ha impiegato per produrre un Vermouth Rosé, aggiungendovi diverse erbe botaniche dell'Appennino toscano: assenzio, agrumi, cardamomo, corteccia di china, semi di coriandolo, chiodi di garofano, radice di genziana, maggiorana, salvia sclarea e sambuco. Il risultato è un Vermouth delicato, al naso vinoso, agrumato e floreale, mentre in bocca ha un buon equilibrio dolce-amaro e ottima sapidità. L'alcol è ben integrato e sostiene un sorso ricco di arancia rossa e macchia mediterranea, ma anche rosa canina, ciliegia e un tocco floreale finale. La rete? La Distilleria Indi che lo imbottiglia, che a sua volta collabora con Wild Glass. Andate a curiosare.

(ns)

RISTORANTE



STUA NOA

C/O HOTEL CONCORDIA IN VIA PLAN, 114 - LIVIGNO (SO)
Tel: +39 0342 990108
Sito Web: www.stuanoa.com

La Stua Noa è stata la pioniera, tre anni fa, del fine dining a Livigno, con la ristrutturazione e il rilancio del locale ritagliato all'interno del centrale Hotel Concordia. Qui lo chef Andrea Fugnanesi, coadiuvato da Gabriele Bianchi e Lorenzo Marcelli, guida la brigata in un laboratorio del gusto che - partendo dai prodotti e dalle tradizioni del territorio - recepisce esperienze, colori, sapori e tecniche internazionali: sempre nel rispetto dei principi di sostenibilità e dell'uso consapevole delle risorse alla base della sua filosofia di cucina. Una fusione di tradizioni che si concretizza in piatti come *Mais & Birra*: baby pannocchietta alla brace, gel di birra 1816 (prodotta localmente, tanto che l'etichetta richiama l'altitudine di Livigno), mais bianco, polenta taragna soffiata e tiglio. La proposta è di tre menù degustazione (a cinque portate, anche vegetariane, per 70 euro, a sei portate a mano libera dello chef a 110 euro), oltre all'offerta alla carta, da abbinare a vini non solo valtellinesi.

(cinzia meoni)



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: © Lunae-Bosoni

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