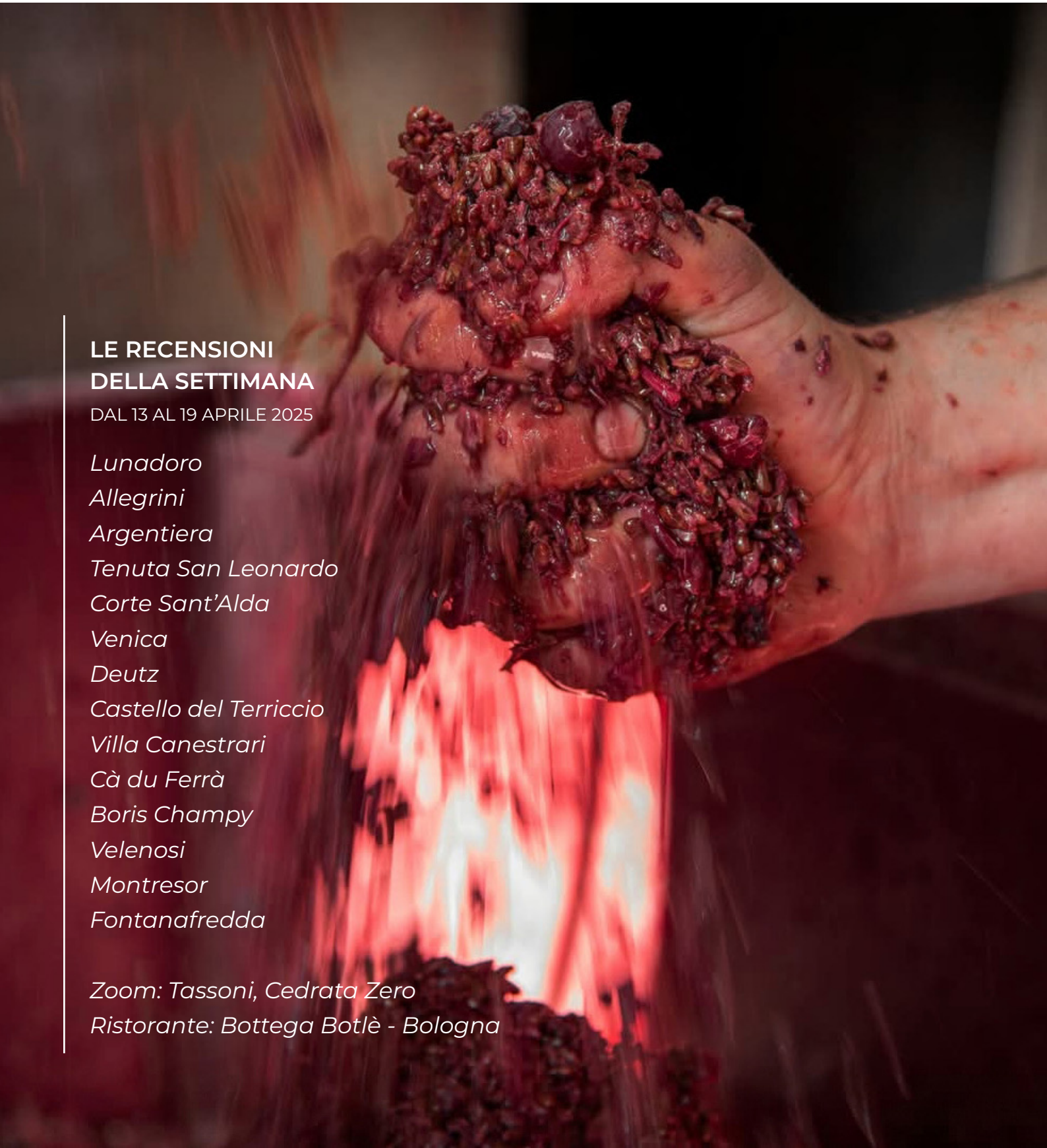
N. 358

DAL 13 AL 19 APRILE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 358 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 APRILE 2025

Lunadoro
Allegrini
Argentiera
Tenuta San Leonardo
Corte Sant'Alda
Venica
Deutz
Castello del Terriccio
Villa Canestrari
Cà du Ferrà
Boris Champy
Velenosi
Montresor
Fontanafredda

Zoom: Tassoni, Cedrata Zero
Ristorante: Bottega Botlè - Bologna

I VINI DI WINENEWS





LUNADORO

Doc Rosso di Montepulciano Prugnanello

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese e altri vitigni rossi autorizzati
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Lunadoro
Proprietà: Schenk Italian Wineries
Enologo: Daniele Ress

Il Rosso di Montepulciano Prugnanello 2020 possiede profumi che rimandano al frutto rosso maturo con cenni speziati a rifinitura. In bocca è polposo e tendenzialmente dolce, dalla progressione continua e dal finale ancora su toni fruttati. Lunadoro, che fa capo al Gruppo Schenk, conta su 12 ettari a vigneto nelle vicinanze di Valiano - una delle "Pieve", ossia la declinazione delle Unità Geografiche Aggiuntive della denominazione del Nobile - che producono 80.000 bottiglie. Il Gruppo Schenk a capitale svizzero, rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino (con cantine e vigneti - per un totale di 200 ettari - ma presenti anche in Spagna, Svizzera e Francia), con oltre 30 milioni di bottiglie prodotte in media. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per numeri così rilevanti, ed è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk Italian Wineries (fondata nel 1952 a Reggio Emilia). Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Veneto con i Prosecco di Bacio della Luna al Piemonte (Casali del Barone) fino alla Sicilia (Gergenti), passando per il Veneto (Amicone), la Val d'Adige (Il Casato) l'Abruzzo (Boccantino) e la Puglia (Masso Antico) e dove spiccano le aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, a rappresentare un po' i "fiori all'occhiello" di questa realtà.

(fp)



ALLEGRINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Allegrini Wines
Proprietà: famiglia Allegrini
Enologo: Paolo Mascanzoni, Lorenzo Fortini

Allegrini esiste dal 1854: nata a Fumane, ha visto il successo grazie ad un giovanissimo Giovanni Allegrini, che ha puntato sulla qualità e sull'innovazione in vigna e cantina. Oggi è la quarta generazione ad averne il controllo, proprio dall'anno scorso, quando Francesco, Matteo e Giovanni Allegrini hanno acquistato l'86% delle quote di famiglia, lasciando a Silvia Allegrini il restante 14%. Tre le divisioni che insieme coordinano: il marchio e i vini Allegrini Wines - 150 ettari di vigneto prevalentemente nella zona classica (con qualche sforamento in zona Soave e Lugana) e una produzione media attuale di 1 milione di bottiglie all'anno; la distribuzione Corte Giara - che comprende anche altri marchi nazionali e internazionali; e infine la nuova cantina di Tenuta Merigo. Un nuovo inizio che ha coinciso anche con un ripensamento stilistico dei vini, ma il Classico della casa resta garanzia di freschezza e scorrevolezza. Dopo l'appassimento e la pigiatura, fermenta lentamente in acciaio per poi passare a maturare in barrique di primo e secondo passaggio per almeno 18 mesi. Dopo l'assemblaggio riposa a lungo, sia in legno che in bottiglia. La versione 2020 è vivace a succosa, come sempre, senza risultare banale: profuma di ciliegia e mora, con balsami di sottobosco e note terrose, e ricordi di goudron; il sorso è intensamente fruttato e floreale, dall'aderenza sapida e dal finale dolce-amaro di chinotto e mora.

(ns)



ARGENTIERA

Doc Bolgheri Bianco Scenario

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Argentiera Società Agricola
Proprietà: Stanislaus Turnauer
Enologo: Nicolò Carrara

Il nome dell'azienda bolgherese è legato a quello di uno dei suoi principali appezzamenti, "Podere Argentiera", così chiamato in relazione alla presenza, già in epoca etrusca, di un'area mineraria per l'estrazione di argento. Il complesso rinasce nel 1999 grazie alla famiglia fiorentina Fratini ed oggi la proprietà è in mano all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer, che l'ha rilevata alla fine del 2015. Argentiera dispone di una superficie vitata di 85 ettari, coltivati in prevalenza con le varietà a bacca rossa internazionali più significative, per una produzione di 480.000 bottiglie. Da sempre Argentiera ha prodotto vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere, rileggendo i tratti stilistici distintivi che hanno decretato il successo delle etichette bolgheresi: l'entry level rosso Poggio ai Ginepri, il "second vin" Villa Donoratico, il classico Bolgheri Superiore Argentiera, e il Cabernet Franc in purezza Ventaglio. A questi si aggiungono il rosato I Pianali, il Vermentino Eco di Mare e il più recente Bolgheri Bianco Scenario, fermentato e maturato per 9 mesi in ceramica e legno. La versione 2022 possiede bagaglio olfattivo che rimanda ai frutti tropicali e ai fiori di glicine, con tocchi speziati e ferrosi a contrasto. In bocca il sorso è ampio e polposo, dallo sviluppo articolato e continuo, che termina in un finale persistente dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



TENUTA SAN LEONARDO

Vigneti della Dolomiti Igt Rosso San Leonardo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère
Bottiglie prodotte: 58.640
Prezzo allo scaffale: € 94,00
Azienda: Tenuta San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

San Leonardo è il vino simbolo di Tenuta San Leonardo, azienda produttrice di grandi vini da tre secoli custodita dai Marchesi Guerrieri Gonzaga. Dal 2023 questo vino è anche l'emblema del progetto "Arte a San Leonardo", che anche quest'anno è stato presentato da Anselmo Guerrieri Gonzaga e sua moglie Ilaria Tronchetti Provera a Palazzo Taverna a Roma. L'artista di questa edizione è Linda Fregni Nagler. che ha realizzato cinque opere originali da altrettanti oggetti del Museo di San Leonardo. Tra questi, il Colmatore di Leonardo da Vinci campeggia sull'etichetta della limited edition da 999 bottiglie da 0,75l. Il San Leonardo 2020 riflette un'ottima annata. Il perfetto equilibrio tra giornate soleggiate e piogge durante l'estate ha permesso alle uve di maturare in armonia e di preservare nel vino una freschezza vibrante e un tenore alcolico contenuto. "La 2020 rimarrà negli annali della tenuta come una delle espressioni più delicate e affascinanti," ha osservato Anselmo Guerrieri Gonzaga. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Di seducente complessità olfattiva, si apre con sentori di frutti di bosco, prosegue con note balsamiche, sottobosco, tabacco ed erbe aromatiche. Al palato è vivace ed elegante, con tannini raffinati ed equilibrati. Il finale è di grande persistenza. Ottimo con carni rosse, arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS



CORTE SANT'ALDA

Docg Amarone della Valpolicella Mithas

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Azienda Ag. di Marinella Camerani
Proprietà: Marinella, Federica e Bianca Camerani
Enologo: Leonardo Garbuio

All'Amarone della Valpolicella Mithas bisogna dare tempo. Tempo di maturare in cantina e tempo di dispiegarsi al bicchiere: ma d'altronde a Marinella Camerani il tempo non ha mai spaventato, ad agio com'è nella sua campagna e nei suoi tempi lenti. Il Mithas nasce in Val di Mezzane (come tutti i vini di Corte Sant'Alda, di Adalia e di Podere Castagné: i tre cuori pulsanti dell'Azienda Agricola Marinella Camerani che si guardano dalle due sponde della vallata) dal vigneto Macie, che ospita le vigne più vecchie della cantina, piantate nel 1986. Le uve qui raccolte appassiscono naturalmente fino a gennaio per poi essere vinificate e diventare Mithas solo quando l'annata "parla". Le uve poi pigiate, fermentano per quasi un mese in tini troncoconici, per poi maturare in una botte da 10 ettolitri per 4 anni. Segue un anno in bottiglia, per dare modo al vino, nella versione 2012, di equilibrare il lato gentile e il lato ruvido. Profumi di fiori appassiti e terra, con cenni agrumati e vegetali anticipano una bocca centrale e aderente, dolce-amara e decisamente sapida, che sviluppa sapori di amarena e spezie fresche, con ritorni di sottobosco e pepe nel lungo finale. Oggi le aziende di Marinella Camerani sono condivise con generazioni di professionisti giovani, che coinvolgono anche due delle sue figlie - Federica e Bianca. Lei resta, ferma e libera: di mettersi in gioco, di sfidare le convenzioni, di restare semplice.

(ns)



VENICA

Doc Collio Chardonnay Ronco Bernizza

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Venica & Venica Società Agricola
Proprietà: Gianni Venica
Enologo: Gianni Venica, Francesco Lacoppola

La cifra stilistica dei vini di Venica è ormai consolidata nell'intero portafoglio etichette (320.000 la produzione complessiva), dall'impronta decisamente bianchista: pulizia aromatica e strutture solide protagoniste, grazie alle caratteristiche del territorio del Collio - con le sue marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka" - capaci di imprimere sia alla varietà locali che a quelle internazionali una personalità specifica e ben definita. L'attuale compagine alla guida della cantina con sede a Dolegna del Collio è formata da Gianni Venica, dalla moglie Ornella e dai figli Giampaolo e Serena, dopo che Giorgio Venica, fratello di Gianni, ha lasciato l'azienda nel 2023. 38 gli ettari a vigneto di questa realtà vitivinicola che ha contribuito non poco al successo del Collio enoico, tutta immersa in un contesto paesaggistico suggestivo, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. Il Collio Chardonnay Ronco Bernizza - prodotto dalle uve coltivate nei cinque ettari aziendali posti a nord-est nella collina omonima - è fermentato e maturato per sei mesi in acciaio, legno grande e tonneau. La versione 2023 profuma di fiori bianchi, frutti tropicali, burro ed erbe aromatiche, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è sapido e succoso, sviluppandosi pieno e continuo, fino ad un finale persistente ancora su toni fruttati e speziati, con lampi balsamici a contrasto.

(fp)



DEUTZ

Aoc Champagne Brut Classic

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier
Bottiglie prodotte: 2.000.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Champagne Deutz
Proprietà: famiglia Rouzaud
Enologo: Caroline Latrive

Fondata nel 1838 da William Deutz e Pierre-Hubert Geldermann nel villaggio Grand Cru di Aÿ, la Maison Deutz si distingue per la produzione di Champagne dallo stile fine e armonioso. I circa 50 ettari di proprietà - certificati HVE livello 3 - si trovano nei migliori Cru, tra cui Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay, Avize, Le Mesnil e Oger. Inoltre, la Maison si approvvigiona da circa 350 ettari di parcelle, la maggior parte delle quali classificate Grand o Premier Cru, con contratti di lunghissima data con i vignerons. La vinificazione è parcellare in 220 vasche inox, e la malolattica è svolta per garantire equilibrio e costanza stilistica. Il Brut Classic nasce da uve al 42% Chardonnay - un notevole aumento rispetto alla formula classica che vedeva le uve in parti uguali - unito a 40% Pinot Noir e 18% Meunier di circa 70 Cru; inoltre l'edizione corrente è basata sulla vendemmia 2020, con il 27% di vini di riserva delle annate 2019, 2018 e un tocco di Chardonnay del 2017. Brut Classic rappresenta il manifesto stilistico della Maison, guidata dalla chef de cave Caroline Latrive dal 2023. Floreale e dal frutto generoso, ha una freschezza armoniosa e una piacevolezza elegante, grazie a 3 anni di maturazione sui lieviti nei 3 km di gallerie scavate nel gesso, a 30 metri di profondità sotto le vigne di Aÿ. Il dosaggio è di 7 g/l, e negli anni recenti ha visto una progressiva riduzione per valorizzare la materia prima.

(Chiara Giovoni)



CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Lupicaia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Società Agr. Castello del Terriccio
Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano
Enologo: Valerio Corsini, Carlo Ferrini

Cinque sono le etichette protagoniste del portafoglio prodotti del Castello del Terriccio: un bianco - il "Con Vento" prodotto dal 1985 e ottenuto da Sauvignon e Viognier; e i rossi che ne hanno segnato il successo, dal "Tassinaia" - uvaggio a base di Merlot e Cabernet Sauvignon e prodotto a partire dal 1992; al "Castello del Terriccio" - nato nel 2000 da un blend di Cabernet Sauvignon e Syrah; passando per il "Gian Annibale" - Petit Verdot e Cabernet Sauvignon uscito per la prima volta con l'annata 2018, per arrivare al "Lupicaia" - oggi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma uscito nel 1993 con una quota di Merlot. Quest'ultimo, nella versione 2019, profuma di frutti scuri maturi e spezie, che incrociano trame tostate e balsamiche. In bocca c'è molta materia e un buon saldo alcolico che segna uno sviluppo compatto e continuo che termina in un finale profondo e di nuovo balsamico. Il Castello del Terriccio si trova nei pressi di Castellina Marittima, nel pisano, ed è proprietà di Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, che ha ereditato l'azienda nel 2019, dopo la scomparsa dello zio Gian Annibale, protagonista, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, della sua nascita. La tenuta conta su 60 a vigneto - allevati con le varietà Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot - per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MINE RESEARCH TEAM
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



VILLA CANESTRARI

Docg Amarone della Valpolicella 1888 Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni
Bottiglie prodotte: 12.188
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Società Agricola Villa Canestrari
Proprietà: A. Franchi, F. Bonuzzi
Enologo: Alessandro Tacconi, Luigi Andreoli

L'Amarone 1888 Riserva 2015 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 storia di Villa Canestrari ha i suoi antefatti storici nel lontano 1888, quando Carlo Bonuzzi, capostipite della famiglia e proprietario di alcuni vigneti nella Valle d'Illasi, si diploma alla regia scuola di enologia di Conegliano Veneto e comincia a mettere in bottiglia e a vendere i suoi vini. Un percorso enoico che trova il suo epilogo quando gli eredi di Bonuzzi, nel 1992, si sono associati con l'Azienda Franchi, proprietaria della Villa Canestrari, dando origine all'assetto aziendale come lo conosciamo oggi e disegnando una svolta significativa sul piano produttivo a questa realtà vitivinicola. I vigneti, che occupano una superficie di 19 ettari divisa in quattro poderi - Tenuta Lanoli, Tenuta Casaletti, il Brolo e la Tenuta Sande - sono situati tutti nella zona collinare ad est di Verona e cioè nella Valle d'Illasi (areale significativo da considerarsi una vera e propria "sottozona" e che sta emergendo con slancio), tra i comuni di Colognola ai Colli e Illasi, caratterizzata da terreni alluvionale-calcarei, tendenzialmente ghiaiosi, a substrato vulcanico o da falda di detriti marini.

(fp)



CÀ DU FERRÀ

Liguria di Levante Igp Bianco 0 Tolleranza per il Silenzio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Ruzzese
Bottiglie prodotte: 365
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Ca' du Ferrà
Proprietà: Davide Zoppi
Enologo: Graziana Grassini

Insolito perché frutto del recupero del Ruzzese, vitigno autoctono ligure antico, per il nome Zero Tolleranza per il Silenzio, provocazione culturale contro omertà, indifferenza e paura di esporsi, e per l'etichetta bianca da strappare come i pregiudizi e le paure. Dopo aver declinato in versione passito il Ruzzese - descritto da Andrea Bacci nel 1596, studiato dal CNR di Torino e recuperato grazie alla Comunità Slow Food di cui Cà du Ferrà è parte attiva - i coniugi Davide Zoppi e Giuseppe Aieta, coinvolgendo l'enologa Graziana Grassini, hanno voluto esaltarne le caratteristiche anche in un bianco secco. Acidità fissa elevata, maturazione tardiva, resistenza a siccità e alte temperature, ne fanno un vitigno resiliente e quindi contemporaneo. "I nostri vini - racconta Davide Zoppi - nascono da ricerca, curiosità, notti insonni e passione travolgente per la Liguria, terra un po' ai margini. Vogliamo raccontare in particolare quella di Levante nella sua contemporaneità, portando cultura e bellezza e facendo cose belle, consapevoli della nostra responsabilità sociale, perché ognuno di noi può contribuire al cambiamento". Dai vigneti scoscesi sul mare di Bonazzola, esposti al sole e su suoli poveri, Zero Tolleranza per il Silenzio porta al naso macchia mediterranea, agrumi e salsedine su morbida frutta a polpa gialla, tradotti al sorso in sapidità, freschezza e avvolgenza, complice il buon uso del legno.

(Clementina Palese)



BORIS CHAMPY

Aoc Bourgogne Aligoté Dorè Selection Massale

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Aligoté
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Domaine Boris Champy Nantoux
Proprietà: Boris Champy
Enologo: Boris Champy

Il Domaine Boris Champy - fondato da Didier Montchovet nel 1984 - si trova a Nantoux, nella Côte de Beaune. A condurlo oggi Boris Champy, prima enologo di Clos des Lambrays e poi direttore tecnico di Louis Latour. La scommessa di Champy è quella di valorizzare i vigneti dell'alta Borgogna, piantati ad altitudini maggiori rispetto alle zone più classiche, in un contesto di riscaldamento climatico generalizzato dell'areale, accrescendo anche la reputazione di una denominazione - l'Haute Côte de Beaune - meno nota e blasonata. Gli strumenti per raggiungere questo obbiettivo sono una viticoltura rigorosa applicata ai 12 ettari di proprietà (il Domaine Boris Champy è stato il primo in Borgogna a ricevere la certificazione biodinamica Demeter) e un lavoro in cantina essenziale, che si riverberano in vini dalla spiccata personalità e dal forte legame con il proprio territorio d'origine. L'Aligotè Dorè Selection Massale, vinificato in acciaio e barrique e maturato per 12 mesi in legno non nuovo, è ottenuto da una varietà a bacca bianca frutto dell'incrocio tra Pinot Noir e Gouis Blanc, che copre tra il 5 e il 6% dell'intero vigneto borgognone. La versione 2021 possiede un profilo olfattivo dai rimandi ai fiori di zagara, alle erbe aromatiche, agli agrumi e alla frutta gialla. In bocca il sorso è sapido e vivace, terminando in un finale persistente e ben ritmato, dai tocchi di pietra focaia.

(are)



VELENOSI

Docg Offida Pecorino Bio

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Velenosi
Proprietà: Angela Velenosi
Enologo: Matteo Velenosi

L'azienda della famiglia Velenosi - 120 ettari di vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 2.300.000 bottiglie annue - nasce nel 1984 ed è ormai saldamente tra i marchi di riferimento delle Marche enoiche, specialmente sul fronte della produzione rossista, con etichette di sicura affidabilità qualitativa, capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta. La cantina si trova a Monticelli, non lontano da Ascoli Piceno, nella zona meridionale della Regione ad un passo dal confine con l'Abruzzo, dove l'azienda, peraltro, possiede una propria propaggine produttiva, rappresentata da 15 ettari a vigneto situati nel comprensorio di Controguerra. Realtà enoica ormai capace di piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo, offre un portafoglio etichette aziendale molto articolato, che spazia tra i vini ottenuti dalle varietà locali, senza però rinunciare a mirati esperimenti su quelle internazionali. Il Pecorino - varietà a bacca bianca che specie nel recente passato si è conquistata una significativa notorietà - Bio 2024, si presenta di colore giallo paglierino luminoso con leggere nuance verdognole. Al naso i profumi rimandano al limone e al pompelmo, con tocchi erbacei e nota di mandorla fresca a contrasto. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, dal timbro sapido e dallo sviluppo fragrante, terminando in un finale ben profilato dai ritorni agrumati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



MONTRESOR

Docg Amarone della Valpolicella Satinato Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Cantine Giacomo Montresor S.p.A.
Proprietà: Terre Cevico e Cantina di Verona
Enologo: Michele Spina

Lunga la storia della cantina con sede a Verona, nata nel 1892 ad opera di Giacomo Montresor, che in oltre un secolo ha contribuito a costruire la notorietà della Valpolicella, anche grazie alla sua bottiglia satinata disegnata dal fondatore nel 1921. Oggi l'azienda, 40 ettari vitati di proprietà, non produce solo i vini delle denominazioni della Valpolicella, ma anche etichette di Lugana, Soave, Bardolino, con qualche digressione su vini ottenuti da varietà internazionali e una linea di bollicine. Nel 2018, Cevico-Cantine di Verona ha assorbito l'azienda, che nel 2022 ha raggiunto i suoi primi 130 anni di storia. Un'operazione che ha portato in dote un aumento della superficie vitata e un deciso aumento del numero delle bottiglie prodotte - 1.200.000 - ponendo lo storico marchio tra le realtà più significative, dal punto di vista della massa critica, del Veneto enoico. L'Amarone della Valpolicella Riserva - vestito dalla bottiglia satinata "marchio di fabbrica" esclusivo di Montresor - è maturato per almeno sei anni in legno grande. La versione 2013 profuma di frutta rossa matura, confettura di amarene ed erbe aromatiche, per poi virare su tocchi di tabacco, cacao e liquirizia. In bocca lo sviluppo del vino è pieno e corposo e il sorso si muove ampio e dai toni dolci, contraddistinto da tannini risolti e un ritorno aromatico balsamico, che segna anche il finale lungo e persistente.

(fp)



FONTANAFREDDA

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Renaissance

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Fontanafredda
Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo Filangeri
Enologo: Giorgio Lavagna

«Il vero ottimista non ignora le difficoltà, ma ne prende coscienza e cerca di risolverle con pensieri, parole e azioni». Oscar Farinetti racconta così il nuovo Barolo 2021, parte del progetto decennale Renaissance, dove ogni annata esplora un sentimento che ha ispirato le rinascite collettive. Dopo Speranza, Fiducia e Coraggio, il 2021 celebra l'Ottimismo, raccontato in un libro dalla scrittrice Chiara Gamberale e illustrato da Riccardo Guasco. L'etichetta ricorda il Mago, la prima carta degli Arcani Maggiori che simboleggia il principio, la creazione, la possibilità: è colui che, con gli strumenti sul tavolo, ha il potere di trasformare le idee in realtà. Così, un Barolo espressione di un'annata segnata da sfide climatiche, diventa capace di regalare grandi aspettative: affinato 30 mesi in rovere e 6-8 mesi in cemento, è già pronto da bere ma ha un potenziale evolutivo di oltre 25 anni. «Un Barolo dal carattere luminoso, espressione di ottimismo e resilienza di fronte alle avversità» lo definiscono da Fontanafredda. Di certo, un vino elegante, fresco e armonioso, dal colore rosso granato brillante e note olfattive che intrecciano agrumi e piccoli frutti rossi. Il palato è succoso e strutturato, con un finale sapido e persistente. Provato insieme agli agnolotti del plin al fondo bruno e al Gianduiotto di Torino. Un ottimo abbinamento fuori dall'Italia potrebbe essere con la peking duck, l'anatra alla pechinese.

(Fiammetta Mussio)

ZOOM



TASSONI, CEDRATA ZERO

VIALE MARCO ENRICO BOSSI, 3/5 - SALÒ (BS)
Email: customercare@cedraltassoni.it
Sito Web: www.enotecalunelli.com

Dopo oltre 75 anni di successi riscossi dall'inimitabile Cedrata Tassoni, simbolo del Made in Italy, arriva Cedrata Zero, la versione sugar free per soddisfare il trend in crescita di chi desidera una bibita zero zuccheri e zero calorie con un gusto ricco e autentico. L'iconica Cedrata Tassoni, in versione Zero, offre il "lusso di osare" con zero zuccheri e zero calorie, mantenendo un gusto ricco e avvolgente. Come per la Cedrata classica, l'ingrediente principe della Cedrata Zero è il cedro, agrume nella sua versione più rinomata, quella Diamante di Calabria, colto a mano in autunno, quando la buccia è ancora verde e ricca di oli essenziali e potenti antiossidanti. Il "viaggio del cedro" si compie verso lo storico stabilimento di Salò, dove i preziosi agrumi vengono lavorati e la sottile buccia esterna viene rimossa e sottoposta al processo di distillazione, in antichi alambicchi in rame del 1872. Il caratteristico colore giallo è dato dal cartamo, fiore della famiglia delle margherite.

RISTORANTE



BOTTEGA BOTLÈ

VIA MARSALA, 13/C - BOLOGNA
Tel: +39 051 19907298
Sito Web: www.bottegabotle.com

L'aspetto distintivo di Bottega Botlé di Bologna è l'assenza di tavoli: il locale è stato progettato per invitare ad un'esperienza dinamica, in cui i clienti possono muoversi liberamente, degustare e approfondire la loro conoscenza sui vini e le specialità gastronomiche della Bottega. L'assenza del servizio al tavolo rende l'esperienza interattiva: i clienti possono servirsi autonomamente il vino tramite distributori automatici. Al vino si possono abbinare specialità locali da scegliere al banco di degustazione sempre presidiato da sommelier e specialisti enogastronomici. Un format che ha incuriosito il mercato, tant'è che sono in corso contatti per nuove aperture a Tokyo, Madrid, Alicante, San Francisco e Porto. Dietro Bottega Botlé c'è Gaetano Lanza, creatore del software Rewine® (un sistema interattivo che aiuta sia nell'acquisto sia nella degustazione, arricchendo la propria esperienza attraverso la lettura di schede tecniche, consigli, etc.) e di Bottega Botlé, concepito come flagship di questa tecnologia.



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: © Fontanafredda

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