N. 359

DAL 20 AL 26 APRILE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 359 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 APRILE 2025

Scarpa
Benazzoli
Kellerei Terlan
Adami
Gianni Gagliardo
Terre di Leone
Virna Borgogno
Leone de Castris
Monchiero Carbone
Lallier
Il Palagione
Zorzettig
La Spinetta
Domìni Veneti

Zoom: Antonino Cannavacciuolo, Pastiera Napoletana
Ristorante: Osteria del Santo - Cortona (AR)

I VINI DI WINENEWS





SCARPA

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Soc. Antica Casa Vinicola Scarpa
Proprietà: Evgeny Strzhalkovsky
Enologo: Silvio Trinchero

Il Barolo Monvigliero è vinificato in legno, per poi effettuare la fermentazione malolattica in acciaio e poi passare 32 mesi di maturazione in botte da 32 hl. La versione 2019 profuma di frutti rossi, liquirizia e fiori appena appassiti, con tocchi agrumati e speziati a rifinitura. In bocca il sorso è avvolgente e di buona freschezza acida, allungandosi verso un finale ben profilato dai rimandi ferrosi. A fondare l'azienda fu Antonio Scarpa, nel 1900. Nel 1949, senza eredi, Antonio Scarpa decise di vendere la cantina a Mario Pesce, produttore di Nizza Monferrato. Anche Mario Pesce non ebbe figli e accolse in azienda il nipote Carlo Castino, fresco di studi alla Scuola Enologica di Alba. Castino divenne prima il braccio destro di Pesce e, successivamente, il direttore aziendale. A lui si deve l'intuizione di acquistare, nel 1969, la più importante tenuta dell'azienda, i Poderi Bricchi: 25 ettari a vigneto tra Castel Rocchero e Acqui Terme nel cuore del Monferrato enoico, con il vigneto La Bogliona a recitare il ruolo di protagonista. Il suo erede è oggi l'enologo Silvio Trinchero, che, a partire dal 2018, ha allargato il campo d'azione di Scarpa soprattutto in Langa, con l'acquisizione di porzioni vitate a Verduno - con il Cru Monvigliero - e a Neive - con il Cru Canova. Attualmente, la cantina con base a Nizza Monferrato, conta su 30 ettari a vigneto per una produzione di 150.000 bottiglie.

(are)



BENAZZOLI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara e Croatina
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Benazzoli Fulvio Società Agricola
Proprietà: Claudia e Giulia Benazzoli
Enologo: Claudia Benazzoli

Il confine occidentale della Valpolicella è segnato dal Monte Pastello, una lunga dorsale che parte da Rivoli Veronese e finisce sui Monti Lessini. Tocca i 1200 metri e si confronta col Monte Baldo: li separa la Valle d'Adige, che fa da traccia all'attività delle sorelle Benazzoli - Claudia e Giulia - quarta generazione di coltivatori di vite e produttori di vino. La traccia inizia a Serravalle in Val d'Adige, dove Onofrio e il figlio Vittorio coltivavano qualche ettaro di vigna. Con Fulvio, figlio di Vittorio ed enologo, inizia la produzione di vino vera e propria e l'investimento in Valpolicella e sul lago di Garda. Il Monte Pastello diventa così casa per due ettari di vigna in Sant'Ambrogio e le loro etichette rosse importanti (Amarone, Ripasso e Valpolicella), mentre ai suoi piedi, le colline moreniche di Pastrengo ospitano 26 ettari coltivati a Corvina e Rondinella, Pinot Grigio e Garganega. Non manca il legame fortissimo con il Trentino delle origini, grazie ad un Trentodoc da Chardonnay in purezza. Una traccia che, da nord a sud, porta con sé le etichette tipiche dei territori che tocca, per un totale di circa 60.000 bottiglie all'anno. L'Amarone della Valpolicella Classico 2018 ha profumi netti di ciliegia e susina in confettura, vaniglia e cardamomo con una nota profonda di balsami da sottobosco; il sorso è ampio e aderente, di buona struttura, dove calore e sapidità allungano il finale fruttato e pepato.

(ns)



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Bianco Terlaner Primo Grande Cuvée

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Cantina Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Elegante, espressivo ed equilibrato, il Terlaner Primo Grande Cuvée rappresenta al meglio la Cantina di Terlano, realtà fondata nel 1893 e che conta su 143 soci, 190 ettari di vigneti e una produzione annua di oltre un milione di bottiglie (di cui il 70% di vini bianchi). Il Terlaner, anno dopo anno, raccoglie l'essenza dai terreni vulcanici di Terlano e la esprime nelle varietà di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Nel corso del tempo a variare sono state le percentuali di vitigni (nel 2020 il Pinot Bianco si attestava al 70%), ma non la capacità aromatica di raccontare il territorio, caratterizzato da una conformazione geologica dei suoli unica: è infatti a base di porfido quarzifero di origine vulcanica, che unito alle condizioni macro e micro climatiche del posto, regalano ai vini complessità, struttura, acidità e longevità. I tre vitigni compiono una fermentazione lenta in botti grandi di rovere, con successiva fermentazione malolattica e affinamento per dodici mesi sui lieviti in botti di legno, prima di arrivare allo scaffale. Di color giallo paglierino brillante, Terlaner Primo 2022 si esprime con aromi intensi di agrumi, pepe bianco, erbe aromatiche e una delicata nota fumè. Al palato si distingue per la sua persistenza, mineralità e sapidità. Perfetta da solo, l'etichetta emblema della cantina si abbina a carpacci e tartare di pesce e presenta una potenziale lunga evoluzione nel tempo.

(Cinzia Meoni)



ADAMI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco Adami

Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decide di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la tecnica. Nasce un moderno impianto di spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati ed oggi si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 730.000 bottiglie con uve provenienti da 67 ettari a vigneto, che includono il vigneto Giardino, di proprietà aziendale ultrasecolare, e le vigne delle Torri di Credazzo. A questi si aggiungono quelli di Cartizze, forse il luogo più noto del Prosecco, dai vini in possesso di un quid in più rispetto al resto della produzione di Valdobbiadene. Si tratta di 106 ettari complessivi a vigneto, tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene. Arriva da qui il Cartizze Dry, ad interpretarne magistralmente le sue qualità. Dalla spuma fitta e persistente, al naso profuma di mela, albicocca, pera e rosa. In bocca la carbonica è ben dosata e il sorso risulta goloso, fragrante e sempre saporito, terminando in un finale lungo e agrumato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Gianni Gagliardo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 17.811
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Daniele Benevello

Il Barolo di Gianni Gagliardo è composto di uve Nebbiolo provenienti da otto appezzamenti distribuiti nei comuni di La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Barolo e Verduno. L'approccio enologico è tradizionale: significa che gli otto appezzamenti non vengono vinificati separatamente, ma insieme; cosa possibile solo quando maturano perfettamente insieme, nello stesso momento, riuscendo a dare un senso di complessiva rappresentanza armonica del territorio, fra profumi, profondità, freschezza, energia, eleganza, frutto e trama vellutata. La parte di La Morra è tendenzialmente maggioritaria nell'assemblaggio, con i vigneti di Santa Maria, Serra dei Turchi e Fossati (che sfocia in Barolo), cui si aggiungono i grappoli di Monvigliero (Verduno), di Castelletto, Mosconi e Bricco San Pietro (Monforte d'Alba), e infine di Lazzarito in Serralunga d'Alba. La macerazione non supera le due settimane, a seconda dell'annata, e la maturazione avviene per 26 mesi in botti di rovere da 35 ettolitri. Dall'annata 2021 - ricca di riserve idriche invernali per affrontare un lungo periodo secco e caldo (ma senza picchi) dalla tarda primavera a fine estate - si è ottenuto un vino carnoso e saporito, generoso nei profumi di arancia, ciliegia e fiori di biancospino, con cenni mentolati, che si ritrovano al sorso sapido e centralmente aderente, capace di lasciar spazio ad un finale fruttato e balsamico, lievemente speziato.

(ns)



TERRE DI LEONE

Docg Amarone della Valpolicella Classico Terre di Leone

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 6.068
Prezzo allo scaffale: € 68,00
Azienda: Terre di Leone Azienda Agricola
Proprietà: Chiara Turati, Federico Pellizzari
Enologo: Roberto Vassanelli

Federico Pellizzari e Chiara Turati dal 2005 hanno costituito il loro progetto enoico in Valpolicella e, precisamente in Valgatara, nel comprensorio di Marano di Valpolicella. Un progetto che nasce dagli insegnamenti del nonno di Federico, Leone, al quale l'azienda è dedicata, e che ha saputo trasmettere tutto il suo sapere alla generazione successiva. L'azienda conta su 7 ettari per una produzione di 60.000 bottiglie. I vigneti si trovano concentrati nella sottozona di Marano, tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, dove i suoli sono di origine vulcanica e le vigne sono protette dai Monti Lessini. Portafoglio etichette aziendale tutto all'insegna dei vitigni tradizionalmente coltivati nella Valpolicella come Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Oseleta, spaziando dunque soprattutto tra le denominazioni classiche dell'areale veronese (Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone), ma non dimenticando anche un Igt, peraltro pienamente radicato sul territorio, il Dedicatum, ottenuto, anch'esso, da un uvaggio composto da 14 varietà di antica coltivazione della zona. L'Amarone Classico 2013, maturato per 80 mesi in legno di varia misura, profuma di fiori appassiti, erbe aromatiche, frutta rossa in confettura, liquirizia, cioccolato e spezie. In bocca il sorso è ampio, dolce e succoso, dallo sviluppo compatto e dal finale lungo e persistente, dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



VIRNA BORGOGNO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 76,00
Azienda: Azienda Agricola Virna
Proprietà: Virna e Ivana Borgogno
Enologo: Virna Borgogno

È stata la prima donna a laurearsi in Enologia in Italia, aprendo la strada a molte altre donne in un settore allora dominato dagli uomini. Era il 1988 e Virna Borgogno inizia a lavorare nell'azienda di famiglia, accanto al padre Lodovico. Oggi la affianca la sorella Ivana, due donne che con passione e determinazione guidano la cantina. Cannubi è la Mga più celebre del comune di Barolo, una collina dalle caratteristiche uniche, che dona ai suoi vini eleganza e struttura. La vigna delle sorelle Borgogno si trova in una posizione privilegiata, a un'altitudine di 250-260 metri, su terreni calcarei con strati di sabbie fini e marne bianche. L'esposizione sud-est garantisce un microclima ideale per la maturazione del Nebbiolo, esaltandone finezza e complessità aromatica. Alla macerazione di circa 10 giorni segue l'affinamento in carati di rovere per circa 18 mesi, e un periodo in acciaio prima dell'imbottigliamento. Ha un bel colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi aranciati che ne preannunciano l'evoluzione. Il bouquet è complesso e raffinato, con sentori di frutti rossi maturi, spezie e leggere note balsamiche. Al palato è avvolgente e strutturato, con tannini eleganti. Perfetto da degustare con piatti importanti con il tartufo bianco d'Alba, brasati, selvaggina e formaggi stagionati. È anche un vino da meditazione o per accompagnare il cioccolato fondente aromatizzato al pepe rosa o al peperoncino.

(Fiammetta Mussio)



LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Sauvignon Vigna Case Alte

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Vinicola Leone de Castris
Proprietà: Piernicola Leone de Castris
Enologo: Antonio Tripaldi

Il Sauvignon Vigna Case Alte 2024, maturato per tre mesi in acciaio, si presenta di colore giallo paglierino brillate. I suoi aromi rimandano al cedro, alle foglie di pomodoro, al peperone e ai frutti tropicali, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è di buona struttura, polposo e avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso che propone toni agrumati. La cantina Leone De Castris - che deve il suo successo soprattutto all'ormai storico rosato "Five Roses", una vera e propria icona nella sua tipologia - oggi è uno dei simboli della Puglia enoica e conta su 260 ettari a vigneto, coltivati in varie tenute, dislocate nelle province più significative dal punto di vista enologico della Regione: Lecce, Brindisi, Bari e Taranto, a Salice Salentino, Campi e Guagnano nel cuore del Salento. La produzione complessiva è di 2.500.000 bottiglie, declinate da un portafoglio etichette molto articolato, formato da oltre quaranta referenze. Sono vini, in generale, ben realizzati tecnicamente e dal tratto stilistico mediterraneo, che giocano su un'impostazione moderna e commercialmente efficace, in grado di mettere in campo da un lato vini più immediati e, dall'altro, prodotti più complessi e di buona longevità; sempre comunque all'insegna della generosità che distingue l'ampia offerta enologica pugliese, nel recente passato decisamente in ascesa sia qualitativa che d'immagine.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

WINE RESEARCH TEAM
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



MONCHIERO CARBONE

Docg Barolo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Monchiero Carbone
Proprietà: Francesco Monchiero
Enologo: Francesco e Marco Monchiero

L'azienda fondata nel 1987 da Marco Monchiero e Lucia Carbone, è oggi condotta dal figlio Francesco e sua moglie Lucrezia, che ha svolto la sua prima vendemmia nel 1990. Si tratta di una classica cantina piemontese a gestione familiare, che trova il suo core business soprattutto nelle etichette del territorio del Roero, ottenuto dai vigneti aziendali - allevati in prevalenza ad Arneis, Nebbiolo e Barbera - coltivati nei comuni di Canale, Vezza d'Alba, Monteu Roero e Priocca, molti dei quali posti nei Cru più importanti dell'areale (come, per fare alcuni esempi, vigna del Printi, vigneto di Renesio, sulla collina che ha dato origine all'uva Arneis, e il Cru Genestreto, corpo unico di 15 ettari vitati). Con il totale a vigneto ad occupare una superficie di 38 ettari per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie, dall'impostazione stilistica moderna e ben costruita. Tuttavia, l'azienda con base a Canale comprende nel suo articolato portafoglio prodotti anche Gavi, Barbaresco e Barolo. Quest'ultimo, prodotto per la prima volta nel 2007, nella versione 2020, che ha svolto la fermentazione malolattica in legno per poi maturarvi per 18 mesi, profuma di fiori leggermente appassiti, frutti rossi maturi, liquirizia e spezie. In bocca il sorso è pieno, carnoso e compatto, dai tannini articolati e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale intenso ancora sul frutto e su tocchi balsamici. **(fp)**



LALLIER

Aoc Champagne Brut Réflexion R019

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Champagne Lallier
Proprietà: Campari Group
Enologo: Dominique Demarville

Nel 1938, dopo aver maturato un'esperienza presso Deutz & Gelderman in Germania, il figlio di René, Jean, rileva Lallier. L'entrata in scena di James Lallier nel 1973 segna una nuova era, quella della modernizzazione della produzione, della riqualificazione delle cantine, dell'acquisizione di nuovi vigneti e dell'acquisto della villa Lallier nel cuore di Aÿ. L'enologo Francis Tribaut acquisisce Lallier nel 2004, lanciando una nuova stagione di crescita, con la creazione degli Champagne Réflexions - R e Ouvrage. Nel 2020 il gruppo Campari acquisisce Lallier, nominando Dominique Demarville direttore generale e Chef de Cave. Lo stile dei vini di Lallier è all'insegna della cui freschezza e della purezza, che incontrano profondità e intensità. Lallier dispone di due sedi: la prima ad Aÿ, che ospita la cantina di invecchiamento, e la seconda a Oger, dove si trovano le strutture di produzione. La Maison dispone di vigneti a Grand Cru ad Aÿ Avize, Choully, Cramant, Mesnile-Sur-Orger, Verzenay e Verzy; le vigne Premier Cru sono a Bergères-lès-Vertus, Cuis e Grauves, con altri impianti allevati a Gyé-sur-Seine. Lo Champagne Brut Réflection R019, maturato per 36 mesi sui suoi lieviti, propone profumi che spaziano dai rimandi agrumati alla frutta esotica, con tocchi di fiori di gelsomino, biscotti e spezie. Il sorso è articolato e fragrante, terminando in un lungo il finale dal ritorno agrumato. **(are)**



IL PALAGIONE

Docg Vernaccia di San Gimignano Lyra

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 5.333
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Il Palagione Società Agricola
Proprietà: famiglia Comotti
Enologo: Valentino Ciarla

Dalla sommità della collina lo sguardo spazia sulla vallata fino alla "città delle quattordici torri". Siamo a Il Palagione, accolti dal titolare Giorgio Comolli. Ci mostra le vigne tutt'intorno, a un'altitudine fra i 250 e i 350 metri, nella zona più a sud di San Gimignano su terreni argillosi con scheletro e sabbio-limosi. Comolli, milanese, inizia a cercare il luogo dove far vino in Toscana nel 1990. Cinque anni dopo trova questo podere abbandonato risalente al 1594, vicino al bosco come desiderava, e così lo compra. Inizia il restauro, l'impianto dei vigneti (i più vecchi risalgono al 1997) e la costruzione della cantina. I primi tempi sono duri, come ci racconta Comolli, che doveva continuare a lavorare nel settore assicurativo a Milano, poi la sua passione e caparbietà portano risultati. La famiglia da poco più di un decennio si è trasferita e due dei tre figli seguono le orme del padre (Gabrio è agrotecnico, Gregorio è enologo). I 20 ettari vitati, in regime biologico, sono in parte attorno alla cantina e in parte a Montagnana. I Comolli vinificano la regina Vernaccia di San Gimignano ma anche Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. La maggior parte dei nomi dei vini sono un omaggio alle costellazioni, in memoria di una passione giovanile del capofamiglia. Ecco dunque Lyra, dai profumi di salvia, nocciola, grafite. Al sorso mostra una personalità generosa e sfaccettata per una beva gustosa e sapida. **(Alessandra Piubello)**



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Pignolo Myò

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pignolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Società Agricola Annalisa Zorzettig
Proprietà: Annalisa Zorzettig
Enologo: Saverio di Giacomo

L'azienda con sede a Cividale del Friuli, fondata da Giuseppe Zorzetting nel 1986 ed oggi animata da Annalisa e Alessandro Zorzettig, rappresenta un classico esempio dell'abilità e della solidità imprenditoriale del Friuli enoico. Da un lato Annalisa con suo dinamismo, dall'altro Alessandro a guidare con competenza e rigore i vigneti aziendali. Attualmente questa realtà produttiva, protagonista nel recente passato della denominazione Friuli Colli Orientali, lavora 120 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, distribuita in un portafoglio etichette articolato, dove spiccano anche vini dall'imbattibile rapporto qualità/prezzo. La linea "Myò" rappresenta il fiore all'occhiello della produzione della cantina Zorzettig. Questa linea incarna il legame con il territorio d'origine e raccoglie sia bianchi che rossi: dal Friulano al Pinot Bianco, dal Sauvignon alla Ribolla Gialla, dalla Refosco allo Schioppettino, dalla Malvasia al Pignolo. E proprio da quest'ultima antica varietà friulana a bacca nera è ottenuto il vino del nostro assaggio. La versione 2017 propone aromi in prevalenza balsamici e speziati, con tocchi di ciliegie sotto spirito, prugne e liquirizia. In bocca il sorso è caldo e avvolgente, dal tannino articolato e dalla struttura solida, che accompagna uno sviluppo intenso e continuo, e che termina in un finale lungo e persistente, ancora su toni balsamici. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



LA SPINETTA

Docg Barolo Campè

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Società Agricola La Spinetta
Proprietà: Carlo, Giorgio e Bruno Rivetti
Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

140 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie sono i numeri de La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, cantina che ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico nel Piemonte enoico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. Anche oggi, in un'epoca in cui quel tipo di approccio sembra aver perso la sua spinta propulsiva, Giorgio Rivetti continua, con apprezzabile caparbietà, a perseverare nella sua idea di come fare un vino in Langa, partendo però, ed è questo l'elemento assolutamente meritorio, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti di Langa, ma l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile è sbarcata anche sui Colli Tortonesi - non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto - e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola. Prodotto per la prima volta con l'annata 2000, il Barolo Vürsu Campè è ottenuto dalle uve del vigneto Campè nella sottozona di Grinzane Cavour ed effettua la fermentazione malolattica in legno, dove successivamente riposa per 24 mesi. La versione 2021 possiede profumi dominati da un rigoglioso fruttato maturo, con tocchi di tabacco, cacao e spezie. Sapido, pieno e spesso il sorso, dallo sviluppo serrato e dal finale articolato e persistente.

(fp)



DOMÌNI VENETI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Or' Jago

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni autoctoni ammessi
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 53,00
Azienda: Cantina Valpolicella Negrar
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Daniele Accordini

Or' Jago è dedicato ad una piccola zona del Comune di Negrar, posto sulla dorsale occidentale che separa la Val di Negrar dalla Valle di Marano. Le viti qui crescono su terrazzamenti sostenuta dai tipici muretti a secco della zona (chiamate marògne) e sono allevate con il tipico sesto d'impianto a pergoletta. L'altitudine del vigneto tocca i 250 metri di altezza e il suolo è inerbito, composto da limo e argilla, a tratti calcare. Una volta appassiti, pigiati e fermentati, i grappoli macerano per circa 35 giorni nel vino, il quale viene poi trasferito in barrique dove matura a lungo prima dell'imbottigliamento. La versione 2017 alterna caratteri freschi e vivaci a terziarizzazioni profonde: ciliegia matura e piccoli frutti di bosco, liquirizia e vaniglia, alloro e tabacco, si stratificano sia al naso che in bocca, dove il sorso scorre sapido e caldo, dai tannini levigati. La chiusura è lunga e speziata, cui si aggiungono note agrumate e di fiori appassiti. Questo Amarone fa parte del Marchio Domìni Veneti, linea di eccellenza dedicata alla Valpolicella e nata nel 1989 in seno alla Cantina di Negrar, cooperativa di soci produttori a sua volta nata nel lontano 1933. La cooperativa oggi conta su 245 soci e 840 ettari di vigna - 700 dei quali nella Valpolicella Classica, i restati suddivisi fra il territorio di Soave, del Bardolino e di Custoza - per una produzione media annua di oltre 10 milioni di bottiglie.

(ns)

ZOOM



ANTONINO CANNAVACCIUOLO, PASTIERA NAPOLETANA

VIA MARAZZA, 4 - BORGOMANERO (NO)
Tel: +39 0322 85054
Sito Web: www.antoninocannavacciuolo.it

Antonino Cannavacciuolo non ha bisogno di presentazioni: lo chef gigante di origine campane e piemontese di adozione, si è sentito a casa in cucina fin da piccolo. Oggi è uno professionista stellato, che con la moglie Cinzia Primatesta ha fondato il Gruppo che gestisce ristoranti, ospitalità, negozi e il Pastry Lab. Da qui escono dolci e salati, prodotti con maestria e tecniche di altissimo livello. Ne è un esempio la pastiera napoletana in vasocottura, dolce pasquale partenopeo rivisitato: morbida e profumatissima, ha la dolcezza del grano cotto e della vaniglia, sferzata dalla freschezza degli agrumi canditi e della loro scorza fresca; è pastoso di burro da centrifuga ma anche ruvido, grazie alla trama della ricotta e alla farina di mandorle. Manca la croccantezza della frolla appena fatta, ovviamente, ma la consistenza e l'equilibrio degli aromi rende il boccone non meno perfetto. Una "merenda in vaso" prêt-à-manger preziosa - ancora più se donata da un'amica speciale - che durerebbe aperta in frigo due giorni...

(ns)

RISTORANTE



OSTERIA DEL SANTO

HOTEL MONASTERO DI CORTONA, VIA DEL SALVATORE - CORTONA (AR)
Tel: +39 0575 1785839
Sito Web: www.monasterodicortona.com

Nel centro storico di Cortona, all'interno del Monastero di Cortona Hotel&-Spa, c'è anche, da quest'anno, l'"Osteria del Santo" che va ad aggiungersi al fine dining "Gli Affreschi". L'Osteria del Santo, è incentrata su una proposta informale e decisamente legata ai piatti della tradizione. A capo della cucina lo chef Michele Ricci (alla guida anche del ristorante Gli Affreschi), che ha modulato lo stile culinario, come anticipato dal nome del locale, su quello di un'osteria. Ecco allora pasta fresca fatta in casa, pappardelle ai funghi porcini e stracci di pasta all'uovo con ragù di Chianina e fonduta di Parmigiano 24 mesi, ma anche i tipici gnudi toscani. E ancora salumi e formaggi della zona, pappa al pomodoro e la brace, grande protagonista del menu su cui vengono cotti carne (salsicce, manzo e pollo), pesce e formaggi. Carta dei vini "toscana" - Cortona, Montalcino, Montepulciano e Bolgheri - con centrate incursioni anche tra le etichette di Piemonte, Veneto, Sicilia, Abruzzo e Puglia.



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: © Gianni Gagliardo

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