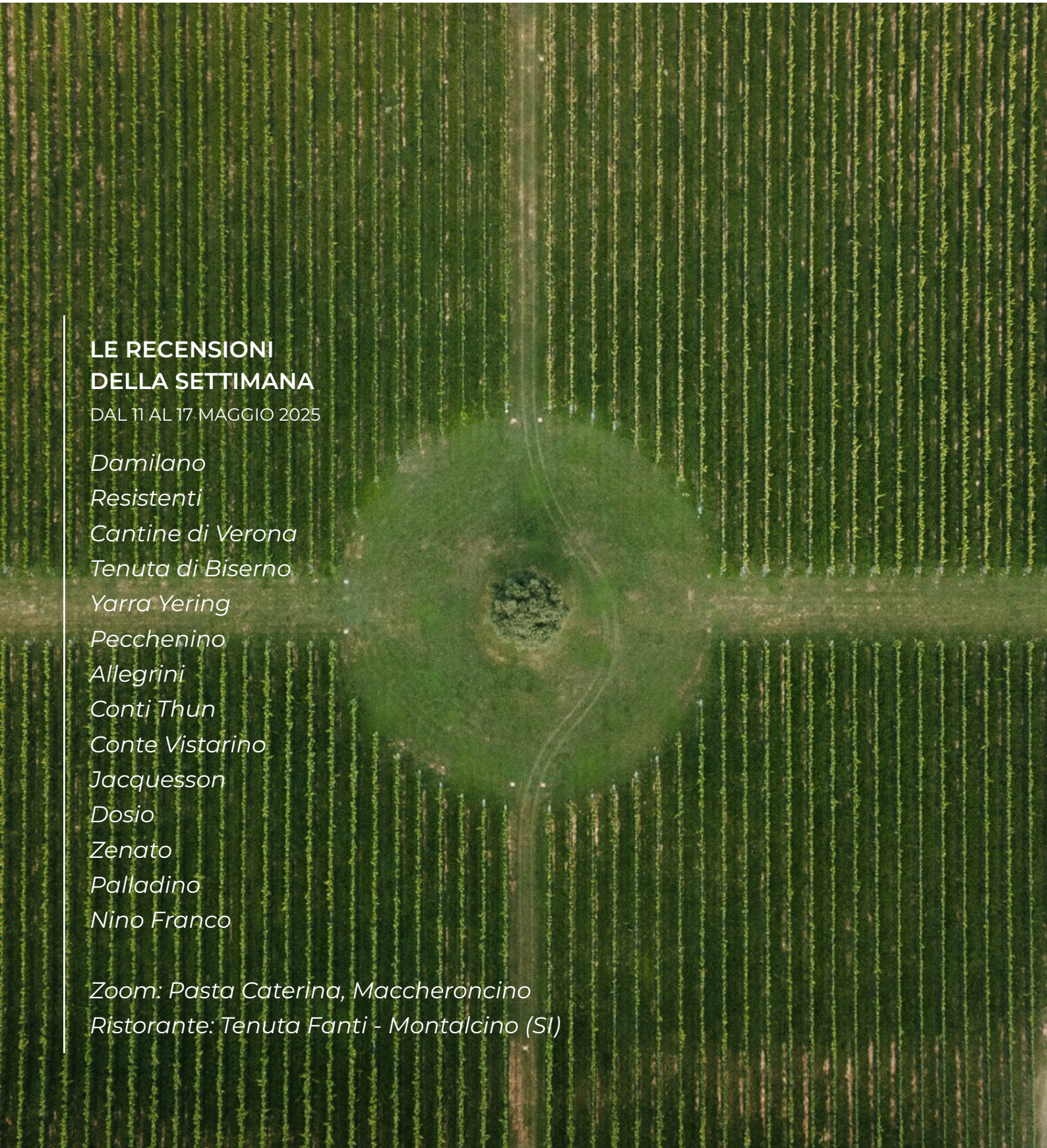
N. 362

DAL 11 AL 17 MAGGIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 362 - Dal 11 al 17 Maggio 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 11 AL 17 MAGGIO 2025

Damilano
Resistenti
Cantine di Verona
Tenuta di Biserno
Yarra Yering
Pecchenino
Allegrini
Conti Thun
Conte Vistarino
Jacquesson
Dosio
Zenato
Palladino
Nino Franco

Zoom: Pasta Caterina, Maccheroncino
Ristorante: Tenuta Fanti - Montalcino (SI)

I VINI DI WINENEWS





DAMILANO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Damilano Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Alessandro Bonelli

Il Barolo Cannubi 2021 profuma di frutta rossa matura, fiori appena appassiti, macchia mediterranea e sottobosco, con tocchi di liquirizia e rimandi tostati. Pieno e polposo il sorso, dalla trama tannica articolata e dal lungo finale dai ritorni fruttati e tostati. L'attività della cantina con sede a La Morra inizia nel 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a produrre le prime bottiglie. La proprietà passò poi al genero Giacomo Damilano, che ne ha determinato l'assetto attuale. La quarta generazione, composta da Paolo, Guido e Mario Damilano è oggi alla guida di cantina e vigneti, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità soprattutto sul piano della cifra stilistica delle etichette aziendali, rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 58 ettari a vigneti, per una produzione che si attesta in media sulle 415.000 bottiglie annue. E se la parte da leone è giocata dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei Cru Cannubi, Brunate, Cerequio, Liste e Raviole, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba), anche il resto dell'articolata gamma delle etichette, che comprende anche Langhe Doc, Barbera d'Asti e due Metodo Classico, possiede una rassicurante costanza qualitativa.

(are)



RESISTENTI

Vino Bianco d'Italia Baby Renitens

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Johanniter, Souvignier Gris, Soreli, Bronner, Flertai, Solaris
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Resistenti Nicola Biasi
Proprietà: rete d'imprese
Enologo: Nicola Biasi

Il progetto dell'enologo Nicola Biasi, specializzato nella vinificazione delle uve Piwi (abbreviazione dal termine tedesco Pilzwiederstandfähig, cioè "resistente alle malattie fungine"), è noto soprattutto per merito del suo piccolo vigneto (0,35 ettari) posto a 800 metri d'altitudine sul livello del mare, nella Val di Non, precisamente a Coredo, da cui arriva il Vin de la Neu (appena 1.000 bottiglie), prodotto a partire dalla varietà Johanniter. Ma questo è soltanto un lato del suo progetto che comprende, infatti, anche la rete dei "Resistenti", da lui stesso fondata, progetto che unisce diverse aziende del triveneto che coltivano (e credono) nelle varietà resistenti. Fa parte di questa produzione anche il "Baby Retinens" oggetto del nostro assaggio. La versione 2022 è ottenuta a partire dalle uve raccolte in sei territori, tra Veneto, Friuli e Trentino. La vinificazione avviene nelle singole cantine, seguendo le scelte di Nicola Biasi e delle aziende produttrici. Anche il loro affinamento si distingue in base alle diverse scelte enologiche, con Biasi a comporre il taglio finale. Per l'annata 2022 sono stati scelti i vini ottenuti dalle varietà Fleurtai, Johanniter, Soreli, Sauvignon Kretos, Bronner, Solaris e Souvignier Gris. I suoi profumi rimandano ai fiori d'arancio e biancospino, alle mandorle e al basilico. In bocca il sorso è solido, deciso e fragrante, dal finale intenso dai toni agrumati.

(fp)



CANTINE DI VERONA

Vino Frizzante Rosato G.Low

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Corvina, Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 6,00
Azienda: Cantine di Verona Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Luca Oliosi, Michele Peroni

Un rosato da uve Corvina e Merlot prodotto nel Veronese. E fin qui nulla di strano. Sulla retro etichetta però il volume alcolometrico indicato è di 8 gradi. Esatto, è ciò a cui state pensando: un vino low alcol. E anche su queste pagine sono etichette che troveranno sempre più spazio, probabilmente. Perché meritano? Non sempre. Semplicemente perché indietro non si torna, e più che di un trend è opportuno parlare di un fenomeno strutturale. Veniamo quindi al vino, prodotto in questo caso dalla cooperativa Cantine di Verona: un rosato frizzante spensierato, leggero e che sa di frutta rossa fresca. Non pretenzioso, facile da mettere in tavola, meglio se è quella dell'aperitivo e, perché no, usarlo nella mixology - lo consiglia anche la cantina produttrice che suggerisce un paio di cocktail a base G.low. Inutile cercare una profondità che, in un vino fatto in autoclave e che manca di almeno quattro gradi alcol, sarebbe strano trovare. Questa è un vino più a suo agio con la piacevolezza. Inoltre è modernissimo nel nome - G.low, che sta per scintillante, ma anche per Green e Low - nel packaging, grazie a etichette realizzate con il riuso dei liner - le bobine su cui sono avvolte le etichette - e l'assenza di cloro nella parte autoadesiva fatta di sola cellulosa. Aggiungiamo un prezzo concorrenziale che piace ai giovani, il tappo stelvin e le bollicine. Un prodotto con uno sguardo al presente lucidissimo.

(Francesca Ciancio)



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Colle Mezzano

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Tenuta di Biserno
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Ranieri Orsini, Michel Rolland

Il progetto enoico "Biserno" prende avvio nel 2001 grazie ai fratelli Lodovico (creatore di Ornellaia), Piero (Presidente di Marchesi Antinori) e Ilaria Antinori assieme al socio Umberto Mannoni. Coinvolto fin da subito, Niccolò Marzichi Lenzi, figlio di Ilaria, protagonista in proprio anche del progetto enologico de "Le Crocine", con i suoi primi vini sul mercato con l'annata 2012. È lui che oggi gestisce Tenuta di Biserno (40 ettari a vigneto, in prevalenza coltivati a Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, posti nel Comune di Bibbona, al confine meridionale con Bolgheri), assieme alla Tenuta Campo di Sasso (56 ettari di vigneto dove, accanto alle varietà bordolesi, sono allevati anche Syrah e Vermentino) e Tenuta di Collemezzano, l'ultima espansione aziendale, acquisita nel 2019, con i suoi 20 ettari, sempre allevati con le principali varietà bordolesi e posti a nord di Bibbona. Arriva da qui il Colle Mezzano, classico uvaggio bolgherese a base di Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, maturato in barrique in parte nuove per 12/16 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2021 profuma di frutta rossa matura, cedro, spezie e grafite, con tocchi balsamici e tostati a rifinitura. In bocca il sorso è generoso, avvolgente e dolce, dallo sviluppo articolato e continuo e dal finale intenso e persistente su ritorni fruttati e tostati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



YARRA YERING

Victoria Yarra Valley Chardonnay

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Yarra Yering Vineyards
Proprietà: Ed Peter, Dirk Wiedmann e Reid Bosward
Enologo: Sarah Crowe

Yarra Yering è una cantina australiana che ha giocato un ruolo cruciale nella rinascita della viticoltura locale: fondata nel 1969 dal noto botanico Dr. Bailey Carrodus nella Yarra Valley, vanta 11 ettari di vigne ai piedi delle Warramate Hills. Le prime bottiglie con la vendemmia del 1973 sono frutto della visione pionieristica di Carrodus, che scelse questo terroir per il clima fresco e i suoli ben drenati, ideali per esprimere l'eleganza delle varietà classiche come Shiraz, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Dopo la sua scomparsa nel 2008, la cantina ha mantenuto la filosofia originaria di minimo intervento in agricoltura. Le uve dello Chardonnay provengono da vigneti che beneficiano di un microclima in cui le escursioni termiche preservano acidità e freschezza. La vinificazione inizia con una pressatura delicata, seguita da fermentazione spontanea in barrique francesi (di cui 25% nuove) per esaltare complessità e struttura. Non viene svolta la malolattica per preservare una croccante acidità naturale del vitigno, e l'affinamento di 10 mesi prevede regolari bâtonnage per arricchire la trama con una texture cremosa. La 2021 ha note di pesca bianca, agrumi e accenni di mandorla e vaniglia, mentre al palato emergono mela verde, pera e crema di limone, con un'integrazione del legno in una struttura caratterizzata da una spina dorsale di acidità. Il finale è lungo e armonico, con una sottile nota sapida.

(Chiara Giovoni)



PECCHENINO

Docg Barolo Le Coste di Monforte

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Pecchenino
Proprietà: famiglia Pecchenino
Enologo: Orlando e Sofia Pecchenino

Il Barolo Le Coste di Monforte, prodotto per la prima volta con l'annata 2004, matura in legno per 24 mesi e in cemento per 12. La versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi, viole, tabacco, pepe, menta e liquirizia, con tocchi affumicati e tostati. In bocca, il sorso è robusto, dai tannini fitti e dalla progressione articolata, terminando in un finale ampio e slanciato dai ritorni fruttati e dal netto rimando balsamico a congedo. La famiglia Pecchenino comincia a calcare significativamente il palcoscenico enoico langarolo negli anni della rivoluzione "modernista", che influì in modo sostanziale sulla filosofia produttiva della maggioranza dei vignaioli dell'areale. Uno stile che imponeva vini ricchi e concentrati, ottenuti da rese molto basse in vigna e in cantina da invecchiamenti decisamente dipendenti da un abbondante utilizzo del rovere di affinamento. Oggi, l'azienda con sede a Dogliani e gestita sempre dalla famiglia Pecchenino con i fratelli Orlando e Attilio - 35 ettari a vigneto suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba (dove ha sede la seconda cantina aziendale) e Bossolasco, per una produzione di 150.000 bottiglie annue - sembra aver rielaborato il proprio stile, smussando alcuni eccessi del passato sia nella proposta del Dolcetto, sia in quella del Barolo e dell'Alta Langa, mettendo al centro l'espressione dei propri vigneti e maturando i vini in legno di varia misura.

(fp)



ALLEGRINI

Doc Valpolicella Classico Superiore Grola

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Allegrini Wines
Proprietà: Francesco, Giovanni, Matteo e Silvia Allegrini
Enologo: Paolo Mascanzoni, Lorenzo Fortini

È passato poco più di anno ormai dalla rivoluzione in casa Allegrini. Da Gennaio 2024, infatti, ha preso in mano l'azienda l'ultima generazione della storica famiglia del vino di Verona: Francesco - presidente e amministratore delegato, Giovanni - responsabile processi produttivi, ricerca e sviluppo, Matteo - export manager, e Silvia Allegrini - responsabile comunicazioni esterne. Insieme stanno chiaramente ridefinendo l'azienda secondo le loro sensibilità, cercando di non tradire il percorso di successo raggiunto dagli zii Franco, Walter e Marilisa e dal nonno Giovanni. Parte della ridefinizione ha coinvolto di recente anche il celebre rosso La Grola, vino iconico dell'azienda, pioniere nell'interpretare il gusto del mercato e il clima, ma soprattutto simbolo della riconoscibile collina - La Grola, appunto - ultimo avamposto della Valpolicella nell'estremo lato occidentale, a guardare il Lago di Garda. Oggi La Grola di chiamo semplicemente "Grola", è tornato dentro la denominazione classica, ha cambiato blend e riposa in una bottiglia più leggera, con una nuova etichetta che riporta in cima il profilo stilizzato della collina. Il Valpolicella Classico Superiore Grola 2022 è un vino caldo e speziato, ricco di frutti neri e fiori appassiti; il sorso però guadagna in scorrevolezza, grazie ai tannini setosi e all'acidità fruttata, che tiene a bada l'apporto alcolico e sottolinea la parte fresca della speziatura.

(ns)



CONTI THUN

Doc Valtènesi Riviera del Garda Classico RoséS Micaela

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Giardini Conti Thun Soc. Agricola
Proprietà: I. Thun Hohenstein, V. Sommo
Enologo: A. Santini, C. Lavello

La famiglia Thun ha le proprie radici enoiche in Alto Adige, dove produceva uve per il conferimento a terzi. Nel 2008, è arrivata la prima etichetta a marchio Conti Thun, un omaggio a Lene Thun, nonna di Ilona, che conduce oggi l'impresa insieme al marito Vittorio. L'attività vitivinicola, che prosegue nel comprensorio di Terlano (nella tenuta Weingut Kohlstatt, dove viene ancora prodotto il Sauvignon "Contessa Lene"), si è sviluppata soprattutto in Valtènesi, nella Tenuta Masserino, dove accanto alla cantina ci sono anche un'Osteria, un Wine Shop e un Wine Resort. 15 gli ettari a vigneto sulla sponda bresciana del Lago di Garda, in località Puegnago del Garda, coltivati a Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, Riesling e Sauvignon. Con un portafoglio etichette articolato, che comprende tre rosati - Valtènesi "Micaela", lo spumante "Bolle di Micalea" e il Valtènesi Limited Edition "Rosa" - tre bianchi - lo spumante "Bolle di Gioia", il Riviera del Garda "Gioia" e l'Alto Adige Sauvignon "Contessa Lene" - e tre rossi - il Riviera del Garda Classico "Leonardo", il Riviera del Garda Classico Superiore "Michelangelo" e il Riviera del Garda Classico Groppello. Il rosato Valtènesi Micaela 2024 profuma di lampone, ciliegie e fiori di campo, con tocchi agrumati a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante e contrastato, dallo sviluppo croccante e dal finale pulito dai ritorni fruttati.

(are)

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



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Pernice

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 7.700
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

Affinato per 12 mesi in barrique, il Pinot Nero Pernice 2021 profuma di piccoli frutti rossi e viola, con abbondante speziatura a contrasto su toni di sottobosco e tabacco. In bocca il sorso possiede continua sapidità e tannini soffici, ad accompagnare il vino in un finale arioso e dai ritorni speziati e fruttati. Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quel percorso enoico oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce anche un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 250.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico fin dal 1865) sia come vino fermo, che riesce ad esprimere il proprio potenziale e i suoi tratti distintivi anche nei suoli e con il clima del lombardo Oltrepò Pavese.
(fp)



JACQUESSON

Aoc Champagne Extra Brut Cuvée n. 743 Grand Vin Dégorgement Tardif

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 11.000
Prezzo allo scaffale: € 152,00
Azienda: Champagne Jacquesson
Proprietà: Gruppo Artémis Domaines
Enologo: Yann Le Gall

Questa antica ma piccola maison di Dizy, alle porte di Aÿ, sotto la guida lungimirante dei fratelli Chiquet fino al 2022, è una delle migliori realtà qualitative presenti nella regione della Champagne. Ad oggi Jacquesson fa parte del gruppo Artémis Domaines della famiglia Pinault, intenzionata a proseguire il magnifico percorso creato dai fratelli Chiquet, continuando a migliorare la qualità dei vini della maison. Una vinificazione rigorosa, seguita da un invecchiamento ottimale, inducono a mettere sul mercato le cuvée millesimate in funzione della loro maturità anziché in ordine cronologico. Un dosage molto basso (tutti i millesimati sono elaborati come Extra-Brut) preserva la finezza del vino. Nella cuvée 743 (l'ultima della serie 700 DT lanciata dalla maison dieci anni fa), degustata in occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Roma a Palazzo Ripetta, la base è rappresentata dalla vendemmia del 2015, arricchita da un 21% di vin de réserve provenienti dalle Cuvées n°742 a 735. Affina 89 mesi sui lieviti, sotto tappo di sughero. Nel calice il vino si presenta con un colore giallo dorato, accompagnato da un perlage fine e persistente. Al naso, frutti bianchi e gialli maturi sono esaltati da note di pasticceria. Al palato è fresco e vivace, con agrumi e un finale di frutta secca e tocchi minerali. Ideale per essere servito con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei.
(Cristina Latessa)



DOSIO

Docg Barolo Serradenari

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Dosio Vigneti
Proprietà: Massimo e Chiara Lanci
Enologo: Andrea Autino

L'azienda vitivinicola Dosio, posta in località Serradenari, nei pressi di La Morra, ha storicamente condotto, quando il proprietario era Giuseppe Dosio, un'esistenza tutto sommato ai margini del successo che progressivamente stava investendo il Barolo. Da una decina di anni la cantina è stata rilevata dal manager Gianfranco Lanci (presidente di Lenovo, dopo aver ricoperto lo stesso ruolo in Acer e in Texas Instruments), che più di recente è diventato anche proprietario della Coppo di Canelli - marchio di significativa rilevanza nello scenario enoico piemontese - e, se pure senza accelerazioni fulminanti, sta imprimendo una svolta virtuosa a questa realtà langarola, anche grazie ad una risoluta ristrutturazione aziendale complessiva. Si tratta del classico insediamento produttivo, tipico dell'areale, di piccole dimensioni, con 14 ettari a vigneto per una produzione totale di 80.000 bottiglie, incentrate sui vini a denominazione della zona, a partire dal Dolcetto e dalla Barbera, con le etichette dei Barolo ad occupare, evidentemente, la fascia apicale del portafoglio etichette. Il Barolo Serradenari 2021, maturato in legno grande, profuma di viola, rosa e ciliegia, con tocchi balsamici, tostati ed affumicati. In bocca il sorso è polposo e godibile e dal buon equilibrio complessivo, in cui emergono tannini fitti e articolati e finale persistente su toni ancora fruttati e balsamici.
(fp)



ZENATO

Doc Lugana Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 39.416
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Azienda Vinicola Zenato
Proprietà: famiglia Zenato
Enologo: Silvano Tempesta

Il Lugana Sergio Zenato Riserva, ottenuto dalle uve delle viti più vecchie del Podere Massoni raccolte leggermente tardive, è fermentato in legno di varia misura e in acciaio, maturando alcuni mesi sempre in acciaio. La versione 2022 si presenta di colore giallo paglierino intenso, dai riflessi dorati. Al naso emergono toni aromatici iodati, di frutta tropicale e di agrumi. In bocca il sorso è pieno, fragrante e sapido, terminando in un finale ancora molto fruttato e persistente. La cantina Zenato non è soltanto una delle realtà simbolo dell'Amarone: l'azienda possiede infatti la sua tenuta più importante, nella sponda meridionale del lago di Garda, nei pressi di San Benedetto di Lugana. Un chiaro segnale dello stretto legame che la famiglia ha sempre mantenuto con questa zona, ben prima dell'attuale successo. Era il 1960, infatti, quando Sergio Zenato, pionieristicamente, scommise sul Trebbiano di Lugana. Nel Lugana, dunque, Zenato ha il suo cuore antico, nonché le sue radici affettive più significative. È qui, tra i comuni di Peschiera e Desenzano, che sorge la tenuta Santa Cristina, con 65 ettari coltivati a Trebbiano di Lugana che, soprattutto nella porzione del Podere Massoni, conta su ceppi di oltre cinquanta anni di età. Ma Zenato è anche, evidentemente, Valpolicella, con i suoi 35 ettari a vigneto, a cui si è aggiunto anche, nel 2003, podere Prospero - 4 ettari a vigneto - a Bolgheri.
(are)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PALLADINO

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.876
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Palladino
Proprietà: famiglia Palladino
Enologo: Maurilio Palladino

Dopo la fermentazione in acciaio e l'inverno passato in cemento, il Nebbiolo dalla Menzione Ornato matura in botti grandi di rovere francese per due anni, cui si aggiunge un anno di affinamento in bottiglia. Dalla vendemmia 2021 ne esce un Barolo profumato di ciliegia e vaniglia, con guizzi vivaci di piccoli frutti di bosco e la freschezza delle erbe aromatiche spontanee; il sorso è chiaro ma pieno, ha aderenza decisa ma polposa e matericità sapida, e chiude su note fruttate di arancia amara e, nuovamente, ciliegia. Al Barolo Ornato è dedicato un ettaro di vigna esposta a sud, ad un'altezza che tocca quasi i 400 metri. Come tutti i vini di Palladino, proviene da Serralunga d'Alba, il comune della denominazione dalla forma allungata, che la delimita da nord a sud sul lato orientale. Qui i terreni sono i più antichi della Docg, dal punto di vista geologico: sono ricchi di argilla e calcare e totalmente assenti di sabbia. Vi nascono tendenzialmente quindi vini più potenti e dai tannini più rigorosi. A fianco all'Ornato ci sono la Riserva San Bernardo, il Parafada e infine il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba. Ma ci sono anche Il Nebbiolo, la Barbera e il Dolcetto d'Alba, il Roero Arneis, il Gavi del Comune di Gavi, il Moscato d'Asti e, infine, il Barolo Chinato. In tutto 180.000 bottiglie in media, risultato di 11 ettari di proprietà e di 50 anni di percorso, iniziato nel 1974 con Piero e Maurlio Palladino.

(ns)



NINO FRANCO

Spumante Brut Grave di Stecca

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Nino Franco Spumanti
Proprietà: Primo e Silvia Franco
Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

La cantina Nino Franco - iconico marchi che ha scandito molti passi significativi del Prosecco - produce 8 spumanti: il "Primo Franco", fra i primi spumanti prodotti dall'azienda con sede a Valdobbiadene, e fra i primi Prosecco millesimati; il "Cartizze", che arriva dalle uve dalla celeberrima collina; il "Rustico", che guarda alla tradizione, vinificato originariamente col fondo; il "Nino Franco", dedicato al figlio del fondatore dell'azienda Antonio; il "Rive di San Floriano", ottenuto da vigneti dalle forti pendenze; il "Faìve", rosato ottenuto da Merlot e Cabernet Franc del Friuli; il "Nodi", che nel suo nome rimanda ai "nodi" delle piante del vigneto Col del Vent da cui arrivano le sue uve; il "Grave di Stecca", "single vineyard", ottenuto da un vigneto recintato da mura, un vero e proprio "clos", ovvero un vigneto cintato. Quest'ultimo, nella versione 2017, profuma di frutta matura, erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca il sorso è cremoso e mosso da una carbonica continua e garbata, fino ad un finale profondo e caratterizzato da toni aromatici che sanno di mandorla tostata. La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda si consolida. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, all'inizio degli anni Novanta del secolo scorso. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa e dalla figlia Silvia.

(fp)

ZOOM



PASTA CATERINA, MACCHERONCINO

VIA P. MARSICANO, 45 - LAGONEGRO (PZ)
Tel: +39 0973 827016
Sito Web: www.pastacaterina.com

Nella Valle del Noce, nella provincia di Potenza, al confine con la provincia di Salerno, opera da alcuni anni un pastificio artigianale già affermato sul mercato per la qualità della pasta prodotta. Il nome dell'azienda è Pastificio Caterina. Il titolare, nonché mastro pastaio, è Pietro Claudio Labanca, tradizionalista ma, allo stesso tempo, eclettico ed innovatore. Nel 2014 ha dato vita a questo pastificio, seguendo l'antica tradizione contadina della famiglia della nonna Caterina, dedita alla coltivazione del grano nella zona collinare, poco distante da Lagonegro. È così che nasce Caterina, la "pasta dall'antica giovinezza". La materia prima, il grano duro, viene coltivato in Basilicata ed in Puglia, nella fascia tra le due regioni, l'acqua è quella della sorgente del Monte Sirino, e la macinatura è effettuata dal Molino Mininni di Altamura. La pasta, declinata in vari formati, dallo spaghetto al maccheroncino, anche integrale, è trafilata a bronzo e l'essiccazione eseguita a basse temperature.

RISTORANTE



TENUTA FANTI

LOC. PODERE PALAZZO, 14 - CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO (SI)
Tel: +39 0577 835795
Sito Web: www.tenutafanti.it

Forse gli stessi pellegrini che qui si fermavano a mangiare lungo la Via Francigena, deviavano per l'Abbazia di Sant'Antimo, che leggenda vuole fondata da Carlo Magno. Seduti qui sembra di toccarla con mano: tra spiritualità e bellezza tra i più belli del territorio di Montalcino. A simboleggiarli, anche il vino che nasce nei vigneti di Brunello che circondano il "piccolo monastero in Toscana" raccontato dal regista georgiano Otar Iosseliani, le cui pietre ne "assorbono", magicamente, i colori. Una sosta obbligata del mangiar bene, dal panorama unico: è questo ciò che evoca la cucina tradizionale di Castelnuovo dell'Abate dell'Agriturismo Fanti, fatta di qualità, legame e rispetto per il territorio, con lo charme tipicamente toscano a dare un ulteriore tocco. Si respira un'atmosfera familiare e curata (i cuochi sono Francesco De Simone e Valeria Minacci), dove i piatti declinano una ben eseguita variazione sul tema della cucina di tradizione. Una tavola autenticamente di campagna immersa in un paesaggio che trasuda storia e bellezza.

(are)



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: © Resistenti

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