N. 365

DAL 1 AL 7 GIUGNO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 365 - Dal 1 al 7 Giugno 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 1 AL 7 GIUGNO 2025

Lodali
Dievole
Cà du Ferrà
Manni Nössing
Roberto Sarotto
De Saint Gall
San Leonino
Cascina Terra Felice
Nervi
Pelassa
Domaine Bertagna
Bottega
Castello di Radda
Vallepicciola

Zoom: AlessioBrusadin, i Chutney
Ristorante: Vigna delle Rose - Trecase (NA)

I VINI DI WINENEWS

italesse
Taste Like a Master
I calici sensoriali progettati attorno al vino



LODALI

Docg Barolo Bricco Ambrogio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Lodali Walter
Proprietà: Walter Lodali
Enologo: Walter Lodali, Umberto Cagnasso

Non è la prima volta, nell'infinito firmamento delle cantine familiari d'Italia, che la storia di un'azienda parte da un'osteria: a riprova del forte legame che nel nostro Paese unisce il vino alla tavola. Anche coi Lodali è iniziato tutto dall'osteria: quella di Giovanni Lodali a Treiso, allora l'unica in zona. Contadino figlio di contadini, nel 1939 inizia a vinificare per i suoi ospiti, scegliendo le uve migliori e lavorando bene, perché altrimenti il vino non si vende. Finita la guerra costruisce la casa e la cantina, e il figlio Lorenzo ci va a lavorare, fresco di diploma alla scuola enologica di Alba: nel 1958 il primo Barbaresco e Barolo. La morte precoce di Lorenzo impone alla moglie Rita una scelta coraggiosa: lei decide di continuare l'opera del marito, con il piccolo figlio Walter a cui badare. Sarà Walter stesso, nel 1998, a prenderne le redini dopo il diploma, tenendo fede ai principi del padre e del nonno, ma innovando e crescendo. Oggi Lodali ha 18 ettari di vigna coltivati a Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Chardonnay e Moscato Bianco. Ne ricava circa 130.000 bottiglie all'anno, fra cui il Barolo Bricco Ambrogio, unica Mga del Comune settentrionale di Roddi. La versione 2021 ha tonalità profonde: note ematiche, di chinotto, sottobosco e ciliegia sotto spirito si diffondono al naso, mentre il sorso, materico e saporito, si diffonde dolce e fresco lungo il palato, chiudendo floreale e ammandorlato.

(ns)



DIEVOLE

Docg Chianti Classico Novecento Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family Vineyards
Enologo: Luigi Temperini

Magnate del petrolio che ha concentrato la sua diversificazione di prodotto concentrandola anche sul mondo del vino - con ingenti investimenti in Argentina, Uruguay, Francia e, da ultimo, in Italia - Alejandro Bulgheroni, tra i 1.000 uomini più ricchi del mondo secondo Forbes, ha costruito in Toscana, compiendo un percorso comune ad altri uomini d'affari di risonanza internazionale, un vero e proprio impero enoico, con roccaforti nelle migliori denominazioni regionali. Dal Chianti Classico a Montalcino, passando per Bolgheri, il petroliere argentino ha messo insieme oltre 300 ettari a vigneto, divisi tra le aziende Dievole, Poggio Landi, Podere Brizio, Tenuta le Colonne e Tenuta Meraviglia. Un mosaico produttivo all'insegna dell'eccellenza enoica toscana, dove un ruolo di traino spetta senz'altro alle etichette chiantigiane concepite a Dievole, che è, peraltro, il primo progetto realizzato in Toscana (2012) dal Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards, oggi ben consolidato su 152 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 434.000 bottiglie. Il Chianti Classico Novecento Riserva 2021, che fermenta in cemento e matura in legno grande per 18 mesi, profuma di frutta rossa matura, erbe di campo e spezie. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido, dal tannino ben accentato e dallo sviluppo continuo e articolato, terminando in un finale persistente su ritorni ancora fruttati.

(fp)



CÀ DU FERRÀ

Dop Colline di Levanto Rosso 'Ngilù

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot, Grenache, Vermentino Nero, Syrah
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Azienda Agricola Cà du Ferrà
Proprietà: Davide Zoppi
Enologo: Graziana Grassini

Una vera propria follia mediterranea, così si può definire questo rosso di Cà du Ferrà, azienda affacciata sul golfo di Bonassola, nella Liguria di Levante, dai piccoli numeri (30.000 bottiglie in tutto), pensiero e grande accuratezza. "Su un appezzamento terrazzato e verticale - racconta Davide Zoppi che conduce l'azienda con il marito Giuseppe Aieta - ho voluto piantare l'idea del Mediterraneo: un vigneto a 230 metri sul livello del mare da cui si vedono Versilia, Punta Ala, Livorno, Gorgona, Capraia, Elba e Corsica e sulla destra la Riviera di Ponente, con le Alpi Marittime innevate d'inverno, fino al confine francese con Cap d'Antibe e Saint Tropez". Una vista a 180° sull'alto Mediterraneo e un vigneto piantato dopo un recupero faticoso, eliminando i rovi e ripristinando i muretti a secco, per condensare in un vino Toscana, Liguria e Francia con sei uve rosse diverse, come in un viaggio in barca a vela assaporandone le coste. Diverse sono pure maturazioni e vinificazioni: prima il Merlot, il più precoce, poi l'uvaggio Ciliegiolo, Grenache, Vermentino Nero e Syrah e, infine, il Sangiovese da solo. Dopo l'assemblaggio solo acciaio.'Ngilù - dedicato ad Angelo, nonno di Davide - servito un poco fresco ben si abbina alla cucina di pesce. Rubino intenso - al naso frutti rossi, aciduli come il melograno e dolci come la ciliegia - in bocca armonico e appagante, si dipana tra frutto, spezia e sale.

(Clementina Palese)



MANNI NÖSSING

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Manni Nössing
Proprietà: Manni Nössing
Enologo: Vincenzo Bambina

Manni Nössing è diventato nel giro di pochi anni uno dei produttori altoatesini più apprezzati dagli enofili, con vini particolarmente espressivi che, sotto un'apparente semplicità, nascondono un sorprendente carattere. Una sfida, quella di Nössing, tutta orientata sull'originalità stilistica e una spiccata identità, in qualche misura contrapposta alle etichette delle cooperative vinicole e delle grandi cantine della Valle Isarco. I primi vigneti, accorpati al maso di famiglia "Hoandlhof" posto nelle colline di Bressanone, sono stati impiantati nel 1999 ad un'altezza tra i 600 e gli 800 metri sul livello del mare ed oggi occupano una superficie di 6 ettari - allevata in prevalenza a Sylvaner, Riesling, Gewürztraminer, Veltliner, Müller Thurgau e Kerner - per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Nel 2003 lancia sul mercato il suo primo Kerner, che, ancora adesso, resta il suo vino bandiere aziendale, tanto da fargli meritare l'appellativo di "Mr. Kerner". Un'etichetta che porta con sé le caratteristiche salienti dei prodotti di Manni Nössing, segnati da una decisa carica acidica e un distinto gusto fruttato. L'Alto Adige Kerner 2023 profuma di pesca, susina e fiori di glicine, con tocchi agrumati e rimandi alla pietra focaia. In bocca il sorso è, fresco, sapido e scattante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato ancora agrumato e dai cenni balsamici di congedo.

(are)

I VINI DI WINENEWS



ROBERTO SAROTTO

Docg Barolo Bergera-Pezzole Briccobergera

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Roberto Sarotto
Proprietà: Aurora Cavallotto
Enologo: Roberto Sarotto

I 20 ettari nel Barolo dell'azienda Roberto Sarotto si dividono fra quelli di Barolo e quelli di San Ponzio Novello (con i Cru Bergera-Pezzole e Pallaretta). Oggi, sono 95 gli ettari complessivi a vigneto comprendenti anche le altre denominazioni langarole più significative, che insieme a due cantine, un museo, un punto vendita, camere e ristorante, formano una solida realtà di Langa. L'azienda dei Sarotto comincia la sua storia nel 1820, quando Giuseppe Sarotto si trasferisce da Barbaresco a Neviglie e iniziare l'attività vitivinicola, soprattutto producendo Dolcetto. A Giuseppe succedono il figlio Giovanni e il nipote Luigi Giovanni, che proseguono l'attività della cantina. Negli anni Quaranta del secolo scorso l'azienda rischia l'estinzione, sconfiurata dal lavoro di Angelo Sarotto, che rilancia la produzione aziendale, attraverso Moscato, Freisa e Barbera. Negli anni Novanta, con suo figlio Roberto Sarotto, arriva la svolta, attraverso l'allargamento della proprietà nel Barbaresco e l'acquisto dei vigneti nel Barolo e poi a Gavi, inserendo anche altre varietà come l'Arneis, lo Chardonnay, il Brachetto e il Cabernet Sauvignon. Il Barolo Bergera-Pezzole Briccobergera 2020 profuma di rosa appena appassita, spezie e sottobosco con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è polposo e dai tannini fitti, che marcano anche il finale persistente e dai ritorni speziati ed affumicati.

(fp)



DE SAINT GALL

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Orpale

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Union Champagne
Proprietà: consorzio di cooperative
Enologo: Cédric Jacopin

Orpale 2012 è la cuvée de prestige di De Saint Gall, marchio dell'Union Champagne, una unione di cooperative nata per valorizzare i vigneti dei suoi oltre 2.300 viticoltori soci, con un patrimonio di parcelle prestigiose distribuite nella Côte des Blancs e in altri villaggi Grand e Premier Cru della Champagne. Questo Champagne è un'espressione rara e luminosa dello Chardonnay Grand Cru della Côte des Blancs: frutto di una selezione parcellare tra Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize e Cramant, vinificate senza svolgimento della malolattica per preservare la croccante freschezza, matura 12 anni sui lieviti per rivelare la sua profondità ed eleganza. L'annata 2012, tra le più celebrate del decennio per equilibrio e struttura, ha donato uve concentrate e perfettamente bilanciate, capaci di affrontare un lungo affinamento. In questo millesimato convivono potenza e precisione, cesellate dalla mineralità gessosa e dalla lunga attesa. Nel calice è dorato con riflessi brillanti mentre al naso, note tostate e fumé si fondono a biscotti d'orzo, crema di nocciole e fiori di gelsomino. Al palato è denso e calibrato, scolpito ma dinamico, con una trama cremosa sostenuta da una freschezza sottile e da una mineralità verticale che si prolunga nel finale, tra agrumi canditi e sfumature iodate. Un Blanc de Blancs pensato per sfidare il tempo, che rappresenta la nobiltà dello Chardonnay nei suoi cru più iconici.

(Chiara Giovoni)



SAN LEONINO

Docg Chianti Classico Al Limite

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Società Agricola San Leonino
Proprietà: Angelini Wines & Estates Società Agricola
Enologo: Pietro Riccobono

San Leonino deve il suo nome (e il suo logo) alla Chiesa romanica del borgo medievale in cui sorge: vi si produceva vino fin dall'anno mille, ma trovandosi al confine fra Firenze, Siena e Volterra, fu contesa per decenni, finché non entrò definitivamente a far parte dello stato fiorentino, contribuendo alla creazione della Lega del Chianti nel 1384. Il Gruppo Angelini Wines & Estates - che comprende anche le cantine di Bertani in Valpolicella, Val di Suga a Montalcino, Tenuta Trerose a Montepulciano, Tenute San Sisto nei Castelli di Jesi e Puiatti a Romans d'Isonzo - ha acquisito la fattoria nel 1994, dando finalmente costanza al precedente periodo di discontinuità proprietaria. Gli ettari vitati oggi sono 37 su 106 totali e sono divisi su 3 livelli: il vigneto Monsenese sorge nella parte più alta su suolo ad alberese e dà origine alla Riserva; il vigneto Bellosguardo circonda la cantina su suolo di galestro e alberese e dà origine alla Gran Selezione Salivolpe; infine il vigneto Santa Maria è il più florido ed è posto nella parte inferiore su suolo sabbioso-argilloso. Da qui l'azienda produce l'etichetta Governo all'uso Toscano e a questo Chianti Classico Al Limite, che nella versione 2022 ha equilibrio aromatico e buon ritmo: profuma di fragola, santoreggia, violetta appassita e cenni di tabacco, mentre esordisce dolce al palato, sviluppando aderenza sapida e agrumata e chiudendo mentolato e di nuovo fruttato.

(ns)



CASCINA TERRA FELICE

Docg Ruché di Castagnole Monferrato Bricco della Rosa

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Ruché
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cascina Terra Felice
Proprietà: Felix e Monica Binggeli
Enologo: Felix Binggeli

Trent'anni fa, due sguardi svizzeri si posarono sulle dolci colline del Monferrato. Un colpo di fulmine per il paesaggio ma anche l'inizio di una storia di vita e di vino. Felix e Monica Binggeli, fondatori e custodi di Cascina Terra Felice, si sono lasciati conquistare da una terra che sentono loro quanto quella d'origine. Castagnole Monferrato è dove tutto ha preso forma: il paese del Ruché, quel piccolo vitigno misterioso dal profumo straordinario. Otto ettari vitati, un casale immerso nel verde e una filosofia chiara: coltivare nel pieno rispetto della natura. Il nome dell'azienda, Terra Felice, è un gioco di parole che intreccia l'identità del fondatore con la visione che guida ogni gesto: lavorare la terra in armonia, custodirla con gratitudine e produrre vini che siano autentica espressione del luogo. Felix e Monica coltivano in biologico Barbera, Grignolino accanto a varietà internazionali, ma il cuore pulsante di Terra Felice è senza dubbio il Ruché. Nasce nella vigna Bricco della Rosa, da cui prende il nome. È un Ruché che non cerca scorciatoie per piacere. Ha un bel colore rubino brillante. Il naso è una carezza di rosa appassita, una nota leggera di spezia dolce. In bocca è sorprendente per la sua eleganza. Non c'è nulla di ruffiano, ma tutto è in equilibrio, tutto è vero. Da provare con piatti di carne bianca, agnello, selvaggina leggera, ma anche con pietanze speziate della cucina asiatica.

(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



NERVI

Spumante Dosaggio Zero Rosé Jefferson

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 59,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Nervi
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Roberto Conterno

Maturato per 24/36 mesi sui suoi lieviti a seconda delle caratteristiche dell'annata, lo spumante Jefferson Dosaggio Zero Rosato 2019 profuma di fiori e piccoli frutti rossi, con tocchi di grafite, pane appena sfornato e sottobosco. In bocca il perlage è fitto e continuo, con il sorso a muoversi fragrante e deciso, terminando in un finale persistente e ben proporzionato, dai rimandi agrumati. Nello scenario della denominazione del Gattinara, Cantine Nervi è la realtà più antica, essendo stata fondata nel 1906. Oggi conta su 28 ettari a vigneto - posti ad un'altezza tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare in Valsesia, ai piedi del Monte Rosa - per una produzione che si attesta sulle 150.000 bottiglie. Ma l'elemento più importante continua a restare la sua acquisizione da parte di Roberto Conterno, patron della blasonatissima cantina Giacomo Conterno di Monforte d'Alba, avvenuta nel 2018, a succedere alla precedente proprietà in mano alla famiglia norvegese Astrup, che la deteneva dal 2011. Con le etichette aziendali a conservare una confortante e ben leggibile cifra stilistica, dove il Nebbiolo dell'Alto Piemonte afferma tutte le proprie peculiarità e potenzialità. E Cantine Nervi a ribadire il suo ruolo storico non perdendo di coerenza e continuità, ma anzi accrescendo la qualità dei propri vini, che il tocco di Roberto Conterno ha arricchito in raffinatezza e definizione espressiva.

(are)



PELASSA

Docg Barolo San Lorenzo di Verduno

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Daniele Pelassa
Proprietà: Daniele Pelassa
Enologo: Giovanni Angeli

Siamo a Verduno, il comune più settentrionale della denominazione del Barolo e siamo a San Lorenzo, la Menzione più a nord fra quelle identificate, insieme a Rodasca, Monvigliero e Campasso. È da qui che proviene il Barolo San Lorenzo di Verduno di Pelassa, unico cru di Barolo fra le etichette della cantina. Un vino, nella versione 2021, netto e definito nei profumi di ciliegia e vaniglia, erbe aromatiche e arancia rossa; leggibile nel suo intercedere chiaro al palato, fruttato e balsamico, dall'aderenza sapida e dal finale caldo. Un'escursione nel Barolo, che però parte dal Roero, dove l'avventura della famiglia Pelassa è iniziato ufficialmente nel 1960: l'anno in cui Mario Pelassa trova il coraggio di fondare l'azienda insieme alla moglie Teresa. Fin da piccolo Mario passava le ore in bicicletta fra il suo paese Montà d'Alba e Torino per vendere il vino di famiglia e contribuire al suo sostentamento: 120 km, andata e ritorno, che sono valsi tutta la pena, quando l'incontro fortuito con il suo primo cliente cittadino lo convince a fare il grande passo. Oggi i figli Davide (in campagna) e Daniele (alle vendite) continuano lo sforzo dei genitori, gestendo 16 ettari di vigne di proprietà e producendo 110.000 bottiglie all'anno, che si distribuiscono su un ventaglio ampio di etichette: fra cui Roero (Arneis e Riserva) e Barolo (annata e cru) ovviamente, ma anche Nebbiolo e Barbera d'Alba, Moscato d'Asti e Brachetto.

(ns)



DOMAINE BERTAGNA

Aoc Vougeot Premier Cru Monopole Clos de la Perrière

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 138,00
Azienda: Domaine Bertagna
Proprietà: Eva Reh
Enologo: Denis Rozat

Domaine Bertagna è situato a Vougeot, nella Côte de Nuits. Possiede 17 ettari di vigneti, dei quali 16 piantati a Pinot Nero e uno a Chardonnay. La produzione comprende cinque vini Grand Cru, sette Premier Cru e due Village. La zona di produzione si estende da Gevrey Chambertin a nord, fino ad Aloxe-Corton a sud. La diversità e la completezza di appellations permette di annoverare il Domaine Bertagna tra i più rinomati della regione. L'azienda appartiene dal 1982 alla famiglia Reh, originaria della Renania, e dal 1988 è gestita da Eva Reh-Siddle. Clos de la Perrière è un monopolio di Domaine Bertagna, un cru esclusivo di 2,26 ettari che si trova incastonato tra Clos de Vougeot e Musigny dove Bertagna coltiva le proprie uve Pinot Nero. La vinificazione di questo vino, che abbiamo degustato in occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta a Roma, prevede una macerazione pre-fermentativa a freddo, quindi fermentazione a temperatura controllata usando solo i lieviti naturali delle uve per un periodo tra i 21 e i 28 giorni. L'affinamento è in barrique, per metà nuove, per un periodo dai 16 ai 18 mesi. Vougeot Premier Cru è un vino elegante, fine e molto delicato. Nel calice ha un color rosso rubino luminoso. Al naso presenta note di frutti neri e spezie, in bocca è intenso con sfumature di mandorle e sottobosco. Abbinamenti: ottimo con primi piatti di carne e carni rosse.

(Cristina Latessa)



BOTTEGA

Spumante Brut Pinot Nero Miabi

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Bottega S.p.A.
Proprietà: famiglia Bottega
Enologo: Guglielmo Pasqualin

Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con la denominazione "Distilleria Bottega", ha sede a Bibano di Godega, e produce grappe a marchio Alexander e Bottega, vini e liquori, tra cui si distinguono le selezioni di mono-vitigni e i distillati maturati in barrique, con core business enoico incentrato sul Prosecco (declinato in oltre 30 referenze). L'azienda - che produce vini anche in Friuli Venezia Giulia - gestisce due cantine: in Valpolicella (Cantina di Valgatara) e a Montalcino (Tenuta Domus Vitae), dove nascono Amarone, Ripasso e Brunello. Bottega - condotta oggi da Barbara, Sandro e Stefano Bottega e che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A. - produce oltre 27 milioni di bottiglie e distribuisce i propri prodotti in 160 paesi nel mondo, rappresentando un non piccolo polo vitivinicolo dal solido impatto commerciale, valorizzato anche dagli elementi che vanno al di là del vino stesso a partire da un accurato packaging. Come nel caso dello Spumante Brut Miabi, che adotta per la sua bottiglia la tecnica decorativa giapponese "dyed obi". Dal punto di vista organolettico, lo spumante, un Metodo Charmat maturato sui suoi lieviti per 3 mesi, si presenta alla vista di colore giallo paglierino, brillante, con perlage fine e persistente. I profumi rimandano alla crosta di pane e ai fiori ad introdurre un sorso pieno, morbido e sapido dal finale piacevolmente persistente su toni ammandorlati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASTELLO DI RADDA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 85.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Società Agricola Castello di Radda
Proprietà: famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Marco Mascarello, Maurizio Castelli

Il gruppo Agricole Gussalli Beretta - nato per impulso di Ugo Gussalli, padre di Pietro e Franco Gussalli Beretta - comprende Lo Sparviere in Franciacorta, Orlando Contucci Ponno in Abruzzo, Fortemasso in Langa, Steinhaus in Alto Adige e, infine, Castello di Radda nella denominazione del Chianti Classico. Una realtà produttiva, acquisita nel 2003, che, grazie all'incrocio di vigneti a diversa epoca d'impianto e un lavoro minimalista in cantina, produce vini in generale ben proporzionati e capaci di rispecchiare con coerenza il loro territorio d'origine, segnalandosi per un'impostazione sobriamente moderna, con l'apporto del rovere, soprattutto tonneau, sempre ben presente. La cantina, che sorge sulla collina che fronteggia a est il borgo di Radda, appena sotto il Castello di Volpaia, si trova nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti e conta su poco più di 40 ettari a vigneto, allevati prevalentemente a Sangiovese, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. In parte fermentato in legno e poi maturato in botte grande e tonneau, il Chianti Classico 2022 appare di colore rosso rubino intenso con venature appena aranciate. Al naso profuma di erba di campo, ciliegia matura e viola, con tocchi tostati ed affumicati. In bocca il vino è polposo e compatto, dai tannini articolati, che sono protagonisti nel suo sviluppo, e dal finale intenso su toni ancora fruttati e tostati.

(fp)



VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Vigneto Lapina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: famiglia Bolfo
Enologo: Alessandro Cellai, Erasmo Mazzone

107 ettari piantati a vite (su 265 ettari totali), 500.000 bottiglie prodotte all'anno (suddivise in 17 etichette), 6 varietà d'uva coltivate (Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Chardonnay) e 4000 piante di ulivo per la produzione di olio Evo, cui si affianca quella di grappa. Ecco alcuni dei numeri che dà Vallepicciola, azienda situata fra i boschi secolari della Val di Picciola a Castelnuovo Berardenga. Nel 1999 i fratelli Bruno e Giuseppina Bolfo iniziano i lavori di ristrutturazione di un antico monastero a Pievasciata per trasformarlo in albergo, ma i vigneti del convento sono stati abbastanza convincenti da portarli (anche) altrove. A un chilometro di distanza dal 2020 c'è infatti la cantina, che gestisce le uve provenienti dalle 9 parcelle vitate: Fontanelle, il primo vigneto di oltre 30 anni; Casanova Calcaia; Poggione Quercegrosse; La cappellina Cantina; Casuccio Alto e Casuccio Basso; Poggino Pievasciata; Bosco Bruno, dedicato al Pinot Nero; e infine Lapina Vallepicciola, da cui si selezionano le migliori uve per produrre la Gran Selezione omonima. Dopo la fermentazione in cemento e il doppio passaggio in botte, prima grande (per la malolattica) e poi piccola (per 30 mesi), danno un vino scuro e fitto, dai sentori di amarena e mora, spezie fresche e balsami di sottobosco, che aderiscono con decisione al palato, rilasciando materialità polposa e scorrevolezza piccante.

(ns)

ZOOM



ALESSIOBRUSADIN, I CHUTNEY

VIALE EUROPA, 24 - BRUGNERA (PN)
Email: info@alessiobrusadin.it
Sito Web: alessiobrusadin.it

Dal 2017 Alessio Brusadin, chef con 40 anni di esperienza nell'alta ristorazione, ha mollato i fornelli per passare al suo laboratorio artigianale dedicato a delizie sotto vetro. La sua impresa si trova a Brugnera, in provincia di Pordenone, e produce un'articolata gamma di prodotti che va dalle marmellate alle confetture, dai ragù agli spalmabili, fino ad arrivare ai chutney. Quest'ultimi sono delle composte agrodolci di frutta e verdura a base di zucchero di canna e aceto di mele. Sono perfetti per abbinamenti con formaggi salumi, carni bollite o alla griglia. La gamma dell'offerta comprende quelle a base di peperoni, fichi e semi di senape; fragola, cetriolo e menta; fichi, finocchio e pepe rosa; frutti di bosco e cipolla; ciliegia e aceto balsamico; prugne, radicchio e Teroldego; albicocca, zenzero e miele; mela, pomodoro e rafano; mango, peperoni e basilico; pesche, scalogno e mandorle; pera, sedano e senape; e la salsa "sweet chilli sauce", a base di zucchero, aceto, peperoncino e aglio.

RISTORANTE



VIGNA DELLE ROSE

VIA CIFELLI, 10 - TRECASE (NA)
Tel: +39 351 5424946
Sito Web: www.vignadellerose.it

"Vigna delle Rose" è il progetto di accoglienza a tutto tondo dell'azienda vitivinicola "Casa Setaro" e si trova nel comune di Trecase, in provincia di Napoli, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. Ci sono le camere, nei volumi agricoli sparsi tra i vigneti, e, nel corpo aziendale centrale, c'è anche il ristorante, con vista sempre sulle vigne. Qui si trova il regno di Pierpaolo Giorgio, con esperienze nelle cucine della Costa d'Amalfi e della Penisola sorrentina affiancato dallo chef Peppe Guida. I suoi piatti raccontano il grande patrimonio gastronomico del Vesuvio - dal baccalà al pomodoro del piennolo - e la tradizione culinaria campana, che viene riproposta con un twist contemporaneo e materie prime di assoluto valore. Casa Setaro è l'azienda vinicola di Massimo Setaro che dal 2004 produce vini all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. I 18 ettari di vigneti si estendono sul versante sud del Vesuvio ed ospitano i vitigni Aglianico, Falanghina, Piedirosso e il raro Caprettone.



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: © Vallepicciola

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