N. 366

DAL 8 AL 14 GIUGNO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 366 - Dal 8 al 14 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 8 AL 14 GIUGNO 2025

Fattoria di Valiano
Villa Sandi
Château Galoupet
Gaja
Tenuta di Nozzole
Tonnino
Borgogno
Poderi dal Nespoli
Castello di Albola
Joseph Perrier
Masottina
Kellerei Andrian
Podere Gagliassi
Ruffino

Zoom: Campisi, Buzzonaglia di Tonno Rosso
Ristorante: Club del Doge - Venezia

I VINI DI WINENEWS





FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione San Lazzaro

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.800
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Fattoria di Valiano
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Pasquale Presutto

Fattoria di Valiano (Castelnuovo Berardenga), Tenuta Moraia (Gavorrano), Villa Al Cortile (Montalcino), Regio Cantina (Venosa) e Torre Mora (Castiglione di Sicilia) sono le aziende di filiera (dalle uve alla bottiglia) che compongono il progetto "Generazione Vigneti" e che appartengono al marchio Piccini, storico imbottigliatore toscano, oggi forte di una produzione complessiva di oltre 40 milioni di bottiglie. A sovraintendere a questo mosaico enoico, che mette insieme Chianti Classico, Maremma, Brunello, Aglianico del Vulture ed Etna, la quinta generazione della famiglia, composta da Ginevra, Benedetta e Michelangelo Piccini. Nella Fattoria di Valiano, posta nei pressi di Vagliagli ad un passo da Siena, si coltiva Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Canaiolo, Colorino e Chardonnay, per un totale di 70 ettari a vigneto in conduzione biologica, puntando ai Super Tuscan e al Chianti Classico. 5 le etichette con il Gallo Nero della denominazione - Chianti Classico annata, Chianti Classico Poggio Teo annata e Riserva e le Gran Selezione 6.38 e San Lazzaro - quest'ultima ottenuta da Sangiovese in purezza e maturata per 20 mesi in legno grande. La versione 2021 profuma di amarena, lampone e ciliegia matura, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è dolce e corposo, dalla trama tannica serrata e dal finale persistente su ritorni ancora fruttati e speziati.

(fp)



VILLA SANDI

Doc Montello Colli Asolani Merlot Còrpore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Villa Sandi
Proprietà: Giancarlo Moretti-Polegato
Enologo: Paolo d'Agostin, Riccardo Cotarella

Ai piedi del Monte Grappa, lambito dal fiume Piave, si trova il Montello - un "piccolo monte", come suggerisce il nome - che lussureggia di boschi intervallati da vigneti. Con i Colli Asolani rappresenta il "volto enoico" rosso della provincia di Treviso, distante pochi chilometri, piccolo contrappeso in quantità a tutte bollicine da Glera. Questa è la denominazione che esprime il Còrpore, rosso di punta di Villa Sandi, prodotto nell'omonima Tenuta, adiacente alla storica sede aziendale di scuola palladiana a Crocetta del Montello. A dare i natali, per così dire, a questo Merlot in purezza, un lungo percorso iniziato con la zonazione del vigneto per identificare le porzioni più adatte alla coltivazione del vitigno. Poi le scelte: la riduzione delle rese - un chilo di uva per ceppo per 55 quintali ad ettaro, la vendemmia quando l'uva è leggermente sovramatura, lunga macerazione con le bucce per estrarre colore e tannini e, dopo la fermentazione alcolica, un anno di barrique di rovere francese nelle cantine sotterranee di Villa Sandi, dove entro fine anno completa la malolattica. Poi lo stesso tempo di affinamento in bottiglia. Color rosso rubino "denso", si presenta al naso con una bella ampiezza olfattiva che intreccia le note frutta rossa in confettura con quelle speziate di pepe, cacao e noce moscata. Il sorso, che riporta al gusto le stesse suggestioni, è morbido, equilibrato e persistente.

(Clementina Palese)



CHÂTEAU GALOUPET

Aoc Côtes de Provence Rosè G

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Château Galoupet
Proprietà: LVMH
Enologo: Mathieu Meyer

Château Galoupet, in Provenza, si trova tra il Massiccio dei Maures, le antiche saline di Hyères e le Isole d'Oro. Noto per i suoi rosati sin dal XIX secolo, Château Galoupet ha acquisito la propria notorietà definitiva nel 1955, ottenendo la menzione di Cru Classé Côtes de Provence. Numerosi i proprietari che si sono succeduti nella sua storia lunga tre secoli. Dal 2019, l'azienda fa parte del gruppo del lusso LVMH - che sul fronte enoico raccoglie marchi e cantine quali Bodega Numanthia, Terrazas de los Andes, Cloudy Bay, Château d'Esclans, Minuty, Marc de Champagne, Ruinart, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Krug, Dom Pérignon e Armand de Brignac - e conta su 69 ettari di vigneti coltivati a biologico. Sotto la direzione di Mathieu Meyer, il team della cantina provenzale elabora con esecuzioni ineccepibili e solida continuità qualitativa il tema del rosato, che in questo angolo della Francia, come è noto, rappresenta un vero e proprio punto di riferimento enoico. Con il raffinato rosé "G" a svolgere il ruolo di protagonista nel portafoglio etichette di Château Galoupet. Ottenuta da un articolato blend a base di Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah e Tibouren, la versione 2024 profuma di lamponi, pesche e albicocche, con tocchi agrumati e di erbe aromatiche. In bocca dominano freschezza e dinamica, con il sorso a farsi poi saporito e terminando in un finale di nuovo agrumato e dai lampi balsamici.

(are)



GAJA

Docg Barolo Sperss

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 420,00
Azienda: Gaja
Proprietà: famiglia Gaja
Enologo: Alessandro Albarello

Il Barolo Sperss deve il suo nome a quello della proprietà di Angelo Gaja, ubicata a Serralunga d'Alba. La versione 2020, dopo 30 mesi di maturazione in legno, possiede aromi che spaziano dalle note di piccoli frutti rossi alle spezie, dai toni balsamici ai ricordi di cedro, dai cenni affumicati a quelli tostati. In bocca il sorso è ben profilato con il frutto ancora protagonista e con la fragranza acida a sostenere un finale persistente dai ritorni balsamici. Angelo Gaja per primo "osò" innovare la tradizionale enologia piemontese: dall'abbattimento delle rese per ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di tappi sovradimensionati, all'affinamento in barrique, solo per fare alcuni esempi; praticamente ridisegnando il modo di concepire il vino con l'adozione di pratiche, oggi scontate, ma che agli inizi degli anni Ottanta risultarono letteralmente dirompenti. I vini a marchio Gaja, insieme a pochissimi altri, sono oggi gli unici capaci di stare "comodamente" nel gotha dell'enologia mondiale. Attualmente, l'azienda piemontese conta su 92 ettari di vigneto, per una produzione che sta sulle 350.000, e, nel frattempo, in azienda sono arrivati i suoi figli Gaia, Rossana e Giovanni. E poi ci sono le aziende fuori dal Piemonte: a Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996), a Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994), nonché la "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci (2017).

(fp)

I VINI DI WINENEWS









TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico Nozzole

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

La Tenuta di Nozzole si trova a metà strada fra San Casciano in Val di Pesa e Greve in Chianti, nella zona più settentrionale del Chianti Classico. Qui Nino Folonari investe nel 1971 - dopo aver acquisito le Tenute del Cabreo nel 1967 - spinto dalla volontà di produrre vino di qualità, focalizzandosi meno sulla grande produzione e la distribuzione che aveva caratterizzato l'attività della sua famiglia. È l'inizio di un percorso che ad oggi conta su 220 ettari di vigneto e una produzione media annua di 1 milione di bottiglie, grazie alle tenute nel frattempo aggiuntesi - Tenuta la Fuga a Montalcino, Tenuta Campo al Mare a Bolgheri e la Tenuta Vigne a Porrona nella Maremma Grossetana - e che dal 2000 rientrano in "Ambrogio e Giovanni Folonari", rispettivamente figlio e nipote di Nino. Nel 2017 la famiglia decide di rilanciare il Chianti Classico della Tenuta di Nozzole e rinnovano così la 3 principali etichette della tenuta: la Gran Selezione Giovanni Folonari, la Riserva La Forra e il Chianti Classico annata, qui assaggiato nella versione 2023. Dopo la fermentazione in acciaio con seguente macerazione di 4 settimane e la maturazione (in botti, barrique e acciaio) per 20 mesi, si rivela un vino dalla trama larga ma intensa, profumata di incenso, confettura di ciliegie e fiori di biancospino, con un cenno ematico; in bocca vira su note più vegetali e balsamiche, sorrette da un sorso materico e persistente.

(ns)

TONNINO

Doc Alcamo Bianco Ceuso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Catarratto, Grillo e Grecanico
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tonnino Azienda Agricola
Proprietà: Antonio Tonnino
Enologo: Antonio Tonnino, Angelo Rubino

Baglio Ceuso è un pezzo di Sicilia esattamente come te l'aspetti. O meglio ancora, come vorresti che fosse incontrandola per la prima volta: abbacinante, rurale, fatta di colori agricoli. Chissà se la famiglia Tonnino, comprando questa antica dimora di Alcamo, ha pensato le stesse cose. Di certo ne ha fatto il cuore dell'attività viticola che la vede impegnata fin dagli anni Cinquanta del secolo scorso. Ai Tonnino è legato anche uno dei tanti ricordi del famoso enologo Giacomo Tachis che sull'isola ha lasciato miriadi di racconti, nonché vini memorabili. Il suo tocco è arrivato anche qui, nell'Alcamese, con un vino di nome Ceuso, un rosso che mette assieme il Nero d'Avola e il taglio bordolese. Nato nel 1990, continua a essere l'etichetta di punta dei Tonnino. Qui però è di un bianco che vogliamo parlare che porta lo stesso nome. D'altronde siamo nell'areale siciliano con più uve bianche in assoluto e il Ceuso Bianco vuole essere un tributo alla Alcamo Doc, con un uvaggio di Catarratto, Grillo e Grecanico. Sul vino si lavora "alla francese" con fermentazione in botti di rovere e affinamento sur lie, sempre in legno. Il risultato nel calice è quello di un vino "cremoso" con un grip tattile in bocca. Il bouquet è mediterraneo con sentori di zagara, nespola e pesca. Non manca una sottile traccia salmastra. L'ingresso in bocca, dicevamo, è morbido, ma è vivacizzato subito da una buona sferzata di acidità.

(Francesca Ciancio)

BORGOGNO

Docg Barolo Liste

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 78,00
Azienda: Vini Classici Borgogno
Proprietà: famiglia Farinetti
Enologo: Simone Borsari

Il Barolo Liste 2020 di Borgogno possiede aromi che rimandano ai fiori leggermente appassiti e ai piccoli frutti rossi, con cenni balsamici, speziati ed affumicati. In bocca il sorso è scorrevole e succoso, dal tannino definito e dal finale lungo caratterizzato da lampi agrumati. Borgogno, che rappresenta uno dei marchi storici della denominazione del Barolo con una storia che comincia addirittura nel 1761, oggi conta su oltre 52 ettari a vigneto in biologico - divisi tra Barolo (con i Cru Liste, Cannubi e Fossati), Alba (Bricco Bompè) e Monleale (nel tortonese) - per una produzione di 250.000 bottiglie. Dal 2008, Borgogno appartiene alla famiglia Farinetti ed è guidata da Andrea, il figlio di Oscar, che ha preservato, pur compiendo alcuni nuovi interventi - dal ritorno alla fermentazione in cemento alla certificazione biologica, per fare due esempi, oltre all'incremento della superficie vitata - l'impianto stilistico di stampo tradizionale della cantina con sede a Barolo. La famiglia Farinetti ha costituito nel tempo un vero e proprio gruppo vitivinicolo, mettendo assieme, aziende quali Fontanafredda e Casa E. di Mirafiore, Borgogno, appunto, la friulana Le Vigne di Zamò, Cantine del Castello di Santa Vittoria (nel Roero), San Romano (a Dogliani), Brandini (a La Morra), la veneta Serafini & Vidotto, la toscana Il Colombaio di Cencio e il progetto etneo Carranco, in joint venture con Francesco Tornatore.

(fp)

PODERI DAL NESPOLI

Docg Romagna Albana Secco Scanadè

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: Poderi Dal Nespoli
Proprietà: Argea
Enologo: Scipione Giuliani, Riccardo Cotarella

Posizionata nel cuore della Valle del Bidente, primo distretto Bio-simbiotico certificato in Italia, Poderi dal Nespoli è una cantina davvero "green" che Argea, gruppo proprietario, ha lanciato in importanti progetti enologici. Dalla partnership con Riccardo Cotarella sono arrivate tre nuove referenze, presentate a Vinitaly: il Prugneto Romagna Doc Sangiovese Superiore 2023 - etichetta storica dell'azienda che ha beneficiato di un restyling enologico - e due nuovi bianchi: il Lóstar Forlì Igt Chardonnay e lo Scanadè Romagna Docg Albana Secco. Quest'ultimo è un omaggio alla Romagna, essendo l'Albana vitigno strettamente legato alla tradizione e al territorio, nonché primo vino bianco italiano ad aver ottenuto la Docg (1987). Scanadè esalta la struttura e la complessità dell'Albana attraverso un'attenta vinificazione: le uve, coltivate su terreni calcarei e raccolte a mano, fermentano in parte in barrique con bâtonnage regolari, acquisendo maggiore struttura e profondità. Dal colore giallo intenso, con riflessi dorati, Scanadè ha un profumo fine e netto. Le note aromatiche e floreali, come acacia e ginestra, sono arricchite da quelle di frutta gialla e agrumi. In bocca rivela un sapore ricco e avvolgente, con vivaci tannini che caratterizzano il finale, mantenendo comunque un grande equilibrio tra freschezza e acidità. Si abbina bene a piatti a base di pesce, risotti alle erbe, carni bianche.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS

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



CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 450.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Castello di Albola Società Agricola
Proprietà: Gruppo Zonin1821
Enologo: Alessandro Gallo

Per il gruppo Zonin 1821, dalle molteplici tenute sparse in ogni angolo dell'Italia enoica, il Castello di Albola occupa una posizione primaria, per qualità e coerenza stilistica. Si tratta, a nostro avviso e non solo, della Tenuta più significativa del colosso veneto perché, semplicemente, è situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione del Chianti Classico: l'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti. Da qui arrivano vini definiti e coerenti, forse i migliori dell'intera produzione della cantina con sede a Gambellara, capaci di restare in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del loro terroir. La produzione di 750.000 bottiglie è ottenuta da 125 ettari di vigneto a biologico, che crescono su terreni caratterizzati dai classici substrati chiantigiani a base di alberese e galestro, con gli appezzamenti più vocati - Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'Ilario, Acciaiolo - posti tra i 350 metri e i 550 metri sul livello del mare e con l'area del Solatio, a svettare a 580 metri. Il Chianti Classico 2023 è un vino ben concepito, che punta tutto sulla sua propensione alla bevibilità. Aromaticamente, possiede profumi che rimandano ai piccoli frutti rossi maturi e alle erbe aromatiche, con tocchi affumicati e agrumati. In bocca il sorso è caldo, disinvolto e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale definito su ritorni agrumati e fruttati.

(fp)



JOSEPH PERRIER

Aoc Champagne Extra Brut Cuvée 200 Ans

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 600,00
Azienda: Joseph Perrier
Proprietà: famiglia Fourmon
Enologo: Nathalie Laplaige

Creata per celebrare il bicentenario della Maison Joseph Perrier, fondata a Châlons-sur-marne nel 1825, la Cuvée 200 Ans è un omaggio simbolico al tempo, alla famiglia e al savoir-faire trasmesso di generazione in generazione. Prodotta esclusivamente nel formato magnum e jeroboam, è nata dalla volontà di Jean-Claude Fourmon di creare un vino da lasciare "in eredità" al figlio Benjamin per celebrare i 200 anni della Maison nel 2025. L'annata 2015, segnata da calore e siccità con piogge intense a tratti, ha offerto uve concentrate e perfettamente mature, provenienti da Cru di grande espressività: Chardonnay di Chouilly e Cumières (Premier Cru), Pinot Noir da Ambonnay. Dopo 96 mesi di affinamento nelle cantine storiche, la cuvée ha un profilo aromatico segnato da note minerali e floreali, intrecciate ad una palette agrumata intensa e a sfumature terziarie. Il sorso, ricco e strutturato, evolve con note di miele, ananas e litchi, chiudendo su nuance floreali e note mentolate. La bocca è ampia, cremosa e vibrante, attraversata da una freschezza precisa e da una lunghezza affusolata, complice il dosaggio Extra Brut (3 g/l) che contribuisce a valorizzarne la purezza. Uno champagne di intensità e dettaglio, che racconta due secoli di storia in una cuvée rara, intensa, concepita per durare nel tempo e per essere tramandata come memoria liquida di una visione familiare che attraversa le generazioni.

(Chiara Giovoni)



MASOTTINA

Doc Treviso Prosecco Dosaggio Zero Viaventi

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera, altri vitigni da disciplinare
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Masottina
Proprietà: famiglia Dal Bianco
Enologo: Adriano Dal Bianco

Il Prosecco Dosaggio Zero Viaventi possiede un bagaglio aromatico che rimanda agli agrumi, ai fiori gialli e alla frutta a polpa bianca. In bocca predomina una immediata piacevolezza di beva grazie all'accoppiata tra fragranza acida e vivace effervescenza, terminando in finale croccante e ancora agrumato. Il comprensorio di Conegliano Valdobbiadene, va da sé, è senz'altro al centro di un successo mai prima registrato, alimentato naturalmente dal Prosecco, re indiscusso delle bollicine made in Italy, che ha reso l'areale del trevigiano un palcoscenico privilegiato per le aziende più in vena in fatto di spettacolarizzazione e clamore più o meno coerente. La famiglia Dal Bianco, Adriano con i figli Federico e Filippo, che conduce la Masottina dal 1946, ha invece percorso una strada alternativa, mantenendo un basso profilo e dedicandosi con grande impegno al proprio parco vigneti, che si estende su 370 ettari, con gli impianti di Ogliano ad interpretare il ruolo di protagonisti, per una produzione attestata su 1.500.000 bottiglie. Naturalmente anche per questa realtà con sede a Castel Roganzuolo il core business fondamentale resta il Prosecco, ma, l'azienda, davvero con rara e preziosa eccezionalità guardando alla zona dove opera, mantiene anche una piccola e significativa produzione di vini fermi, sia rossi che bianchi, capaci di interpretare al meglio il territorio di Conegliano.

(are)



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Lagrein Tor di Lupo Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 39,50
Azienda: Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Storia antica per la Cantina di Andriano, che comincia nel 1893 quando i viticoltori di questa piccola località, vicinissima a Terlano, unirono le loro forze per creare la prima Cantina Sociale dell'Alto Adige. Oggi il lavoro di questa realtà prosegue con vigore, e dal 2008 - grazie alla Cantina di Terlano, che ne ha fatto una specie di suo "spin off" - si è fatto ancora più rigoroso. Un elemento importante, quest'ultimo, che ne certifica gli obbiettivi qualitativi. Sono 70 gli ettari vitati di questa piccola cantina sociale, dislocati tra i 260 e i 340 metri di altezza e caratterizzati da terreni calcareo-argillosi con presenza di dolomite. Come è frequente a queste latitudini, la cifra stilistica delle etichette aziendali parte da un'esecuzione tecnicamente inappuntabile, che sta gradualmente crescendo anche in personalità. Il Lagrein - vitigno a bacca rossa altoatesino, imparentato con il Teroldego, il Marzemino, il Syrah, la Dureza e il Mondeuse Blanche - origina vini assolutamente interessanti, spesso un po' adombrati dalla prevalente produzione bianchista dell'areale. Anche la Cantina di Andriano ne produce una interessante declinazione fra le sue selezioni. Il Tor di Lupo Riserva 2022, maturato in barrique per 12 mesi, profuma di piccoli frutti rossi maturi, spezie, cacao e tabacco. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante e dall'articolazione ben profilata, terminando in un finale intenso e gustoso.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



PODERE GAGLIASSI

Docg Barolo Badarina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.300
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Podere Gagliassi Società Agricola
Proprietà: Roberto Forno
Enologo: Serena Cordero

Podere Gagliassi guarda verso la denominazione del Barolo dall'estremità più meridionale, proprio sul ciglio del Comune di Monforte d'Alba che porta verso Serralunga. L'azienda è fra le più storiche del territorio e possiede 29 ettari di vigna a biologico tutte attorno all'azienda. Nel 2015 la proprietà è passata nelle mani di Roberto Forno e famiglia, che l'anno successivo ha rinnovato tutti gli impianti. Siamo a 450 metri di altezza, su suoli composti da marne calcaree con presenza di sabbie e limi, che offrono un ottimo drenaggio e una fertilità moderata alle piante che ospitano. Di Nebbiolo, soprattutto, ma anche di Barbera, piantata nella zona meno ripida; di Pinot Nero e Chardonnay, dedicati alla produzione di spumanti; infine di Dolcetto. Le 55.000 bottiglie che Podere Gagliassi produce sono composte da 7 etichette: un'Alta Langa, uno Chardonnay fermo, un Nebbiolo d'Alba e una Barbera D'Alba (quest'ultima anche in versione Superiore) e due etichette di Barolo. Queste due fanno eccezione: provengono infatti dal Comune di Serralunga d'Alba, dove l'azienda coltiva 1 ettaro nel Cru Badarina, su suolo più antico e ricco di calcare. La versione 2021 del Barolo Badarina ha profumi di ciliegia, vaniglia, macchia mediterranea con un cenno scuro di sottobosco, che si ripresentano al sorso, dall'aderenza decisa e dallo sviluppo sapido e caldo, e dalla succosità fruttata, che porta il vino verso un finale floreale.

(ns)



RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Riserva Ducale Oro

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Ruffino
Proprietà: Constellation Brands Inc.
Enologo: Alberto Stella

Ruffino - marchio fondato nel 1877 da Ilario e Leopoldo Ruffino a Pontassieve - come noto, fa parte del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, mantenendo il suo baricentro produttivo decisamente puntato sulla Toscana, dove rappresenta una delle realtà più significative sia per quantità che per qualità del suo portafoglio etichette. Molte le tenute di proprietà nei luoghi più vocati della Regione: Poggio Casciano, a Grassina (65 ettari a vigneto), Montemasso, a Impruneta (30 ettari a vigneto), Santedame e Gretole, a Castellina in Chianti (rispettivamente 90 e 110 ettari a vigneto), Greppone Mazzi, a Montalcino (25 ettari a vigneto) e La Solatìa, a Monteriggioni (85 ettari a vigneto). A queste va aggiunto un unico "sconfinamento", precisamente in Veneto, con le tenute La Duchessa e Ca' del Duca, che occupano 90 e 35 ettari di superficie. Un parco viticolo che arriva a 610 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 24.000.000 di bottiglie. Tra le etichette simbolo dell'azienda di Pontassieve, il Chianti Classico Gran Selezione Riserva Ducale Oro riveste senz'altro il ruolo di protagonista. La versione 2021 - maturato per 36 mesi in legno grande, barrique e cemento - profuma di ciliegia matura, ginepro, tabacco, e fiori appena appassiti, con tocchi di cioccolato ed affumicati. Il sorso è polposo e denso, dai tannini fitti e continui e dal finale lungo dai toni balsamici.

(fp)

ZOOM



CAMPISI, BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO

VIA MARZAMEMI, 12 - MARZAMEMI (SR)
Email: +39 0931 841166
Sito Web: www.campisiconserve.it

"Trentatre tagli, trentatre sapori". Questo è il tonno per la famiglia Campisi, legata fin dal 1854 a Marzamemi, borgo di pescatori che si mangia anche con gli occhi, da quanto è bello. Mantenendo sempre l'antica lavorazione di filettatura e sezionatura al coltello, e l'invasettatura a mano, le generazioni che si sono succedute hanno via via ammodernato l'attività: a metà del Novecento l'arrivo dell'elettricità ha permesso l'introduzione delle latte; poi del vetro con la quarta generazione, infine l'ultima ha aggiunto la lavorazione del Pomodoro di Pachino Igp. Il negozio Campisi che si affaccia sul corso di Marzamemi è una sosta imperdibile per i buongustai: acciughe, cernia, pesce spada, ricciola, sgombro, ma soprattutto tonno. Ce n'è per tutti i gusti: dai filetti ai tranci, dalla bottarga alla calia, dal garum fino alla buzzonaglia. Quest'ultima raccoglie quella parte di tonno che resta attaccata alla spina dorsale: più scura, gustosa e nutriente. E antispreco, da profonda tradizione contadina.

(ns)

RISTORANTE



CLUB DEL DOGE

THE GRITTI PALACE, CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO 2467 - VENEZIA
Tel: +39 041 794611
Sito Web: www.clubdeldoge.com

The Gritti Palace, A Luxury Collection Hotel, di Venezia oggi lega il proprio nome a Venice Gardens Foundation. Il progetto a sostegno della fondazione - "In Venetia Hortus Redemptoris" - ha portato al restauro dell'Orto Giardino delle Antiche Officine e della Serra della Chiesa del Santissimo Redentore. E i clienti del ristorante Club del Doge possono sperimentarne direttamente i risultati dell'operazione, grazie allo Chef Alberto Fol, che combina alcuni dei vegetali e delle materie prime provenienti dall'Orto Giardino; questa ricchezza ha suggerito nuove soluzioni gastronomiche ad Alberto Fol, che sono state convogliate in un menu ad hoc, "L'Orto della Laguna nel piatto", che comprende Castraure fritte di Mazzorbetto con formaggio caprino alla menta; Variazione di pomodori dall'orto, seguita da Tagliatella di pasta fresca alle alghe con zucchine, fiori di zucca, salsa di pomodori arrostiti ed erbette; Melanzana dell'orto, con aglio nero maturato e misticanza e infine un Cremoso alle zucchine con il suo fiore disidratato e gelato al basilico.



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: © Joseph Perrier

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