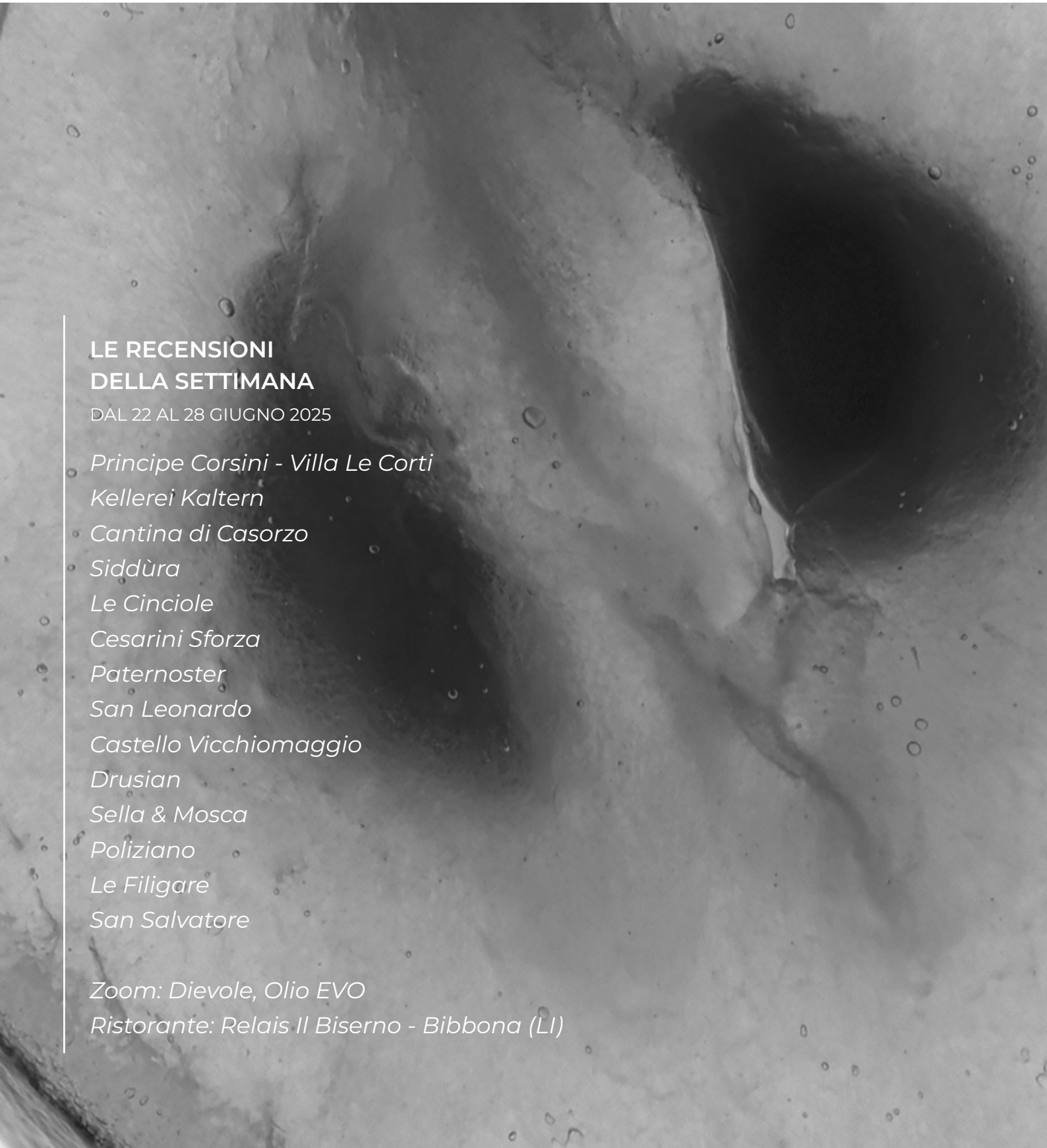
N. 368

DAL 22 AL 28 GIUGNO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 368 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 GIUGNO 2025

Principe Corsini - Villa Le Corti
Kellerei Kaltern
Cantina di Casorzo
Siddùra
Le Cinciole
Cesarini Sforza
Paternoster
San Leonardo
Castello Vicchiomaggio
Drusian
Sella & Mosca
Poliziano
Le Filigare
San Salvatore

Zoom: Dievole, Olio EVO
Ristorante: Relais Il Biserno - Bibbona (LI)

I VINI DI WINENEWS





PRINCIPE CORSINI - VILLA LE CORTI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Don Tommaso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 5.600
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Le Corti Società Agricola
Proprietà: famiglia Corsini, Duccio Corsini
Enologo: Claudio Giglioni

Il nome Tommaso ricorre almeno due volte nella stirpe dei Corsini: c'è Tommaso Corsini VI principe di Sismano, nato nel 1835, figura di grande rilievo nella politica amministrativa di Firenze e abile investitore; è c'è suo nipote, Tommaso Corsini VIII principe di Sismano, nato nel 1903, politico italiano e deputato dell'Assemblea Costituente. Il primo ha provveduto a rinnovare Villa Le Corti e suoi giardini, il secondo è il nonno dell'attuale proprietario, Duccio Corsini. È lui che ha ereditato una storia familiare lunghissima e fortemente intrecciata con le vicende secolari e spirituali dell'Italia, di cui fanno parte anche le due aziende agricole di Villa Le Corti a San Casciano Val di Pesa nel Chianti Classico e di Tenuta Marsiliana a Manciano nella Maremma Toscana. Ed è lui che ha dedicato a quei due nobili signori la Gran Selezione Don Tommaso, selezione di Sangiovese (80%) e Merlot dai 50 ettari di vigna della tenuta chiantigiana. Un vino generoso ed elegante, nella versione 2021, che profuma di ciliegia e violette, con cenni di pepe nero e di foglia di pomodoro, mentre in bocca aderisce con sapidità e polposità, lasciando spazio poi ad un senso di dolcezza e iodio, insieme a sapori balsamici e floreali. Ad accompagnare il Don Tommaso, c'è la Gran Selezione Zac, dedicata invece a Zia Anna Corsini, sorella del nonno Tommaso Corsini; il Chianti Classico Annata; la Riserva; il Vin Santo e uno Spumante Rosé. **(ns)**



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Caldaro Classico Superiore Quintessenz

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Schiava
Bottiglie prodotte: 60.00
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Kaltern Società Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Thomas Scarizuola

Al vertice del portafoglio etichette della Cantina di Caldaro troviamo saldamente la linea "Quintessenz", declinata sia con vitigni a bacca bianca che con quelli a bacca rossa. Fa parte di quest'ultimo gruppo il Classico Superiore, da uve Schiava e oggetto del nostro assaggio, che nella versione 2023 si rivela ben centrato nei suoi profumi di ciliegia, fragola e lampone, con tocchi appena mentolati. In bocca il sorso è morbido, pieno e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante ancora sul frutto. La Cantina di Caldaro - dal 2016 "fusa" con la "Erste+Neue" - è stata fondata agli inizi del Novecento. Oggi, è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige, Regione dove questo modello di organizzazione produttiva ha, senza dubbio, trovato il proprio luogo d'eccellenza, riportando risultati a dir poco significativi e diventando un po' il modello di riferimento anche per le cantine sociali di tutto il resto d'Italia. Si tratta di una cantina sociale che mette assieme oltre 650 soci conferitori, che lavorano piccoli appezzamenti di terreni vitati (per un totale di 420 ettari) sparsi un po' in tutte le zone più rinomate di questo areale: dall'Oltradige alla conca di Bolzano, per arrivare alla Valle Isarco e, naturalmente, alle pendici che sovrastano il lago di Caldaro, producendo 3.500.000 bottiglie di confortante continuità qualitativa e dall'esecuzione ineccepibile. **(fp)**



CANTINA DI CASORZO

Doc Malvasia di Casorzo It's Rock

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Malvasia di Casorzo
Bottiglie prodotte: 320.000
Prezzo allo scaffale: € 6,00
Azienda: Cooperativa Cantina di Casorzo
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Andrea Buzio, Alessio Villata

Quando il passato si mette le sneakers ed pronto a suonare una nuova melodia, è Malvasia Rock. Con un gruppo di giovani alla guida, la storica Cantina Sociale di Casorzo guarda al futuro con energia e coraggio, lanciando la nuova etichetta della Malvasia di Casorzo Doc dal volto femminile. Un nome che è già un manifesto: più ritmo, più carattere, più voglia di farsi notare. Ma dietro questo piglio contemporaneo c'è un vino antico, con radici che affondano nel Medioevo. La Malvasia arriva dall'Egeo, dai porti della Grecia conquistati dai Veneziani nel XIII secolo. Da Monembasia a Creta, poi a Venezia, e infine in Piemonte: nei documenti sabaudi del Seicento è già celebrata come "dolce et del sapore dell'uva". Nel Monferrato, e a Casorzo in particolare, questo vitigno ha trovato casa e identità. Lo conferma una storia che attraversa secoli: dall'enciclopedia di Diderot fino alla Doc ottenuta nel 1968, grazie al lavoro dei viticoltori riuniti proprio nella Cantina Sociale. Un sapere tramandato, fatto anche di gesti antichi come la filtrazione del mosto con i "sacchi olandesi", per impedire la fermentazione e preservare il dolce profumo di rosa che ancora oggi incanta. Ottenuta solo da vigneti di Casorzo e dintorni, la Malvasia è il vino delle feste e delle merende, da bere fresco in ogni stagione. Da provare con la robiola di Roccaverano fresca su focaccia calda con miele di castagno. **(Fiammetta Mussio)**



SIDDÙRA

Spumante Brut Rosé A'Mare

Vendemmia: n. a.
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Siddùra
Proprietà: Nathan Gottesdiener
Enologo: Dino Dini

Anche in Sardegna la produzione di spumanti sembra essere in aumento. Un dato in confortante crescita per una tipologia, che, nei mesi estivi, si libera dalla sua classica collocazione come vino della festa per diventare un vero e proprio must. Lo spumante Brut Rosé A'Mare di Siddùra, ottenuto da rifermentazione in autoclave, si presenta di colore rosa tenue. Al naso si susseguono rimandi alla fragola e alla rosa, con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, cremoso, fresco e fruttato, dallo sviluppo continuo e dal buon equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, terminando con un finale ampio, persistente e godibile. Siddùra nasce nel 2008, grazie all'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 40. La cantina gallurese attualmente produce 250.000 bottiglie di esecuzione ineccepibile e dallo stile tendenzialmente moderno, ma non manca anche la sperimentazione vera e propria, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno. In azienda il direttore tecnico, Mattia Piludu, insieme all'enologo Dino Dini e all'agronomo Luca Vitaletti, formano un terzetto capace di accompagnare questa realtà nelle nuove sfide, mantenendo ferma la barra della sostenibilità con una politica green determinata, che passa dal risparmio della risorsa idrica e all'uso di energie alternative con l'obbiettivo dell'autosufficienza. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



LE CINCIOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Panzano Aluigi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Le Cinciole
Proprietà: Valeria Viganò, Luca Orsini
Enologo: Luca Orsini, Paolo Salvi

Il Chianti Classico Gran Selezione Aluigi 2020 ha un bagaglio olfattivo dai toni floreali a cui si aggiungono rimandi al lampone e alla ciliegia, con tocchi ferrosi, speziati e balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è sapido e ben proporzionato, dal frutto croccante e dal grip tannico articolato, terminando in un finale lungo e dai ritorni balsamici. La coppia formata da Luca e Valeria Orsini guida, ormai da oltre trenta anni, questa piccola ma interessante realtà produttiva dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Panzano in Chianti. La conduzione dei vigneti - 13 ettari allevati in prevalenza a Sangiovese (ma ci sono anche Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot) posti nella parte più alta dell'areale a quasi 500 metri di altezza sul livello del mare - è a biologico e la maturazione dei vini avviene in cemento, barrique e botti grandi, per una produzione complessiva di 47.000 bottiglie. Lo stile aziendale privilegia freschezza, bevibilità ed equilibrio, con etichette dall'esecuzione impeccabile, non prive di personalità e capaci di sfidare il tempo che passa. Le Cinciole rappresentano a pieno titolo quell'artigianato enologico che per il Chianti Classico - ma la stessa cosa vale anche per le altre denominazioni di riferimento dello scenario enoico del Bel Paese - riesce ad innalzare sempre l'asticella della qualità, rendendo il territorio del Gallo Nero uno dei luoghi d'elezione del vino mondiale.

(are)



CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Rosé 1673

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: gruppo Cavit
Enologo: Andrea Buccella

Cesarini Sforza 1673 Rosé è un Trentodoc che, insieme alle altre tre referenze della linea (Riserva, Noir Nature e Millesimato), celebra la Val di Cembra: i suoi vitigni; la vocazione spumantistica del Trentino e la cantina stessa. Fondata nel 1974 da Lamberto Cesarini Sforza con un gruppo di imprenditori trentini, la maison è tra le pioniere del Trentodoc con la produzione, nel 1976, del primo Metodo Classico, seguito nel 1985 dal Rosé Metodo Classico e l'anno successivo dalla Riserva Aquila Reale, con uve Chardonnay coltivate sopra i 500 metri. La Linea 1673, che richiama nella denominazione la data di fondazione della casata Cesarini Sforza, rappresenta il vertice della produzione della omonima maison. Il Rosé 1673 è ottenuto da piccole partite di Pinot Nero: viene sottoposto ad un affinamento di sessanta mesi sui lieviti, che conferisce al vino complessità e profondità aromatica. Di color rosa antico, lo spumante seduce con un bouquet di profumi intensi di frutti di bosco - in particolare di more, mirtilli e fragole - intrecciati a sottili accenti floreali e a leggeri aromi speziate. Setoso, elegante ed equilibrato, al palato si presenta con un perlage fine e persistente e conquista, impreziosito di note di rosa canina, ciliegia e marzapane. Perfetto da solo, il Rosè 1673 è ideale in abbinamento con antipasti di pesce, carni bianche e crostacei, come la catalana di gamberi con porro e pompelmo.

(Cinzia Meoni)



PATERNOSTER

Doc Aglianico del Vulture Bariliott

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 9,50
Azienda: Tommasi Family Estates
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Fabio Mecca

Fu Anselmo Paternoster che nel 1925 puntò sull'Aglianico del Vulture. Una scelta lungimirante che ha condotto questa realtà produttiva - dapprima provvedendo alla sola commercializzazione poi producendo direttamente i propri vini - a diventare la guida di quella che può essere considerata una vera e propria rinascita dell'areale del Vulture e dei suoi vini alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso, all'interno di un processo virtuoso che interessò l'intero sud Italia. Acquisita nel 2016 dal Gruppo veneto Tommasi Family Estates, la cantina di Barile della famiglia Paternoster, che continua a lavorare in azienda, è un brand fondamentale per il Vulture enoico. Gli ettari a vigneto, condotti a biologico, sono 20 per una produzione annua complessiva di 150.000 bottiglie. La cifra stilistica delle etichette dell'azienda, che attinge le sue uve principalmente dalle "sottozone" di Barile e Macarico, è ormai consolidata e costituisce un modello e un punto di riferimento per tutto un territorio. Maturato parte in acciaio e parte in legno, l'Aglianico del Vulture Barilliott è una versione spigliata dai toni fragranti del rosso lucano per eccellenza. La vendemmia 2021 profuma di ciliegia, prugna e frutti di bosco, con tocchi speziati e ferrosi a rifinitura. In bocca il sorso è succoso e scorrevole, dal solido grip tannico e dall'accentuata sapidità, terminando con un finale caldo e ben profilato.

(fp)



SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt Carménère

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carménère
Bottiglie prodotte: 7.247
Prezzo allo scaffale: € 73,00
Azienda: Società Agr. Tenuta San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

Se il San Leonardo è il vino iconico dell'omonima azienda guidata dal marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga e sua moglie Ilaria Tronchetti Provera, il Carménère è il "primo amore" del marchese, che, alcuni anni dopo il suo ingresso in azienda a fianco del padre Carlo Guerrieri Gonzaga, volle appunto portare per la prima volta in bottiglia quel vitigno bordolese impiantato nella tenuta dagli inizi degli anni Novanta. Dalla sua prima edizione del 2007, il Carménère di San Leonardo è stato prodotto esclusivamente nelle annate migliori. Per dare il giusto risalto a questo vino e a un vitigno che dona personalità a tutti i vini rossi creati nella tenuta, tanto da essere definito il "sale di San Leonardo", il marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga e sua moglie Ilaria hanno voluto organizzare, presso la residenza di famiglia a Palazzo Taverna a Roma, una verticale d'autore con la degustazione delle annate 2007, 2010, 2015, 2016, 2018, 2019 e 2020. L'ultima edizione del 2020, arrivata sugli scaffali a marzo scorso, presenta nel bicchiere un colore rubino rosso intenso. Al naso esprime tutta la personalità del vitigno, mescolando profondità di ciliegia e fragola con pepe nero, rosmarino e salvia. Al palato risulta di grande complessità, sapido, dolce, speziato e fresco, offrendo un sorso appagante, equilibrato e raffinato. A tavola si abbina perfettamente a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

(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 VICCHIOMAGGIO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Greve Le Bolle

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 67,00
Azienda: Tenuta Vicchiomaggio Società Agr.
Proprietà: famiglia Matta
Enologo: John Matta

Il Castello di Vicchiomaggio, di proprietà della famiglia anglo-italiana Matta dal 1964, sterzò decisamente verso la produzione viticola di qualità nel 1982, ed oggi le etichette dell'azienda - dove a Paola e John Matta si affiancano i figli Victoria, Federica, Sebastian e Delfina - occupano saldamente una posizione non secondaria nel panorama produttivo della denominazione del Chianti Classico, presidiandone l'areale che si estende nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Greve in Chianti, nel versante fiorentino del Gallo Nero, con 24 ettari a vigneto e una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. I vini, in generale, sono caratterizzati da un'esecuzione impeccabile e uno stile moderno, ma mai sopra le righe, maturando, a seconda delle tipologie, sia in legno grande che in barrique, ed esprimendo una confortante continuità qualitativa, all'insegna dell'equilibrio e senza dimenticare i richiami al territorio d'origine. L'azienda produce anche le etichette Villa Vallemaggiore in Maremma, provenienti da circa undici ettari a vigneto. Il Chianti Classico Gran Selezione Greve Le Bolle 2021 è maturato in barrique per 26 mesi. Al naso i profumi rimandano ai frutti rossi, alla liquirizia e al pepe, con tocchi affumicati e di sottobosco. In bocca il sorso si muove fragrante con frutto polposo e aderenza tannica articolata, terminando in un finale ben profilato su toni che si fanno balsamici e ancora speziati. **(are)**



DRUSIAN

Docg Valdobbiadene Superiore Brut Piumani

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Drusian
Proprietà: Francesco Drusian
Enologo: Marco Spironelli

Il Valdobbiadene Superiore Piumani 2022 profuma di mela, fiori di acacia e tocchi agrumati, infine di frutta secca. In bocca il sorso è disinvolto e immediatamente piacevole, dal finale fragrante e persistente ancora su toni che sanno di mela e frutta secca. L'azienda Drusian conta su 80 ettari di vigneti dislocati nell'areale di Conegliano Valdobbiadene - dove brilla il Cru di Cartizze, di cui la cantina con sede a Bigolino di Valdobbiadene possiede 3,5 ettari - per una produzione che supera il milione e mezzo di bottiglie annue, ottenute da una filiera produttiva totalmente chiusa in loco. Dal 1988, questa solida realtà è guidata da Francesco Drusian che ha impresso al suo percorso una svolta decisiva, ponendola tra i marchi più significativi della zona. Il portafoglio etichette aziendale - che è molto articolato e rappresenta una "variazione sul tema", manco a dirlo, del Prosecco - è composto da varie linee: "Mete Eccelse" - con il Valdobbiadene Sui Lieviti, il 30 Raccolti, il Rive di Santo Stefano e il Rive di Bigolino; "Valdobbiadene" - con il Brut, l'Extra Dry, il Millesimato Dry e il Superiore di Cartizze; a cui si aggiungono il Valdobbiadene Piumani, il Valdobbiadene Frizzante Ruralia, il vino tranquillo Valdobbiadene Prosecco, il Prosecco Treviso Gujot, il Prosecco Treviso Coèr, il Prosecco Treviso Col Fondo, il Prosecco Frizzante, lo Spumante Dru el Crù e lo spumante rosato Rose Mari. **(fp)**



SELLA & MOSCA

Doc Vermentino di Sardegna Cala Reale

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Tenute Sella & Mosca Società Agr.
Proprietà: Holding Terra Moretti
Enologo: Giovanni Pinna

Fondata oltre un secolo fa ad Alghero, Sella & Mosca - parte del Gruppo Terra Moretti e luogo prediletto proprio da Vittorio Moretti - è oggi una delle più estese realtà vitivinicole a corpo unico d'Europa, con 520 ettari di vigneti immersi tra storia, natura e archeologia industriale. Cala Reale nasce da una selezione parcellare di Vermentino coltivato su suoli di matrice marina, in vigneti allevati a cordone speronato e Guyot, con una densità di 4545 ceppi/ha e un'età media di 15 anni. La vinificazione prevede una macerazione a freddo di 12 ore, pressatura soffice e fermentazione in acciaio, seguita da un breve élevage sulle fecce fini. All'assaggio si distingue per un profilo nitido e coerente: al naso emergono richiami di frutta esotica e macchia mediterranea, con toni di erbe e bacche aromatiche. Il sorso è ampio, attraversato da una freschezza viva e da una salinità diffusa, che ne scolpisce la progressione e sostiene un finale lungo e saporito. Cala Reale è il Vermentino della nuova linea Tintas, che in lingua sarda richiama i colori, è un omaggio alla tavolozza cromatica del paesaggio isolano e rappresenta un nuovo capitolo visivo e narrativo per le etichette aziendali. Il progetto grafico è stato affidato all'artista sarda Carolina Melis, che ha interpretato lo spirito del vino con un linguaggio visivo essenziale, ispirato ai motivi della tradizione nuragica e ai colori della terra. **(Chiara Giovoni)**



POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Pieve Caggiole

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agricola Poliziano
Proprietà: famiglia Carletti
Enologo: Federico Carletti, Carlo Ferrini

Il Nobile Le Caggiole della cantina di Federico Carletti riannoda i fili di una storia enoica di successo. Già prodotto dal 1988 al 1994, è recentemente tornato con l'annata 2015 sugli scaffali, ponendosi in cima alla piramide produttiva aziendale. E con l'annata 2021 è infine diventato "Pieve". Sangiovese in purezza maturato in tonneau per 16/18 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata è ottenuto dall'omonimo vigneto. La versione 2021 profuma di piccoli frutti rossi e fiori, con tocchi speziati e di pietra focaia a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato, dall'articolazione tannica raffinata e dallo sviluppo succoso e bilanciato, terminando in un finale persistente ancora sul frutto e sulle spezie. La cantina di Federico Carletti, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 160 ettari a vigneto, per una produzione di 800.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a ricordarci che questa realtà è uno dei top player della denominazione del Nobile di Montepulciano. L'azienda ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle realtà più importanti dell'Italia enoica tout court, protagonista, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e competitivi, contando in primis su una implacabile costanza qualitativa, con punte d'eccellenza altrettanto affermate. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
WINO Progettazione Cantine Vinicole



LE FILIGARE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Lorenzo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.667
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Del Conte Società Agricola
Proprietà: famiglia Cassetti Burchi
Enologo: Alberto Antonini

L'azienda Le Filigare, 60 ettari complessivi con i vigneti coltivati tra l'Unità Geografica Aggiuntiva di San Donato e quella di Castellina in Chianti, è gestita Alessandro Cassetti Burchi, insieme alla moglie Deborah e al figlio Lorenzo, continuando un percorso enoico cominciato negli anni Settanta del secolo scorso dalla sua famiglia. 12 sono gli ettari a vigneto, allevati a biologico, che privilegiano le classiche varietà del territorio: Sangiovese, Colorino e Canaiolo, ma non mancano anche Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, mentre in cantina le maturazioni sono effettuate in legno grande e tonneau. Il portafoglio etichette poggia sul Chianti Classico con l'annata, la Riserva "Maria Vittoria" e la Gran Selezione "Lorenzo", a cui si aggiungono due Supertuscan - "Podere Le Rocche" (Cabernet Sauvignon in purezza) e "Pietro" (uvaggio a base di Merlot e Syrah) - un rosato e il rosso "Germoglio" (entrambi da uve Sangiovese), uno spumante Metodo Classico Rosé (sempre da uve Sangiovese) e il Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice. Il Chianti Classico Gran Selezione Lorenzo 2021, Sangiovese in purezza maturato per 30 mesi in legno grande e tonneau, profuma di piccoli frutti rossi e neri, viole e agrumi con tocchi di erbe aromatiche e toni speziati ed affumicati. In bocca il sorso è solido e sapido, dallo sviluppo articolato e dal finale persistente che torna affumicato e dai cenni balsamici.

(are)



SAN SALVATORE

Paestum Igp Bianco Palinure

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Fiano, Greco, Falanghina
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Azienda Agricola San Salvatore
Proprietà: Giuseppe Pagano e famiglia
Enologo: Riccardo Cotarella, Pierpaolo Chiasso

L'azienda agricola San Salvatore, che si trova nel Parco Nazionale del Cilento, tra Capaccio, Stio e Giungano, è un vero e proprio "giacimento" di grandi materie prime, di cui certo la Campania è ricchissima; dall'olio alla mozzarella di Bufala, dai frutti al vino, che vanno ad alimentare, ma non solo, il progetto di Giuseppe Pagano proprietario di alcune significative strutture per l'ospitalità a due passi dal sito archeologico di Paestum: l'"Esplanade", il "Savoy Beach Hotel", il ristorante "Tre Olivi" e il ristorante-bottega "La Dispensa 1988". Oggi, il ramo enologico dell'impresa, avviata nel 1988, conta su 42 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione attestata sulle 500.000 bottiglie e rappresenta una delle punte di diamante della Campania enoica. Attinge, per i suoi vini, dal grande patrimonio ampelografico regionale - dall'Aglianico al Greco, dalla Falanghina al Fiano, non disdegnando anche qualche mirato sconfinamento tra gli internazionali - dotandoli di buona costanza qualitativa ed impeccabile esecuzione nelle varie tipologie prodotte, che vanno a comporre un articolato portafoglio etichette. Il Palinure 2023, ottenuto da un uvaggio a base di Fiano, Greco e Falanghina, profuma di frutti a polpo bianca, agrumi e erbe aromatiche. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante e saporito, di continua persistenza e dal finale croccante e ancora fruttato.

(fp)

ZOOM



DIEVOLE, OLIO EVO

LOCALITÀ DIEVOLE, 6 - VAGLIAGLI (SI)
Email: +39 0577 322613
Sito Web: dievole.it

Gli Oli Evo di Dievole sono scanditi in una gamma composta dal Chianti Classico Dop - blend di Moraiolo, Leccino e Frantoio, ovvero le classiche cultivar toscane, dagli aromi di mandorla di erba tagliata e carciofo con tocchi balsamici; il Toscano Igp, che ha nel blend, oltre alle varietà del Chianti Classico Dop, anche il Maurino, una cultivar che porta con sé piacevoli note di mela verde e foglia di pomodoro; poi c'è il 1090, un olio da olive attentamente selezionate di varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio, Leccio del Corno e Rossellino, dalle note leggermente amare e un piacevole piccante al palato. A Dievole, tenuta leader della denominazione del Chianti Classico, la produzione di Olio Extravergine di Oliva è importante quanto quella del vino. Ma non solo. Nelle altre proprietà dell'azienda - Tenuta Le Meraviglia, Tenuta Le Colonne a Bolgheri e Poggio Landi a Montalcino - sono in programma selezioni speciali di olive, prodotte solo in annate favorevoli, per oli di grande qualità e versatili negli abbinamenti.

RISTORANTE



RELAIS IL BISERNO

LOCALITÀ BISERNO - BIBBONA (LI)
Tel: +39 0586 671099
Sito Web: biserno.it

A Bibbona è nato il Relais Il Biserno, circondato dai vigneti di Tenuta di Biserno della famiglia Antinori: una piccola dimora di charme con sole 4 camere, dove ogni dettaglio è curato nei minimi particolari, per creare un'atmosfera accogliente ma di grande allure. Un'esperienza ancora più speciale se accompagnata da una delle tante possibilità di degustazione dei vini della Tenuta di Biserno, oppure gustando la ricca colazione con ingredienti stagionali e prodotti tipici toscani: dolci, confetture, pane, uova, il tutto accompagnato dal miele e dall'olio prodotti dalla Tenuta e dalle varietà coltivate nell'orto aziendale, come pomodori, cetrioli, meloni retati, fichi bianchi e neri, pere, ciliegie, mela cotogna, arance, nespole, kumquat, limoni e cedri. Anche confetture e conserve sono "made in Bibbona", provenienti da aziende agricole locali. E per gli amanti della colazione salata? Pecorino toscano prodotto con il latte dell'Alta Maremma, il Prosciutto Toscano Dop, capicollo e salame.



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: © Cesarini Sforza

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