N. 371

DAL 13 AL 19 LUGLIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 371 - Dal 13 al 19 Luglio 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 13 AL 19 LUGLIO 2025

Savignola
Dr. Bürklin-Wolf
Tenuta del Nicchio
Pio Cesare
Joseph Perrier
Cattelan
Castello di Grumello
Tenuta di Trinoro
Pasqua
Mastrangelo-Tenimenti del Grifone
Brancaia
Vistorta
Bindi Sergardi
Torre Rosazza

Zoom: Il Moera, Pesto di Aglio Orsino
Ristorante: Langosteria - Paraggi (GE)

I VINI DI WINENEWS





SAVIGNOLA

Docg Chianti Classico Paolina Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 5.300
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Agricola Savignola Paolina
Proprietà: Luzius e Manuela Caviezel
Enologo: Lorenzo Landi

Un piccolo borgo posto in cima ad un poggio, a metà strada fra Panzano in Chianti e Greve: questo è Savignola, azienda nata nel 2014 nel casale costruito da una comunità di agricoltori, che vi si stanziò nel 1780. Attorniato da vigneti (sono in tutto 4, quelli in capo a Savignola), produce circa 25000 bottiglie all'anno, coadiuvando l'attività vitivinicola con quella di agriturismo e ristorazione. Il ristorante, come anche questa etichetta e il nome dell'azienda agricola stessa, sono dedicati a Paolina Fabbri, donna all'avanguardia del Novecento, fu una figura di rilievo all'interno del Consorzio del Chianti Classico. Prima enologa a produrre Chianti Classico a Savignola, e prima ad imbottigliare la Riserva in una bordolese, non poteva non dare il nome a a questa etichetta, che nella versione 2021 profuma di ciliegia e viola in caramella, macchia mediterranea e rabarbaro, con un tocco roccioso; decisamente saporito in bocca, di frutti neri e rossi, aderisce succoso al palato, lasciando il finale più leggero e su tonalità floreali. È il risultato di viti vecchie e giovani, esposte a nord-ovest e nord-est, piantate fra i 350 e i 380 metri di altezza, le cui uve hanno fermentato in acciaio e il cui vino ha poi riposato per 14 mesi in botti di legno e infine 2 anni in bottiglia. Oggi è la famiglia Caviezel a produrlo, insieme ad altre 5 etichette, fra cui un rosato e un Sangiovese e Merlot in purezza.

(ns)



DR. BÜRKLIN-WOLF

Vdp Ortswein Wachenheim R

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Proprietà: Bettina Burklin von Guradze
Enologo: Nicola Libelli

Dr. Bürklin-Wolf ha una solida tradizione storica che risale al 1597. Oggi, con un'estensione di vigneti di 85 ettari, è una delle realtà vinicole tedesche più estese ed importanti. I vigneti sono situati nel pittoresco paesaggio del Mittelhaardt, parte settentrionale del Palatinato (Pfalz), zona di coltivazione viticola ricca di tradizione, avviata dai romani circa duemila anni fa. L'attuale proprietaria, Bettina Bürklin von Guradze, ha ereditato la proprietà dai genitori nel 1990 e da allora ha condotto l'azienda con una sua visione personale, focalizzandosi sull'obiettivo di produrre Riesling di altissima qualità in armonia con la natura. Due innovazioni hanno cambiato in modo determinante il concetto di produzione della cantina Dr. Bürklin-Wolf e l'hanno riportata alla ribalta dei vini di Pfalz: la coltivazione dei vigneti secondo le direttive biodinamiche, con il traguardo della certificazione giunto nel 2008, e la classificazione dei singoli vigneti in siti Grands Crus e Premiers Crus, sull'esempio della Borgogna. Il Wachenheim Riesling Riserva, degustato in occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta a Roma, nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino intenso, al naso offre un profumo fresco ed fruttato di mela verde e pesca. In bocca è minerale, sottile ed elegante. Ideale come abbinamento a fresche insalate di verdure o a piatti leggeri di pesce.

(Cristina Latessa)



TENUTA DEL NICCHIO

Toscana Igt Rosso Il Nicchio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 2.800
Prezzo allo scaffale: € 340,00
Azienda: Tenuta del Nicchio Soc. Agricola
Proprietà: Lodovico e Sophia Antinori
Enologo: Helena Lindberg

Il Nicchio 2021, Cabernet Franc in prevalenza con un piccolo saldo di Merlot maturato in barrique per 16 mesi, si presenta di colore rosso violaceo dai riflessi brillanti, ad anticipare un profilo olfattivo ricco che passa da toni balsamici ai frutti neri, dalla ciliegia sotto spirito alle erbe aromatiche, con tocchi tostati, di tabacco, cacao e spezie. In bocca il sorso è denso, polposo e possente sviluppandosi continuo e intenso e terminando in un finale lungo e persistente, dai ritorni balsamici. Dopo aver "inventato" la Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri e aver fondato la Tenuta di Biserno a Bibbona, Lodovico Antinori sta mettendo a punto il suo nuovo progetto enoico: la Tenuta del Nicchio, mettendo assieme la sua esperienza con le nuove generazioni. Ecco allora svilupparsi un percorso che lo vede protagonista insieme alla figlia Sophia; un'azienda, della quale sono proprietari a Bibbona padre e figlia e che possiede vigneti anche a Bolgheri. La Tenuta del Nicchio, fondata nel 2020, conta su 12 ettari di superficie vitata, dalla Bolgherese ai boschi, composti da 2 ettari di vigneto a Castagneto Carducci e altrettanti all'ombra della Torre di Donoratico, più altre parcelle prese in affitto dal Conte Gaddo Della Gherardesca. A seguire questa nuova scommessa il tecnico "di sempre": Helena Lindberg, vera e propria garanzia di una continuità qualitativa ormai unanimemente riconosciuta.

(are)



PIO CESARE

Doc Langhe Chardonnay Piodilei

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: famiglia Boffa Pio
Enologo: famiglia Boffa Pio

Non solo i grandi rossi contraddistinguono la produzione enoica langarola. Pio Cesare, dall'inizio degli anni Ottanta del secolo scorso, ha lavorato sulle varietà a bacca bianca, soprattutto internazionali, partendo dal "Piodilei", Chardonnay in purezza uscito per la prima volta con l'annata 1985. Maturata per 10 mesi in barrique, la versione 2022 - ottenuta dalle uve di Cascina Il Bricco a Treiso e di Colombaro a Serralunga d'Alba - possiede aromi intensi di fiori bianchi, frutti tropicali e rimandi alla nocciola tostata, al burro e alle spezie. In bocca il sorso è fragrante e ben proporzionato, tendenzialmente morbido e dallo sviluppo continuo, terminando con un finale persistente ancora dai toni fruttati. Pio Cesare, la cantina con sede ad Alba, è uno dei marchi di maggiore rilevanza dello scenario enoico piemontese e prosegue con passo sicuro nel proprio percorso virtuoso tracciato da Pio Boffa, attraverso il lavoro del cugino Augusto, di quello del nipote Cesare Benvenuto e di quello della figlia Federica Rosy. Gli ettari a vigneto sono 80 per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, contraddistinta da una confortante affidabilità qualitativa. I punti di riferimento produttivi sono, evidentemente, rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco aziendali, che ormai esprimono al meglio il loro legame con il territorio d'origine, spesso toccandone i vertici qualitativi assoluti.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



JOSEPH PERRIER

Aoc Champagne Réserve Héritage Vintage

Vendemmia: 2002
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Bottiglie prodotte: 100 magnum
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Champagne Joseph Perrier
Proprietà: famiglia Fourmon e Gruppo Arvitis
Enologo: Nathalie Laplaige

Da due secoli a Châlons-en-Champagne, Joseph Perrier è l'unica Maison della città ancora in attività, legata da sei generazioni a una visione epicurea dello Champagne. Oggi guidata da Benjamin Fourmon e parte del gruppo Arvitis, dispone di 24 ettari vitati e si può considerare ambasciatore autentico del Vitryats. Questa cuvée d'eccezione, parte delle Réserve Héritage della Maison, è stata realizzata a partire da uve selezionate nei villaggi Grand e Premier Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Mailly-Champagne, Cumières, Rilly-la-Montagne e Bergères-lès-Vertus, e unisce la freschezza dello Chardonnay (50%) alla struttura del Pinot Noir (41%) e all'aromaticità del Meunier (9%). Prodotto in un'annata tra le più regolari e qualitative del decennio, caratterizzata da giornate asciutte e notti fresche, il vino ha maturato per circa vent'anni sui lieviti nelle storiche crayères gallo-romane del IV secolo, ben tre chilometri di gallerie scavate nella pietra, prima di una sboccatura recente. Presentato con dosaggio zero, per esprimere con nitidezza la complessità acquisita con il tempo, ha intensità e maturità. Il profilo rivela note di mela cotogna, pera confit e pasta di nocciola, accompagnate da una sensazione di pasticceria dalla ricchezza cremosa che al sorso si sviluppa vellutata e profonda, pur sostenuta da un'acidità sottile e da una tensione elegante che guida verso un finale evoluto, sapido e persistente.

(Chiara Giovoni)



CATTELAN

Docg Chianti Classico Collelungo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Cattelan Wine
Proprietà: Lorenzo Cattelan
Enologo: Giacomo Cesari

Di proprietà di Lorenzo Cattelan, la cantina che porta il suo nome - affiancata anche dall'agriturismo Collelungo - si trova nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. Si tratta di una realtà di "taglia" medio-piccola, una caratteristica molto comune tra le aziende vitivinicole che compongono il vasto e variegato areale del Gallo Nero, definendone il principale assetto produttivo. Gli ettari vitati sono venti, allevati in prevalenza a Sangiovese, Merlot, Syrah e Pinot Nero, da cui origina un portafoglio etichette composto dal Chianti Classico Gran Selezione Camperchi, tre Igt da monovitigno - Merlot, Syrah e Pinot Nero - e il Chianti Classico Collelungo, oggetto del nostro assaggio. Una proposta tecnicamente ineccepibile e dallo stile tendenzialmente modernista, declinato tuttavia con sobrietà, puntando più sull'equilibrio complessivo dei vini che sulla loro immediata intensità, osando anche, nel caso soprattutto del Pinot Nero, con qualche scommessa certamente ambiziosa e non priva di insidie. Il Chianti Classico Collelungo 2022, maturato in barrique e acciaio, si presenta di colore rosso rubino brillante. Al naso si susseguono profumi di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è agile e fragrante, articolandosi con tannini tendenzialmente morbidi e ben coperti da un frutto polposo, terminando in un finale persistente e dai ritorni speziati.

(fp)



CASTELLO DI GRUMELLO

Doc Valcalepio Rosso Colle Calvario

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 4.200
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenuta Castello di Grumello Società Agricola
Proprietà: Angelo e Daniel Gotti
Enologo: Paolo Zadra

La Valcalepio è una delle valli della fascia collinare pedemontana fra i laghi di Como e Iseo, in provincia di Bergamo. La Doc omonima, nota per il Moscato di Candia e i rossi di taglio bordolese, ha solo una Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA): il "Colle Calvario", che esprime soltanto questo opulento rosso di Castello di Grumello. Il cru Colle Calvario - vino di riferimento per la denominazione - nasce da viti di 50 anni di un vigneto di un solo ettaro, il più alto dell'azienda (tra 300 e 350 m s.l.m). Il Cabernet Sauvignon, che qui trova le migliori condizioni per la maturazione, e il Merlot sono presenti già nella vigna nelle percentuali del blend (60% e 40%), ma vengono vinificati separatamente e assemblati solo dopo un anno di barrique. Intenso nel color rubino e al naso con note di frutta rossa matura, mirtilli, spezie e cacao, al sorso è strutturato e vellutato con una bella acidità che promette lunga vita. A Castello di Grumello non resistono alle esperienze figlie dell'attenzione viticola - ad esempio il risanamento dei vecchi ceppi, la regimazione delle acque, l'inclusione delle varietà Piwi, impegno concreto per la sostenibilità - e alla ricerca del meglio, anche per esprimere vini nuovi, come il metodo classico Extra Brut, 36 sui lieviti, di prossima uscita; è composto da Pinot Nero (20%) e Chardonnay (80%) siti a 500 metri di altezza, nella vicina Val Pontida: chiusa, stretta e fredda.

(Clementina Palese)



TENUTA DI TRINORO

Toscana Igt Rosso Tenuta di Trinoro

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 8.483
Prezzo allo scaffale: € 280,00
Azienda: Vini Franchetti Società Agricola
Proprietà: Benjamin Franchetti
Enologo: Lorenzo Fornaini

Il Tenuta di Trinoro 2022, uscito per la prima volta con l'annata 1995, è maturato per 8 mesi in barrique e per altri 12 in cemento. I suoi profumi rimandano ai frutti neri maturi, al sottobosco, alla menta, al cacao e alla grafite. Il sorso è succoso e ricco, dalla fitta articolazione tannica e dal finale lungo che rimanda alle spezie e agli agrumi. È stata, ad inizio anni Novanta del secolo scorso, la Tenuta di Trinoro (poi seguita dal progetto etneo di Passopisciaro) la prima grande intuizione enoica di Andrea Franchetti, scomparso nel 2021, lasciando al figlio Benjamin il compito di proseguire questa avventura enoica. Partita da uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena (siamo a Sarteano, piccola enclave della Val d'Orcia), si è trasformata, come d'incanto, in una piccola Bordeaux. I vigneti sono allevati con tecniche agronomiche di matrice biodinamica e in cantina non sono ammesse alchimie tecnologiche, con le fermentazioni in cemento effettuate a partire da lieviti indigeni. Grande, evidentemente, il debito con l'approccio enologico e viticolo di Bordeaux (Franchetti lì si era formato), ma non secondaria la personalità che questi vini riescono ad esprimere, attraverso vendemmie tendenzialmente "tardive", grandi estrazioni e uso generoso di legno piccolo selezionato, che ci consegnano prodotti sempre di grande intensità aromatica e dalla energica tensione gustativa.

(are)

I VINI DI WINENEWS

MINE RESEARCH TEAM
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione. DIAM ORIGINAL
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre. SOL EXPO Full Olive Experience



PASQUA

Veneto Igt Bianco Hey French Edizione 4

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 31,00
Azienda: Pasqua Vigneti e Cantine
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

L'Hey French Edizione IV (assemblaggio di Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc delle vendemmie 2019 - 2016 - 2021 - 2020 - 2018 - 2017 - 2013 maturate in legno), possiede colore giallo paglierino leggermente carico e brillante. Al naso si susseguono aromi che rimandano all'albicocca, alla frutta tropicale, alla camomilla, ai fiori di ginestra e al cedro, con tocchi mentolati, burrosi e speziati a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente contrastato, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso che termina con una nota di congedo ammandorlata. Tre gli "ingredienti" fondamentali di questo vino: un vigneto sul Monte Calvarina, nell'areale del Soave, e un occhio attento alla tradizione della Cuvée dello Champagne (non semplici "sans année" e neppure "Cuvée de Prestige", ma vini complessi che, in qualche caso, hanno richiesto anni di elaborazione), ma anche alla solida tradizione secolare di vini come il Vega Sicilia. Ed infine un'azienda, Pasqua, che non ha paura di "osare" e può permettersi esperimenti anche irriverenti. Il gigante Pasqua commercializza quasi 13 milioni di bottiglie e conta su oltre 300 ettari a vigneto di proprietà, da cui si ottiene un variegato portafoglio prodotti che svaria tra le maggiori denominazioni venete, con gli areali di Castello di Montorio, Mizzole e Monte Vegro, a far nascere le etichette più ambiziose, insieme ai vini prodotti nella Tenuta Cecilia Beretta.

(fp)



MASTRANGELO-TENIMENTI DEL GRIFONE

Terre di Chieti Igt Bianco Pecorino Nuntius

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Mastrangelo-Tenimenti del Grifone
Proprietà: Filiberto Mastrangelo
Enologo: Vittorio Festa

In ogni bottiglia di Nuntius Pecorino Terre di Chieti Igt si cela un messaggio. Il messaggero - Nuntius, appunto - parla a chi sa ascoltare. È la voce delle colline abruzzesi: il racconto di una visione nata oltre vent'anni fa. Siamo nel cuore più vocato dell'Abruzzo, tra le province di Chieti e Pescara. Qui, nel 2000, prende vita la scommessa dell'Azienda Mastrangelo Tenimenti del Grifone grazie all'entusiasmo tenace di Filiberto Mastrangelo e della moglie Martina Danelli. Oggi sono oltre 12 ettari di vigne, oltre a mille piante di ulivo. I vigneti e gli uliveti si adagiano su colline ben esposte e baciate da forti escursioni termiche, condizione ideale per un'agricoltura capace di generare prodotti dall'identità marcata. Il pecorino qui è un'uva antica e fiera di questa terra. Dalla terra dei Tenimenti del Grifone nasce un bianco dal colore giallo paglierino brillante. Al naso si fa notare con discrezione: offre un bouquet floreale fine, accarezzato da note di frutta matura che ricordano la pesca bianca e la mela renetta. Al palato si rivela fresco, equilibrato, armonioso. È un vino che racconta il territorio senza alzare la voce. Verrebbe da dire che lascia di sé un ricordo gentile. È adatto a molte occasioni a partire dall'aperitivo. Ottimo con i piatti di verdure e di pesce, come i tagliolini al limone con gamberi rossi e timo fresco, o con un formaggio pecorino giovane accompagnato dal miele.

(Fiammetta Mussio)



BRANCAIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Brancaia Società Agricola
Proprietà: Bruno e Brigitte Widmer
Enologo: Barbara Widmer, Carlo Ferrini

Brancaia è nata nel 1981 dalla follia di Brigitte e Bruno Widmer, che in vacanza nel 1980 si innamorano dell'omonimo colle a Castellina in Chianti, illuminato dal sole e circondato dalla nebbia. È circondata dai boschi, esattamente come l'altra parte della proprietà chiantigiana, in località Poppi a Radda in Chianti, che si aggiunge nel 1989: viene facile fin da subito coltivare tutto in biologico. Una decina di anni dopo, nel 1998, si aggiunge il terzo lato del triangolo: a sud di Grosseto, a pochi chilometri dal Parco Regionale della Maremma, arrivano altri 40 ettari di vigna. In tutto sono 80 ettari di filari, attorniati però da oltre 200 ettari di terreni coperti per lo più da boschi. Oggi li gestisce Barbara Widmer, figlia di Brigitte e Bruno, che dopo gli studi in architettura si è tuffata nell'enologia, per dedicarsi anima e corpo all'azienda costruita dai genitori; azienda che, nel frattempo, ha collezionato riconoscimenti nazionali ed esteri, addirittura fin dal 1986 con il Chianti Classico 1983. Le etichette sono riconoscibilissime: tutte dalla forma quadrata e dai colori saturi, senza eccezioni. Il Chianti Classico 2023 proviene da entrambe le proprietà chiantigiane e matura in acciaio e per 1/3 in cemento: tipicamente crudo e polposo, profuma nettamente di ciliegia, melograno e fiori rossi con una leggera nota di wasabi; in bocca è succoso e sapido, leggermente piccante, magro e agilissimo.

(ns)



VISTORTA

Venezia Giulia Igt Bianco Bianca

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Azienda Agricola Vistorta
Proprietà: Brandino Brandolini d'Adda
Enologo: Alec Ongaro

La cantina con sede a Sacile conta su 40 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Di proprietà della famiglia Brandolini, che l'ha fondata nel 1872, ha definitivamente imboccato il proprio percorso enoico a partire dal 1979, grazie a Brandino Brandolini d'Adda, che, soprattutto sul fronte rossista, ha prodotto etichette di eccellente livello qualitativo, come il Merlot Vistorta e il Brando (sempre un Merlot). Oggi l'azienda propone un portafoglio etichette che comprende, oltre ai due Merlot simbolo della cantina, il più immediato Merlot Stomo, il Treanni - blend a base di Refosco, Cabernet Franc e Merlot, un Refosco e un Cabernet Franc in purezza, e i bianchi Pinot Grigio Ramato, Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer e il Bianca, oggetto del nostro assaggio. Quest'ultimo, è il vino bianco aziendale di rifermento ed è ottenuto da Tocai Friulano in purezza, fermentato in barrique aperte, macerato per duecento giorni sulle proprie vinacce e successivamente passato per un anno in ceramica, concludendo la propria maturazione di nuovo in barrique per un altro anno. La versione 2020 profuma di camomilla, mela matura, fiori di campo, miele, erbe aromatiche e cenni vanigliati. In bocca il sorso è ricco e non privo di una netta sensazione tannica, terminando in un finale ampio di nuovo accentato da toni balsamici e fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

Wine Progettazione Cantine Vinicole



BINDI SERGARDI

Docg Chianti Classico Tenuta Mocenni La Ghirlanda

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Bindi Sergardi
Proprietà: Alessandra e Maddalena Casini Bindi Sergardi
Enologo: Federico Cerelli, Stefano di Blasi

Un'estate costantemente sopra i 30 gradi di temperatura con il provvidenziale aiuto delle piogge di ferragosto, ha portato in cantina grappoli di Sangiovese con grado zuccherino elevato, ma altrettanta acidità a sostenerla, nei casi più fortunati. Nell'anfiteatro di filari di Tenuta Mocenni, le piante di vite stanno a circa 500 metri di altezza e affondano le radici su suoli di galestro e alberese: tutto è circondato da boschi, che aiutano la formazione di forti escursioni termiche e di brezze continue. E a mantenere l'acidità negli acini. Il Chianti Classico la Ghirlanda 2022 ne è risultato un vino caldo e intenso, dalle note di camelia, di ciliegia e prugna in confettura, e cenni spezie orientali; il sorso è deciso, sapido e pepato, dall'aderenza centrale morbida, dove vi concentra i sapori anticipati al naso, lasciando poi ricordi ematici e di agrumi. Assieme a Tenuta Mocenni a Vagliagli, Bindi Sergardi conta anche sulle tenute I Colli, verso Monteriggioni, e Marcianella, fra Montepulciano e Chiusi. Un totale di 800 ettari di proprietà, di cui solo 100 sono coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Una produzione di 350.000 bottiglie (oggi in mano ad Alessandra e Maddalena Casini Bindi Sergardi, 23esima generazione), totalmente dedicata alla produzione di vini rossi toscani; eccezion fatta per l'olio extra vergine d'oliva, risultato degli ulivi coltivati in tutte e tre le tenute aziendali. **(ns)**



TORRE ROSAZZA

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Ronco delle Magnolie

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Torre Rosazza
Proprietà: Le Tenute Leone Alato
Enologo: Enrico Raddi

Il Friuli Colli Orientali Ronco delle Magnolie 2022, blend a base di Friulano, Sauvignon e Pinot Bianco, possiede profumi di mandorla e fiori gialli con qualche cenno agrumato. In bocca il sorso è cremoso e pieno, dallo sviluppo continuo e dolce e dal finale intenso. Nel comparto viticolo Le Tenute Leone Alato - che fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni - sforna all'anno mediamente 5 milioni di bottiglie, prodotte da 710 ettari di vigneto delle loro sei aziende: Bricco dei Guazzi, Costa Arénte, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+ e Duemani. A queste si aggiungono Maison Burtin a Épernay nello Champagne e Tenute Dettori in Sardegna, di cui hanno in capo la distribuzione. Un mosaico enoico dalla dislocazione geografica articolata, che attraversa l'Italia per arrivare fino in Francia, a declinare molte tipologie di vini e altrettante peculiari caratteristiche. Torre Rosazza, di proprietà del gruppo dal 1974, è probabilmente l'azienda che più ha dato a questo progetto, soprattutto a partire da metà degli anni Ottanta, quando si è delineato meglio il proprio obiettivo: coniugare vitigni autoctoni e mittel-europei per ottenere vini di qualità ed equilibrio. Torre Rosazza può contare su 74 ettari a vigneto (a cui si aggiungono i 117 ettari dell'azienda Le Telizze posta nel Grave) dedicati per lo più ai bianchi del territorio: insieme raggiungono una produzione media di 215.000 bottiglie. **(fp)**

ZOOM



IL MOERA, PESTO DI AGLIO ORSINO

VIA DELLE CENTURIE - AVELLA (AV)
Tel: +39 081 8252924
Sito Web: ilmoera.it

Il pesto di aglio orsino - molto spesso confuso con l'aglio canonico, ma in realtà una varietà ben distinta, ossia la versione selvatica del comune aglio - deve il suo nome, per consuetudine, all'abitudine degli orsi di cibarsene dopo il letargo. Quello realizzato da Il Moera è prodotto con olio extra vergine d'oliva e olio di semi di girasole, ed esprime, oltre ai noti e consueti aromi dell'aglio, un caratteristico profumo di sottobosco. L'azienda agricola Il Moera nasce nel 2010 come ristorante e nel corso degli anni si trasforma e si sviluppa, alla ricerca della propria identità. Nel 2014 diventa ristorante-orto e nel 2016 arriva la svolta definitiva con la nascita dell'azienda agricola. Il Moera sorge ad Avella, in provincia di Avellino, tra noccioleti, oliveti e frutteti, e nel sottobosco raccoglie i suoi preziosi frutti, tra i quali l'aglio orsino, che ha ispirato la proprietà, lo chef Francesco Fusco e sua moglie Diana Ferro, che ne hanno fatto la base per una produzione di vari per pesti e salse.

RISTORANTE



LANGOSTERIA

VIA PARAGGI A MARE, 1 - PARAGGI, SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)
Tel: +39 0185 046284
Sito Web: www.langosteria.com

La "galassia" Langosteria di Enrico Buonocore - con locali a Milano, St Moritz e Parigi - unisce alcuni codici dell'alta cucina con quelli della cucina industriale, intesa come insieme di processi che rendono riproducibile il lusso e il benessere. Nel ristorante Paragggi, tra Santa Margherita Ligure e Portofino, la proposta è quella di un fine dining in stile marittimo: dal sashimi di ricciola e salsa Jalapeno, al carpaccio di tonno melanzane, pomodoro candito e basilico; dal ceviche di cernia e gamberi, patate del Salento e finger lime, al carpaccio di dentice, salicornia e bottarga. Per poi passare ai pansoti alla Versiliese, datterino giallo e battuto di mare, alla calamarata damare; dagli gnocchi con gamberi rossi di Sicilia e datterino, al basilico ai paccheri con branzino, olive, capperi e limone. Arrivando ai secondi come la chateaubriand di cernia alla brace con asparagi e pak choi; il tonno rosso al carbone, scarola e salsa ai tre pomodori; infine l'astice blue, olio Evo, limone e peperoncino fermentato.



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

PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM
ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura