N. 372

DAL 20 AL 26 LUGLIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 372 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 LUGLIO 2025

Bibbiano
Graci
Sandrone
Croce di Febo
Pomona
La Roccaia
Torre di Terzolan
Planeta
Caparra e Siciliani
Tenuta di Lilliano
Davide Garoglio
Marchesi Ginori Lisci
Il Poggiolino
Argiano

Zoom: Fresco Piada, Piadina Artiginale
Ristorante: DaV Café Louis Vuitton - Milano

I VINI DI WINENEWS

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



BIBBIANO

Docg Chianti Classico Marzi Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenuta di Bibbiano Soc. Agricola
Proprietà: Tommaso e Federico Marocchesi Marzi
Enologo: Maurizio Castelli

La Tenuta di Bibbiano si trova nella parte meridionale dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti, un'areale generoso da cui si ottengono Sangiovese solidi e dal tocco mediterraneo fin dalle etichette alla base della piramide produttiva aziendale. Come nel caso del Chianti Classico Marzi Riserva 2021, dai profumi di frutti rossi maturi e erbe aromatiche ad anticipare un sorso sfumato, tendenzialmente sapido e ordinato, dall'allungo finale ben riuscito. L'azienda – oggi 35 ettari vitati a biologico per una produzione di 180.000 bottiglie – ha iniziato il suo percorso viticolo a partire dal 1942, quando un giovanissimo Giulio Gambelli cominciò a lavorare nella cantina di Castellina in Chianti, seguendola poi per 65 vendemmie. Tra gli anni Cinquanta e Settanta del secolo scorso un primo consolidamento. Si trattava di un'epoca pionieristica per l'areale del Chianti Classico e lo era soprattutto se guardiamo a quegli anni dal punto di vista della qualità. A Bibbiano però quell'obbiettivo non fu mai perso di vista e la cantina seppe costruire per i propri vini uno stile coerente, tuttora ben leggibile, caratterizzato da una cifra nel solco della continuità che ne ha percorso l'intera storia. Attualmente, a guidare la cantina c'è Tommaso Marrocchesi, che ha rispettato l'approccio aziendale classicheggiante del passato, introducendo solo opportune varianti produttive, di marketing e commerciali.

(fp)



GRACI

Doc Etna Bianco Arcurìa

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 63,00
Azienda: Azienda Agricola Graci
Proprietà: famiglia Graci
Enologo: Emiliano Falsini, Vincenzo Marino

Solo vitigni autoctoni - Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto - e grande attenzione alla sostenibilità, centrata sulla certificazione biologica: questi i capisaldi della produzione di Graci, azienda che ha contribuito alla rinascita enologica dell'Etna. La tenuta si estende complessivamente su circa 30 ettari, situati nell'area della Valle d'Alcantara. Le vigne sono suddivise in parcelle, a un'altitudine tra i 600 e i 1100 metri di altezza in Contrada Arcurìa, in Contrada Feudo Di Mezzo, in Contrada Muganazzi, in Contrada Santo Spirito e in Contrada Barbabecchi. Le vigne sono allevate quasi tutte ad alberello; molte sono ultracentenarie. Il corpo più vasto del vigneto, di circa 20 ettari, si trova in Contrada Arcurìa, una zona dal clima fresco e ventilato e dall'ottima esposizione. L'Etna Bianco Doc Arcuria 2022 - degustato in occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta a Roma - deve appunto il suo nome all'omonimo cru, situato nella frazione di Passopisciaro, sul versante Nord del vulcano. Nel bicchiere presenta un colore giallo tenue con nuance verdognole, mentre al naso offre sensazioni agrumate e fruttate di pera e mela, con una vena minerale intensa che vira verso sensazioni di scoglio marino. In bocca è fresco e scattante, con piacevole apporto sapido e di lunga persistenza. Da abbinare a tavola con antipasti di pesce affumicato, carni bianche e pesce alla griglia.

(Cristina Latessa)



SANDRONE

Docg Barolo Vite Talin

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 480,00
Azienda: Società Agricola Sandrone Luciano
Proprietà: Barbara e Luca Sandrone
Enologo: Luca Sandrone, Alessia dall'U Sandrone

Il Barolo Vite Talin - prodotto per la prima volta con l'annata 2013 e dedicato al precedente proprietario della vigna (Natale, detto Talin) e alla vite particolare di Nebbiolo che vi fu trovata - è vinificato in legno, matura per 3 anni in tonneau e legno grande, infine affina per altri 3 anni di bottiglia. La versione 2019 è raffinata e dall'ampio bouquet aromatico: aromi balsamici e speziati, insieme a piccoli frutti neri, iris, sottobosco autunnale e tabacco, anticipano un sorso austero, ancora segnato dai tannini giovani, ma già ben integrati al frutto e ben dotato di acidità. Luciano Sandrone è stato uno dei pionieri del "nuovo corso" barolista: tra i primi ad introdurre la barrique nel 1979, ha inaugurato un percorso innovativo per quegli anni, diventando apripista per i "Barolo Boys" e per una sana disputa stilistica tra le colline di Langa, capace di innalzare la qualità complessiva del Barolo. I suoi vini - originati dai Cru Cannubi Boschis e Vignane a Barolo, Merli di Novello, in Villero a Castiglione Falletto e a Baudana di Serralunga d'Alba - restano tra i protagonisti del mondo delle aste e, soprattutto, hanno costituito un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile ed esecuzioni cristalline, che hanno fatto la storia enoica più recente delle Langhe. Oggi, l'azienda, dove sono impegnati anche il fratello Luca e la figlia Barbara, conta su 27 ettari per 1.200.000 bottiglie complessive.

(are)



CROCE DI FEBO

Doc Rosso di Montepulciano Appovento

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 4.020
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Croce di Febo
Proprietà: Enrico e Maurizio Comitini
Enologo: staff tecnico aziendale

Anche nella denominazione del Nobile di Montepulciano non mancano realtà produttive saldamente ancorate ad una produzione artigianale. È il caso di Croce di Febo, di proprietà della famiglia Vincenti-Comitini, che nasce all'inizio del Nuovo Millennio sulla strada che porta a Sant'Albino, concentrando su due distinti siti produttivi i propri vigneti: quello di Vigna La Pietra, posto nella Pieve di Valardegna, e quello di Vigna Cappucini, posto nella Pieve di Sant'Albino. Nella superficie vitata aziendale, che si estende per poco più di 4 ettari, si coltivano le varietà classiche della zona: Sangiovese in testa, ma anche Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino e Syrah, insieme alle varietà a bacca bianca Malvasia, Trebbiano, Canaiolo Bianco e Grechetto, allevate in biologico e biodinamico. In cantina le operazioni sono tendenzialmente essenziali, con un'alternanza di vari materiali per i recipienti destinati alla maturazione dei vini: si usa infatti sia l'acciaio che il legno, ma anche cemento e coccio pesto. Il Rosso di Montepulciano Appovento 2022 non aggiunge o concentra, ma piuttosto sottrae. Vinificato e maturato in terracotta, cocciopesto e cemento, possiede un profilo olfattivo diretto, che rimanda a profumi di piccoli frutti rossi, erbe di campo e pietra focaia. In bocca il sorso è saporito, ritmato e succoso, dallo sviluppo continuo e dal finale ben proporzionato, che torna sul frutto e la pietra focaia.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



POMONA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Pomona L'Omino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola Pomona
Proprietà: Monica Raspi, Cosimo Selvi
Enologo: Cosimo Selvi, Filippo Paoletti

Tre sono le tappe fondamentali di Pomona: il 1890, quando Giovanni Bandino Bandini compra la fornace Riccieri e la trasforma in azienda agricola; il 1982, quando il nipote Enzo e la moglie Inge provano a ripartire con il recupero di due vecchi vigneti; infine il 2007, quando la loro figlia Monica rinuncia al suo ambulatorio di veterinaria per dedicarsi all'azienda. Siamo a Castellina in Chianti, nella parte più meridionale della Uga: Monica Raspi vive qui dal 1991 e da subito imposta la conduzione agronomica verso il biologico, certificato ufficialmente dal 2012. Gli ettari vitati sono sei, coltivati sul crinale orientale della collina e attorniati da boschi, piante e ruscelli che mitigano il clima. Ci sono anche olivi piantati a bassa intensità e un orto, con galline e api. Un microcosmo considerato e rispettato; distillato in vini che riflettono ogni spigolosità e ogni garbo di tutte le annate. Sei in tutto, le etichette: il Chianti Classico annata, la Gran Selezione, un Sangiovese e un Cabernet Sauvignon in purezza, infine un Trebbiano e un rosato da Sangiovese. La Gran Selezione proviene da una particella di Vigna Pomona, L'Omino appunto, che matura per poco più di 2 anni fra botte grande e cemento. La versione 2021 profuma di ciliegia ed erbe di campo, di pepe e cenni scuri di goudron, mentre in bocca l'aderenza iniziale rilascia fitte sensazioni carnose, dolci e piccanti, balsamiche e amaricanti.

(ns)



LA ROCCAIA

Docg Vernaccia di San Gimignano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Azienda Agricola La Roccaia
Proprietà: Franco e Samantha Ricci
Enologo: Paolo Salvi

La Roccaia si trova nel comprensorio della denominazione della Vernaccia di San Gimignano, l'unica enclave a vocazione bianchista della Toscana. Una piccola realtà produttiva che gioca, come molto spesso accade a queste latitudini, la sua partita commerciale attraverso la sinergia tra l'ospitalità offerta nel proprio agriturismo e la vendita delle bottiglie nella città delle torri, nota per il suo notevole flusso turistico. L'azienda condotta da Franco Ricci, conta su 17 ettari a vigneto, coltivati a Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Trebbiano, Malvasia, San Colombano, Sangiovese, Canaiolo, Merlot e Cabernet Sauvignon. Ed in cantina le vinificazioni sono condotte in acciaio con le maturazioni prevalentemente effettuate in barrique. Oltre all'immancabile Vernaccia di San Gimignano, declinata nella versione annata e nella selezione "Le Postine", la cantina con sede in località Santa Maira produce un Vin Santo del Chianti uno spumante Metodo Classico, un Chianti Colli Senesi e tre Igt (uno da uve a bacca bianca e due ottenuti da vitigni a bacca rossa). La Vernaccia di San Gimignano 2024, che alla vista appare di colore giallo paglierino tenue e brillante, profuma di mandorla fresca e erbe di campo, con tocchi leggermente agrumati a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante ben proporzionato, dallo sviluppo continuo e dal finale agile e ancora caratterizzato da tocchi fruttati e agrumati.

(fp)



TORRE DI TERZOLAN

Doc Valpolicella Superiore

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.400
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: La Torre Società Agricola
Proprietà: Roberta Previdi
Enologo: Lorenzo Caramazza

Passione unita a competenza guadagnata sul campo - affiancata da professionisti - e caparbietà sono le qualità che hanno condotto Roberta Previdi a rilevare nel 2014 la proprietà di suo suocero a Trezzolano che aveva piantato vigne, ma non vinificava. Architetta appassionata di vino non vedeva l'ora di fare i suoi vini Valpolicella "rispettando i vigneti" – racconta. Tant'è che fin da subito ha scelto la via del biologico "anche se richiede molta attenzione, ma sul piccolo si può fare" - spiega. E il "piccolo" sono 2,5 ettari a vigneto, suddivisi in quattro appezzamenti, e 6 a oliveto (e che evo!), posti a 350 metri s.l.m nell'alta Val Squaranto nella cosiddetta Valpolicella Orientale. Una valle rocciosa e dura vicina ai Monti Lessini che fanno la differenza per le correnti discendenti di aria fresca. La cantina della fine del 1400 - pietra, archi e silenzio - si trova sotto la villa coeva che fu del cardinale veneziano Ridolfi. Affrescata e arredata con gusto è dedicata all'accoglienza di Torre di Terzolan, nome "necessariamente" trasformato, non potendo usare il toponimo. Il Valpolicella Superiore - da uve un poco appassite e blend di legno e anfora - esce a 3 anni e mezzo dalla vendemmia. La 2019 - bella annata - è di bel color rubino luminoso. Naso intenso di amarena, mora mature e spezie dolci. Al palato è morbido e succoso, con lampi di freschezza che invitano al sorso successivo, persistente.

(Clementina Palese)



PLANETA

Doc Sicilia Noto Passito di Noto

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 25,50
Azienda: Aziende Agricole Planeta
Proprietà: Alessio, Francesca e Santi Planeta
Enologo: Alessio Planeta

Il Passito di Noto, prodotto per la prima volta da Planeta con l'annata 2003, è prodotto grazie all'arresto della fermentazione per garantire il suo residuo zuccherino, ottenuto a partire dalle uve Moscato lasciate in cassette ad appassire in cella per cinque settimane. La versione 2024 profuma di nespole mature, albicocche, miele, rosa, mela cotogna e frutta secca. In bocca, il sorso è agile, dolce e mai stucchevole, dallo sviluppo continuo e dal finale ampio e fragrante, dai toni balsamici. Il Passito di Noto è prodotto nell'azienda di BuoniVini è fa parte del mosaico enoico di Planeta che tocca praticamente tutti gli areali più significativi della Sicilia: da quello di Menfi – con i nuclei produttivi di Ulmo, Dispensa e Monte Cirami – a quello di Vittoria, con Dorilli; da quello dell'Etna – con i nuclei produttivi di Sciaranuova e Feudo di Mezzo – a quello di Capo Milazzo, con La Baronia. Con un patrimonio viticolo che sfiora i 371 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. A guidare questa realtà enologica, senz'altro una delle più incisive nel costruire il percorso virtuoso del vino siciliano iniziato alla metà degli anni Novanta del secolo scorso, ci sono Alessio, Francesca e Santi Planeta, che hanno scommesso costantemente su un'imprenditoria, non solo capace di fungere da motore di progresso, ma anche in grado di produrre valori da condividere.

(fp)

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



CAPARRA E SICILIANI

Calabria Igp Bianco Pecorello

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Pecorello
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Caparra & Siciliani Cantina Società Cooperativa
Proprietà: famiglie Caparra e Siciliani
Enologo: Jacopo Vagaggini

La cantina Caparra e Siciliani si è formata nel 1963 dall'unione di due famiglie proprietarie terriere imparentate fra loro: in tutto 5 soci (tre cugini e due fratelli) che oggi sono 26, ognuno con la sua azienda agricola di proprietà ma con un'unica cantina dove vinificano e imbottigliano i vini a marchio Caparra e Siciliani, circa 400.000 bottiglie all'anno. Il patrimonio viticolo tocca i 160 ettari distribuiti su 4 comuni della denominazione di Cirò e posti fra i 5 e i 350 metri di altezza su colline dai versanti dolci che portano verso il mare, in direzione sud-est. Vengono coltivati per lo più vitigni autoctoni, come il Gaglioppo e il Greco Bianco e Greco Nero, oppure il Pecorello, a cui sono dedicati 14 ettari. Il Pecorello è un vitigno a bacca bianca autoctono della Calabria dalle origini incerte. che veniva per lo più usato in taglio con altri vitigni bianchi autoctoni. È un vitigno di buona vigoria, dalla maturazione medio-tardiva (fra fine settembre e ottobre); ha la buccia spessa e sopporta bene la siccità, ideale per il clima contemporaneo. Il Pecorello di Caparra e Siciliani macera brevemente sulle bucce, fermenta in acciaio e poi matura per 4 mesi in cemento. La versione 2024 profuma di pesca e melone bianco, fiori di biancospino e nepitella, con tocchi di vaniglia, gesso e bosso. Ha una certa consistenza morbida al palato che si trasforma in sapidità decisa lungo il finale profumato.

(ns)



TENUTA DI LILLIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Castellina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenuta di Lilliano
Proprietà: Giulio e Pietro Ruspoli
Enologo: Lorenzo Landi

La Tenuta di Lilliano - oggi 40 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva media annua di 150.000 bottiglie - rappresenta una delle migliori espressioni enoiche dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. L'attività di imbottigliamento e commercializzazione dei vini iniziò nel 1958 per iniziativa della principessa Eleonora Ruspoli Berlingieri, la cui famiglia acquistò la tenuta nel 1920, mentre Giulio (che ricopre la carica di presidente onorario del Consorzio del Gallo Nero) e Pietro Ruspoli sono gli attuali proprietari. Si tratta dunque di un'azienda che ha attraversato buona parte della storia del Chianti Classico, mantenendo nei suoi vini uno stile dal piglio tradizionale - ha avuto per lungo tempo il supporto di Giulio Gambelli - benché oggi abbia operato una rilettura contemporanea della propria produzione, passando, per esempio, anche all'utilizzo del legno piccolo. Un'operazione che non ha fatto altro che restituire etichette in cui è amplificata un'intatta classicità e dove le sfumature, insieme all'eleganza e alla finezza, restano protagoniste. Il Chianti Classico Gran Selezione Castellina 2021 profuma di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, con tocchi di grafite, sottobosco e spezie. La progressione gustativa e saporita e dai tannini raffinati, terminando con un finale ancora sul frutto, con tocchi di pietra focaia e toni affumicati.

(fp)



DAVIDE GAROGLIO

Vino Rosato L'Eclettico

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Azienda Agricola Davide Garoglio
Proprietà: Davide Garoglio
Enologo: Davide Garoglio

Come le persone eclettiche, anche questo vino sfugge alle etichette rigide. Vivace, versatile, brillante e pieno di personalità, L'Eclettico è un rosato rifermentato in bottiglia di Grignolino coltivate in biologico. È il vino di Davide Garoglio, vignaiolo di Villadeati, nel Monferrato alessandrino. Perché "Eclettico"? Perché, come suggerisce il nome, questo rosato si muove con agilità tra mondi diversi: è un vino di territorio, ma anche contemporaneo; è fruttato ma non frivolo, facile da bere ma mai banale. Si ispira a chi, nella vita, non segue una sola strada, ma le incrocia tutte, armonizzandole. Le uve vengono diraspate, pressate delicatamente e macerate per una notte soltanto: per ottenere un rosa intenso e vibrante, ma anche quella delicata trama tannica che lo distingue dai rosati più convenzionali. La fermentazione è spontanea, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. E poi, una seconda fermentazione in bottiglia, lo rende leggermente frizzante, vivo, imprevedibile, come la natura da cui proviene. Alla vista è rosa carico, luminoso, con bollicine leggere e irregolari. Al naso regala note di mora, lampone e melograno, con una traccia speziata che ricorda il pepe bianco o il chiodo di garofano. In bocca è fresco, sapido, brillante, con un tocco tannico appena accennato, che lo rende perfetto a tutto pasto, dalla cucina vegetariana a piatti di carne bianca, salumi, pesce azzurro, cucina fusion.

(Fiammetta Mussio)



MARCHESI GINORI LISCI

Toscana Igt Rosso Castello Ginori

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Tenuta Marchesi Ginori Lisci
Proprietà: Ginori Lisci Lionardo
Enologo: Lorenzo Tardivo

L'azienda vitivinicola Marchesi Ginori Lisci, di proprietà della famiglia che ha fondato l'omonima e rinomata manifattura di porcellane, si trova nell'entroterra della Val di Cecina, a sud-ovest di Volterra. Nata nel 1999 con l'impiantazione dei primi vigneti, oggi può contare su una superficie vitata di 16 ettari. Le varietà allevate in biologico sono in prevalenza il Merlot, il Petit Verdot, il Cabernet Sauvignon, il Sangiovese, il Syrah, il Viognier e il Vermentino, che producono sei etichette aziendali: il "Virgola", Vermentino in prevalenza, il Montescudaio Doc Merlot "Campordigno", il Montescudaio Doc Cabernet Sauvignon "Macchion del Lupo", il "Castello Ginori" (uvaggio a base di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot), il Syrah in purezza "Poderi Nuovi" e il rosato "Bacìo" (Syrah e Merlot). Lo stile dei vini ha un approccio modernista, che passa da un invecchiamento prevalente in legni piccoli, da una ricerca della maggiore maturità possibile del frutto, e dalla pienezza e dolcezza del sorso. Tutti elementi ben presenti nel Castello Ginori 2013, maturato per 12 mesi in barrique e tonneau. I suoi profumi rimandano alla frutta rossa matura, al fieno e alle erbe aromatiche, con tocchi speziati, mentolati e tostati. In bocca, il sorso è caldo e avvolgente, dallo sviluppo intenso scandito da una trama tannica fitta, terminando in un finale lungo dai ritorni fruttati dai lampi boisé.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



IL POGGIOLINO

Docg Chianti Classico Il Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Società Agricola Il Poggiolino
Proprietà: Alberto Fabbri, Alessandra Pacini
Enologo: Giacomo Cesari

L'azienda della famiglia Pacini si affaccia nel variegato scenario del Gallo Nero agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso ed oggi può disporre di una superficie complessiva di 25 ettari, suddivisi tra oliveti e bosco, con la quota destinata al vigneto che ne occupa 8. Siamo nel Chianti fiorentino, a cavallo tra l'Unità Geografica Aggiuntiva di San Casciano Val di Pesa e quella di San Donato in Poggio e qui la cantina con sede a Sambuca coltiva in prevalenza Sangiovese, Colorino e Merlot. Insieme alimentano un portafoglio etichette formato dal Chianti Classico annata, il Chianti Classico Riserva, il Chianti Classico Gran Selezione "Le Balze" – due Igt – "Roncaia" e "P" – e il rosato "Rosacarina", a cui si aggiunge un Vin Santo del Chianti Classico (ottenuto dal tradizionale uvaggio a base di Trebbiano e Malvasia). Le lavorazioni, sia in vigna che in cantina, sono tendenzialmente essenziali, a garanzia di vini dallo stile classicheggiante e dalla cifra ben salda sui toni chiantigiani, con le maturazioni effettuate con un mix tra legni piccoli e grandi. Il Chianti Classico Il Classico 2022 profuma soprattutto di frutta rossa matura con tocchi di scorza d'agrume, erbe aromatiche e fiori. In bocca il sorso è sapido e tendenzialmente caldo, sviluppandosi con buona distensione nonostante un'articolazione tannica piuttosto puntuta e presente. Finale ampio, pulito e lungo, dai ritorni fruttati. **(fp)**



ARGIANO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Argiano Società Agricola
Proprietà: Lilian e André Esteves
Enologo: Bernardino Sani

Ha il profumo di un rossetto, il Rosso di Montalcino 2023 di Argiano: lampone, vaniglia e talco salgono dal calice supportate da un buon grado alcolico (l'etichetta riporta 14,5% volume). Lentamente evolve e si aggiungono note di frutta rossa in confettura e di macchia mediterranea. Il sorso è sapido e pieno, materico; torna il calore, bilanciato da una buona vena acida, che insieme allungano il finale generoso di ciliegia e pepe nero. Un Sangiovese effettivamente "complesso ma identitario", come lo definisce la stessa azienda, prodotto a partire dai vigneti di proprietà più alluvionali. In totale Argiano può contare su 60 ettari di vigneto piantati per lo più a Sangiovese, ma anche Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot; su 10 ettari di olivi e restanti 55 ettari lasciati in buona parte a bosco. La scelta di Argiano è di mantenere il più possibile alta la biodiversità dell'azienda e l'equilibrio dell'ecosistema, anche per far fronte all'emergenza climatica in corso. Questa intenzione si traduce in scelte agronomiche che tendono a rafforzare le piante, proteggere la vitalità del suolo e non danneggiare i microrganismi che lo abitano. Per questo privilegiano le azioni fisiche rispetto a quelle chimiche in vigna, mentre in cantina l'uso di legno grande per la maturazione del vino ha sostituito quello piccolo, per rallentare il più possibile il processo ossidativo che il clima oggi tende a facilitare. **(ns)**

ZOOM



FRESCO PIADA, PIADINA ARTIGIANALE

VIA DELL'INDUSTRIA, 8 - RICCIONE (RN)
Tel: +39 0541 691477
Sito Web: www.frescopiada.com

L'azienda Fresco Piada di Riccione produce il più antico pane romagnolo nel massimo rispetto della tradizione con l'efficienza di una azienda moderna. Le materie prime provengono al 95% dal territorio romagnolo ed ogni singola piada è precotta manualmente. Le piade vengono raffreddate a temperatura ambiente, mantenendo anche confezionate la loro fragranza. Non vengono utilizzati conservanti, e la lievitazione è condotta a partire da lievito madre, che garantisce leggerezza, digeribilità e morbidezza. L'azienda ha inoltre rapporti di collaborazione con l'Università di Bologna per migliorare ed innovare il prodotto, con il supporto scientifico ad accompagnare la tradizione. La gamma delle piade aziendali comprende: La Ritrovata Tradizionale, La Ritrovata all'olio extravergine d'oliva, La Ritrovata con lievito madre naturale, La Nostra Piada, La Piada naturale, La Piada ai Grani Antichi Bio, La Piada degli Amici, La Piada del Chiosco, La Piada filosofale, La Ghiottina, La Ghiotta e La Ghiotta green.

RISTORANTE



DAV CAFÉ LOUIS VUITTON

VIA MONTE NAPOLEONE, 2 - MILANO
Tel: +39 02 99990214
Sito Web: www.davittorio.com

La proposta gastronomica del ristorante DaV Vuitton di Milano è curata dagli chef Chicco e Bobo Cerea del ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin. Al centro il concetto di Casual Fine Dining che invita gli ospiti a condividere i piatti con gli altri commensali. Si servono solo piatti italiani ma non manca mai un riferimento giocoso all'immaginario Louis Vuitton. Uno dei piatti tipici della tradizione milanese, l'ossobuco accompagnato dal risotto allo zafferano, presenta il riso giallo sagomato a forma di fiore del Monogram di Louis Vuitton. Lo stesso approccio viene riservato ad alcune verdure e a certi frutti. L'attenzione alla materia prima è assoluta e gli ingredienti sono rigorosamente stagionali, con l'approvvigionamento locale prevalente. Il burro proviene da malghe delle montagne bergamasche e il sugo del celebre pacchero è composto da diverse varietà di pomodoro, che cambiano a seconda della stagione: dal pomodoro in vaso coltivato in Puglia, al cuore di bue, fino al pomodoro giallo del Vesuvio.



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: © Sandrone

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