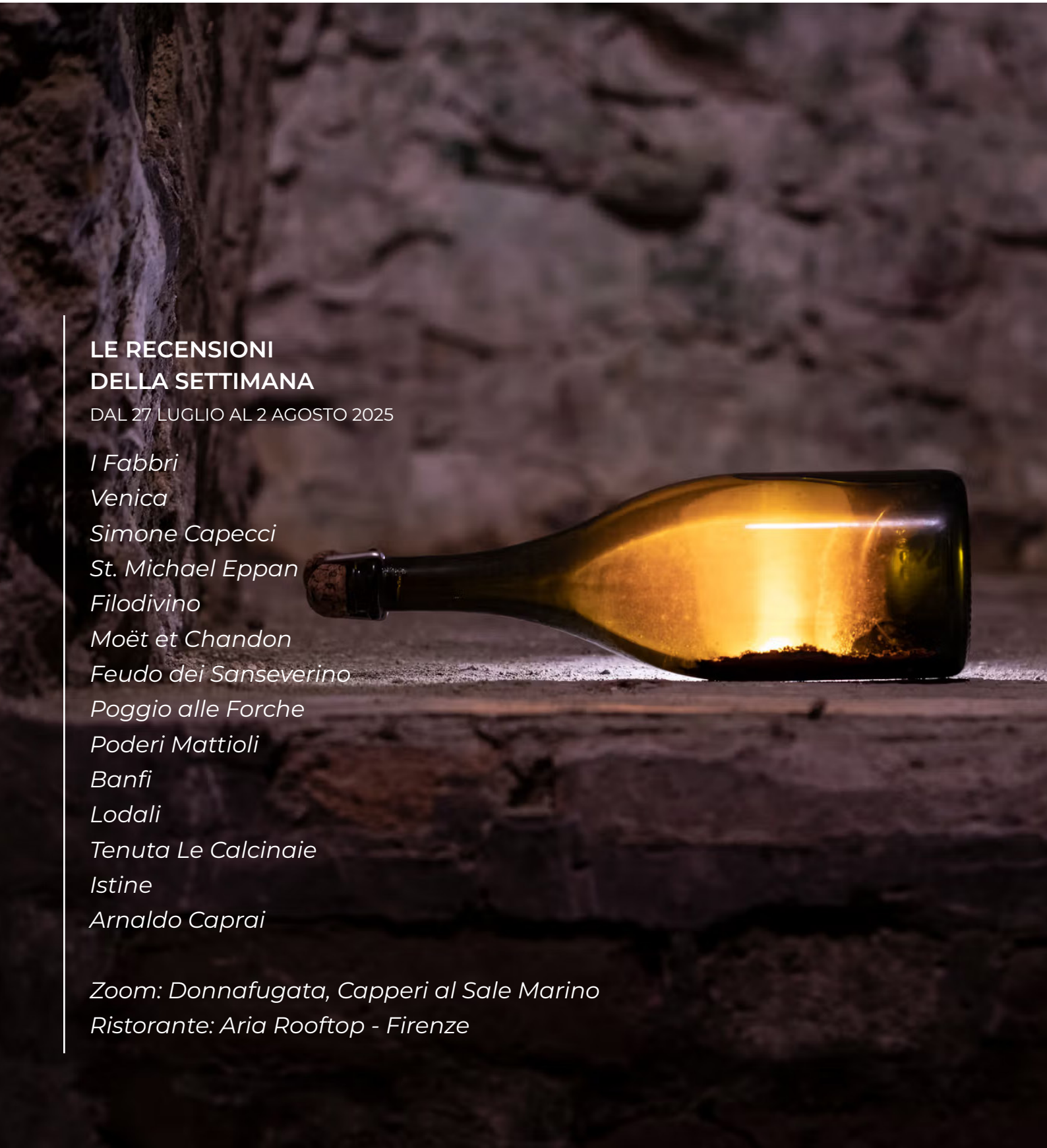
N. 373

DAL 27 LUGLIO AL 2 AGOSTO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 373 - Dal 27 Luglio al 2 Agosto 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 27 LUGLIO AL 2 AGOSTO 2025

I Fabbri
Venica
Simone Capecci
St. Michael Eppan
Filodivino
Moët et Chandon
Feudo dei Sanseverino
Poggio alle Forche
Poderi Mattioli
Banfi
Lodali
Tenuta Le Calcinaie
Istine
Arnaldo Caprai

Zoom: Donnafugata, Capperi al Sale Marino
Ristorante: Aria Rooftop - Firenze

I VINI DI WINENEWS





I FABBRI

Docg Chianti Classico Lamole

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: I Fabbri
Proprietà: Susanna Grassi
Enologo: Marco Chellini

Il Chianti Classico Lamole 2022 propone un bagaglio aromatico scintillante, ma non è una novità, per nettezza, fragranza e ariosità. In bocca il vino ha tratti austeri ma anche polposi, piacevoli durezze, un'avvincente verticalità e uno sviluppo tonico e ritmato che, dopo il primo sorso, ne chiama subito un altro. L'Unità Geografica Aggiuntiva di Lamole, situata nel più ampio versante chiantigiano di Greve in Chianti, è uno degli areali più affascinanti dell'intera denominazione del Gallo Nero. Un luogo decisamente a sé e costituito da terrazzamenti, vigneti che arrivano a quota 650 metri sul livello del mare, escursioni termiche incisive, forme di allevamento quasi scomparse, come l'alberello di Lamole; qui la maturazione è più tardiva e i vini diventano più "lenti" nella loro evoluzione. I Fabbri, la cantina di Susanna Grassi, 6,5 ettari a vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 35.000 bottiglie, è nata nel 2000 e rappresenta la classica realtà artigianale davvero fuori da qualsiasi omologazione. Ma non solo. Forse è anche l'azienda più capace di interpretare con coerenza e fedeltà questo particolare terroir, dando vita a vini, ottenuti nei caratteristici terrazzamenti dell'areale e maturati in tonneau e cemento, dallo stile tipico e fascinoso, segnato da profumi acuti e ferrosi, struttura snella e una cifra austera ed energica, fatta di finezza e florealità. **(fp)**



VENICA

Doc Collio Friulano Ronco delle Cime

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Venica & Venica Società Agricola
Proprietà: Gianni Venica
Enologo: Gianni Venica, Francesco Lacoppola

Il Collio Friulano Ronco delle Cime, prima annata 1999, è l'altro Cru della cantina Venica, insieme al Ronco delle Mele Sauvignon, che ha sancito il successo dell'azienda con sede a Dolegna del Collio. La versione 2024 profuma di frutta e fiori gialli e agrumi, con tocchi di anice, macchia mediterranea, spezie e pietra focaia. In bocca il sorso è sapido, persistente e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale ampio e dai ritorni fruttati. La cifra stilistica dei vini di Venica è ormai consolidata nell'intero portafoglio etichette (320.000 la produzione complessiva), dall'impronta decisamente bianchista: pulizia aromatica e strutture solide protagoniste, grazie alle caratteristiche del territorio del Collio - con le sue marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka" - capaci di imprimere sia alla varietà locali che a quelle internazionali una personalità specifica e ben definita. L'attuale compagine alla guida della cantina protagonista del rilancio del Collio enoico - fondata a partire dalle prime acquisizioni di Daniele Venica nel lontano 1930 - è oggi è formata da Gianni Venica, dalla moglie Ornella e dai figli Giampaolo e Serena. 40 gli ettari a vigneto di questa realtà vitivinicola che ha contribuito non poco al successo del vino friulano anche internazionale, tutta immersa in un contesto paesaggistico suggestivo, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. **(are)**



SIMONE CAPECCI

Marche Igt Bianco Garofanata Chiodo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Garofanata
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Simone Capecci
Proprietà: Simone Capecci
Enologo: Simone Capecci, Davide Di Chiara

Questa è la quarta annata in commercio della Garofanata in purezza. Vitigno marchigiano fino alla linfa e senza genitori, è presente sul territorio fin dal 1870. Tanto caparbio da resistere all'oblio e aguzzo nella sua espressività gustolfattiva, si è meritato il nome di "Chiodo" da parte di Simone Capecci - oltre che prendere in prestito parte del "chiodo" di garofano, che ricorda il nome del vitigno. Nel 2010 arriva l'analisi ampelografica e inizia quindi la sperimentazione in collaborazione con l'AMAP - Agenzia Marchigiana per l'Agricoltura e la Pesca. Simone Capecci ne coltiva 1, 5 ettari in 2 appezzamenti esposti ad est, ma qua e là ci sono altri filari, giusto per capire come si comporta la pianta. Oggi, altre 7 o 8 cantine la coltivano: essendo abbastanza rustica e resistente alla siccità, con acini tendenzialmente spargoli e di tardiva maturazione, sviluppando alti livelli di acidità e meno di zucchero, una certa aromaticità negli acini e in seguito un sapore particolare nel bicchiere, risulta interessante e ci sono buone probabilità che si diffonda ulteriormente. Il Chiodo 2023, dopo mezza giornata di macerazione sulle bucce e 12 mesi in cemento sulle fecce fini, è un vino dorato, ampio e intenso: mentolato al naso, con cenni di pietra focaia, agrumi canditi e marmellata di sambuco, si diffonde sapido e saporito, non eccessivamente morbido, chiudendo su note dolci floreali e freschi lampi citrini. **(ns)**



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Sauvignon The Wine Collection

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Società Cooperativa San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Jakob Gasser

San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, con 330 soci che, con il loro lavoro su 390 ettari di vigneto, forniscono la materia prima per una produzione di 2.800.000 bottiglie. Hans Terzer, lo storico enologo della cantina, oggi sostituito da Jakob Gasser, ha saputo costruire uno stile convincente e apportare una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, impeccabile nell'esecuzione. Con molte di queste capaci di svolgere il ruolo di protagoniste, dimostrandosi prodotti in molti casi di eccellenza assoluta e consolidata nello scenario soprattutto bianchista del Bel Paese, rendendo San Michele Appiano una realtà enoica di confortante rilievo nell'Alto Adige e non solo. Rilanciato nell'areale altoatesino, proprio dalla cantina con sede ad Appiano, il Sauvignon, varietà internazionale per eccellenza, qui prodotto in purezza dai primi anni degli anni Ottanta del secolo scorso, ha trovato la sua interpretazione definitiva nell'Alto Adige Sauvignon The Wine Collection. La versione 2019, che effettua parzialmente la fermentazione malolattica in acciaio, profuma di erbe aromatiche, mela matura, banana e melone, con tocchi di burro e leggeri toni vegetali. In bocca il sorso è ampio e tendenzialmente dolce, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso dai ritorni fruttati e dai lampi che sanno di nocciola, miele e menta. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS



FILODIVINO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Matto

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Forestale Filodivino
Proprietà: Alberto Gandolfi
Enologo: Luca d'Attoma

La coppia formata da Alida e Alberto Gandolfi, ex imprenditore tessile, fondano Filodivino nel 2014, partendo da una proprietà abbandonata completamente ristrutturata con grande attenzione. Siamo nei pressi di San Marcello, in provincia di Ancona, ed oggi l'azienda conta su 19,5 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie ad affiancare l'ospitalità offerta dal Filodivino Wine & Resort. Una realtà produttiva che nei suoi vigneti alleva principalmente Verdicchio, Lacrima, Syrah, Merlot e Cabernet Franc - a sottolineare la "firma" del suo enologo consulente, Luca D'Attoma - che alimentano un ampio portafoglio etichette, formato da 12 referenze - il bianco frizzante "Perturbato", i Verdicchio dei Castelli di Jesi "Serra 46", "Matto" e "Dino", il bianco "Coccio", il rosato "Ali 2.0", i Lacrima di Morro d'Alba "Diana" e "Soara", il rosato "Albae" e gli Igt rossi "Coro" e "Meno" - lavorati in acciaio, in legno di varia misura, in terracotta e in cemento. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi "Matto" è stato il vino che ha inaugurato il percorso enoico di Filodivino. Maturato per un anno sia in acciaio che parzialmente in cemento, la versione 2023 profuma di frutta a polpa bianca matura, con tocchi di fiori di tiglio e rimandi all'anice. In bocca il sorso è succoso e sapido, dallo sviluppo ben profilato e dal finale che torna ancora su toni fruttati.

(fp)



MOËT ET CHANDON

Aoc Champagne Brut Dom Pérignon Plenitude P2

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 500,00
Azienda: Champagne Moët & Chandon
Proprietà: LVMH
Enologo: Vincent Chaperon

Nato da un'annata calda e generosa, Dom Pérignon P2 2006 rappresenta la Deuxième Plénitude della cuvée, un secondo stadio evolutivo raggiante che rivela una nuova pienezza. Le Plénitudes non seguono un'evoluzione lineare, ma marcano momenti di espressione privilegiata, in cui l'energia del vino si amplifica e vibra a frequenze più intense. Il 2006 fu segnato da un'estate luminosa e siccitosa, seguita da un settembre stabile che permise una vendemmia regolare a partire dall'11 settembre, con uve sane e mature, come da "miracle champenois". P2 2006 si rivela oggi dopo quasi 18 anni in tutta la sua densità e nitidezza, con un bouquet stratificato e caldo: pesca tabacchiera, cedro, pasta di mandorla e moka si fondono a note fumé, mentolate e lievemente tostate. Il sorso si apre su una materia ampia, cremosa ma in progressiva tensione, attraversata da una salinità crescente e da una sottile speziatura aristocratica che chiude su un finale, lungo e preciso, con aromi di noci pecan, pralina alle arachidi e cacao. In questa seconda luminosità avvolgente si manifesta un nuovo tempo che rivela uno stato di grazia più compiuto e complesso del vintage Dom Pérignon. La degustazione diviene momento di contemplazione, reso possibile dall'intuizione di Vincent Chaperon nel comprendere il potenziale di eccezionali millesimi, in grado di evolvere il loro cammino verso maggiori profondità e stratificazioni.

(Chiara Giovoni)



FEUDO DEI SANSEVERINO

Calabria Igt Bianco Moscato Passito al Governo di Saracena

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Malvasia, Guernaccia, Odoraca, Moscato
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Feudo dei Sanseverino
Proprietà: Roberto Bisconte
Enologo: Fabio Mecca

Era il 1999 quando i fratelli Roberto e Maurizio Bisconte, quest'ultimo reduce da una lunga carriera come manager nelle aziende pubbliche, puntano decisamente alle origini enoiche della loro terra d'origine. Siamo a Saracena, piccolo paese appoggiato sul Monte Pollino, in provincia di Cosenza, custode di uno dei vini più antichi ed affascinanti della Calabria enoica: il Moscato al Governo di Saracena, che ha rischiato di scomparire e che oggi è Presidio Slow Food. Un vino che nasce da un particolare processo che vede da un lato l'appassimento su graticci del Moscato e della Duraca e dall'altro il mosto ottenuto dalle uve Guarnaccia e Malvasia sottoposto a bollitura. Raffreddato quel mosto, l'uva appassita e pressata delle uve di Moscato e Duraca vi viene immersa fermentando spontaneamente. L'interpretazione di questo singolare vino dolce prodotta da Feudo di Sanseverino aggiunge a questa tecnica produttiva una maturazione di 10 anni prima dell'imbottigliamento. La versione 2015 profuma di agrumi, frutta candita, fichi, cioccolato, miele e tè, con tocchi speziati. In bocca il sorso è austero e non privo di nerbo acido a rendere il suo sviluppo lungo, dolce, ma mai stucchevole. Oggi Feudo di Sanseverino conta su 2,5 ettari a vigneto in biologico - coltivati a Lacrima Nera Guarnaccia, Greco Bianco, Malvasia, Duraca e Moscato - per una produzione complessiva di poco più di 7.000 bottiglie.

(fp)



POGGIO ALLE FORCHE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agr. Poggio alle Forche
Proprietà: Lorenzo Turchi, Giuliana Cherubini
Enologo: Giuseppe Gorelli

Poggio alle Forche è una delle tante realtà a conduzione familiare che caratterizzano il grosso del reticolo produttivo della denominazione del Brunello di Montalcino. A guidarla la coppia formata da Giuliana Cherubini - figlia di Otello che a metà anni degli anni Cinquanta del secolo scorso acquisì podere Scarnacuoia 288 - e Lorenzo Turchi, che gestiscono i vigneti aziendali, allevati quasi esclusivamente a Sangiovese, posti in prevalenza nell'unità produttiva di Scarnacuoia 288 non lontano dal paese di Montalcino, ma con una parte delle uve proveniente anche da un appezzamento vitato vicino alla Basilica di Sant'Antimo, a Castelnuovo dell'Abate. L'azienda ha intrapreso il suo percorso enoico di recente con le su prime bottiglie di Brunello ad approdare sugli scaffali con l'annata 2019 e producendo quantitativi, attualmente, confidenziali. Lo stile dei vini è in sintonia con un approccio sobriamente moderno, incentrato sulla ricerca massima della maturità del frutto e con le maturazioni effettuate sia in legno piccolo che grande. Il Rosso di Montalcino 2023 profuma di ciliegia e gelso, a cui si aggiungono richiami floreali e balsamici, dai lampi di eucalipto e macchia mediterranea. In bocca il sorso è tendenzialmente beverino e fragrante, preciso nei suoi rimandi fruttati a coprire un tannino vivace e terminando un finale di buona lunghezza che torna su toni fruttati e balsamici.

(are)

I VINI DI WINENEWS

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



PODERI MATTIOLI

Docg Castelli di Jesi Verdicchio Classico Lauro Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Azienda Agricola Mattioli Giordano
Proprietà: famiglia Mattioli
Enologo: Giacomo Mattioli

Il Castelli di Jesi Verdicchio Lauro Riserva 2021 possiede profumi articolati che rimandano alle erbe aromatiche, all'anice, ai fiori di ginestra e tiglio e alla mandorla. In bocca il sorso è succoso, contrastato e saporito, dallo sviluppo continuo e ben proporzionato e dal finale lungo e tendenzialmente fragrante, dai ritorni floreali e dai lampi agrumati e balsamici. Poderi Mattioli è una piccola realtà con base a Serra de' Conti in provincia di Ancona, che conta su 7 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 45.000 bottiglie. Siamo in uno dei luoghi più vocati per la produzione del Verdicchio di Jesi che, evidentemente, ha convinto, nel 2010, i fratelli Giordano e Giacomo Mattioli a smettere di vendere le proprie uve, prodotte fin dagli anni Sessanta del secolo scorso, per passare ad un progetto vitivinicolo a tutto tondo che includesse l'intero percorso di filiera fino alla commercializzazione delle proprie etichette. In poco più di un decennio, sono riusciti, con umiltà e impegno, ad emergere aziendalmente con una visione del Verdicchio solida e coerente e ad imporsi come una delle realtà produttive più rilevanti sul piano qualitativo della denominazione. Puntando su uno stile moderno ma mai esasperato, che non perde mai di vista la precisione d'esecuzione e l'equilibrio, puntando senza alcuna forzatura sull'espressività varietale del Verdicchio. **(fp)**



BANFI

Doc Rosso di Montalcino Poggio alle Mura

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 39.390
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Il parco vigneti di Banfi è notevole: consta infatti di oltre 1000 ettari, che - va da sé - contengono suoli, altezze, esposizioni, ma anche vitigni (e cloni di essi) diversi. Per capire meglio il patrimonio che coltiva, l'azienda inizia negli anni Ottanta lo studio di questi vigneti, riconoscendo 29 tipologie di suolo, suddivisi su 3 fasce di altitudini differenti (fino ai 150 metri di altezza, sopra i 350 metri e la fascia ivi compresa). Nel 1982, col professor Scienza dell'Università di Milano, iniziano invece ad approfondire il patrimonio clonare dei 400 ettari piantati a Sangiovese (di cui 45 sono dedicati alla produzione di Rosso di Montalcino Doc, mentre 174 al Brunello Docg). Dei 600 cloni recuperati, ne scelgono 3 - i più adatti alle condizioni pedo-climatiche esistenti in azienda - con cui ripiantano i vigneti. La linea Poggio alle Mura nasce nel 1997, dalla selezione dei vigneti più vocati: quello stesso anno si produce il Brunello di Montalcino, nel 2007 la Riserva e infine il Rosso di Montalcino nel 2007. L'annata 2023, che matura per 12 mesi sia in botti grandi che in barrique di rovere francese, ha prodotto un vino fitto e intensamente profumato. Note decise di caramella di ciliegia e lampone, poi fiori di camelia e cenni di macchia mediterranea, anticipano un sorso materico e sapido, altrettanto limpido nei sapori fruttati e floreali, e dal ritmo chiaro e vivace, piacevole e scorrevole. **(ns)**



LODALI

Docg Barolo Bricco Ambrogio Lorens

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Lodali Walter
Proprietà: Walter Lodali
Enologo: Walter Lodali, Umberto Cagnasso

Lodali, nel cuore delle Langhe (nel borgo di Treiso), è una realtà che si fonda su una tradizione vitivinicola familiare antica di tre generazioni e si sviluppa su 20 ettari di vigneto, per un totale di 110.000 bottiglie prodotte. Lorens, Lorenzo in piemontese, è il nome della collezione dedicata al papà, prematuramente scomparso, dell'attuale proprietario Walter Lodali. A partire dal 2005 sono stati scelti i vigneti storici e quelli con la migliore esposizione per dar vita a questa collezione che riguarda Barbera, Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Chardonnay. Il Barolo Docg Lorens Bricco Ambrogio in particolare, degustato in un pranzo organizzato da Walter Lodali al ristorante Baccano a Roma, seleziona le uve dagli storici vigneti all'interno della MGA Bricco Ambrogio dal suolo calcareo-argilloso. Il vino affina in grandi botti Stockinger non tostate, che donano al vino grande finezza, profumi balsamici e grande riconoscibilità. L'annata in questione, inoltre, "è stata ottima, una delle migliori degli ultimi venti anni", ha osservato Walter Lodali. Nel bicchiere questo Barolo presenta un colore rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo è di grande complessità e finezza, si avvertono note di prugna matura e di liquirizia. Il sorso è pieno, riccamente strutturato ed armonico, di lunga persistenza gusto-olfattiva. A tavola si abbina bene a selvaggina, piatti con tartufo e formaggi stagionati. **(Cristina Latessa)**



TENUTA LE CALCINAIE

Docg Vernaccia di San Gimignano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 39.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie
Proprietà: Simone Santini
Enologo: Simone Santini

A due passi da San Gimignano, l'azienda di Simone Santini è ormai una delle realtà produttive più interessanti della denominazione della Vernaccia di San Gimignano. Non solo distinguendosi per il suo impegno nel produrre vini a basso impatto ambientale - la certificazione biologica delle uve è arrivata nel 1995 e quella della vinificazione nel 2001 - ma anche per avere inaugurato un percorso in cui il legame con il proprio territorio è diventato una cifra significativa per le sue etichette. Simone Santini ha piantato il suo primo ettaro a Vernaccia, il vigneto "Vigna ai Sassi", nel 1986 e nel 1989 ha piantato le sue prime vigne di Sangiovese, con il "Teodoro" - ottenuto da un blend a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot uscito per la prima volta con l'annata 1993 - e esordendo sul mercato con la sua Vernaccia dell'annata 1995. Attualmente, l'estensione complessiva dei vigneti di proprietà è di 12 ettari, per una produzione media di 80.000 bottiglie all'anno, che costituiscono un portafoglio etichette formato da 8 referenze (due Vernaccia di San Gimignano, 2 Chianti Colli Senesi e 4 Igt ottenuti da varietà a bacca rossa). La Vernaccia di San Gimignano 2024 profuma di frutta a polpa bianca e fiori ed erbe di campo, con tocchi agrumati e di pietra focaia. In bocca il sorso è sapido e sostanzioso ma allo stesso tempo scorrevole, terminando in un finale ancora su toni fruttati. **(fp)**

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



ISTINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Istine Società Agricola
Proprietà: famiglia Fronti
Enologo: Angela Fronti

Fra le aziende più note del Chianti Classico di Radda, non v'è dubbio, c'è Istine; azienda recente di vignaioli, può contare invece su di una lunga esperienza della gestione agronomica dei vigneti. Dal 1959, infatti, esiste Agrichianti, azienda esperta in scasso e piantagione di vigne, fondata da Bruno Fronti e condotta insieme ai figli Fabio e Stefano. Tutta questa esperienza nel 1982 trova sfogo su primi terreni acquistati, iniziando una produzione di vino che inizialmente viene venduti sfuso ad altre cantine (e in piccola parte consumati dalla famiglia). Nel 2009 tutto cambia: entra in gioco la seconda generazione e si realizzano le prime 3.000 bottiglie etichettate "Istine". Oggi l'azienda conta su 27 ettari a vigneti, divisi fra tanti appezzamenti a conduzione biologica dal 2016, e raggruppati principalmente in 5 zone: Istine, Casanova dell'Aia, Le Noci a Radda e Tibuca e Cavarchione a Gaiole. Dal 2012 è iniziata la produzione di 3 cru dai vigneti di Casanova dell'Aia, Istine e Cavarchione (le 3 Gran Selezioni dell'azienda), mentre la Riserva raccoglie una selezione dei 3 vigneti. Anche il Chianti Classico annata origina da essi, con un'aggiunta minima di Sangiovese da Tibuca e Le Noci. La versione 2022 profuma di piccoli frutti rossi e vaniglia, con cenni balsamici di sottobosco e la tipica nota cruda del territorio; in bocca è ematico e floreale, scorrevole e dissetante, senza perdere spessore. **(ns)**



ARNALDO CAPRAI

Doc Montefalco Sagrantino Passito

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: famiglia Caprai
Enologo: Vera Lafranconi, Michel Rolland

Prodotto per la prima volta con l'annata 1975, il Sagrantino Passito di casa Caprai è oggi maturato per 15 mesi in barrique. I profumi della versione 2019 rimandano alla confettura di frutti di bosco e agli agrumi canditi, con tocchi di cannella cioccolato e vaniglia. In bocca il sorso è dolce e cremoso, mentre nel suo sviluppo l'articolazione tannica lo rende contrastato e vivace, terminando in un finale ampio e appagante, dai ritorni fruttati e speziati. Marco Caprai è stato determinante per l'esplosione del Sagrantino e per la "costruzione" del territorio di Montefalco. Un impegno duplice, da un lato volto alla valorizzazione di tutto un territorio e, dall'altro, al rilancio di innumerevoli sfide, produttive, stilistiche e umane per la sua azienda - fondata dal padre Arnaldo agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso - e che attualmente conta su 160 ettari a vigneto per una produzione media di 900.000 bottiglie. Un lavoro che non ha lasciato mai nulla al caso e che ha collocato saldamente la cantina umbra tra le realtà più virtuose dello scenario enoico nazionale. Nel recente passato, l'azienda con sede a Montefalco ha ancora una volta impresso una accelerazione significativa alla propria attività vitivinicola, con l'arrivo della consulenza della star mondiale dell'enologia Michel Rolland, che ha ulteriormente alzato l'asticella qualitativa del portafoglio etichette aziendale. **(fp)**

ZOOM



DONNAFUGATA, CAPPERI AL SALE MARINO

VIA SEBASTIANO LIPARI, 18 - CANTINE STORICHE, MARSALA (TP)
Tel: +39 0923 724245
Sito Web: www.donnafugata.it

Il cappero siciliano non ha bisogno di presentazioni e di particolari sottolineature della sua qualità. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per paste, come guarnizione a piatti di pesce e carne. Quella del cappero è una delle tradizionali coltivazioni di Pantelleria che insieme alla vite e all'ulivo, caratterizza l'agricoltura eroica dell'isola. A Pantelleria Donnafugata ne produce una significativa versione, ad amplificare ulteriormente l'impegno che la griffe enoica della famiglia Rallo ha profuso per valorizzare e rilanciare tutte le colture dell'isola. Il loro profumo è intenso, tipico del cappero dell'isola. Il suo sapore è aromatico ed erbaceo, ha colore verde scuro tendente al senape, dai riflessi violetti e, soprattutto, possiede sapidità e cenni iodati inconfondibili. L'etichetta dei Capperi al Sale Marino è tratta dalle illustrazioni di Julia Binfield, realizzate per presentare il "Cammino di Khamma" e i "Giardini di Donnafugata" dedicati al tema della sostenibilità.

RISTORANTE



ARIA ROOFTOP

VIA DEL GIGLIO, 9 - TIVOLI PALAZZO GADDI, FIRENZE
Tel: +39 331 2948001
Sito Web: www.terraerestaurant.it

Il Ristorante Aria Rooftop by Iside De Cesare si trova a Firenze all'interno del Tivoli Palazzo Gaddi Hotel & Resort, una dei pochi rooftop panoramici della città. Ad animare la cucina del locale c'è la chef Iside De Cesare, dove bellezza, gusto e scoperta si fondono in un'esperienza unica in chiave moderna con un'offerta gastronomica ad hoc. Iside De Cesare offre un approccio contemporaneo alla cucina italiana e toscana, dimostrando grande rispetto per le tradizioni e la tecnica, ma anche per gli ingredienti di qualità e delle produzioni sostenibili. Da non perdere anche la degustazione di ricette toscane classiche come la pappa al pomodoro o la salsa di fegatini che la Chef rilegge con la sua creatività e ricercatezza trasformando l'una in un piatto plin e l'altra in un gelato con brioche e nocciole. Da segnalare inoltre il manzo, sedano rapa e caffè, tra gli antipasti, il minestrone, consommé alle erbe, gnocchi di patate arrostite, tra i primi, e la faraona toscana farcita, fichi e nduja, tra i secondi.



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: © Dom Pérignon

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