N. 382

DAL 28 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 382 - Dal 28 Settembre al 4 Ottobre 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 28 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE 2025

Palmento Costanzo
Giovanni Aiello
Terre d'Aenòr
Ridolfi
Bocelli 1831
Serra Ferdinandea
Pio Cesare
Domaine Faiveley
Secondo Marco
Gorghi Tondi
Il Rintocco
Ettore Germano
Cantina Vignaioli di Scansano
Ricci Curbastro

Zoom: Kohl, Succo di Mela Gran Cru
Ristorante: Abba - Milano

I VINI DI WINENEWS





PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosato Rosa di Sei

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Palmento Costanzo
Proprietà: Valeria Costanzo, Valeria Agosta
Enologo: Nicola Centonze, Serena Costanzo

Il rosato Rosa di Sei 2024 profuma di macchia mediterranea e piccoli frutti rossi, con tocchi ferrosi e affumicati e agrumati. In bocca il sorso è tendenzialmente fresco, dallo sviluppo sapido e dinamico e di buona persistenza aromatica nel finale dal ritorno fruttato. Mimmo e Valeria Costanzo, nel 2010, hanno iniziato il loro progetto enologico a partire dai terreni di loro proprietà, posti nell'areale di Passopisciaro, sul versante Nord dell'Etna, tra cui anche un vecchio vigneto, quello di Contrada Santo Spirito, in buona parte a piede franco con ceppi anche centenari. Dopo il recupero dei terrazzamenti, il reimpiantano di alcuni ettari di vigna e il restaurano dell'antico palmento, oggi questa piccola realtà produttiva conta su 18 ettari di vigneti a biologico posti ad un'altezza variabile tra i 650 e gli 800 metri d'altitudine (con appezzamenti nelle contrade Feudo di Mezzo, Zottorinoto e Bragaseggi), per una produzione complessiva media annua di 120.000 bottiglie, posizionandosi tra le cantine protagoniste della seconda fase dell'"Etna Renaissance". Lo stile dei vini ha una buona definizione, restituendo una cifra di stampo classicheggiante, che mette le etichette aziendali tra le più coerenti della zona, con gli affinamenti prevalentemente effettuati in legno grande. Etichette che propongono una costanza qualitativa già solida e convincente, equamente distribuite tra rossi e bianchi.

(are)



GIOVANNI AIELLO

Valle d'Itria Igt Verdeca Chakra Essenza

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdeca
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Enologo per amore Soc. Agricola
Proprietà: Giovanni Aiello
Enologo: Giovanni Aiello

Terminati gli studi in enologia in Veneto, Friuli, California e Australia, Giovanni Aiello ha scelto di tornare alla sua Puglia per riscoprirne e rivelarne l'anima più intima e dare vita alla linea Chakra dalle etichette dipinte a mano. Chakra Essenza Verdeca proviene da una vigna secolare nel cuore del Canale di Pirro (tra Castellana Grotte e Alberobello), su terreno carsico calcareo-argilloso, a circa 300 m di altitudine, allevata ad alberello con piante centenarie. La vendemmia è manuale, con alcune uve raccolte in anticipo per realizzare il "pied de cuve" e favorire la fermentazione spontanea delle uve, parte diraspate e pressate delicatamente, parte sottoposte a macerazione sulle bucce. Il vino affina sulle fecce fini per 12 mesi con batônnage regolari, seguito da 6 mesi in bottiglia. Chakra Essenza è una Verdeca aristocratica e selvatica insieme, dal profilo vibrante di agrumi maturi, tra mandarino e bergamotto, fiori bianchi, camomilla e macchia mediterranea, con toni di mandorla fresca e miele, che lasciano al sorso il ruolo rinfrescante, scandito da un'acidità tesa unita ad una struttura sapida e minerale. Vino impulsivo ma meditativo, racchiude in sé il paesaggio arcaico pugliese della Valle d'Itria, l'arte e la poesia di una coltivazione eroica definita da una fragilità apparente, che rivela una grande energia vitale: permeato da tutto quell'amore che ha spinto Giovanni Aiello a tornare a casa.

(Chiara Giovoni)



TERRE D'AENÒR

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr
Proprietà: Eleonora Bianchi
Enologo: Ermes Vianelli

Il Franciacorta Extra Brut 2021, maturato sui suoi lieviti per oltre 30 mesi, profuma di frutta a polpa bianca, pasticceria e scorza d'arancia caramellata. In bocca il sorso è polposo e dall'effervescenza ben bilanciata, terminando in finale tendenzialmente fragrante e dai ritorni fruttati. Terre d'Aenòr, di proprietà della coppia formata da Amedeo e Rosella Bianchi - con la figlia Eleonora in azienda dal 2020 - inizia il suo percorso enologico in Franciacorta dal 2003, che, attraverso un investimento significativo sui vigneti, si è da subito dimostrato solido e convincente. Dapprima l'impresa ha venduto le proprie uve a terzi e poi, definitivamente, ha messo in commercio le proprie etichette a partire dal 2018. Oggi gli ettari di proprietà, costituiti da 20 appezzamenti disposti in 7 comuni della denominazione, sono 46 - allevati in prevalenza con le varietà classicamente utilizzate nell'areale, dallo Chardonnay al Pinot Nero, dal Pinot Bianco al Merlot e al Cabernet Sauvignon - e vengono condotti in regime biologico. La produzione complessiva della cantina con sede a Provaglio d'Iseo è di 300.000 bottiglie, che formano un portafoglio etichette formato da 6 Franciacorta (Brut, Satèn "Ricciolina", Extra Brut Millesimato, Rosé Millesimato, Pas Dosé e Demi Sec) e 2 vini fermi (il Curtefranca Bianco È Norì e il rosso "Spadone"), contraddistinti, in generale, da una buona impronta identitaria.

(fp)



RIDOLFI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Ridolfi
Proprietà: Giuseppe Valter Peretti
Enologo: Gianni Maccari

Ridolfi - l'azienda che Giuseppe Valter Peretti ha acquisito nel 2011 a Montalcino nella zona di Mercatale - conta su 21 ettari di vigna, tutti coltivati a Sangiovese a conduzione biologica. Insieme a Ridolfi c'è anche Tenuta Rocchetto, nella zona del Chianti Docg: qui gli ettari vitati sono 5, coltivati a Merlot, Sangiovese e Canaiolo. Insieme permettono a Peretti di produrre una piccola varietà di bottiglie che supera le etichette tradizionali ilcinesi. Ai Brunello annata, Riserva Mercatale, Brunello Donna Rebecca e Rosso di Montalcino, si aggiungono quindi il Fiero (da Merlot e Sangiovese), il Rosa di Mercatale e il Rosé Brut (rosato fermo e spumante, entrambi da Sangiovese in purezza), e infine il Chianti Rocchetto. Tutte le bottiglie dell'azienda (grappa e olio evo comprese) portano in etichetta il blasone dei Ridolfi, un'antica casata toscana che a Firenze nel 1290 diede forma a 3 famiglie: una di queste ha dato origine al ramo senese, con possedimenti anche a Montalcino. Qui le vigne sono piantate a 300 metri di altezza su terreni ricchi di argilla e fossili marini, che lasciano il posto alle rocce marnose di alberese. Il Rosso di Montalcino viene vinificato separatamente e dopo un anno in botti di rovere risulta, nella versione 2023, un rosso balsamico e intenso, che profuma di frutta rossa in confettura, fiori appassiti e arancia rossa, con un sorso pieno e aderente, dal finale sapido e pepato.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



BOCELLI 1831

Toscana Igt Rosso Terre di Sandro

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 115,00
Azienda: Tenuta Bocelli Società Agricola
Proprietà: famiglia Bocelli
Enologo: Luca d'Attoma

Tra le star mondiali della musica ci sono vari esempi di "sconfinamento" nel mondo del vino. E tra coloro che non hanno resistito all'appeal del nettare di bacco troviamo anche Andrea Bocelli, uno dei cantanti italiani più venduti ed apprezzati nel mondo. Insieme al fratello Alberto, si è messo a produrre le proprie etichette dai vigneti di proprietà coltivati nel Podere Poggioncino, a Lajatico nel pisano, luogo che rappresenta anche la continuità con le radici contadine della famiglia Bocelli. Un progetto - costruito attorno a 15 ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Trebbiano - che prende il via all'inizio del Nuovo Millennio e che oggi ruota attorno a tre etichette principali: "Terre di Sandro" (Sangiovese in purezza), "Alcide" (Cabernet Sauvignon in purezza) e "Edi" (Trebbiano in purezza). A questo primo nucleo di prodotti si affiancano altri tre vini a marchio Bocelli1831, frutto però di una collaborazione con il gruppo Zonin 1821: un Prosecco, un bianco (da uve Viognier e Vermentino) ed un rosso (a base di Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon). Il Terre di Sandro 2020 - che è stato prodotto per la prima volta con l'annata 2000 - propone profumi di frutti rossi maturi, con tocchi di macchia mediterranea e pepe. In bocca il sorso è pieno e succoso, e si muove continuo e intenso, fino ad un finale ancora fruttato e dai cenni balsamici. **(fp)**



SERRA FERDINANDEA

Doc Sicilia Rosato Nero d'Avola

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Serra Ferdinandea Soc. Agricola
Proprietà: famiglie Planeta e Oddo
Enologo: Alessio Planeta, Florent Dumeau

Non è esuberante il bouquet aromatico del Rosato 2024 di Serra Ferdinandea, bensì fine, come un ricamo: nitido e accurato ma nient'affatto monotono, perché contiene l'irresistibile energia della fattoria, creata a partire dal 2020 dalle famiglie del vino Planeta e Oddo. 110 ettari di territorio selvatico fra le colline alle spalle di Menfi sono diventate altro dai progetti iniziali, perché - appunto - il loro carattere e selvaticità non potevano essere ignorati. Da allora Adriano Zago e Cecilia Carbone l'hanno trasformato in un organismo complesso, capace di incanalarne la ricchezza, la bellezza e la libertà. Le colline popolate da olivi selvatici e fichi, da ceci e grano perciasacchi, e i campi attraversati da api, vacche (12 in tutto) e galline (per ora 6 col gallo) sono stati coltivati anche a vigne per 40 ettari. Ci sono Grillo e Sauvignon Blanc, Syrah e Nero d'Avola. E ci sono un bianco, un rosso e un rosato, che stanno assomigliando sempre più alle loro origini, grazie ai pied de cuve da cui nascono. Dalle vigne di Nero d'Avola, che ogni singola annata decreta fra le più fresche, si ottiene il Rosato, dolcemente profumato di rosa e camelie, di violette e iris, di fiori di biancospino, lavanda e rosmarino, vivacizzati dalla buccia di limone e amplificati da note gessose. È in bocca che rivela la sua vera sostanza, con un'aderenza sapida che dispensa a lungo freschezza al sapore di mora e mandorla cruda. **(ns)**



PIO CESARE

Docg Barbaresco Pio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: famiglia Boffa Pio
Enologo: famiglia Boffa Pio

Barbaresco, comune di Langa, ha un nome evocativo. La torre sovrasta un territorio fatto di vigne e di poesia, e domina dalla sponda destra il fiume Tanaro, che all'ora del tramonto diventa scintillante e cristallino come la pelle di un serpente. Il principe del vigneto qui è il Nebbiolo, che si esprime nel bicchiere in una veste più fine rispetto al fratello Barolo. La cantina Pio Cesare, storica firma di Alba attiva dal 1881, appartiene ad una delle famiglie che hanno costruito il prestigio moderno di questo territorio: la famiglia Boffa. Il Barbaresco "Pio" è ottenuto da uve provenienti da diverse parcelle coltivate nei comuni di Treiso e San Rocco Seno d'Elvio. Un Nebbiolo scolpito, elegante, dalle trame sottili ma presenti. Nel calice si trovano sentori di rosa in fiore primaverile, ciliegia nera, spezie leggere e tabacco dolce, che anticipano un sorso via via più profondo e affusolato, con tannini setosi e finale di liquirizia. L'annata 2021 è stata regolare, con un inverno nevoso, primavera asciutta e maturazione lenta e completa grazie all'estate ventilata e soleggiata. Le vigne, poste tra i 250 e i 400 metri di altitudine, affondano le radici su marne calcaree di origine miocenica. Il Barbaresco Pio 2021 affina in botti grandi e una piccola parte in barrique: un vino raffinato, icona del suo tempo. La giovanissima Federica Boffa, raccoglie il testimone e porta nel futuro la tradizione storica. **(Gilberto Bertini)**



DOMAINE FAIVELEY

Aoc Mercurey Rouge La Framboisière Monopole

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Domaine Faiveley
Proprietà: Erwan ed Eve Faiveley
Enologo: Jerome Flous

Fondato nel 1825, Domaine Faiveley è parte integrante della storia della Borgogna enoica. Fu Georges Faiveley, insieme a Camille Rodier, per esempio, che nel 1934 fondarono la "Confraternita dei Cavalieri del Tastevin", un'istituzione capace di dare un importante slancio al rinnovo dei vini della zona. Domaine Faiveley, tramandato di padre in figlio fino all'attuale settima generazione, oggi è guidato da Erwin Faiveley, che ne ha preso le redini nel 2004. È l'azienda viticola più grande della Borgogna, con oltre 140 ettari a vigneto di proprietà, pur se molto frammentati (di media un ettaro a denominazione), per una produzione che si aggira sulle 850.000 bottiglie. I suoi vigneti occupano porzioni dei più significativi Cru a denominazione della zona, da Nuits-Saint-Georges a Gevrey-Chambertin, da Pommard a Volnay, da Puligny-Montrachet a Mercurey, per un totale di 12 etichette Grand Cru, 25 Premier Cru e 4 Monopole (terroir posseduti in toto e in esclusiva). Come il La Framboisière Monopole, oggetto del nostro assaggio. La versione 2023, maturata per 12 mesi in barrique, profuma di piccoli frutti rossi e neri, con tocchi tostati e speziati. In bocca il sorso non manca di potenza ed è polposo con continui rimandi alla mora e al lampone, mentre l'articolazione tannica è tendenzialmente soffice. Il finale è ben profilato, ancora con i frutti protagonisti ma anche con un tocco boisé non secondario. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
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



SECONDO MARCO

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Secondo Marco
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Secondo Marco si trova nei pressi di Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica, e si estende complessivamente su 17 ettari. È stata fondata nel 2008 da Marco Speri che, provenendo da una delle famiglie storiche del territorio, ha potuto contare su un importante bagaglio d'esperienza. Partendo dal passato senza rinnegarlo, ma anzi valorizzandone gli aspetti positivi, Marco Speri ha saputo portare nel mondo della Valpolicella una ventata di novità con vini caratterizzati da una spiccata personalità e da un profilo raffinato ed elegante. In occasione di "Amarone in capitale" - evento promosso a Roma presso l'Acquario Romano dal Consorzio Vini Valpolicella - abbiamo degustato il Valpolicella Classico Superiore Ripasso, annata 2019. Un Ripasso, ci ha spiegato Marco Speri, che "rappresenta l'unione tra la freschezza della Valpolicella e la complessità dell'Amarone, quindi un Valpolicella Classico Superiore Ripasso che non vuole essere un baby Amarone, ma un Valpolicella importante". Il Ripasso di Secondo Marco è un Valpolicella corposo e intenso, che affina in botti di diverse grandezze per almeno 24 mesi. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino concentrato e intenso, mentre al naso esprime un bouquet di amarene, more, prugne, tabacco e cannella. Al palato è equilibrato, morbido, caldo e con una trama tannica delicata. Ideale da abbinare a primi piatti, carni bianche o rosse, e formaggi.

(Cristina Latessa)



GORGHI TONDI

Doc Sicilia Catarratto Midor

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 13.500
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta Gorghi Tondi Soc. Agricola
Proprietà: Annamaria e Clara Sala
Enologo: Tonino Guzzo, Michele Schiavone

Gorghi Tondi, cantina con sede a Mazara del Vallo, ha iniziato nel 2000 la sua avventura enologica grazie alla coppia formata da Doretta Tumbarello e Michele Sala, che nel 2000 fondarono l'azienda. Oggi, a proseguirne il percorso virtuoso, ci sono le figlie Annamaria e Clara, che, specie nel recente passato, sono riuscite a collocare l'impresa di famiglia tra i nomi più significativi della Sicilia enoica. I 115 ettari a vigneto - caratterizzati da pratiche agronomiche a basso impatto e attente all'ambiente - sono coltivati in biologico e si trovano nella riserva naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. Le principali varietà allevate sono sia quelle locali, dal Grillo allo Zibibbo e al Catarratto, dal raro Damaschino al Frappato, dal Nerello Mascalese al Nero d'Avola, sia quelle internazionali, come il Syrah, il Müller Thurgau e il Sauvignon Blanc. La produzione complessiva annua è di 800.000 bottiglie, declinata in un ricco portafoglio etichette composto da svariate linee, che comprendono vini rossi, bianchi e dolci per arrivare agli spumanti, prodotti all'insegna di esecuzioni precise e dalla cifra stilistica mediterranea. Il Catarratto Midor 2024, maturato in acciaio per 6 mesi, profuma di agrumi e fiori di sambuco. In bocca il sorso è fragrante ed immediatamente piacevole, muovendosi al palato con buona scorrevolezza e sapore, e terminando in un finale ben proporzionato dai ritorni agrumati.

(fp)



IL RINTOCCO

Dop Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda Dry Nontiscordardimé

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Ortrugo, Malvasia di Candia, Trebbiano, Sauvignon, Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta Il Rintocco
Proprietà: Diego Tersoni
Enologo: Diego Tersoni, Fausto Manara

Il Nontiscordardimé è un fiore blu ed era un'erba sacra usata nella preparazione di medicamenti per gli occhi. D'altronde "via dagli occhi, via dal cuore" ed è per questo che Diego Tersoni ha voluto metterlo in etichetta, come nome e come colore, del suo spumante Monterosso Val'Arda, in modo da stamparlo in testa alle persone. Questo spumante, nasce da un vigneto storico di 65 anni che ha rinnovato una decina di anni fa: storico all'interno di un territorio del piacentino - quello di Castell'Arquato - dove questa tipologia di vino bianco si faceva da secoli, almeno dal 1500. La Doc è nata molto più tardi, negli anni Settanta, e ne ha definito le regole, per fare un vino che unisce le caratteristiche delle diverse (e numerose) varietà locali, anche aromatiche, con un 20% di Sauvignon Blanc e/o il Bervedino. Si può produrre fermo, frizzante o spumante, come nel caso del Nontiscordardimè, che profuma di crostata di pesca gialla, ginestra e nepitella, cedro e un che di roccioso, che torno anche al sorso. La bollicina al palato si percepisce decisa e risalta la dolcezza, l'acidità e la sapidità, tutte ugualmente intense e vivaci. Il finale è saporito di frutta gialla matura, caramella d'orzo, vaniglia, erbette aromatiche e fiori di rosmarino. Diego Tersoni ha preso in mano l'attività dei nonni nel 2011, dandole il nome di quel rintocco del campanile che sentiva sempre, quando li aiutava nel lavoro dei campi.

(ns)



ETTORE GERMANO

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Azienda Agricola Germano Ettore
Proprietà: famiglia Germano
Enologo: Maria e Sergio Germano

Il Barolo Cerretta 2021, maturato in legno di medie dimensioni per 18/24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, profuma di frutti rossi, viole e sottobosco, con tocchi balsamici e speziati. In bocca il sorso è pieno e intenso, dal frutto fragrante e dai tannini severi ma senza increspature, terminando in un finale lungo, ancora fruttato e balsamico. L'azienda della famiglia Germano fu fondata negli anni Sessanta del secolo scorso da Ettore Germano. Inizialmente la cantina si concentrava sulla coltivazione dei vigneti e la vendita delle uve a terzi, come era consuetudine all'epoca. Negli anni Ottanta, Sergio Germano, figlio di Ettore, entra in azienda, portando con sé una nuova visione e mettendo la cantina di proprietà in quel flusso virtuoso, che ha poi determinato il successo delle Langhe a livello mondiale. Cominciò così ad imbottigliare e commercializzare i propri vini, puntando decisamente sulle potenzialità delle varietà locali, dal Nebbiolo alla Barbera, ma sperimentando anche con vitigni meno comuni come nel caso del Riesling. Sotto la sua guida, l'azienda ha conquistato una reputazione significativa, posizionandosi tra i marchi più importanti del Piemonte enoico. Oggi, la cantina con sede a Serralunga d'Alba conta su 22 ettari a vigneto (che comprendono anche porzioni dei Cru Cerretta, Lazzarito, Vignarionda, e Prapò), per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie.

(are)

I VINI DI WINENEWS

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



CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Roggiano Bio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

La Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano - eletta quest'anno come miglior cooperativa vinicola d'Italia da Weinwirtschaft, la rivista del vino della casa editrice tedesca Meiniger - è nata nel 1972 a Scansano, grazie ad un piccolo gruppo di produttori che oggi sono 170, sparsi a coltivare 700 ettari di vigneto fra i comuni di Scansano, appunto, ma anche Magliano, Manciano e Pitigliano. Il vitigno maggiormente piantato su questi terreni, posti fra i 100 e i 300 metri di altezza, è senza dubbio il Sangiovese, ma ci sono anche il Vermentino, il Ciliegiolo, il Merlot e il Viognier, l'Ansonica, il Trebbiano e lo Chardonnay. L'attenzione all'impatto ambientale della viticoltura è alto in cooperativa e, anche per questo, una novantina di ettari dei loro vigneti è condotto in regime biologico. Da una parte di questi si ottiene il Morellino di Scansano Roggiano - l'etichetta principe della cantina - in versione Bio, che subisce una macerazione pre-fermentativa e sosta per 4 mesi sulle sue fecce fini a fermentazione finita. La versione 2023 è di colore rosso nitido ma trasparente e ha profumo intenso e persistente. Ciliegia, mela e arancia rossa, rosa e garofano, con cenni ematici, di macchia mediterranea e di liquirizia a rinfrescare, anticipano un sorso chiaro e scorrevole, polposo e sapido, centralmente aderente e caldo nel finale. Chiude su toni aranciati e balsamici, speziati e leggermente vegetali.

(ns)



RICCI CURBASTRO

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Ricci Curbastro
Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro
Enologo: Riccardo e Filippo Ricci Curbastro, Annalisa Massetti, Andrea Rudelli

La cantina della famiglia Ricci Curbastro nasce a Capriolo nel bresciano nel 1969, costruendo con il tempo una solida consistenza produttiva prima nella fase di nascita della denominazione del Franciacorta (è stata una delle aziende fondatrici del Consorzio di Tutela) e poi nel momento del suo successo e della sua conferma attuale. Oggi a guidare questa realtà produttiva c'è l'agronomo Riccardo Ricci Curbastro e, come spesso accade, si stanno affacciando in azienda anche le nuove generazioni rappresentate da Gualberto, Daniele e Filippo. Il patrimonio vitato aziendale è di 33 ettari in biologico, da cui si ricava una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. A questo si aggiunge anche un'ulteriore attività produttiva della famiglia Ricci Curbastro, di origine romagnola, che dal 2000, produce vini di tutt'altro genere con il progetto "Rontana", per l'appunto, a Brisighella, a qualche chilometro da Faenza. Il Franciacorta Gualberto, vino dedicato al padre di Riccardo fondatore dell'impresa, è fermentato sia in acciaio che in legno, per poi riposare sui suoi lieviti per 60 mesi. La versione 2015 profuma di frutta gialla matura, fiori di zagara, agrumi canditi, erbe aromatiche, nocciole e pasticceria. In bocca il sorso è cremoso e mosso da una buona verve acida e da una carbonica ben dosata, terminando in un finale persistente che torna su toni fruttati e leggeri rimandi speziati.

(fp)

ZOOM



KOHL, SUCCO DI MELA GRAND CRU

HAUPTSTRASSE, 35 - AUNA DI SOTTO (BZ)
Tel: +39 0471 359442
Sito Web: www.kohl.bz.it

Il succo di mela Grand Cru è declinato in due versioni: Ananasrenette e Wintercalville. La prima è ottenuta da una mela di storica varietà che proviene dal nord Europa: gialla con sfumature verdi, con un aroma che ricorda l'ananas e con sentori di agrumi e ribes, produce un raffinato succo di mela di montagna per i momenti speciali. La seconda è ottenuta da una varietà di origini medioevali e diffusa in Normandia: di colore giallo dorato, diventa un succo speziato e aromatico, con caratteristiche note di pesca bianca, susina gialla matura e miele. A produrre questi originali e preziosi succhi di mela, l'azienda Kohl, posta nell'altopiano del Renon a nord di Bolzano. Con la linea Grand Cru, Thomas Kohl, il "deus ex machina" dell'impresa, arriva a creare i suoi capolavori: succhi di mela di montagna dalle rare varietà di mela Ananasrenette e Wintercalville. Allo stesso tempo, portando i suoi prodotti ad un livello tale da guadagnarsi il titolo di primo affinatore di succo di mela in Italia.

RISTORANTE



ABBA

VIA VARESINA, 177 - MILANO
Tel: +39 02 85689735
Sito Web: ristoranteabba.com

Il ristorante "Abba" a Milano vede sul ponte di comando della cucina lo chef Fabio Abbattista. Otto tavoli e cucina a vista in un unico ambiente e due i menu degustazione lo "0.1", in 8 passaggi e lo "0.2" in sei tempi. La filosofia culinaria di Abbatista è riassunta nel trittico "prodotto - tecnica - gusto", strettamente legato al rispetto della stagionalità, con le materie prime che arrivano sia da fornitori scelti in zona, che dalla Puglia, la Regione d'origine dello chef. I piatti pongono l'accento sull'autentico piacere della tavola, dove la golosità è sempre ben equilibrata e snellita da contrasti acidi e buon dosaggio tra temperature e consistenze. Ecco allora il raviolo, mustia e guanciale nero; l'insalata di barattiere e avocado; la melanzana laccata al mosto di fichi; la triglia di scoglio e pepe Timut; la seppia e topinambur; il risotto, pomodoro, sambuco e canocchie; lo spinacino di manzo alla brace, i fichi, ricotta montata e fava tonka e il soufflè alla nocciola, gelato al caffè e anice.



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: © Domaine Faiveley

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