

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 3 - Dal 24 al 30 Giugno 2018 - Tiratura: 27.680 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 24 AL 30 GIUGNO 2018

Umani Ronchi

Etruscaia

Tenute Eméra

Tenuta Dornach

Fongaro

Siddùra

Marjan Simčič

Planeta

"S" by Sébastien Laffitte

Damiano Ciolli

Feudi di San Gregorio

Cantine Re Manfredi

Feudo Arancio

Castello di Albola

Zoom: L'artigiano della 'Nduja, 'Nduja di Spilinga

Ristorante: Trattoria Amerigo - Savigno (BO)



UMANI RONCHI

Docg Conero Riserva Campo San Giorgio

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 2.814

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola

Umani Ronchi, 230 ettari vitati per una produzione complessiva di quasi tre milioni di bottiglie all'anno, ha certamente una connotazione "bianchista", data, evidentemente, anche dalla tradizionale impronta viticola marchigiana. Ma è anche una cantina che ha saputo portare i rossi della zona ad un livello qualitativo mai prima realizzato, basti per esempio pensare al Pelago, capace di coniugare la personalità delle uve locali con la raffinatezza di quelle bordolesi in un momento particolarmente favorevole ai blend made in Italy e con un maestro degno di questo nome: Giacomo Tachis. Ma l'azienda con sede a Osimo ha saputo soprattutto cogliere un obiettivo non banale. Può un'azienda dai numeri non confidenziali, regalare sincere espressioni territoriali, oltre che un livello qualitativo di grande rilevanza? La risposta è senza dubbio sì, a patto che il lavoro e l'organizzazione aziendale, l'amore per il proprio territorio, per la vigna e i minimi dettagli siano pari a quelli a cui ci ha abituati la famiglia Bernetti. Il Conero Campo San Giorgio Riserva 2009, dall'etichetta bellissima nel suo design retrò, è un vino che centra questo obiettivo. Raffinato, al naso propone piccoli frutti neri, spezie e liquirizia, mentre in bocca è affusolato, fresco, pur nella densità che la tipologia sa esprimere. Tannino levigato e di grana molto fine a cui il tempo ha concesso un'evoluzione molto intrigante.



ETRUSCAIA

Lazio Rosato Igp Olghina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Violone (Montepulciano)

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Etruscaia](#)

Proprietà: Ricci Olga

Enologo: Mourad Ouada

È una storia al femminile, quella di Olghina, il rosato dell'azienda Etruscaia nata nel 2008, a seguito di un progetto viticolo realizzato con l'Università di Pisa nella "Maremma laziale": tanto femminile da prendere il nome della proprietaria e anima dell'azienda, Olga Ricci, che per lungo tempo ha desiderato produrlo, nonostante il parere contrario del marito Lamberto e degli enologi antecedenti a Mourad (attuale consulente della cantina), i quali ritenevano il rosato poco interessante per quel tipo di territorio. Alla fine, Olga la spunta (e a ragione), creando un rosato di uve Montepulciano (Violone) in purezza, che inebria di ciliegia e melograno. Un vino d'impatto fresco, coerente con ciò che promette l'olfatto, e che si dimostra beverino, grazie alla sua piacevole sapidità e persistenza, spalleggiata dal finale ammandorlato. Oltre al Merlot, Etruscaia possiede vigne di Chardonnay, Sangiovese, Syrah e Viognier, vitigni scelti dopo accurate microvinificazioni selettive durante gli anni della ricerca universitaria e ben assecondati dal clima caldo della zona, soprattutto grazie agli influssi marini costanti, che non portano quasi mai le viti a stress idrici troppo dispendiosi: sei ettari in tutto, che si estendono a poche centinaia di metri dal Mar Tirreno, immersi nella campagna ai piedi di Tarquinia, da cui l'azienda ottiene 7 etichette, di cui i bianchi meritano particolare menzione.



TENUTE EMÉRA

Rosso Salento Igp QU.ALE

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo, Negroamaro, Merlot,

Syrah

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Tenuta Eméra](#)

Proprietà: Claudio Quarta Vignaiolo

Enologo: Claudio Quarta

QU.ALE è un vino fortemente "pensato" e voluto. Che detta così potrebbe suonare come una cosa negativa. In verità, partendo dall'assunto che il vino è anche un prodotto culturale, il progetto di Alessandra Quarta (da qui l'acronimo dell'etichetta) ha una storia ricca da raccontare. Dentro e fuori la bottiglia. All'esterno c'è l'idea di un vino "democratico", orizzontale, poco costoso, che può mettere d'accordo un po' tutti, soprattutto i più giovani: c'è la sostenibilità (nel packaging riciclabile, nel peso della bottiglia, nella destinazione del 5% delle vendite a una Onlus a scelta del consumatore). C'è la voglia di occuparsi della terra da parte di una giovane donna non ancora trentenne che ha una visione contemporanea del settore e che è consapevole dell'importanza di rendere accattivante ciò che si vende. "Figlia d'arte", suo padre è Claudio Quarta, imprenditore vitivinicolo con tenute in Campania e Puglia. Ed è proprio qui che nasce QU.ALE, nella Tenute Eméra di Lizzano in provincia di Taranto: Negroamaro e Primitivo con aggiunte di Syrah o Merlot a seconda dell'annata, un rosso semplice e diretto ma non banale, che può essere servito a più temperature, fino a 5°C senza cedere in piacevolezza. Anzi, grazie a un lavoro calibrato sui tannini (pochissima macerazione e niente legno), la beva rimane vivace e croccante, con un contorno di morbidezza che lo fa stare in tavola quasi con tutto.

(Francesca Ciancio)



ANSITZ DORNACH

Mitterberg Igp G.

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Tenuta Dornach](#)

Proprietà: Patrick Uccelli

Enologo: Patrick Uccelli

Iniziare a fare vino partendo da zero, senza riferimenti storici a cui ispirarsi o da cui prendere le distanze, non è facile: ci vuole saggezza, pazienza, senso pratico e, senza dubbio, una buona dose di umiltà. Caratteristiche che Patrick Uccelli ha dimostrato di avere, riuscendo in 10 anni a costruire a Salorno, insieme alla moglie Karoline, una cantina ed un'azienda agricola estremamente stimolante. Non solo per i suoi vini (che, partendo dal Pinot Nero e Bianco vinificati in purezza, oggi vanta ben 8 etichette), ma per la gestione della tenuta stessa, di impronta biodinamica dal vigneto agli orti, senza dimenticare gli animali: un'agricoltura genuinamente biologica a 360 gradi, vissuta nel quotidiano da tutta la famiglia. Non avere punti di riferimento enologici, però, non è necessariamente solo motivo di disorientamento: permette anche di prendere decisioni fuori dal coro. È questo il caso di G, il Traminer Aromatico della tenuta, che macera a lungo sulle sue bucce: la morbidezza del caramello, dell'albicocca e della noce farebbero pensare ad un passito, ma la bocca sorprende con un autostrada vegetale sapida e fresca, che insieme ad un piacevole tannino e una punta amaricante, danno lunghezza e profondità a questo liquido ambrato. Senza bussola, quindi, si può. Soprattutto con l'intuito. E c'è già chi sostiene che, con questo G. beverino, Patrick stia rivoluzionando il Gewürztraminer dell'Alto Adige.



FONGARO

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico
Pas Dosé

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Fongaro Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Fongaro

Enologo: Alessandro Fongaro



SIDDÙRA

Doc Moscato di Sardegna Passito Nuali

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Moscato Giallo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini



MARJAN SIMČIČ

Zgp Brda Rebula Opoka

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Ribolla

Bottiglie prodotte: 3.066

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Azienda Marjan Simčič](#)

Proprietà: Famiglia Simčič

Enologo: Marjan Simčič



PLANETA

Doc Vittoria Frappato

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Planeta - Cantina di Dorilli](#)

Proprietà: Famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

In attività da oltre quarant'anni, è stata infatti fondata da Guerrino Fongaro nel 1975, la cantina Fongaro, sette ettari a vigneto per una produzione complessiva che sfiora le settantamila bottiglie, ha da sempre puntato sul vitigno locale Durella per la realizzazione dei suoi spumanti Metodo Classico, unica tipologia che caratterizza il portafoglio etichette dell'azienda di Roncà in Provincia di Verona. La Durella, infatti, possiede caratteristiche tendenzialmente favorevoli alla spumantizzazione, soprattutto per la sua propensione a conservare belle acidità anche in annate calde. I vigneti aziendali sono coltivati su suoli vulcanici tra i trecento e i cinquecento metri di altezza sul livello del mare, lungo i declivi dei monti Lessini, e sono allevati a biologico fin dagli anni Ottanta del secolo scorso. Lo stile dei vini è ben definito e privilegia bevibilità e piacevolezza, senza rinunciare, in qualche caso, anche alla complessità, garantita da affinamento sui lieviti prolungato nel tempo. Il Metodo Classico Pas Dosé possiede un bagaglio olfattivo che spazia dalle note di fiori bianchi, agrumi, vaniglia a cenni più dolci di miele e pan brioche. In bocca, il vino si sviluppa con buona progressione e ritmo. L'attacco è tendenzialmente dolce ma subito vivacità e freschezza diventano predominanti, dando al sorso dinamicità e sapore, fino ad un finale deciso e di buona profondità.

Gallura. Non basta infatti dire Sardegna per raccontare la storia di questa cantina, bisogna specificare i luoghi e il contesto, così fortemente identitario e caratterizzante. Siddùra, un progetto sostanzialmente recente, nato nel 2008, si trova nel cuore della Gallura, nei pressi del villaggio medievale di Luogosanto. Terra da vino, da sempre. Le vigne poggiano su terreni misti di granito, sabbia e argilla, mentre sul piano climatico dominano le escursioni termiche e il vento. In questo conteso, la cantina, al centro della Tenuta, interrata e in linea col paesaggio (così da sfruttare la coibentazione naturale del terreno). Al suo interno, i processi sono il meno invasivi possibile, in modo da salvaguardare e valorizzare le caratteristiche principali del terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di Siddùra. Privilegiando fermentazioni spontanee e sperimentando molteplici vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Trasformare salvaguardando la natura. Non camuffare o modificare il genius loci. Queste le parole d'ordine dell'azienda, guidata da Nathan Gottesdiener e Massimo Ruggero, coadiuvati dall'enologo Dino Dini e dall'agronomo Luca Vitaletti. Il Nùali è un Moscato Giallo dolce che profuma di albicocca, rosa e agrumi. In bocca possiede uno sviluppo denso e dolcemente articolato, mai stucchevole ed anzi dal finale fragrante e in crescendo.

La parola chiave? Energia. Quella con cui Marjan, il titolare - era poco più d'un ragazzino - ha sempre spinto ciò che all'inizio somigliava a un macigno rotolato a valle e pesantissimo da riportare in cima. Dire "Brda", cioè Collio sloveno, allora voleva dire poco o niente. Al massimo, tra iniziati, un luogo (vocado) di nascita di uve passate da un'apetta" all'altra ai due lati del varco pedonale frontaliero per residenti, e lavorate in Italia. Marjan, con un manipolo di giovanotti animosi quanto lui, ne è stato l'apostolo. E ora il gioco è fatto. Brda esiste, e significa anzitutto Rebula, la Ribolla dell'altro lato del confine. Che Simčič da sempre nobilita con fedeltà, acume e intuizioni forti. Opoka è il nome del suo suolo speciale, misto ideale di argilla e marne. Le uve, selezione del meglio, fermentano a contatto con le bucce per 14 giorni in botti di cemento a forma d'uovo da 1.000 litri senza aggiunta di lieviti selezionati. Il vino poi affina per un anno nelle stesse uova di cemento e 10 mesi in tonneau da 500 litri. Il risultato? Strepitoso, in modo particolare in questa annata 2015. I caratteri essenziali della Ribolla (tensione e rurale fermezza) si vestono di seta e di aromi complessi, con souvenir di miele amaro e frutta disidratata. Il vino sa "tagliare" e avvolgere insieme, e ha versatilità gastronomica enorme. Oltre ad una palese, lunga capacità di vita evolutiva.

(Antonio Paolini)

Non solo una delle cantine simbolo della Sicilia, tra il ristretto lotto di quelle che hanno inciso maggiormente sul rinascimento del vino dell'Isola, elevandolo a livello nazionale e internazionale. Planeta è, a tutt'oggi, tra le realtà che meglio riescono a interpretare, preconizzare e cavalcare i tempi e le tendenze, dall'alto di un fiuto di rara efficacia e di una altrettanto lesta capacità di dare gambe alle idee ed ai progetti, sempre solidi e ben concepiti. Non una ma più cantine, interpreti di altrettanti territori e storie da raccontare. Come amano ricordare in famiglia "quello di Planeta si configura come un viaggio attorno alla Sicilia e ai suoi vini più grandi", da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia. Tutte le proprietà e ogni cantina sono capaci di un tratto stilistico preciso, che certamente mira all'interpretazione fedele e intima del terroir ma anche all'esaltazione dell'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto pulito e moderno. Arriva dalla Tenuta Dorilli, dal 2001 in produzione con 34 ettari a vigneto nell'area di Vittoria, il Frappato 2014, un vino, ottenuto da un'annata straordinaria in Sicilia, che si fa notare per i profumi delicati di rosa e viola rifiniti da tocchi affumicati e lievi cenni di pepe. In bocca, lo sviluppo è continuo e di buona densità con finale fragrante e fruttato, per un sorso tutto piacevolezza e vivacità.



"S" BY SÉBASTIEN LAFFITTE

Aoc Côtes de Provence Rosé

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grenache, Syrah, Cinsault

Bottiglie prodotte: 6.300

Prezzo allo scaffale: n.d.

Azienda: Les Caves du Commandeur

Proprietà: Les Caves du Commandeur

Enologo: [Sébastien Laffitte](#)

DAMIANO CIOLLI

Doc Olevano Romano Cesanese Superiore
Silene

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cesanese

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Damiano Ciolli](#)

Proprietà: Damiano Ciolli

Enologo: Damiano Ciolli

FEUDI DI SAN GREGORIO

Spumante Brut Metodo Classico DUBL +

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 23,50

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

Proprietà: Famiglia Capaldo

Enologo: Staff tecnico aziendale

RE MANFREDI

Docg Aglianico del Vulture Superiore
Serpara

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 6.400

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Cantine Re Manfredi](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Pietro Bertè

I rosati sono vini un po' per tutte le occasioni, si abbinano facilmente anche in accoppiate estreme, sono graditi anche a coloro i quali non consumano vino regolarmente. Anche in questo caso a dettare le regole di questa tipologia in decisa crescita, la Francia. La maggior parte provengono dalla Provenza (con le denominazioni Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence, Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Bandol e Bellet) e, a ben guardare, è proprio il caso di dirlo, sono caratterizzati da colori tenui, rosa pallido leggermente aranciato detto altrimenti color "velo di cipolla", più che da tonalità rosa acceso o rosso, come invece siamo abituati a vederli in Italia. La società Ibizvin di Sébastien Laffitte è una commerciale vinicola che ha fiutato l'affare Rosé. Già perché nel sud della Francia e precisamente nella costa bagnata dal Mediterraneo, d'estate si stappano 3 bottiglie di rosé su 10 nel mondo. Tuttavia, non tutti i rosati made in France sono vini fatti per le vacanze e l'immediatezza gustativa. Nelle loro migliori espressioni, possono invecchiare per una decina d'anni, con interessanti evoluzioni. Non è però il caso del nostro assaggio che punta invece tutto su immediatezza e semplicità. Sapido e salino al gusto, possiede profumi fruttati sottili, uno sviluppo dolce con freschezza acida discreta, ma un po' in debito di complessità.

Quattro generazioni di viticoltori, dietro le spalle, ma soprattutto la voglia di pigiare sul pedale dell'acceleratore, al fine di svelare le meraviglie del cesanese: forse troppo sottaciute in passato, ma anche non sempre di agevole interpretazione. È stata questa una delle molle che hanno spinto Damiano Ciolli, prima insieme al papà e oggi con la moglie Letizia, a fare di quest'azienda laziale di cinque ettari alle pendici di Olevano Romano, in piena Ciociaria, il caposaldo dell'enologia locale. Trattamenti minimi in vigna e in cantina, lieviti indigeni, selezione attenta e alla fine della fiera (insieme al Cirsium, che arriva da un ettaro di vigna risalente al 1953) ecco questo Silene: presunto fratello minore dell'altro, che giunge invece da tre appezzamenti fra i 10 e i 35 anni collocati su un terreno vulcanico, a 350 metri d'altezza. Macerazione breve e fermentazione in acciaio, un anno di cemento e nessuna filtrazione, per un risultato finale marcato da piccoli frutti rossi, chinotto, rosmarino, viola e confettura di prugna. Ma è la grande beva a colpire, nonostante la buona struttura: mossa con freschezza da un tannino decisamente modulato e da una persistente succosità. Se di fratello minore trattasi, come in effetti è, magari ad averne di secondi vini di tal fatta: anche perché questa versione 2015, zitta zitta, aspira forse ad essere la migliore di sempre.

(Fabio Turchetti)

Nata nel 1986, Feudi di San Gregorio si trova a Sorbo Serpico, in Campania ed ha intrapreso un'avventura enologica non solo capace di lanciare l'Irpinia enoica sulla ribalta nazionale ed internazionale, ma anche di costituirsi come una delle più belle realtà produttive tricolore. Oggi, con 250 ettari di vigneto, un ricco portafoglio etichette e tre milioni e mezzo di bottiglie prodotte all'anno, è condotta dal giovane Presidente Antonio Capaldo e da Pierpaolo Sirch, un duo protagonista di scelte mirate e lungimiranti, anche a livello stilistico, con le etichette di Feudi a segnalarsi per personalità e carattere. Sul fronte della produzione spumantistica, brilla il progetto Dubl, nato nel 2004 intorno ai vitigni di antica coltivazione irpini (Aglianico, Greco e Falanghina) e al Metodo Classico o Champenoise. E proprio dalla Champagne è arrivato l'apporto di Anselme Selosse, piccolo ma significativo produttore di Avize, celebrato per i suoi vini e per il suo lavoro sul terroir. Un incontro che ha segnato l'inizio di un percorso, che oggi ha preso il proprio ritmo e la propria fisionomia. Il Dubl + 2014, da Greco in purezza, possiede perlage fine e continuo. Al naso, le note di pietra focaia e la fragranza dei lieviti sono protagoniste, ma non manca anche qualche cenno agrumato. Al palato il vino è verticale, quasi austero, di grande eleganza, dalla freschezza acida importante.

Il Gruppo Italiano Vini è un gigante vitivinicolo in confronto alle dimensioni aziendali a cui siamo abituati in Italia e possiede splendide Tenute in quasi tutti i migliori areali del Bel Paese. Stiamo parlando di una realtà dai numeri non proprio confidenziali che, tuttavia, specie in alcune aziende, riesce spesso anche ad eccellere. Probabilmente, una delle più belle Tenute è quella lucana di Re Manfredi, dove il Gruppo veneto arriva nel 1998. Situata nell'altipiano del vulcano spento Vulture, è caratterizzata da terreni fortemente influenzati da questa antica presenza, ricchi di lava mischiata ad argilla, calcio, azoto e tufo. Sono 120 gli ettari vitati, per una produzione di 230.000 bottiglie annue. Il Serpara è l'Aglianico del Vulture più significativo ottenuto in questi luoghi. È un Cru e il suo nome evoca il "luogo delle serpi", così denominato per l'eccezionale esposizione che rende il clima assai mite anche nei periodi più freddi dell'anno. Nasce dalle uve cresciute di un piccolo appezzamento di 6 ettari, a 550 metri di altezza nel comune di Maschito. Potente ed imperioso, è vinificato in purezza, si affina in barrique e, nella versione 2011, possiede profumi sfaccettati con spiccate note di marasca, cenni di timo e ricordi di liquirizia e caffè. Notevole la sua personalità al gusto dove i tannini sono morbidi ma non mancano verve acida e un fondo di sapidità che rende il sorso contrastato e lungo.



FEUDO ARANCIO

Sicilia Igt Syrah

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: **Feudo Arancio**

Proprietà: Gruppo Mezzacorona

Enologo: Maurizio Maurizi

Feudo Arancio coltiva i propri vigneti lungo le coste meridionali della Sicilia, nelle due tenute di Sambuca di Sicilia e Acate, dove si trovano anche le due cantine. Si tratta dell'emanazione siciliana del trentino Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo da trenta milioni di bottiglie annue, che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001, accogliendo la sfida di una delle regioni più affascinanti, anche enologicamente parlando, del Bel Paese. Gli ettari vitati sono settecento, a costituire una delle più grandi estensioni di un'unica proprietà nell'isola, e vengono coltivati con varietà locali e alloctone, capaci, quest'ultime, di trasmettere una spiccata mediterraneità. Ne è una buona dimostrazione il Syrah 2015, oggetto del nostro assaggio. Le sue uve vengono coltivate sia a Sambuca, sia ad Acate. Nella prima tenuta si ottiene un vino più maturo e strutturato, nella seconda, invece, un prodotto più delicato e fruttato. Un mix ben bilanciato che esalta le caratteristiche di questa varietà medio-tardiva, che riesce, più di altri vitigni, a mantenere le caratteristiche aromatiche in zone calde. Affinato per 10 mesi in barriques, possiede un bagaglio aromatico ricco e molto pulito, dove alle note di frutti rossi maturi si sovrappongono cenni speziati di pepe nero e timo. In bocca, il vino ha una progressione morbida e bilanciata, con finale ampio e fruttato.



CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Solatio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: **Castello di Albola**

Proprietà: Famiglia Zonin

Enologo: Alessandro Gallo

Appartenente al gruppo Zonin1821, che vanta tenute in molti territori del vino italiano, Castello d'Albola spicca all'interno del nutrito portafoglio aziendale del colosso veneto per qualità e coerenza stilistica. Sbagliato non considerare questa Tenuta nella sua individualità, dunque. A nostro avviso da questa cantina, non a caso situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione di appartenenza, l'areale di Radda in Chianti, escono vini di grande fascino, forse i migliori dell'intera produzione della cantina con sede a Gambellara, capaci di restare solidamente in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del terroir raddese. 150 ettari di vigneto che crescono su suoli variabili, anche se decisamente segnati dai classici substrati di alberese e galestro, con gli appezzamenti più significativi dal Selvole, Capaccia, Madonnaio, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'Ilario e Acciaiole, tra i 350 metri e i 550 metri, al Solatio, dall'eccezionale pendenza e altitudine (fino a 580 metri). Proprio in quest'ultimo vigneto nasce il Chianti Classico Gran Selezione Il Solatio che nella versione 2013 emerge per un bagaglio aromatico tra lo speziato e il balsamico che ben asseconda note floreali di bella finezza. Al gusto, il vino mostra un carattere decisamente sapido e possiede articolazione tannica fine ed intensa, condotta sul finale da una vivacità acida che dona al sorso allungo e profondità.

ZOOM



ARTIGIANO DELLA 'NDUJA, 'NDUJA DI SPILINGA

LOCALITÀ SAN FRANCESCO - SPILINGA (VV)

Tel: +39 096 365470

Sito Web: www.artigianodellanduja.com

Parlando di specialità territoriali, se diciamo Calabria è difficile non pesare alla 'Nduja, quel salume dalla consistenza morbida e invitante che infiamma impietosamente le fauci grazie all'importante quantità di peperoncino che contiene (e la colora e la mantiene: infatti è senza conservanti). La 'Nduja si odia o si ama appassionatamente, e a Luigi Caccamo è toccata in sorte la passione. Passione che ha deciso di investire, non senza difficoltà, nel suo paese d'origine nel 2002, fondando un'azienda mono-prodotto: solo 'Nduja, per garantirne l'autenticità di Spilinga, da cui questo insaccato ha tra l'altro origine. La produzione comprende la tradizionale 'Nduja Orba (fino a 180 giorni di stagionatura), il Crespone (fratello minore) e i pratici vasetti. Da L'artigiano della 'Nduja si usano solo prodotti di prima qualità: lardello, guanciale e pancetta di suino nazionale, peperoncino essiccato naturalmente e sale. Niente di più. E si sente.

RISTORANTE



TRATTORIA AMERIGO

VIA MARCONI, 14/16 - SAVIGNO (BO)

Tel: +39 051 6708326

Sito Web: www.amerigo1934.it

La Trattoria Amerigo, anche locanda e negozio, è condotta da Alberto Betti. Lui però non è soltanto un ristoratore: è anche un grande custode di antiche tradizioni gastronomiche locali su cui è fondata la filosofia del suo locale. La cucina semplice, fatta di ciò che il cortile, il pollaio, l'orto, i campi ed i boschi offrono, sono l'anima dei piatti. Ma la stagionalità, qui, non è mai banale. Ci sono il borlengo, le tigelle, l'uovo vecchio e nuovo con i tartufi, i tortellini, le lasagne con l'asparago verde di Altedo, la guancia di vitella brasata, il Parmigiano Reggiano 48 mesi, il sorbetto di Saba, solo per fare qualche esempio. E poi c'è il negozio dove si trovano le leccornie della "Dispensa di Amerigo", tartufi in stagione, una selezione di vini, salumi e formaggi delle province di Modena e Bologna. Carta dei vini solo italiana e dai ricarichi accessibili. Calore quasi familiare, che è difficile dimenticare.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



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: [Carlos Solito](#)

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

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum