

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 5 - Dal 8 al 14 Luglio 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 8 AL 14 LUGLIO 2018

*Velenosi*

*Poderi Garona*

*Il Poggione*

*Cantina San Michele Appiano*

*Tasca d'Almerita*

*Morra*

*Genagricola*

*Zanchi*

*Di Majo Norante*

*Ezio Cerruti*

*Italo Pietrantoni*

*Buondonno*

*Tremonti*

*San Salvatore 1988*

*Zoom: Agrimontana, Violette candite*

*Ristorante: Gastronomia Lunelli - Trento*



## VELENOSI

Doc Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Velenosi](#)

Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi, Paolo Garbini

Enologo: Attilio Pagli

Nasce nel 1984 l'azienda della famiglia Velenosi ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione complessiva di oltre due milioni di bottiglie. Una bella storia enoica, dunque, che ha portato questa realtà ad occupare stabilmente il Gotha dell'oenologia picena e non solo e a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand di riferimento con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e spaziano tra le uve e i territori marchigiani, contribuendo alla valorizzazione delle varietà della zona senza rinunciare agli esperimenti. Certo, lo stile prevalente è quello di una classica azienda "market oriented", esempio ben riuscito di strategia imprenditoriale, caratterizzata essenzialmente da prodotti di facile approccio e dai prezzi centrati. Ma, evidentemente, non mancano le eccezioni. Il Roggio del Filare, oggetto del nostro assaggio, è senz'altro tra le etichette di punta della cantina. Tipico blend del territorio a base di Sangiovese e Montepulciano, insieme all'affinamento in barrique, si dimostra un rosso di intensità e concentrazione. Ha profumi maturi, complessi e speziati con note di ciliegia nera e decisi cenni tostati; l'attacco in bocca è morbido, il sorso è pieno, ma non privo di energia, materico, tipicamente mediterraneo, di ottima spalla e profondità.

## PODERI GARONA

Doc Boca

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Poderi Garona](#)

Proprietà: Renzo Duella

Enologo: Renzo Duella

È uno dei vini "dei Papi" secondo le memorie storiche del luogo ove si produce: ed è anche custode di uno stile "neoclassico" di lavorazione del Nebbiolo epigono per certi versi di quello che il talentoso (e giovanissimo) Alessandro Antonelli scelse per il remake del locale Santuario, che di Boca è il luogo simbolo. Il Poderi Garona, dove Renzo Duella gestisce con bravura una mini azienda da 2,5 ettari di vigna, è esempio brillante di sicurezza raggiunta nel tempo. E il 2013, figlio di uve di grande maturità, è l'annata fin qui forse di massima complessità, e che ne traduce al meglio le potenzialità. La consapevolezza stilistica si esprime in un naso ricco di note agrumate, ma anche di rosa e pesco. La bocca ha approccio austero, senza concessioni, e texture impattante, ma attualissima: perché il tessuto del vino è netto, ampio e insieme d'impressionante freschezza, con un mix di note gradevolmente vegetali e piccoli frutti rossi, mentre agli spigoli tannici delle Langhe si alternano stavolta tannini appena affilati, dalla griglia fitta e seria. Onorando appieno il frutto dei vigneti alti (tutti sopra 400 metri, basati sullo storico impianto a maggiorina, la spalliera tipica dell'Alto Piemonte già ai tempi dei romani, ma mixato anche al più moderno Gujot) di Montalbano di Boca. Dove l'uso vuole che a ogni vendemmia le giornate di lavoro (tutte manuali) siano chiuse da un'epica festa.

(Antonio Paolini)

## IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta Il Poggione](#)

Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi

Enologo: Fabrizio Bindocci

140 ettari a vigneto per una produzione complessiva di cinquecentomila bottiglie annue fanno de Il Poggione una delle realtà numericamente più rilevanti del comprensorio di Montalcino. L'azienda si trova a Sant'Angelo in Colle, quindi nel versante sud della denominazione e questa collocazione influenza in modo quasi paradigmatico le caratteristiche del Sangiovese, che qui esprime la sua forza e il suo temperamento più caldo e avvolgente. L'interpretazione che ne dà l'azienda condotta oggi da Fabrizio Bindocci è decisamente tradizionale e passa da macerazioni medio-lunghe e maturazioni in legno grande da 30 e 50 ettolitri per 36 mesi. Il risultato è quindi un Brunello di bella definizione stilistica e dalla costante e solida qualità nel tempo. La versione 2013 del Brunello Il Poggione mantiene molto bene le premesse derivanti da un'annata ottima e certamente migliore della 2012, specialmente per le etichette prodotte nel versante sud della denominazione. Il vino possiede al naso una buona dose di complessità, che passa da un fruttato rigoglioso, ben sostenuto da note di terra, alloro, rosmarino, liquirizia e qualche cenno affumicato. In bocca l'attacco è dolce, vigoroso e lo sviluppo altrettanto potente e largo, fino ad un finale più misurato e fragrante, dove la verve acida del vitigno toscano per eccellenza si amplifica e riporta il sorso su registri più eleganti e freschi.

## SAN MICHELE APPIANO

Doc Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: Cooperativa di produttori

Enologo: Hans Terzer

San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative dell'Alto Adige, composta da 350 soci conferitori, che con il loro lavoro rigoroso in 380 ettari di vigneto, forniscono una materia prima di qualità indiscutibile alla cantina situata alle porte di Bolzano. Accanto ai soci va certamente ricordato anche il lavoro dell'enologo Hans Terzer, tra i migliori professionisti d'Italia e storico winemaker di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, artefice dello stile della cantina dalla connotazione decisamente bianchista, all'insegna dell'ineccepibile esecuzione tecnica. Si tratta di una realtà produttiva ormai affermata, interprete raffinata della tradizione altoatesina della cooperazione viticola, che ha saputo conquistarsi un posto di primo attore, soprattutto grazie ad etichette come il Sauvignon Sanct Valentin, vera e propria icona per tutti gli appassionati italiani e non solo. La versione 2016 possiede profumi purissimi, fruttati, dai cenni di mela ai ricordi di frutto della passione, ed agrumati, mandarino, lime e un tocco di limone. In bocca, il vino si distende morbido, ma anche scattante e saporito, fino ad un finale appena agrumato e dalla bella nota di erba fresca che ne amplifica la freschezza. Un'etichetta dalla continuità qualitativa che è una certezza, in grado anche di non temere il trascorrere del tempo.



## TASCA D'ALMERITA

Doc Sicilia Nerello Mascalese Il Tascante

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 7.800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Conte Tasca D'Almerita S. Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Tasca D'Almerita

Enologo: Laura Orsi, Carlo Ferrini

## MORRA

Docg Roero Arneis Metodo Classico Elena

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Arneis

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Stefanino Morra](#)

Proprietà: Stefanino Morra

Enologo: Stefanino e Luca Morra

## COSTA ARÈNTE

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Costa Arènte](#)

Proprietà: Genagricola S.p.A.

Enologo: Giovanni Casati

## ZANCHI

Umbria Igt Trebbiano Vignavecchia

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Zanchi](#)

Proprietà: Famiglia Zanchi

Enologo: Francesco Maurizi

Non è solo una delle migliori aziende siciliane. Intanto perché sarebbe riduttivo confinare una realtà come Tasca d'Almerita nel seppur importante panorama dell'isola, e poi perché il fascino dei suoi vini incrocia paradigmi molto più articolati dello stereotipo che accompagna la Regione. La storia aziendale parte del resto da molto lontano. Esattamente dal 1830, anno in cui i fratelli Carmelo e Mastrogiovanni Tasca acquistano l'ex feudo Regaleali, al confine tra le province di Palermo e Caltanissetta, vera e propria sottozona enoica ante-litteram. In quello che oggi è da più parti riconosciuto come il territorio più vocato della Sicilia, l'Etna, Tasca d'Almerita arriva nel 2007 con il progetto Tascante. Qui impianti antichi e più recenti di Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio convivono sul versante Nord del vulcano tra Castiglione di Sicilia e Randazzo. In Contrada Marchesa, a Passopisciaro, sorge la cantina, mentre i vigneti si trovano in Contrada Rampante, Contrada Sciaranova e Contrada Pian Dario. Ottenuto da vigne piantate ad inizio anni Sessanta su terrazzamenti di pietra vulcanica, il Tascante 2014, annata memorabile per la Sicilia e per l'Etna soprattutto, propone profumi definiti di mirtillo e cenni di pietra focaia, che anticipano una bocca di bella profondità, dove sapidità e frutto si fondono con equilibrio, donando freschezza e forza al sorso, continuo e goloso.

Realtà storica di Castellinaldo, attenta al mercato e al passo con i tempi, ma accortamente attenta a non forzare o tradire i propri ritmi: insomma, a progredire, ma senza snaturarsi. Nata nel 1925, oggi l'azienda è condotta da Stefanino Morra, ed è giunta con lui alla boa della terza generazione; ma imbottiglia ed etichetta i propri vini solo a partire dagli anni Novanta. E la freschezza del Metodo Classico - ultima creatura - è anche un po' figlia dei giovani eredi dell'azienda, le new entry di quarta generazione: Luca, Erica e la piccola Elena, cui questo vino è dedicato. E il dinamico Luca, ultima l'esperienza in Australia, è oggi completamente coinvolto in prima persona nella produzione aziendale. In vigna c'è grande rispetto della natura, con l'abbandono, maturato con consapevolezza, del diserbo e dei prodotti sistemici. Le sabbie e le tracce marnose e calcaree dei suoli fanno il loro, e contribuiscono in parte integrante alla magia di queste bollicine. Nella selezione "Elena" la grana finissima e delicata è una carezza al palato. E anche la rivelazione di una forma relativamente nuova per l'uva roerina (tradizionalmente impiegata per produzioni "ferme") che qui richiama gli agrumi maturi, la vaniglia e la nocciola. Bellissimo poi l'equilibrio e il piano acido in sottofondo, che sostiene e allunga la beva, che avvolge e stupisce per persistenza e scia minerale.

(Antonio Paolini)

Un colosso dentro un colosso. Genagricola, che fa parte di Generali Italia Assicurazioni, concentra un'attività agricola dai numeri a dir poco importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania, che occupano quasi 400 dipendenti per un fatturato annuo di quasi 50 milioni di euro. Nel comparto viticolo Genagricola sforna all'anno mediamente 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con 7 aziende che vinificano in Italia (con i marchi Borgo Magredo, Bricco dei Guazzi, Costa Arènte, Gregorina, Poggiobello, Solonio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vinyards V8+) e 1 in Romania (Dorvena). Un mosaico geografico molto articolato che va dal Friuli al Piemonte, dal Veneto all'Emilia Romagna e comprendendo anche il Lazio, per arrivare, appunto, fino in Romania. Pescare da questa ampia declinazione del vino italiano non è stato facile. Ma il progetto Arènte, 18 ettari di vigneto tra le colline del veronese e una produzione esigua in termini di bottiglie, probabilmente esprime in modo chiaro la volontà di Genagricola di sbarcare anche nel mondo della produzione d'élite. L'Amarone della Valpolicella Costa Arènte 2013 è un rosso dal bel profilo aromatico che spazia dai frutti rossi maturi ai cenni di ciliegia sotto spirito e spezie. In bocca, morbidezza e una certa energia trovano una buona sintesi in un sorso appagante e al contempo vivace e sfaccettato.

Un esempio per tutti i produttori umbri, e non solo per questi. Aveva visto lungo, tanti anni fa, Leonardo Zanchi, quando decise di produrre vino nella regione celebrata come il polmone verde del nostro Centro Italia: iniziando così a tessere le fila, insieme a sua moglie Annamaria, dell'azienda rilevata nel 1970 dal papà Ligurco. Siamo ad Amelia, in provincia ternana: con massima attenzione all'ambiente e modalità produttive convertite gradualmente al biologico. Oggi è operativa anche la terza generazione, rappresentata dai figli Flores e Flaviana e dal genero Mario, intenti ad ottenere il meglio dalle più classiche uve della zona: ciliegio in primis, quindi trebbiano, grechetto, malvasia, aleatico e sangiovese. Ad aiutare la dinastia in cantina, pressoché da sempre, l'enologo Francesco Maurizi. Di grande rilievo anche il lavoro sperimentale, realizzato in collaborazione con il Dipartimento delle Coltivazioni Arboree della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, sul DNA di vecchi ceppi recuperati nel comprensorio di Amelia, che nel 2008 ha portato alla costituzione di un vigneto per la valutazione delle attitudini agronomiche ed enologiche delle uve storiche. Emblematico di tutto il lavoro questo Vignavecchia 2013, appunto dalla vigna più vecchia di trebbiano: mela, susina, fiori gialli, agrumi e una sapidità esplosiva, a suggello di quarant'anni di meritorio lavoro.

(Fabio Turchetti)



## DI MAJO NORANTE

Doc Biferno Rosso Ramitello

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Montepulciano, Aglianico

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

## EZIO CERRUTI

Moscato Passito Sol

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Ezio Cerruti](#)

Proprietà: Ezio Cerruti

Enologo: Ezio Cerruti

## ITALO PIETRANTONI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Cerano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Antica Casa Viticola](#)

[Italo Pietrantoni](#)

Proprietà: Famiglia Pietrantoni

Enologo: Nicola Dragani

## BUONDONNO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Casavecchia alla Piazza](#)

Proprietà: Gabriele Buondonno

Enologo: Fabrizio Tomas

In Molise, benché l'attualità non lo dimostri in termini di numero di imprese e cantine, la tradizione vitivinicola è antica ed affonda le proprie radici nelle vicende passate di popoli come i sanniti e i romani. La storia della famiglia di Majo Norante non è da meno, tanto che gli annali parlano di una produzione enoica che inizia già nell'Ottocento. L'azienda, oggi senz'altro la più importante del Molise e condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, dove i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 120 ettari di vigneto di proprietà, per una produzione complessiva annua che sfiora il milione di bottiglie. Nel ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, che privilegia da sempre le varietà locali come il Montepulciano, il Bombino, l'Aglianico e la Tintilia, il Biferno Ramitello occupa un posto non secondario per la sua particolare espressività. Si tratta di un taglio di Montepulciano e Aglianico affinato sia in acciaio che in legno grande e, nella versione 2014, mostra un frutto fragrante e nitido, unito a sensazioni di miele e leggeri tocchi speziati. In bocca è un vino piuttosto profondo e vivace, che incrocia materia e tannino marcato, ma anche freschezza acida e sapidità capaci di prolungare il suo finale intensamente fruttato.

Il Sol di Ezio Cerruti non è un Moscato di quelli che ci si aspetta da Asti. È infatti un passito che contiene tutto l'aroma sazio e soddisfatto di fine estate. Dal colore, che brilla del sole caldo che ha superato lo zenit, al profumo che emana il bicchiere: albicocca, mela cotogna, uvetta, mandorla e dragonecello. Sorso dalla dolcezza mai stucchevole e dalla piacevolezza estrema. Infiamma come una superalcolico (ma non super i 15 gradi) e non lascia velature residuali, allontanandosi da una bocca completamente pulita ma profumatissima di agrumi e lavanda. Un vino potente, almeno quanto il suo conduttore, che si dedica (solamente) a questo vitigno da una vita con spirito, entusiasmo e anticonformismo, inventandosi versioni di Moscato come nessuno fa: il Fol, secco e fermo, il Ri-Fol, rifermentato, e infine le diverse declinazioni di Sol passito (anche in versione bottrizzata e in versione "scolma"). 20.000 bottiglie totali per 7 ettari di vigna, tutta attorno alla casa che appartiene alla sua famiglia da tre generazioni, condotta senza uso di prodotti di sintesi (e senza certificazione). Un angolo di Castiglione Tinnella, al confine tra Langhe e Monferrato, dove Cerruti, aiutato dalle esposizioni (est e sud-est), le pendenze e le altitudini (400 metri) ideali, fa appassire i grappoli recidendo i tralci. Perché "chi sperimenta può perdere, chi non sperimenta ha già perso".

Con i Pietrantoni siamo nella cuore del Montepulciano. Innanzitutto perché la Valle Peligna - in provincia dell'Aquila - è la culla di questo vitigno. L'azienda poi è tra le più antiche della regione - data di inizio 1830. Una visita a Vittorito, nella sede storica, vi mostrerà le mastodontiche botti in legno e noce da 360 ettolitri e la cisterna da 720 ettolitri rivestita con vetro di Murano - unica al mondo - che danno la misura di quanto l'economia del Montepulciano fosse florida. Anche oggi è un buon momento per la denominazione e lo sanno bene Alice e Roberta Pietrantoni che hanno lottato in questi anni contro la burocrazia del post-terremoto per tenere alti la testa e gli affari. I vigneti, situati sulle colline fra Vittorito e Corfinio, godono di un'ottima esposizione solare, di una favorevole ventilazione e di una notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Queste condizioni ideali si devono alla vicinanza di montagne importanti come il Sirente, la Maiella ed il Morrone. Da qui il bel frutto e l'intensità, ma anche le acidità importanti. Pietrantoni poi vuol dire soprattutto Cerasuolo. Questo della linea Cerano è di un color ciliegia carico e luminoso. Al naso sa di rosa, di ciliegia e di cipria. In bocca mette subito in rilievo acidità e freschezza, lasciando una bocca balsamica e di pepe rosa. Un vino dinamico che sta bene con tutto, anche con le mandorle dolci.

(Francesca Ciancio)

Gabriele Buondonno e Valeria Sodano, arrivano in questa realtà chiantigiana nel 1988. Marito e moglie, entrambi agronomi e partenopei d'origine, da subito impostano l'azienda coltivando i loro vigneti, 11 ettari, a biologico. Una scelta pionieristica per quei tempi ma cercata con convinzione e praticata con rigore. Anche in cantina le vinificazioni sono molto lineari e non hanno ceduto alle facili mode enologiche dell'ultimo ventennio, privilegiando quindi la bontà della materia prima. Gli invecchiamenti, invece, vengono effettuati in barrique, tonneau e legno grande. Il risultato è una gamma di etichette, quarantamila bottiglie di produzione media annua, dallo stile ben centrato, non privo di carattere e con un buon legame con il territorio d'origine, ovvero la sottozona del Gallo Nero di Castellina in Chianti. Il Chianti Classico di Casavecchia alla Piazza, antico nome della loro proprietà, nella versione 2016 svela un bagaglio aromatico in cui le speziature del legno in principio la fanno da padrone. Subito dopo escono con bella progressione profumi che incrociano frutti e fiori e qualche cenno di terra e pietra focaia. In bocca, il vino è delizioso e decisamente compiuto. Il sorso è preciso, continuo e l'attacco si muove sul contrastato tra freschezza acida e polpa fruttata, proseguendo sapido e molto ritmato. Finale in crescendo intenso e pluridimensionale.



## TRE MONTI

Docg Romagna Albana Vigna Rocca

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tre Monti Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Navacchia

Enologo: Vittorio Navacchia

Sergio Navacchia, classe 1933, è il fondatore dell'azienda, realizzata di pari passo con la moglie Thea. Tutto risale agli anni Settanta, quando ancora sia le uve bianche sia le rosse erano per molti sinonimo, nella gaudente Romagna, di vini senza particolare impegno, immediati e beverini. Già la volontà di suddividere la produzione fra due diverse entità territoriali la dice invece lunga sullo spirito con cui la macchina si mise in moto: le uve bianche, infatti, arrivano dalla colline imolesi, sottozona Serra, dato il suolo composto prevalentemente di argille chiare, più indicate allo scopo. Il sangiovese, di rimando, è frutto delle terre di Petrignone, nel forlivese, dove le argille scure, sabbiose e ciottolose ben si prestano alla caratteristiche di quel vitigno. Negli anni Sergio ha lasciato man mano posto agli eredi: David, che si occupa di far quadrare i conti, e Vittorio, agronomo ed enologo formatosi alla scuola di Donato Lanati. Totale regime biologico, per una produzione dinamicamente rappresentata sia da bianchi freschi sia di maggior struttura (fino a vinificazioni in anfora per l'Albana Vitalba), così come da rossi di beva o dalle spalle grosse, qual è il Sangiovese Superiore Thea, con il passo da fondista. Ma risulta piacevolissimo anche il Vigna Rocca: succoso, sapido, fresco e sorridente, marcato com'è da ricordi di mela, pesca, agrumi e fiori bianchi.

(Fabio Turchetti)



## SAN SALVATORE 1988

Paestum Igp Trentenare

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [San Salvatore 1988](#)

Proprietà: Peppino Pagano

Enologo: Riccardo Cotarella

È una bella storia di successo veloce ma costruita con sapienza quella di Peppino Pagano, il proprietario dell'azienda vitivinicola San Salvatore 1988. Poco più di 10 anni di vita e di vini nati in Cilento, in provincia di Salerno, in quello che è il parco nazionale più grande d'Italia riconosciuto dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. Le uve sono quelle autoctone campane che qui si vestono dei profumi di un'area profondamente mediterranea - i terreni sono a Paestum, Stio e Giungano, dove vengono allevate anche bufale da latte - con vigneti vista mare ma anche con alture importanti alle spalle che garantiscono un'escursione termica utile alla salubrità delle uve. La peculiarità però è nei terreni di questa zona viticola campana, la sola a carattere dolomitico con impasti di calcare e argilla misti a scheletro. Il Fiano Trentenare racconta tutto questo e va anche orgoglioso della sua storia originaria che vide i Greci, 3000 anni fa, portare il Fiano in queste zone. Fin dalla raccolta si lavora a bassa temperatura usando tanto ghiaccio secco, fermentazione in acciaio e batonnage sui lieviti. Il risultato è un vino pieno ma non grasso, coerente al naso e in bocca nei sentori e nei profumi di ginestra, gelsomino, susina e con un finale balsamico che ricorda la resina del fico. Ha una bella vibrazione sulla lunghezza e rimanda alla roccia dolomia che guarda le vigne.

(Francesca Ciancio)

## ZOOM



## AGRIMONTANA, VIOLETTE CANDITE

LOCALITÀ PONTE DELLA SALE - BORGO SAN DALMAZZO (CN)

Tel: +39 0171 261157

Sito Web: [www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)

L'azienda Agrimontana (che fa parte del Gruppo Illy) custodisce dolcemente i frutti della natura, ricorrendo alle proprie abilità artigianali supportate dalla tecnologia. Un laboratorio gastronomico con una particolare propensione ai preparati dolci che ha continuato ad usare antiche metodologie alimentari come la canditura, secolare metodo di conservazione con lo zucchero, cui sono seguiti le confetture e altri prodotti, tradizionali o innovativi, all'insegna della naturalità e dell'alta qualità. Le Violette fresche brillantate sono i petali di questo fiore trattate a mano secondo la più antica tradizione artigianale. Un tocco di magia dolciaria che arriva direttamente da una storica ricetta piemontese. Una specialità di pasticceria raffinata che può impreziosire molti dolci o dessert. Rare per la difficoltà di preparazione, ricercate per il loro sapore delicato, i Brillanti di Violette sono delle vere e proprie piccole opere d'arte.

## RISTORANTE



## GASTRONOMIA LUNELLI

VIA GIUSEPPE MAZZINI, 46 - TRENTO

Tel: +39 0461 238053

Sito Web: [www.lunelli.it](http://www.lunelli.it)

Sono pochi metri quadri fitti di golosità e specialità rigorosamente trentine, quelli cui si accede appena si varca la soglia della gastronomia Lunelli a Trento. Un scrigno aperto nel 2013 dalla famiglia omonima, che si nutre di oltre 50 anni di esperienza (51, per la precisione: dal 1967) costruita nel punto vendita di Sarche, nella Valle dei Laghi, a pochi passi dallo splendido Castello di Toblino. Prima i genitori, Ottorino e Viola, poi i figli Rino e GianClaudio, hanno scelto con cura il meglio dell'"artigianato gastronomico" per offrirlo assieme ad un'attenta selezione di vini, anch'essi tutti locali. Dall'indimenticabile carne salada trentina, alla celebre salsa dell'orso, senza dimenticare il lardo asburgico, la luganega trentina e lo speck. C'è una piccola scelta di formaggi, fra cui il puzzone di Moena, la Spressa e il "Formai Miz", fatto con il vino Nosiola (uva autoctona del Trentino). Presenti anche i canederli, i mieli di montagna e la farina di polenta, sia semplice che aromatizzata con finferli, cervo o lepre.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto: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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*