N. 6

DAL 15 AL 21 LUGLIO 2018

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 6 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 LUGLIO 2018

Altemasi
Grifalco della Lucania
Bouzereau
Feudo Montoni
Sandro Fay
Bisol
Antonio Camillo
Santa Margherita
Castello Monaci
Tenuta di Trinoro
Valle Reale
Broccanera
Tormaresca
Venturini e Baldini

Zoom: Dop Culatello di Zibello, Antica Ardenga
Ristorante: Quanto Basta - Lecce

I VINI DI WINENEWS

clicknbuy
Partecipi ad una fiera?
Fai acquistare i tuoi vini con un click!
Con clicknbuy™ i visitatori del tuo stand li degustano
e li acquistano con l'App Enosocial®
powered by ENO SOCIAL
Scopri come!
Iscriviti a Enosocial

ALTEMASI

Doc Trento Brut Graal Riserva 2010

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n.d.
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Altemasi
Proprietà: Cavit
Enologo: Anselmo Martini, Paolo Turra, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello

La storia di questa realtà cooperativa, fra le più importanti del Trentino e d'Italia, corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali per volontà di alcuni viticoltori, desiderosi di migliorare tecniche e conoscenze per meglio sviluppare la loro produzione. Oggi Cavit è una delle realtà più importanti nel panorama enologico nazionale e rappresenta oltre 4.500 viticoltori associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 65% della produzione vinicola trentina (circa 7.000 ettari coltivati a vigneto). Fiore all'occhiello della produzione Cavit, il Trentodoc Riserva Graal Altemasi si colloca stabilmente tra le migliori interpretazioni spumantistiche della Regione. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono vinificate e affinate sia in acciaio che in barrique. La presa di spuma in bottiglia è seguita da una lunga permanenza sui lieviti e la sboccatura è anch'essa molto ritardata. Il vino è caratterizzato al naso da note fini di pesca gialla, mela matura e frutta tropicale, rifinite da tocchi speziati e ricordi di lievito. Il palato è saldo, maturo eppure fragrante, e chiude su una delicata trama sapida un sorso di ottimo ritmo.

GRIFALCO DELLA LUCANIA

Doc Aglianico del Vulture Grifalco

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Grifalco della Lucania
Proprietà: Famiglia Piccin
Enologo: Lorenzo Piccin

La storia muove dalla Toscana, precisamente da Montepulciano, dove Fabrizio e Cecilia Piccin si occupavano di sangiovese. Una quindicina d'anni fa, poi, la svolta: con l'acquisto di alcuni vigneti fra Venosa, Maschito, Ginestra e Forenza (tra i fiori all'occhiello della Basilicata) per l'inizio di una nuova avventura legata all'aglianico. Una vicenda sintetizzata anche dal nome aziendale: con Grifalco ad unire sia il Grifo, simbolo di Montepulciano, sia quel Falco riferito alla falconeria di Federico II. Successivamente, tutto il lavoro ruotante attorno ai sedici ettari e alla cantina, è arrivato ad avvalersi anche dei figli della coppia: l'enologo Lorenzo e Andrea, addetto al marketing e agli aspetti commerciali. Le viti vedono anche la presenza di alcuni ceppi con molti anni sulle spalle; mentre la cantina, modernissima, è stata concepita con i criteri della bioarchitettura e con intercapedini che permettono la costante circolazione dell'aria, mantenendo la giusta temperatura senza eccesso di ausilio energetico. Quattro le selezioni di Aglianico degustate, di gran rilievo, incluso questo Grifalco, maturato per circa un anno in botti di diverse dimensioni: di un bel rubino terso e compatto, si propone floreale e fruttato al naso, fino a toccare sentori speziati e balsamici. In bocca ostenta equilibrio notevole, con un tannino modulatissimo e una persistenza nitida e avvolgente.

(Fabio Turchetti)

BOUZEREAU

Aoc Meursault Les Grands Charrons

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Michel Bouzereau & Fils
Proprietà: Jean-Baptiste Bouzereau
Enologo: Jean-Baptiste Bouzereau

Questo piccolo produttore borgognone, le sue bottiglie non superano mai le 35.000 unità complessive, fa parte di quel novero di piccole realtà che nel giro di una quindicina di anni sono passate dall'oscurità alla luce. Intanto, un balzo di notorietà, poi un inevitabile balzo nei prezzi medi a bottiglia e poi, ma non ultimo, l'affermazione di uno stile dei vini capace di essere sempre intrigante e convincente. Da solo al comando dell'azienda familiare dal 2000, Jean-Baptiste Bouzereau, che aveva affiancato il padre Michel Bouzereau fin dal 1991, ha saputo modellare una serie di etichette che trovano nella classicità forse il loro punto di forza più importante, accanto ad una certa austerità di gioventù, sempre accompagnata da profondità e propensione all'invecchiamento. Sono vini precisi, densi e tesi, e non è certo diverso il comportamento nel bicchiere del Mersault Les Grands Charrons, bianco fermentato con lieviti indigeni, in barrique per un anno e poi in acciaio per 4 mesi prima dell'imbottigliamento, etichetta che si pone subito dopo all'entry level Bourgogne Blanc. L'attacco olfattivo rimanda al limone e alla rosa leggermente essiccata, ben contrappuntati da cenni di di fiori di ginestra e tocchi di pietra focaia. In bocca, il vino possiede volume e una certa grassezza, subito ritmata da una freschezza acida di grande forza che rende il sorso profondo e molto sapido.

FEUDO MONTONI

Doc Sicilia Nero D'Avola Vrucara

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 4.900
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Casa Vinicola Feudo Montoni
Proprietà: Fabio Sireci
Enologo: Fabio Sireci

Ci sono luoghi comuni che hanno in sé una verità. La Sicilia assolata dei campi di grano, di una densità abitativa pari a zero, del latrare delle bestie più che del vociare degli esseri umani, esiste. E sta nel cuore dell'isola. La contrada Montoni a Cammarrata ha molto di questi luoghi comuni, ma la cosa incredibile è che è tutto vero. Ed è tra questi silenzi che Fabio Sireci coltiva le sue uve. Vigneti interamente dedicati agli autoctoni e in particolare al Nero D'Avola, piante selezionate già negli anni '60 del secolo scorso dal padre Ennio su ceppi ben più vecchi. Quello di Fabio è stato un lavoro certosino sul Nero D'Avola, in particolare negli anni in cui questo era considerato un entry level per conoscere il vino siciliano. Sireci invece è andato all'origine del senso di quest'uva e del territorio - la parte occidentale - in cui nasce e ha puntato su un vino importante con la selezione Vrucara. La "vruca" è un cespuglio spontaneo tra i filari, che sa di menta e incenso, note che ritroviamo nella beva. La 2014 è l'ultima annata in commercio, dopo quasi 4 anni di cemento, sei mesi in botti grandi e altrettanti in bottiglia. Eppure l'attacco in bocca è prima di tutto vinoso, si porta dietro una gioventù che lo rende vivace e te ne accorgi dal colore brillante. Ciliegia e petali di rosa. un balsamico e un vanigliato calibrati, una chiusura "old style" di china e liquirizia.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

SANDRO FAY

Docg Valtellina Superiore Valgella Cà Moréi

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Fay
Proprietà: Famiglia Fay
Enologo: Marco Fay

Un marchio, Fay, indistinguibile ormai dal concetto di Valtellina. L'azienda dispiega qui, in questa zona di viticoltura nobile ed estrema, le proprie energie dal 1973. E subito la ha focalizzate e concentrate nella valorizzazione delle splendide, quanto ardue, vigne terrazzate del territorio. Nata per mano di Sandro Fay, oggi sono i figli Marco ed Elena a gestire e sviluppare in 15 ettari i destini della Società, e a custodire il profilo inconfondibile della Chiavennasca, il Nebbiolo di qui. Il cuore della produzione è a Valgella, sottozona nodale della denominazione Valtellina, che si estende nel comune di Teglio per 137 ettari. Ed è tra i "valgel", i piccoli torrenti che le danno il nome e che circondano la Casa Morelli (Cà Moréi in dialetto), che si estendono i 2,5 ettari di vigne (a 550 metri di quota su suoli sabbiosi-limosi) culla e fonte preziosa ed eroica di questo campione valtellinese. Un vino unico figlio di un luogo specialissimo, e dell'incontro e dell'intesa tra Pietro Fay ed Emma, figlia di Mansueto Morelli. Elegante e sensuale, il rosso targato Cà Moréi, dopo la fermentazione si affina in barrique per 12 mesi. E finezza, qui, è davvero la parola giusta. Al naso la rosa e la viola affiorano e sfumano con classe, unendosi a note più speziate e sottili nuance cinerine. Fresco, dai tannini adesivi e insieme delicati, il vino ha spinta, slancio verticale, giusta energia e potenza.

(Antonio Paolini)

BISOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Rive di Campea

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Bisol
Proprietà: Famiglia Bisol e Lunelli
Enologo: Desiderio Bisol

Cominciano ad affacciarsi sul mercato le nuove etichette a marchio Bisol, frutto di un progetto di rinnovamento, avviato dopo l'ultima edizione di Vinitaly. Un nuovo marchio, iconico e rappresentativo, che simboleggia la volontà di Bisol e del gruppo Lunelli (che ha acquisito la marca veneta nel 2014) di lanciare il Prosecco ancora più in alto di quanto già non sia. Un restyling che non è soltanto tale, ma ha l'obbiettivo di marcare ulteriormente la distinzione, tra Prosecco Doc e Prosecco Superiore. Sì certo non manca anche l'innovazione grafica, ma il senso più profondo è quello di riaffermare la filosofia complessiva della famiglia Bisol, che resta un nome storico di Valdobbiadene. Proprio sulla storia e le radici sono incentrate le sette nuove etichette, cinque di Bisol e due di Jeio. La serie Bisol è quella che sottolinea la grandezza e la qualità del territorio di Valdobbiadene, le due Jeio sono invece quelle più giovani e conviviali, e rappresentano il lato informale e festaiolo del Prosecco. Ma veniamo allora al vino e alla prova del bicchiere. Il Valdobbiadene Superiore Rive di Campea, pur non nascondendo anche i caratteri di un'annata complicata come la 2017, si afferma come un vino di ottima godibilità sia olfattiva che gustativa, confermando anche l'intento di sottolineare la sua personalità, originata dalla materia prima proveniente dal più importante vigneto di proprietà.

ANTONIO CAMILLO

Maremma Toscana Igt Ciliegiolo

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Antonio Camillo
Proprietà: Antonio Camillo
Enologo: Antonio Camillo e Alessia Donati

La sinergia sembrerebbe semplice, visti i cardini della vicenda: la Maremma e il Ciliegiolo, infatti, sono rispettivamente un territorio e un vitigno fra i più celebrati degli ultimi tempi. Parrebbe facile, quindi, almeno sulla carta: ma c'è poi voluto il terzo elemento, Antonio Camillo, per arrivare ad una squadra dal numero perfetto. Palesando anche, però, che per quadrare il cerchio ci vogliono coraggio, competenza e caparbietà. Quando Antonio si innamora di quella vigna di Ciliegiolo, di circa quarant'anni, situata a Vallerana, sopra Capalbio, capisce definitivamente che è arrivato il momento di agire in prima persona, mettendo in pratica quanto acquisito nelle collaborazioni precedenti. Oggi, dopo una dozzina d'anni, è arrivato a circa undici ettari, in gran parte in affitto: ma anche per questi ultimi, comunque, la gestione diretta è piena in sintonia con le indicazioni del Nostro, coadiuvato in tutto da Alessia Donati. La predilezione per la personalità delle vigne più mature caratterizza un po' tutti gli appezzamenti seguiti da Camillo. Diverse le uve lavorate, ma il cuore batte forte per il Ciliegiolo: oltre al Vigna Vallerana Alta, da piante ormai cinquantenni, ecco anche l'etichetta che arriva dalla parte bassa della stessa tenuta. Accattivante, fruttata, ciliegiosa, floreale, con tocchi di lampone e uno scheletro tannico presente e dinamico. Dalla beva garantita.

(Fabio Turchetti)

SANTA MARGHERITA

Doc Valdadige Pinot Grigio

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: n.d.
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Santa Margherita
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Loris Vazzoler

A molti appassionati dell'ultima ora potrà sembrare strano, eppure il Pinot Grigio di Santa Margherita è stato un vino rivoluzionario per la giovane enologia italiana di qualità. Il progetto iniziale è addirittura del 1961, quando l'enologo di allora inaugurò un nuovo stile nella produzione bianchista dell'epoca, grazie alla vinificazione in bianco delle uve rosate del Pinot Grigio. Resta ancora oggi il vino che simboleggia il made in Italy enoico negli Usa e ha saputo conquistare anche tutti gli altri mercati. Intanto, l'azienda da quei lontani anni Sessanta, ha fatto passi da gigante. L'odierno Gruppo vinicolo, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è progressivamente cresciuto sino a diventare un vero e proprio gigante e con i propri brand, Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Terrelíade, Cà Maiol e Cantina Mesa, rappresenta uno dei poli più significativi dell'enologia italiana, con 19 milioni di bottiglie vendute ogni anno. E l'azienda, non è un mistero, resta legata a questo suo vino-icona, leader di mercato da più di cinquant'anni ed oggi protagonista anche di una nuova denominazione. La versione 2016 è di colore paglierino tenue con i tipici riflessi lievemente ramati, mentre al naso ha una gradevole nuance di pera matura. Vino molto versatile, è pulito e coerente nella sua impostazione immediatamente piacevole.

I VINI DI WINENEWS

EVERY BOTTLE BETTER VINVENTIONS Complete Closure Solutions
CCC TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com AMORIM

CASTELLO MONACI

Salento Igt Chardonnay Charà

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Castello Monaci
Proprietà: Giv e Castello Monaci
Enologo: Leonardo Sergio

Un monastero nell'agro di Salice Salentino della fine del '400 comincia la storia di Castello Monaci. Nel 1865, i francesi Perry Graniger, acquistarono l'edificio, impiantando dieci ettari di Chardonnay e dieci di Pinot Nero e costruendo una prima cantina. Ai primi del '900, la proprietà passò ad Antonio Provenzano, che ribattezzò la Tenuta Castello Monaci, ricordando i suoi primi inquilini e, soprattutto, continuò ad impiantare viti e potenziare la produzione di vino dell'azienda. Nel 1970, Maria Provenzano e il marito Enzo Memmo, da pionieri, adibirono un certo numero di camere dal turismo del vino. Oggi Castello Monaci, che è ancora gestito dalla famiglia Memmo unita alla famiglia Seracca Guerrieri, appartiene al Gruppo Italiano Vini, gigante della produzione viticola italiana, che qui produce 1.800.000 bottiglie all'anno dai 150 ettari a vigneto, all'insegna dello "stile pugliese" di fare vino. Ne è un buon esempio lo Chardonnay Charà, un bianco di incredibile intensità gusto-olfattiva, che sembra fare a gara con un rosso, anche per la sua buona tenuta temporale. Possiede colore luminoso, profumi di frutti bianchi maturi e una serie non secondaria di richiami alla buccia d'arancia candita e a quella di cedro. In bocca, il vino è possente fin dall'attacco che insieme alla dolcezza consegna una sensazione quasi tattile di grassezza e larghezza. Finale lungo e concluso da cenni di burro e tocchi di miele.

TENUTA DI TRINORO

Toscana Igt Rosso Tenuta di Trinoro

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 8.400
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Tenuta di Trinoro
Proprietà: Andrea Franchetti
Enologo: Andrea Franchetti

Parla di sé, della sua storia e del suo vino con disincantata semplicità. La stessa con cui gestisce le sue "verticali", favolose e del tutto prive di formalità, le bottiglie "libere" a disposizione dei degustatori, senza servizio né ordine imposto. Disarmante, in un mondo in cui la retorica (d'ogni tipo) pare valore obbligato nella "predicazione" d'ogni etichetta (specie le più pregiate) e l'unico trasversale tra tutti i partiti del vino, dai cosiddetti "naturali" agli storyteller al servizio di grandi brand. Ma Andrea Franchetti, già wine lover, poi distributore "beginner" in Usa e "studente" di wine making a Bordeaux, fa davvero repubblica a sé. Oggi è produttore, famoso in Toscana come sull'Etna. Ma sentite come narra in una fresca intervista l'approdo in Val d'Orcia, nella terra e la casa dove è nato il Trinoro: "Era maggio, ho preso un materasso, l'ho buttato a terra e ho dormito lì. Subito m'è parso tutto talmente bello che sono rientrato a casa a Roma, ho preso dei vestiti, sono uscito e mai più rientrato". Lì ha iniziato "imparando a fare il vino col tempo". E ha imparato davvero. Lo dice la stima globale di cui gode il Trinoro, e il livello degli ultimi prodotti. Come il 2015, testato due volte a breve scadenza (in due "verticali" appunto) e in palese vigoroso cammino. Ricco, denso, potente ma a suo modo fine, frutti scuri a dominare, promette splendori; ma dà già gioie veraci.

(Antonio Paolini)

VALLE REALE

Doc Trebbiano d'Abruzzo Vigna del Convento di Capestrano

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo
Bottiglie prodotte: 3.900
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Valle Reale Società Agricola
Proprietà: Leonardo Pinzolo
Enologo: Emmanuel Merlo

La famiglia Pizzolo, proprietaria di Valle Reale, coltiva quasi 50 ettari a vigneto in biologico per 250.000 bottiglie all'anno. Lo fa però in una zona dell'Abruzzo non proprio facile, a cavallo fra le province di Pescara e l'Aquila, cioè dove s'incontrano Gran Sasso, Majella e Sirente-Velino. Viticoltura eroica, qualcuno potrebbe dire, senz'altro viticoltura di montagna (anche se non in tutta l'estensione vitata aziendale). Popoli, San Calisto, Sant'Eusanio, Capestrano, Vigna del Convento sono i Cru dove vengono prodotti i migliori Montepulciano e Trebbiano di Valle Reale. Il Vigna del Convento di Capestrano è forse uno dei bianchi più personali in circolazione. Un vino "diverso", anche rispetto agli altri firmati Valle Reale, capace di trovare un tratto coinvolgente e assolutamente autentico. La versione 2015 sulle prime evidenzia al naso note di melone bianco e cenni di albicocca, poi si rinfresca fino a incrociare sfumature agrumate e floreali non senza evidenziare anche tocchi di pietra focaia. Il palato conferma che il vino ha ancora bisogno di bottiglia, ma allo stesso tempo che la scommessa sul suo futuro ha un relativo margine di rischio: carnoso e sfaccettato, ha un sorso di clamoroso sapore e ritmo, sostenuto da una verve acida di incredibile energia. La Vigna del Convento è costituito da 4,5 ettari all'interno della superficie dei vigneti piantati nel comune di Capestrano.

BROCCANERA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Suprino

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Cantina Broccanera
Proprietà: Giorgio Santini
Enologo: Giorgio Santini

È davvero un piccolo gioiello di bellezza ed efficienza la cantina di Giorgio Santini, vignaiolo marchigiano di Arcevia che vive e lavora tra le belle colline dei Castelli di Jesi, le terre del Verdicchio. Una storia imprenditoriale recente, che prende il via nel 2012, ma che ha inizio molto prima, con la passione di Giorgio per le vigne gestite dal nonno. In biologico da subito - Broccanera è socio Fivi - questo produttore ha cantina e vigneti a 350 metri di altezza e può contare sia sui venti caldi provenienti dal mare che su quelli più freddi che soffiano da ovest. Santini viene da una famiglia di ristoratori e questo suo background ha dato subito una linea alla produzione: ovvero vini facili da bere, che accompagnano i piatti senza sovrastarli e che non necessitano né di lunghe macerazioni né di soste in legno importanti. Punta alla genuinità e alla franchezza. Di contro sa di poter contare su un territorio vocato che, lavorando bene in vigna, può donare materia prima che da sola affronta con agio il passare del tempo. È quello che è successo a questo Verdicchio dei Castelli Jesi Doc Suprino del 2013. Un bianco con cinque anni di vita alle spalle che ha fatto del tempo un suo complice. Le note delicate varietali - mughetto, biancospino, menta - sono potenziate come in un effetto booster e il corpo prende spessore grazie a terziari non invadenti ma certamente più complessi.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

Business Strategies

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on

TORMARESCA

Salento Igt Primitivo Torcicoda

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 220.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Tormaresca Società Agricola
Proprietà: Famiglia Antinori
Enologo: Renzo Cotarella

Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori. Nato nel 1998, si compone di due unità produttive, situate nelle aree più vocate della produzione vitivinicola della terra dei Trulli. La tenuta Bocca di Lupo, 130 ettari a vigneto, si trova nella Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle zone che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della Doc Castel del Monte. Oltre ai vitigni di antica coltivazione, Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Masseria Maìme, invece, sorge nell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari e vi si allevano il Negramaro e il Primitivo accanto a Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Al centro della tenuta la "Cantina Tormaresca". È proprio da qui che arriva il vino protagonista del nostro assaggio, il Torcicoda, Primitivo in purezza, che effettua la fermentazione malolattica in barrique e vi si affina per 10 mesi. Il vino è di impeccabile esecuzione tecnica ed evidenzia profumi pieni e ben assestati, con il fruttato che si integra coerentemente alle speziature del rovere di affinamento. In bocca, la progressione gustativa è avvolgente, intensa e continua, con la dolcezza del frutto in evidenza, ben contrappuntata da tannini docili e morbidi.

VENTURINI E BALDINI

Dop Spumante Reggiano Lambrusco Rubino del Cerro

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Lambrusco di Montericco, Salamino, Grasparossa
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Venturini e Baldini
Proprietà: Venturini e Baldini
Enologo: Denni Bini, Carlo Ferrini

L'azienda con sede a Quattro Castella in Provincia di Reggio Emilia, nasce nel 1976 e sorge sulla sommità della collina di Roncolo, dove conta su 35 ettari vitati in biologico, per una produzione media annua di 90.000 bottiglie, divise in un portafogli etichetta ben articolato. La proprietà da qualche anno fa parte di un progetto d'investimento nel mondo del vino italiano che ha come capofila il fondo lussemburghese di private equity Iverna Holdings, che ha pianificato il suo business proprio a partire dalle potenzialità commerciali del territorio reggiano e del Lambrusco, dimostrando che l'Italia del vino non è solamente quella delle grandi denominazioni e dei grandi vini. Un'operazione economica non rara alle nostre latitudini, che conferma, da un lato, l'appeal crescente del Bel Paese enoico fuori dai suoi confini, ma anche, in generale, una certa debolezza dell'imprenditoria tricolore e non solo di quella vinicola, che certo non può lasciare indifferenti. Tornando al vino, il Lambrusco Spumante Brut Rubino del Cerro è, a nostro avviso, un vino decisamente centrato e convincente. Possiede profumi rigogliosi e vivaci di frutta rossa e nera, con sfumatura erbacea e spolverata di pepe nero. La bocca segue la scia aromatica con brillante e gioiosa naturalezza, sostenuta da bollicine fini e puntuali, per un sorso continuo e di grande godibilità, sempre teso, sapido e fresco.

ZOOM

ANTICA ARDENGA, DOP CULATELLO DI ZIBELLO

LOCALITÀ CHIAVICA, 61 - DIOLO DI SORAGNA (PR)
Tel: +39 0524 598289
Sito Web: www.anticardenga.it

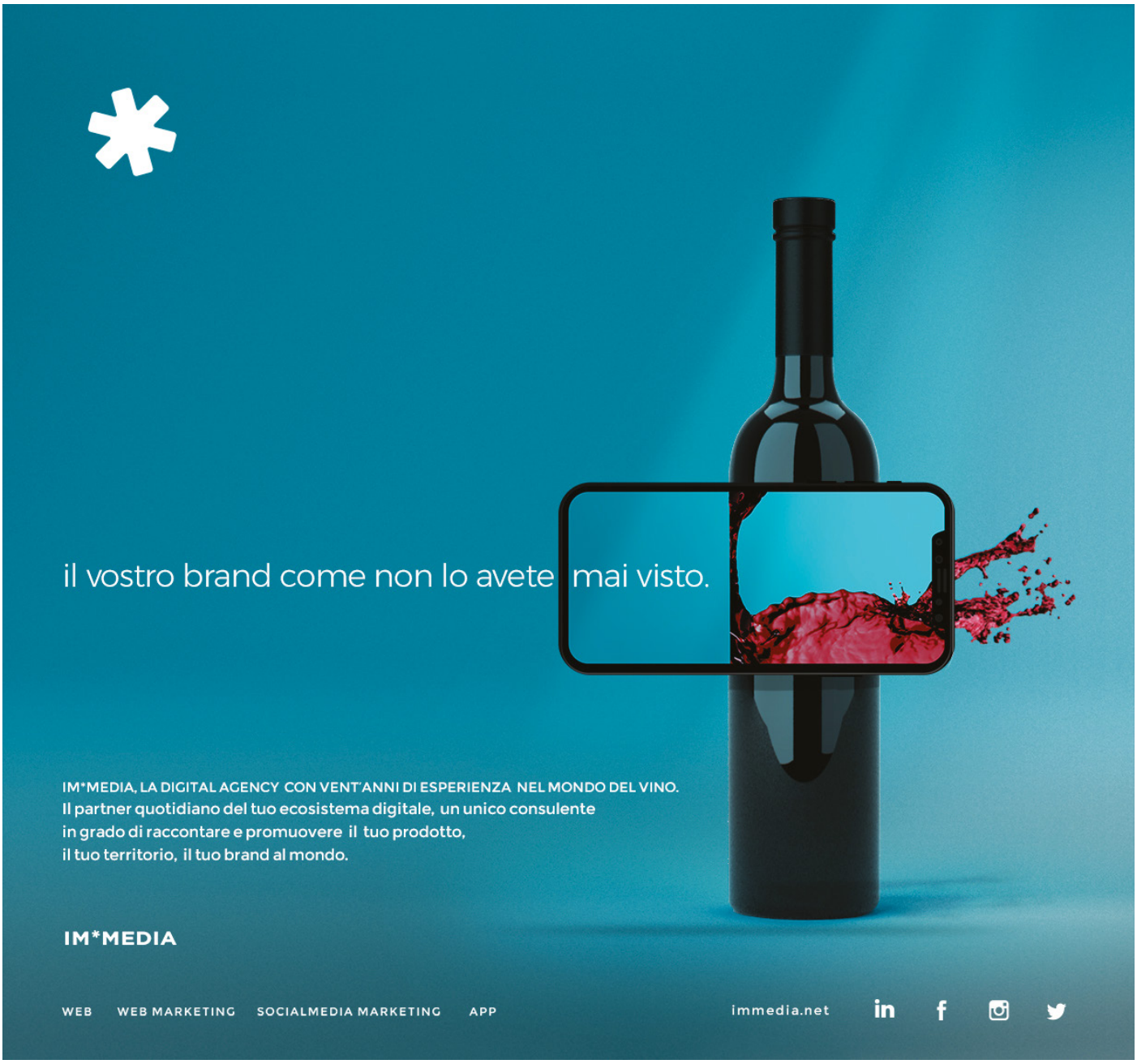
Nella salumeria Antica Ardenga di Massimo Pezzani, come era da aspettarsi, il re assoluto è il Culatello di Zibello. Un prodotto eccezionale, Dop, Presidio Slowfood e chi ne ha più ne metta. È da sempre considerato l'indiscusso re della norcineria italiana ed è prodotto esclusivamente nei comuni di Soragna, Zibello, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Busseto, Colorno e Polesine. Ricavato dal cuore della coscia, viene scotennato e salato rigorosamente a mano solo con Sale Marino di Cervia e poi avvolto nella vescica esclusivamente naturale ed infine a legato a ragnatela come impone la tradizione. Una volta terminata la stagionatura nell'umidità delle cantine e della Pianura Padana, il Culatello regalerà puntualmente la sua dolcezza e complessità aromatica, senza dimenticare la consistenza: una morbidezza quasi impalpabile che si scioglie in bocca. Una succulenta esperienza degustativa aiutata dalla passione, l'allevamento "in casa" dei propri maiali e i piccoli numeri garantiti da Antica Ardenga.

RISTORANTE

QUANTO BASTA COCKTAIL BAR

VIA PALADINI, 17 - LECCE
Tel: +39 347 008 3176
Sito Web: Quanto Basta

Quanto Basta (miglior bar d'Italia 2015 ai BarAwards di Bargiornale e dal 2017 raddoppiato a Maglie con Qudì) è esattamente lo spazio sufficiente per proporre ai leccesi una ricercatissima scelta di cocktail senza una cucina che li accompagni: 37 metri quadri, confortevoli e simpatici, arredati su misura per Diego Melorio e Andrea Carlucci, che 5 anni fa hanno scommesso su un locale abbandonato in mezzo al centro barocco di Lecce, sognando di riuscire a conquistare la movida salentina servendo solo da bere. E che bere: anche un semplice Gin Tonic o Moscow Mule qui è fatto con maestria e passione. Il loro segreto è proporre drink veloci da fare (per non creare fila) ma con tanti ingredienti, con un occhio di riguardo alla sperimentazione. Il modo migliore per godere appieno di piccole opere d'arte alchimiste è, infatti, il "far fare a loro", tanto che dalle invenzioni sartoriali create per un gruppo di clienti (diventati poi amici proprio frequentando il bar) è nato il menu "Gli amici del tempio", a loro dedicato.



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: Arcangelo Piai

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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

CARAIBA luxury

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura