

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 8 - Dal 29 Luglio al 4 Agosto 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 29 LUGLIO AL 4 AGOSTO 2018

Tenuta del Buonamico

Tenuta San Leonardo

Michele Chiarlo

Severino Garofano

Terrelíade

Costa

Tenuta il Bosco

Paltrinieri

Villa Sandi

Argiolas

Skerlj

Cecilia Beretta

Cieck

Zenato

Zoom: Colatura di Alici, Acquapazza Gourmet

Ristorante: Buffet da Pepi - Trieste



TENUTA DEL BUONAMICO

Spumante Particolare Brut Rosé

Vendemmia: -

Uvaggio: Sangiovese, Syrah

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Tenuta del Buonamico](#)

Proprietà: Eugenio Fontana

Enologo: Alberto Antonini



TENUTA SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Carmenère,

Merlot

Bottiglie prodotte: 75.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta San Leonardo](#)

Proprietà: Famiglia Gonzaga

Enologo: Carlo Ferrini



MICHELE CHIARLO

Doge Nizza La Court Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Cantina Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni



SEVERINO GAROFANO

Doc Copertino Rosso Eloquenzia

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Severino Garofano](#)

Proprietà: Severino Garofano

Enologo: Severino Garofano

La Tenuta del Buonamico è azienda storica, almeno per l'areale della denominazione Montecarlo nella lucchesia, essendo stata fondata negli anni Sessanta, e allo stesso tempo moderna. Si trova in località Cercatoia, dove possiede 43 ettari dimorati a vigneto, quasi interamente rinnovati a partire dal 2009, per una produzione di 300.000 bottiglie annue. Oggi appartiene alla famiglia Fontana, certamente vogliosa di imprimere la propria idea di vino al progetto e che ha decisamente rinnovato la filosofia produttiva aziendale e i suoi obiettivi qualitativi. L'impronta stilistica del portafoglio prodotti è all'insegna di un approccio moderno, con ampio uso di vitigni internazionali e legni piccoli. Ma in questa tenuta non si producono solo rossi, anzi, la "vena" bianchista della zona è ben rappresentata ed affiancata anche da una declinazione spumante, che poggia su quattro tipologie, ottenute da Metodo Charmat e denominate "Particolare": Brut, Brut passato in legno, dolce e Brut Rosé. Quest'ultima versione è prodotta da uve Sangiovese e Syrah, una tendenza tutta toscana quella di spumantizzare il vitigno della Regione. Caratterizzato da una buona intensità e persistenza aromatica, presenta note di frutta esotica, noce moscata e pan-brioche. Dal sorso piacevole e vivace, al palato, è morbido, cremoso, dal sapore deciso quanto a sapidità, molto fragrante e dal perlage continuo e di buona grana.

Era il 1724 quando la famiglia Gonzaga acquisì per eredità dai De Gresti la tenuta, un monastero e il luogo strategico da cui ha preso le mosse ed è poi decollato verso vertici assoluti il percorso vinicolo dell'intera zona. Da quasi tre secoli Villa Gresti, 270 ettari di parco e 30 di vigne in conduzione biologica certificata (con spirito ecologico sincero e pionieristico), è dunque la sede felice di un progetto d'altissimo profilo. Quello di Carlo Guerrieri Gonzaga è stato un percorso due volte anticipatore: per l'adozione (ben lontano dalla zona poi eponima dei super-tuscan) di uno stile bordolese e correlata palette d'uve, e per la già citata sensibilità ai valori ambientali (tradotta in impegno costante e incisivo). Oggi il figlio Anselmo guida le pratiche culturali e produttive. Che prevedono, dopo la fermentazione, l'evoluzione e la sosta del vino bandiera - ormai pilastro tra i rossi di punta italiani - in barrique nuove e usate (secondo e terzo passaggio) per due anni, più uno in vetro. In questa specifica edizione le stimate dell'annata calda - pur mitigate dalla protezione delle vette trentine - enfatizzano e accelerano nel bouquet le sensazioni di frutti rossi. Esplosivo e ricco al naso dunque, il vino ha però, malgrado tutto, beva elegante e fresca, e struttura avvolgente, ma equilibrata e pura, che libera nel finale i primi aromi speziati e li fonde a souvenir delicatamente vegetali.

(Antonio Paolini)

L'azienda Michele Chiarlo non ha bisogno di molte presentazioni. Si tratta di una delle realtà simbolo della vitivinicoltura piemontese di qualità e produce solo denominazioni classiche della Regione. I Chiarlo, insomma, sono vinificatori tra i più reputati di Langa. Rispettosi del terroir, si sono distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni). Molti i vini nel carnet della casa, evidentemente, ma anche una precisa scelta aziendale che ha da sempre riservato un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore, benché altrettanto con evidenza debba fare i conti con un "mostro sacro" come il Nebbiolo. La Barbera viene coltivata in diverse zone: Tenuta La Court, Vigneto Montemareto, Vigneto Costa delle Monache. Lo stile aziendale, improntato alla ricerca dell'identità attraverso un'impostazione moderna, che levighi i caratteri arcigni delle varietà tradizionali, è riscontrabile anche nell'approccio a questa varietà. Ne è un bell'esempio il Nizza La Court Riserva 2015 intenso, avvolgente, di bella struttura e ampiezza, pur nel solco della proverbiale freschezza del vitigno. Michele Chiarlo è uno dei personaggi nobili del vino piemontese, anche per un importante contributo alla riscoperta dell'Albarossa, un incrocio ottenuto nel 1938 dal Professor Dalmasso tra Barbera e Nebbiolo.

Esiste un prima e un dopo. Un ante Severino Garofano e un post: almeno per quanto concerne il vino pugliese, e forse soprattutto il negroamaro. Garofano è senza ombra di dubbio l'enologo che più ha fatto, per conto suo e di altri, per rendere i vini del tacco dello Stivale all'altezza del resto del Tricolore. Naturale anche che, dopo tantissimo tempo speso a lavorare, studiare e sperimentare in funzione dei validi risultati altrui, dal 1995 abbia deciso di rivolgere le proprie fatiche ad una nuova azienda, di sua proprietà e col suo nome: in questo coadiuvato dai figli Stefano e Renata, dediti alla vigna e alla comunicazione. Siamo in Salento, nel comprensorio di Copertino, con 36 ettari a disposizione di cui 20 in affitto, pur se a conduzione diretta, con sottosuolo piuttosto variegato che muove dal tufo alla calcarenite marnosa. Rosati e rossi impeccabili con negroamaro protagonista, come già ricordato, ricavati da agricoltura convenzionale ma con interventi chimici ridotti al minimo, nel rispetto dell'ecosistema ambientale. Fra i diversi campioni, tutti degni di nota, merita attenzione particolarissima, non fosse altro che per il felice connubio fra prezzo e qualità, l'Eloquenzia 2013: un Copertino per l'appunto "eloquentemente" fruttato, speziato e carnoso, con toni di macchia mediterranea, sapida e schioccante morbidezza al palato e timbro finale elegante e persistente.

(Fabio Turchetti)



TERRELÍADE

Doc Sicilia Inzolia Chardonnay

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Inzolia, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Terrelíade](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Loris Vazzoler

COSTA

Docg Roero Gopin

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Nino Costa](#)

Proprietà: Famiglia Costa

Enologo: Luca Caramellino

TENUTA IL BOSCO

Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Rosé Crusasè Oltretero

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenuta il Bosco](#)

Proprietà: Famiglia Zonin

Enologo: Piernicola Olmo

PALTRINIERI

Doc Lambrusco di Sorbara Radice

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Paltrinieri Gianfranco](#)

Proprietà: Alberto Paltrinieri

Enologo: Attilio Pagli, Leonardo Conti

Il Gruppo Santa Margherita, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è progressivamente cresciuto sino a diventare un vero e proprio gigante del made in Italy in bottiglia, mettendo assieme un incredibile "mosaico enologico", che si compone di proprie cantine e propri vigneti in alcune delle più belle regioni italiane: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene, l'Alto Adige, la Lombardia con la Franciacorta, la Toscana col Chianti Classico e la Maremma, la Sicilia e da ultimo anche la Sardegna con la recentissima acquisizione della Cantina Mesa, fondata dal creativo Gavino Sanna. Oggi questa realtà produttiva attraverso i brand Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Cà Maiol, Terrelíade rappresenta uno dei poli più significativi dell'enologia italiana, con 19 milioni di bottiglie vendute ogni anno in 90 Paesi del mondo. Dall'azienda siciliana Terrelíade, che sorge tra Sambuca e più a Occidente Santa Margherita del Belice, arriva questo blend di Chardonnay ed Inzolia che nell'edizione 2017 appare di un giallo paglierino brillante e profondo, con ricche note floreali e fruttate, di glicine e frutto della passione, accompagnate da una soffusa presenza di ricordi di mandorla fresca. Al palato si conferma su questi temi, con un'acidità pari alla calda alcolicità che lo rende ritmato e contrastato.

Stefanino e Alessandro, padre e figlio, lavorano fianco a fianco nei vigneti di Montà, comune del Roero, la regione collinare del Piemonte a sinistra del fiume Tanaro che, a differenza della blasonata riva destra, è più ricca di gialle terre sabbiose e di fossili marini. 130 milioni di anni fa questa zona faceva parte del cosiddetto Golfo Padano, un mare interno che, ritiratosi, ha lasciato terreni formati per sedimentazione di detriti. Ancora oggi, lavorando nelle vigne, è facile vedere affiorare conchiglie. Come si traduce questa particolarità nei vini? In una bottiglia elegante e profumata. Il vitigno è sempre il Nebbiolo, ma la Docg Roero da tempo sta lavorando per non essere una copia sbiadita di Barolo o Barbaresco. Questa piccola azienda di sette ettari sembra esserci riuscita, grazie a un sapiente equilibrio tra viticoltura tradizionale e tecnologia di cantina. Per il Roero Docg Gopin, dall'omonimo vigneto, i Costa hanno deciso per un lungo affinamento - il doppio anche previsto dal disciplinare - 36 mesi in barrique dalla tostatura leggera e dalle doghe piegate a vapore (per scongiurare una marca troppo legnosa) e un anno di bottiglia. Il risultato è un vino ancora vivido ma dalla bella nota fumosa, si sentono la scorza d'arancia e la menta. Ricorda la rosa canina e la viola al naso, mentre in bocca sale di intensità grazie a tannini setosi e all'eleganza dei frutti neri.

(Francesca Ciancio)

Non siamo lontani da Milano eppure la Tenuta Il Bosco non potrebbe essere immersa in uno scenario più verde e bucolico. È questa la dependance lombarda di Zonin1821, uno dei gruppi vitienologici più importanti del Bel Paese, che possiede ben 10 cantine in alcuni dei luoghi tra i più significativi per la produzione di vino in Veneto, Friuli, Piemonte, Lombardia, Toscana, Sicilia e Puglia, sostenute da 2.000 ettari complessivi coltivati a vigna. Altri 90 ettari vitati, si trovano negli Stati Uniti, a Barboursville Vineyards, Virginia. Nella Tenuta lombarda, invece, la superficie comprende 152 ettari di vigneto per 1.000.000 di bottiglie annue. Siamo nel cuore dell'Oltrepò Pavese, dove il Pinot Nero italiano trova una delle sue patrie elettive e dove la sua spumantizzazione è ormai tradizione. Nella cantina lombarda del Gruppo veneto con sede a Gambellara, è stato effettuato un importante lavoro sulla selezione di cloni di Pinot Nero aziendali, consolidando la qualità produttiva non solo dei rossi a base di questa varietà ma, forse soprattutto, degli spumanti, tutti rigorosamente ottenuti da Metodo Classico. Il Crusasè Brut Oltretero ne è un buon esempio. È uno spumante rosato che profuma di agrumi, piccoli frutti rossi e petali di rosa. In bocca, possiede buona densità e ottima beva, in un contesto fatto di immediata piacevolezza ma non banale, capace di rendere fragranza ed equilibrio.

Il recente exploit del Lambrusco, che pare ormai affrancato dalla sua immagine stereotipata di vino dozzinale per entrare a far parte delle tante chicche enologiche del Bel Paese, è passato senza dubbio da alcune aziende che, sin dalla loro filosofia produttiva, si staccavano dal modello del passato. È decisamente il caso di Paltrinieri, oggi realtà da 15 ettari a vigneto per una produzione media di 90.000 bottiglie, artefice delle migliori etichette della tipologia attuali. Ecco allora un grande Lambrusco, un grande Sorbara. Complimenti ad Alberto Paltrinieri e famiglia che portano avanti una bella azienda, avviata dal nonno farmacista intorno agli anni '20 del secolo scorso, riuscendo a traghettare in bottiglia l'anima più autentica della denominazione, con un pizzico di fascino contemporaneo che rende i vini ancor più centrati ed in possesso di una spiccata personalità. Tutte riuscite le etichette, da quelle ottenute da fermentazione in autoclave a quelle prodotte con il Metodo Classico, con menzione di merito però per questo Sorbara, che, insieme a Leclisse, è finito per diventare un po' il prodotto simbolo aziendale: profumi di piccoli frutti di bosco e lievi sfumature erbacee, bocca cremosa e croccante, piuttosto verticale e di grande profondità. Ideale compagno per i piatti e i salumi della zona, ma decisamente a proprio agio anche in abbinamenti più arditi, come con il pesce.



VILLA SANDI

Vino Spumante di Qualità Brut Millesimato
Ribolla Gialla

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Villa Sandi](#)

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Valerio Fuson, Riccardo Cotarella

ARGIOLAS

Doc Nasco di Cagliari Iselis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nasco

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

SKERLJ

Venezia Giulia Igt Vitovska

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Vitovska

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Skerlj](#)

Proprietà: Skerlj Kristina, Skerlj Matej

Enologo: -

CECILIA BERETTA

Doc Soave Classico Brognoligo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 13,90

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: Famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari, Giovanni Nordera

La famiglia Moretti Polegato è stata capace di costruire qualcosa di importante nel mondo del vino, a partire dal recupero e dalla valorizzazione in chiave moderna di una realtà storica importantissima, simboleggiata dall'incantevole villa che ne rappresenta l'emblema, identificando un marchio ormai celebre. La Villa, dunque, uno splendido edificio seicentesco in stile palladiano, nel bel mezzo della Marca Trevigiana, come cuore pulsante di una realtà complessa, oltre 500 ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie, in costante ascesa qualitativa. A svolgere il ruolo di protagonista il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e di Asolo, ma anche nuove declinazioni, capaci di colpire e non lasciare indifferenti. È il caso dello spumante da Ribolla Gialla, oggetto del nostro assaggio, ottenuto dai vigneti delle Tenute di Spilimbergo in Friuli acquisite un paio di anni fa. Brut prodotto con metodo "Charmat lungo", che prevede 12 mesi di fermentazione e di maturazione in autoclave. I profumi sono delicati, sulle prime sono le note floreali a farla da padrone, poi i tratti agrumati ricamano il frutto giallo e donano freschezza. È comunque il palato a convincerci maggiormente. Un sorso ricco ma setoso e avvolgente fin da subito, disteso e cremoso quanto profondo, fine, capace di allungare il passo in un finale decisamente lungo.

Argiolas è azienda di riferimento, sotto la guida della terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio, e con l'enologo Mariano Murru, allievo di Giacomo Tachis. Quel che si dice un'azienda rigorosamente a gestione familiare. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa sua profonda identità, svolgere un ruolo fondamentale per l'enologia della Sardegna. Difficile, infatti, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere e soprattutto non avere una bottiglia a firma Argiolas nella propria cantina. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata addirittura nel 1918. Oggi l'azienda conta su oltre 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente ogni anno. Benché più nota come cantina rossaista, anche sul fronte dei vini bianchi l'azienda con dede a Serdiana in Provincia di Cagliari non delude. L'Iselis è un bianco secco a base Nasco, vitigno di antica coltivazione dell'isola dei Nuraghi. Un vino assolutamente particolare fin dai profumi, con chiare note di ananas e frutta gialla matura, bilanciate da qualche lampo di foglie d'agrume; la bocca è rotonda, di grande sapore, con una nota salina sul finale di bella personalità. Un vino decisamente mediterraneo, caratteriale come nella migliore tradizione aziendale e della più valida enologia isolana.

Accogliente? Sì. Come il Carso "impietrito e senza pace", di Scipio Slataper (scrittore irredentista triestino) che con i suoi macigni e la sua Bora ti seduce, nonostante le sue asperità, e non ti molla più. Come la Vitovska, vitigno di confine, autoctono sloveno, che ha accettato questi irresistibili contrasti territoriali e li ha trasformati in rigore, struttura e longevità, meritandosi di essere vinificato in purezza, dopo anni di connubio con la Malvasia. Come Skerlj, piccola azienda a misura d'uomo a Sales, dove Kristina e Matej fanno le cose "con cura e con la genuinità di un tempo", insieme ai loro genitori: un agriturismo che è un abbraccio a chiunque si fermi a contemplare ed assaporare una terra così estrema. Dalla vigna, alla cantina (agriturismo e allevamento di suini compresi), l'idea è quella dell'intervento umano limitato e solo strettamente necessario, dove è il tempo a scandire il ritmo, senza curarsi della sua durata. Tre i vini che ottengono da questa filosofia: una Malvasia succulenta, un Terrano sanguigno e poi la Vitovska. Un tripudio di agrume, anzi, di arancia, che accoglie (sì, anche lei) lo sguardo e il naso; un filo rosso che non si spezza nemmeno in bocca. E se i profumi di cetriolo, pepe, melissa e ginestra completano un perfetto intreccio olfattivo, è lo iodio, fresco e sapido, a soddisfare palato e gola in una persistenza instancabile e delicatamente morbida.

Attraverso la Tenuta Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della forza e della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, frutto prezioso di una storia e di una cultura enologica secolare. Le uve del Soave Classico Brognoligo, oggetto del nostro assaggio, provengono dal vigneto omonimo che si trova in una porzione molto vocata dell'areale classico della denominazione bianchista. Il Soave è il vino bianco per eccellenza di Verona e accompagna il percorso dell'Amarone, con aspettative molto buone, anche guardando alla tendenza attuale dei consumi di vino. La versione del Soave Brognoligo 2017, possiede colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Al naso arrivano profumi di mela gialla matura e sentori floreali e dolci. Fresco sapido e ben equilibrato, in bocca lascia percepire un retrogusto di mandorla che va ad amalgamarsi alla dolcezza del frutto, caratteristica tipica dell'uva Garganega. Pasqua, uno dei giganti vitenologici del Veneto, nel 2016 ha compiuto un riassetto della propria compagine direttiva. Acquisendo la totalità delle azioni, l'azienda è stata interamente rilevata dalla famiglia di Umberto Pasqua, attuale presidente, che con i due figli Riccardo (amministratore delegato) e Alessandro (vice president americas) oggi gestisce l'intera attività. Cecilia Pasqua e Giovanni Nordera, invece, anche se non sono più parte della governance, ricoprono comunque ruoli operativi.



CIECK

Docg Erbaluce di Caluso Misobolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Erbaluce

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agricola Cieck](#)

Proprietà: Famiglia Falconieri

Enologo: Gianfranco Cordero

San Giorgio Canavese, Torino, è geologicamente considerata come la pancia della Serra morenica. E l'uva bianca che regna in questo anfiteatro, souvenir dell'era glaciale, è l'Erbaluce. Uva flessibile, "plastica", tanto da gratificare e premiare le più varie scelte di trasformazione: spumante, passito, bianco secco. Cieck è uno dei suoi più sperimentati e premiati interpreti. Fedelissimo alle tradizioni, senza però snobbare i messaggi inviati dal mercato, nei 16 ettari vitati ha lasciato campo alla creatività: e con la varietà bandiera locale produce due tipi di spumanti (primo tentativo nel 1951!), tre bianchi fermi (di cui uno elevato in legno) e due passiti, con l'Alladium, di superba costanza, sunto della filosofia aziendale. La vigna è condotta con rispetto (lotta integrata ai parassiti) e sapienza. Cioè, memoria e manualità: quel che serve per far bene con la pergola canavesana, la forma di allevamento di cui la zona è madre. Misobolo poi è davvero speciale: un cru di due soli ettari affacciati sul Santuario omonimo, esposto a sud/ sud-ovest, 320 metri, e un contesto di suolo che gli regala concentrazioni saline importanti. Un marker territoriale intuito da Remo Falconieri già negli anni '70, quando piantò la vigna. Il 2017 è in bilico tra crema di agrumi maturi, nuance di castagna e spunti tipicamente erbacei che delineano un sorso pieno e coerentemente sapido. Il finale è ricchissimo.

(Antonio Paolini)



ZENATO

Doc Lugana Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Famiglia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

Siamo nell'areale del lago di Garda. Qui Zenato, marchio noto in tutto il mondo e che rappresenta il meglio del Veneto enoico con i suoi Amarone e Lugana, produce appunto il più importante tra i suoi bianchi. L'uva che lo compone nasce nel "Podere Massoni", da viti di età tra i 15 e i 20 anni. Le fermentazioni avvengono in barrique per circa 3 settimane, così come la maturazione del vino (4 mesi), che poi passa in acciaio e in bottiglia (ancora per un anno in tutto). La versione 2015 ha profumi sfaccettati che vanno dalle note floreali e agrumate alle spezie e alla susina bianca. Un vino assai complesso che non perde la sua freschezza e la sua bevibilità, in possesso di un sorso succoso è di bellissimo equilibrio e profondità. Zenato possiede nella sponda meridionale del lago di Garda a San Benedetto di Lugana, la sua tenuta più importante, oltre ai vigneti di proprietà, ai piccoli produttori che forniscono le uve e alla cantina posti nell'areale della Valpolicella per un patrimonio di 95 ettari vitati e una produzione di 2 milioni di bottiglie all'anno. Un chiaro segnale, dello stretto legame che la famiglia ha sempre mantenuto con questa zona, ben prima dell'attuale successo di questo bianco piacevole e non privo di complessità e carattere. Zenato ha infatti da sempre prodotto qui uno dei suoi migliori vini, come testimonia la profondità di annate del Lugana Sergio Zenato Riserva.

ZOOM



ACQUAPAZZA GOURMET, COLATURA DI ALICI

VIA TUORO, 4 - CETARA (SA)

Tel: +39 081 5123474

Sito Web: www.acquapazzagourmet.it

Acquapazza Gourmet è una piccola azienda artigianale nata a Cetara da 5 soci uniti dalla passione per la tradizione legata ai prodotti del mare ed in particolare per la lavorazione di uno dei simboli gastronomici del paese: la Colatura d'Alici. Acquapazza Gourmet produce, secondo metodi antichi e tradizionali, piccole e preziose quantità di Colatura, rispettando i tempi di stagionatura del prodotto, invecchiato in botti di castagno e ottenuto esclusivamente da alici pescate nel golfo di Salerno. Un prodotto unico che porta in tavola tutto il sapore e la tradizione cetarese. Nobile discendente del Garum, usato dai romani come condimento universale, la colatura di alici è una delle specialità della costiera amalfitana. Il liquido dall'intenso sapore è ottenuto per filtraggio dalla pressatura delle alici salate. Una specialità per preparare gli spaghetti con colatura di alici, ma anche come condimento, al posto del sale, per le varie pietanze di tutti i giorni.

RISTORANTE



BUFFET DA PEPI

VIA DELLA CASSA DI RISPARMIO, 3 - TRIESTE

Tel: +39 040 366858

Sito Web: www.buffertdapepi.it

Una piccola trattoria nella centralissima Piazza della Borsa: ecco come si presentava Pepi S'Ciavo alla sua apertura nel 1897. Pepi Klajnsic aprirà il locale triestino che più saprà mantenere il suo spirito originario anche in tempi moderni. Il nome Pepi S'Ciavo, utilizzato fino al 1952 quando diventa Buffet da Pepi, significa Pepi lo sloveno. Paolo Tomazic lo riapre dopo la Grande Guerra con il cugino Pepi, che lo gestirà tra varie vicissitudini fino alla sua morte, lasciandolo alla moglie. Dal 2010, con la gestione di Paolo Polla la cucina unica del Buffet da Pepi continua ad affondare le proprie radici nella tradizione gastronomica austro-ungarica, utilizzando la tecnica originale della cottura in caldaia delle carni di maiale, variante locale del bollito in brodo. Un ineguagliabile piatto misto, o un più rapido panino di porzina (porcina, coppa di maiale aromatizzata), condito e profumato con senape e kren (rafano fresco grattugiato), contraddistinguono ancora la proposta del locale.



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: [WineNews](#)

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