

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 9 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 AGOSTO 2018

Tenuta Rapitalà

Pescaja

Librandi

Giacomelli

Endrizzi

Moët et Chandon

Maccario Dringenberg

Damilano

Mastroberardino

Le Spighe

Venica & Venica

Letrari

Cantina Santadi

Quintodecimo

Zoom: Grappa Monovitigno, Nonino

Ristorante: Cum Quibus - San Gimignano





TENUTA RAPITALÀ

Doc Alcamo Vendemmia Tardiva Cielo
Dalcamo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Catarratto, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Silvio Centonze

PESCAJA

Doc Piemonte Rosato Flèury

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo, Barbera, Freisa

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Pescaja](#)

Proprietà: Guido Giuseppe

Enologo: Mario Redoglia

LIBRANDI

Val di Neto Igt Rosso Gravello

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Gaglioppo Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Librandi Antonio & Nicodemo](#)

Proprietà: Famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

GIACOMELLI

Doc Colli di Luni Pianacce

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Giacomelli](#)

Proprietà: Roberto Giacomelli

Enologo: Luca Caramellino

Grande e bellissima la Tenuta, oggi di proprietà del Gruppo Italiano Vini, che si estende per 225 ettari, 175 dei quali coltivati a vigneto, nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. Rapitalà è un nome che viene dall'arabo "Rabidh-Allah" e sta a significare "fiume di Allah", dal torrente che scorre tra i vigneti. Molti i vini prodotti dall'azienda (oltre 2.500.000 di bottiglie messe in commercio annualmente), grande la capacità di alternare e mixare varietà locali con cultivar internazionali. La Vendemmia Tardiva Cielo Dalcamo, edizione 2015, è un blend di Catarratto e Sauvignon, capace di raccontare tutta la potenza di un'annata davvero generosa. Il suo colore è ocra intenso, il sapore è caldo, ampio e avvolgente, come solo i vini ottenuti da uve esposte a lungo al sole siciliano, possono dare, ma il sorso sa essere anche ritmato e mai stucchevole. I profumi invece richiamano il mediterraneo, dai cenni di scorza d'arancia a quelli di marmellata di fico fino a leggere note di fiori di mandorlo e mandarino. Le uve rimangono ad appassire in pianta fino al raggiungimento di una concentrazione ideale degli zuccheri e sono vendemmiate tardivamente, a novembre. La formazione di muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) nel Sauvignon caratterizza ulteriormente il profilo organolettico di questo vino dolce, immediatamente piacevole e intenso.

Una bimba disegnata a matita che si dondola su di un prato di grappoli, attorniate da farfalle rosa. Dà un senso di leggerezza e spensieratezza l'etichetta di Flèury, un fil rouge con la bottiglia stessa, che contiene un rosé di Nebbiolo, Barbera e Freisa dal colore delicato (come i cugini provenzali) e un bouquet di aromi gentile: anguria, bocciolo di rosa, banana, menta piperita e basilico. Una vena discretamente sapida e fresca introduce una punta amarognola che accompagna tutta la curva del palato fino alla base della lingua, finendo con una piacevole astringenza di ritorno che pulisce tutto il sorso. Sono puliti e precisi i vini di Guido Giuseppe, che ha fondato l'azienda Pescaja appena diciannovenne, dedicandosi anzitutto all'Arneis e in seguito alla Barbera, grazie a progressive acquisizioni fra Cisterna d'Asti, Nizza Monferrato e le Colline Alfieri. Pescaja contiene l'acronimo S.C.A. (Sole, Cuore e Anima) che sta alla base della filosofia aziendale; ma contiene anche una cantina pervasa dalla tecnologia, che comprende un'apparecchiatura "criogenica" di raffreddamento continuo del pigiato: acquistata nel 2004, fa passare il mosto in un ciclone di neve carbonica a -20 gradi centigradi. L'obiettivo è semplice: esaltare gli aromi primari dell'uva "usando lo stesso metodo con cui in Francia ottenono le fragranze". E il Flèury ne è una riuscita (e profumatissima) rappresentazione.

Probabilmente Librandi è stata ed è l'azienda che ha offerto il contributo più significativo nella riscoperta e valorizzazione della Calabria enoica. Un lavoro paziente e continuo che affonda i suoi inizi nel 1993, quando furono scelte le selezioni massali di Gaglioppo, messe a dimora nel 2000. Un lavoro lungo e difficile che ha dato i suoi primi frutti importanti nel 2016. Questo tanto per inquadrare il valore e l'impegno della cantina con sede a Cirò Marina. L'estensione complessiva a vigneto occupa oltre 230 ettari coltivati a biologico e le bottiglie prodotte in media ogni anno superano i 2.000.000 di pezzi. Un salto quantitativo che non ha certo interferito nella qualità dei vini a marchio Librandi che, in zona, restano saldamente fra i migliori. Anche la scomparsa del di Antonio Librandi, nel 2013, non ha interrotto il grande impegno portato avanti attualmente dal fratello Nicodemo e da suo figlio Paolo. Il Gravello, versione 2015, continua a restare uno dei migliori rossi del nutrito portafoglio prodotti aziendale e continua a colpire per la sua eleganza tutta giocata sulla finezza e l'equilibrio, lasciando da parte una più immediata e facile da ottenere potenza e calore, tipica a queste latitudini. I profumi ricordano la ciliegia sotto spirito e le spezie, mentre in bocca il sorso è prima dolce e poi quasi scattante, grazie a verve acida continua e a tannini di bella croccantezza.

Sempre affascinanti i vini "di confine", come quelli che fanno di Toscana e Liguria, che attingono freschezza dalla Liguria del Levante e struttura dai Colli di Luni. Vini che nascono da un abbraccio tra due regioni importanti per l'enoologia italiana, il cui vitigno simbolo è il Vermentino. L'azienda Giacomelli ha i vigneti tra Ortonovo e Castelnuovo Magra, dove nei secoli i detriti delle Apuane si sono depositati sui terreni, creando un mix di terra, polvere di marmo e aria salmastra. Roberto Giacomelli è consapevole di questa ricchezza e ha deciso così di vinificare le uve "di mare" e le uve "di terra" separatamente per far nascere due vini diversi, il Pianacce e il Boboli. Per ora ci soffermiamo sul primo, le cui vigne guardano il mare in località Caprignano. Fermentazione a temperatura controllata, poi maturazione in acciaio per sei mesi con sosta sui lieviti e un po' di bottiglia. All'assaggio è un vino che sa di nespola e prugna gialla, leggermente balsamico, subito fresco già dal naso, ha toni di menta e agrumi, mentre il colore dorato lascia intuire la struttura. Se la sensazione salina all'olfatto è appena accennata, in bocca diventa un'esplosione. Una beva profondamente "marina", che, grazie alla sosta sulle fecce, mantiene un corpo e una ricchezza che la rendono ottima per pasteggiare, a cominciare da ricche zuppe di pesce.

(Francesca Ciancio)



ENDRIZZI

Vigneti delle Dolomiti Igp Rosato Dalis Rosé

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Teroldego, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: Paolo e Christine Endrici

Enologo: Vito Piffer

MOËT ET CHANDON

Aoc Champagne Dom Pérignon P2

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: on demand

Azienda: [Moët et Chandon](#)

Proprietà: Moët et Chandon

Enologo: Richard Geoffroy

MACCARIO DRINGENBERG

Doc Rosse di Dolceacqua Superiore
Posaù

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Rosse

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Maccario Dringenberg](#)

Proprietà: Giovanna Maccario

Enologo: Livio Soria

DAMILANO

Docg Barolo Lecinquevigne

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

Una cantina storica (nata nel 1885) in una delle aree più antiche e vocate del Trentino del vino (la zona di San Michele all'Adige): da qui parte la lunga esperienza enoica della famiglia Endrici - Endrizzi in dialetto - che arriva fino ai giorni nostri con la quarta generazione (il pronipote Paolo e la moglie Christine, architetto tedesco), abile a tutelare il forte radicamento al territorio, restando però aperta a prospettive moderne: ecco quindi vitigni autoctoni e internazionali, pergola trentina e gujot, senza dimenticare lo studio del terreno e la gestione sostenibile della vigna e della cantina. Paolo e Christine oggi sono ben supportati dall'entusiasmo e dall'animo sperimentatore dei due figli, Lisa Maria e Daniele. È dal loro impulso che nasce, infatti, la linea "giovane" Dalis (dall'unione dei loro due nomi): partita con successo dal bianco beverino di Chardonnay, Sauvignon e Nosiola, si è arricchita l'anno scorso con il rosato di Teroldego (90%) e Sauvignon Blanc (10%). Un vino sorprendentemente elegante, nonostante la sua leggerezza: il colore è invitante, di un rosa tenue lievemente aranciato, e i tipici sentori rosé di banana e fragola in caramella, vengono accostati dalla freschezza della buccia di limone e della melissa. Un sorso dritto, molto piacevole e pulito, che lascia un ricordo agrumato lungo grazie ad un tocco di morbidezza ben bilanciato dal tannino gentile.

La chance per un brindisi speciale. A mr. Richard Geoffroy, l'erede d'una famiglia champenoise che, a suo tempo, ribelle e originale, informò i suoi (gettandoli nel lutto) che non avrebbe fatto vino, ma il medico. E in medicina si laureò. Salvo, tenuto il punto, studiare poi anche Enologia, sfoderare talento ed eccelso e scalare le vette fino a divenire chef de cave d'un mito: Dom Pérignon. Lì Geoffroy, che ha da poco prefigurato il suo ritiro, ha fatto una rivoluzione: espandendo i numeri (quante bottiglie per edizione è mistero stile Fatima: anche di questo P2 il totale è ignoto); portando la scelta di millesimare quasi a norma, vissuta ogni volta come sfida all'annata e all'universo, e tentativo di fare il miglior DP possibile (e sempre diverso). E infine teorizzando le "plenitude", cioè il potere dei suoi vini di raggiungere nel tempo non uno, ma successivi apici di "vibrazione" e maturità. Questo 2000 "P2" è un miracolo figlio di elaborazione lunghissima e di un'annata brusca, rognosa, rimessasi solo a fine agosto, e che (senza i tre zeri a dargli aura) molti avrebbero casato. Il 2000 "normale" uscì nel 2008. Il P2 gustato ora dà ragione al visionario che lo volle. Né massiccio né troppo materico, ma speziato, finemente iodato, toccato da refoli di fieno e agrume nobile, si dilata al palato rinnovando i ricordi di whisky e radice di liquorizia, e ha finale addirittura austero..

(Antonio Paolini)

Giovanna Maccario conduce una delle più fasciose cantine della denominazione Rosse di Dolceacqua. Un mix perfetto, dato dalla mano del produttore, da pochi ettari di vigna, 4 in tutto, coltivati ad alberello, in parcelle strepitose (Luvaira di Camporosso e Posaù di San Biagio della Cima) e da una vinificazione senza inutili forzature, ma sempre a ricercare l'espressione dell'annata, qualunque essa sia. Le diverse etichette aziendali, 23.000 bottiglie di produzione annua, raccontano le potenzialità e l'eleganza di questa varietà, tanto nei prodotti di punta quanto nelle bottiglie più semplici. Da una terra nota per il Vermentino o lo Sciacchetra, anche un rosso intrigante, dunque, prodotto da uve Rosse, considerate coincidenti con le francesi Tibouren. I vini di Giovanna Maccario possiedono sempre una fattura di altissimo livello, ma nei Cru, questa impostazione generale, diventa un plus senza compromessi. E proprio da uno di questi, il Posaù di San Biagio della Cima, arriva questo Rosse 2015, un concentrato di sapore, delicatezza e facilità di beva. Un vino delizioso, spensierato ma assai gustoso, mai banale o scontato. Un vino che sa essere elegante, proponendo profumi balsamici e di viola e una bocca ritmata e viva, che si congela con un finale affilato e piccante, con retrogusto di pepe e cannella. Insomma, un rosso di classe cristallina che onora la Liguria enoica.

È passato oltre un secolo da quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari della cantina, decise di vinificare le uve di proprietà. Dando origine, di fatto, a quella che è attualmente una delle più importanti realtà di Langa, con terreni in Cru celebrati come Cannubi e Brunate. Tanto per dare l'idea. La famiglia Damilano, oggi alla quarta generazione, ha rinnovato profondamente lo stile e l'immagine della casa, spostando in avanti l'asse della qualità e della coerenza produttiva con un giusto apporto di modernità. Oltre 50 gli ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera le 350.000 bottiglie all'anno, ma anche uno stile dei vini chiaro e definito, dove la bontà della materia prima incontra le suggestioni dei legni, soprattutto piccoli. Il Barolo Lecinquevigne ne è una bella riprova. Il vino nasce dall'assemblaggio delle uve di alcune delle zone più vocate dell'areale: Barolo, Grinzane Cavour, Monforte e Novello. La versione 2013 possiede colore granato e sensazioni mediterranee diffuse. Profumi e aromi spaziano su più fronti, da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquorizia, cioccolato, cacao e radici, mentre la bocca è succosa e profonda. Le note balsamiche sono perfettamente accompagnate da cenni floreali e al palato il vino offre tannini ben levigati e buona freschezza acida, che accompagna un finale lungo e di bella ampiezza.



MASTROBERARDINO

Docg Taurasi Riserva Radici

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Vinicola Mastroberardino](#)

Proprietà: Piero Mastroberardino

Enologo: Massimo Di Renzo

LE SPIGHE

Doc Maremma Toscana Era Ora

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino, Ansonica

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Fattoria Le Spighe](#)

Proprietà: Giancarlo Francia

Enologo: Daniele Di Mambro

VENICA & VENICA

Doc Collio Malvasia Pètris

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Venica

Enologo: Giorgio Venica

LETRARI

Doc Trento Brut Quore Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Letrari Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Letrari

Enologo: Lucia Letrari

Da dove cominciare? Forse dagli inizi del vino italiano moderno, di cui Mastroberardino è stata cantina protagonista. Oppure dall'attaccamento al territorio: che ha inteso soprattutto rimarcare i meriti del greco, del fiano e dell'aglianico, in quello spicchio di terra compreso proprio fra le relative Docg irpine (Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi). Oppure dalla continua acquisizione di terreni vocati alla migliore viticoltura, in conduzione convenzionale ma mai irrispettosa dell'ambiente o foriera di produzioni estremamente intensive o qualitativamente depauperanti. Siamo alla decima generazione, per una vicenda iniziata nel Settecento (consiglio ulteriore, quello di una visita pressoché imprescindibile alle storiche cantine) e oggi rappresentata da circa duecentocinquanta ettari di vigna: sotto la responsabilità di un manager avveduto e competente come Piero Mastroberardino, degno erede di Antonio, che come il suo papà è decisamente avanti rispetto a molti suoi colleghi, proiettato da sempre nel futuro pur se nella costante salvaguardia del passato. Bando alle ciance, però, e naso e palato immersi in questa Riserva emozionante, tra le migliori edizioni di sempre: un trionfo di prugna, ribes, tabacco, spezie ed humus, dal percorso gustativo austero, lungo, solido, persistente e con tannino compatto ma finissimo al contempo. Un capolavoro da tramandare ai posteri.

(Fabio Turchetti)

La Maremma enoica rappresenta da molto tempo un luogo dove è possibile incontrare realtà produttive in grado ancora di stupire, almeno sul piano della loro capacità di produrre vini originali e per certi aspetti insospettabili. Una terra che in Toscana, resta ancora un angolo dove è possibile uno sviluppo enologico stimolante e non privo di inventiva. Ne è un buon esempio questa piccola azienda di tre ettari a vigneto coltivati a Sangiovese, Vermentino, Ansonica, Merlot, Montepulciano, Viognier, Cabernet Sauvignon, Syrah e Fiano, che sembra abbia trovato un percorso qualitativo, specialmente "bianchista", davvero interessante. Al di là dei nomi un po' bizzarri scelti per la sua produzione, Le Spighe produce due vini rossi Doc Maremma Toscana, "Eccolo" (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot) e "Strullo" (Sangiovese, Syrah e Merlot) e quattro bianchi Doc Maremma Toscana, "Toccatè" (Fiano in purezza), "Giragira" (Ansonica in purezza), "Ullalà" (Vermentino, Fiano e Viognier) e "Eraora" (Vermentino e Ansonica). Quest'ultimo, nella versione 2016, possiede un profilo aromatico particolarmente fresco e sfaccettato che passa da cenni di fiori di tiglio alla frutta bianca ai ricordi agrumati, trovando in bocca il suo punto di forza in uno sviluppo contrastato e di grande sapidità, a richiamare il salmastro dell'aria marina, che facilmente raggiunge i vigneti aziendali.

Sono trentanove gli ettari vitati, per quasi 350.000 bottiglie annue, di questa che è una delle realtà più rappresentative del panorama enologico friulano, incarnando un po' il ruolo di azienda di riferimento del Collio goriziano. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1921 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale staff aziendale condotto da Giorgio e dal fratello Gianni, dalla moglie Ornella e dal figlio Gianpaolo, quest'ultimo sempre più protagonista delle scelte tecniche operate in cantina. Scelte che restano nel solco di uno stile ormai ben definito, in cui la pulizia e la freschezza dei vini, non lascia spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio del Collio è in grado di originare prodotti già ben strutturati e, pertanto, capaci di esprimersi al meglio senza l'uso del legno. I terreni del Collio, infatti, sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka", che hanno generato un terreno dapprima granuloso ed infine minuto, ideale per la viticoltura. Da questi particolari terreni nasce anche la Malvasia Pètris. I suoi profumi esprimono una intensa quanto complessa gamma aromatica, che spazia dalle note di pesca bianca a freschi ricordi agrumati e cenni di sambuco e pietra focaia. In bocca, è un vino decisamente solido, quasi grasso, ma dallo sviluppo vibrante e continuo, con uno slancio finale intenso e lunghissimo.

La storia della famiglia Letrari si intreccia alle realtà produttive trentine a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso con Leonello Letrari, che inizia a realizzare i primi spumanti sperimentali. Nel 1976, l'azienda assume il volto che conosciamo oggi e proprio da quell'epoca comincia a perfezionare la propria produzione. La medesima passione di Leonello oggi anima anche l'impegno della figlia Lucia (enologo come il padre), alla quale sono affidate le maggiori responsabilità dell'azienda. Plasmata dal particolare terroir e dal microclima della Vallagarina - un ambiente caratterizzato dall'Adige e influenzato dall'Orta del Garda, che crea qui particolari condizioni - si producono diversi tipi di vino di qualità dalla forte tipicità varietale e di buona personalità. Letrari, 23 ettari di vigneto per 160.000 bottiglie annue, rappresenta oggi una delle migliori realtà del Trentodoc. Il Brut Quore Riserva 2010, oggetto del nostro assaggio, stringe l'occhio allo stile Champenoise, ma possiede anche un bel carattere. I profumi sono classicamente introdotti da potenti note di lievito di pane che via via si attenuano per lasciare il posto a sensazioni floreali e a cenni di pietra focaia. Al palato, lo spumante si distende con progressione fragrante e densa, mettendo in evidenza una verve acida continua che conduce il sorso fino ad un finale sapido, profondo e contrastato.



CANTINA DI SANTADI

Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Cantina di Santadi](#)

Proprietà: cooperativa di produttori

Enologo: staff aziendale

Una scommessa impegnativa: quasi da irresponsabili, date anche le conoscenze e le prospettive enologiche dell'epoca. Provate a tirar voi le somme. Una cooperativa, innanzitutto; un ambito difficile, seppur di una regione meravigliosa; un vitigno autoctono affatto singolare, per caratteristiche ed evoluzione; infine una contingenza temporale (metà degli anni Settanta), in cui il vino italiano non aveva ancora del tutto capito come e dove andare a parare. Una scommessa vinta, però, quella della Cantina di Santadi, sorta nel 1960 ma apertasi a nuova vita alla metà dei Settanta, per l'appunto, in virtù di tre figure da medaglia al valore: il presidente Antonello Pilloni, ancora in carica, il dirigente commerciale Raffaele Cani e un enologo sardo apprezzato in tutto il mondo, che agli inizi avrebbe dato una mano fondamentale, tal Giacomo Tachis... Da lì a tutto il resto: dal vino sfuso alla bottiglia, fino alla valorizzazione di un territorio che le avrebbe tutte, per esplodere. A partire da terreni che, in virtù dei tanti conferitori, muovono dal vulcano all'argilla alla sabbia costiera: per non dire dei molti vigneti di carignano ad alberello, ancora a piede franco e molto vecchi. Un campione su tutti, questo Carignano Terre Brune: ampio, minerale, persistente, dinamico, concentrato e contrastato, originale e coinvolgente, anche se di certo non facile. In una parola, emozionante.

(Fabio Turchetti)



QUINTODECIMO

Docg Fiano di Avellino Exultet

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 22.500

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

Luigi Moio, "o' professore", ha davvero bisogno di poche presentazioni. Se poi restringiamo il campo alla sua regione, la Campania, possiamo senz'altro affermare che si tratta di una vera e propria istituzione. Nato a Mondragone, in provincia di Caserta, è ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli, oltre a vantare numerose consulenze con altrettante aziende vitivinicole della Regione. Fatto che ha contribuito non poco ha far crescere di livello queste realtà, dando l'idea delle immense potenzialità di questa terra, sia in termini di vitigni tradizionali che di vocazione dei molteplici territori. Quintodecimo è l'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio, e si trova a Mirabella Eclano, in provincia di Avellino, 15 ettari a vigneto per una produzione media di 50.000 bottiglie. Evidentemente i vitigni protagonisti delle etichette aziendali sono il meglio che offre la Campania, Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico. Il Fiano Exultet 2016 possiede una florealità chiara e definita bocca, è fragrante, molto sapido e senz'altro capace di affrontare il tempo. Ottenuto dalle uve provenienti da una sola vigna di Fiano che si trova a Lapio, si affina in piccola parte in barrique nuove. Il suo nome è un omaggio all'Exultet di Mirabella Eclano, rotolo liturgico medioevale, formato da fogli di pergamena sui quali è trascritta la Benedictio Cerei.

ZOOM



NONINO, GRAPPA MONOVITIGNO

VIA AQUILEIA 104, FRAZIONE PERCOTO - PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

La famiglia Nonino non ha bisogno di presentazioni, rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy. Una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte. La grappa è il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia; si ottiene dalla parte solida e residuale dell'uva: la vinaccia. Il 1 dicembre 1973 Benito e Gianola Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo, dando così una nuova vita a questo antico distillato. Dal ricco portafoglio dell'azienda con base a Percoto in provincia di Udine, segnaliamo questa Grappa Monovitigno composta dal distillato da monovitigno di Picolit. Aristocratica e cristallina, al naso ricorda il favo d'api colmo di miele, evidente il profumo dei fiori d'acacia e di mele cotogne mature. Un sorso elegante e mai bruciante, dona bevibilità a questa grande Grappa.

RISTORANTE



CUM QUIBUS

VIA SAN MARTINO, 17 - SAN GIMIGNANO (SI)

Tel: +39 0577 943199

Sito Web: www.cumquibus.it

Fresco della sua prima Stella Michelin, il Cum Quibus di San Gimignano colpisce per una cucina dal tratto mediterraneo, da felici rimandi francesi e dalla personalità nipponica. Questo in sintesi il tocco dello chef Alberto Sparacino, allievo di Gaetano Trovato da Arnolfo a Colle Val d'Elsa, passaggio newyorkese da Boulud, in Chianti all'Osteria del Castello di Brolio e successivo approdo al Colomboa di Casole d'Elsa. Poi Lorenzo Di Paolantonio, il patron del Cum Quibus, lo porta a San Gimignano, dove Sparacino dimostra di esprimersi con vitalità e con un obiettivo: stupire chi mette le gambe sotto al tavolo. Tra un'Oliva su Ulivo che oliva non è, il Mezzovo con tuorlo tartufo e soffice di pecorino di Pienza, Sparacino si è anche inventato la pizza liquida, un vero e proprio spasso tra pomodoro, acciughe, origano e mousse di pane. Mirabile la scelta delle materie prime e, soprattutto, grande attenzione nelle aromatizzazioni dei piatti.



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