

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 10 - Dal 12 al 18 Agosto 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 12 AL 18 AGOSTO 2018

*Gaja*

*Barba*

*Cantina Tramin*

*Baglio del Cristo di Campobello*

*La Floriana*

*Marchesi di Barolo*

*Isabelle e René Barbier*

*Claudio Cipressi*

*Castello della Sala*

*Cataldi Madonna*

*Gianni Gagliardo*

*Tedeschi*

*Noëlla Morantin*

*Dianella*

*Zoom: Pasta Artigianale, Mancini Pastificio Agricolo*

*Ristorante: Oste Scuro - Bressanone*



## GAJA

Doc Langhe Gaja & Rey

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Gaja](#)

Proprietà: Famiglia Gaja

Enologo: Alessandro Albarello

## BARBA

Doc Montepulciano d'Abruzzo I Vasari

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Fratelli Barba](#)

Proprietà: Vincenzo, Giovanni e Domenico

Barba

Enologo: Stefano Chioccioli

## CANTINA TRAMIN

Doc Alto Adige Stoa

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon, Pinot

Bianco

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantina Tramin](#)

Proprietà: cooperativa di produttori

Enologo: Willi Stürz

## BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Bianco Adènzia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grillo, Inzolia

Bottiglie prodotte: 46.600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: Famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

Angelo Gaja e i suoi vini non rappresentano soltanto l'esempio forse più cristallino del successo mondiale dell'Italia enoica, ma anche una vera e propria "case history". Eppure il personaggio preferisce considerarsi un artigiano: esperto in niente ma a conoscenza di un po' di tutto. Come in una completa sintonia con il sentire del Rinascimento, lui che è il portabandiera di quello che è stato definito, appunto, il "Rinascimento vitivinicolo" italiano. Diplomato alla scuola enologica di Alba e laureato in economia e commercio a Torino, arriva in azienda agli inizi degli anni '60, ed oggi nell'azienda di famiglia sono arrivati i figli Gaia, Rossana e Giovanni. Se Gaja è per lo più sinonimo di rossi, difficile non rimanere colpiti anche dai bianchi. Il Gaja & Rey è un vero e proprio campione di bontà, eleganza e perfezione stilistica. Sono davvero pochissimi i bianchi italiani che possono reggere il confronto con questo vino, capace di evocare i migliori esempi mondiali di Chardonnay. Le sue caratterizzazioni olfattive sono a dir poco complesse: nel bicchiere si succedono aromi di erbe aromatiche, frutti a polpa bianca, ricordi del rovere di affinamento, leggere note idrocarburiche e cenni di tabacco dolce. Al gusto, il vino, è cristallino, cremoso, finissimo, con lievi cenni minerali. Finale di grande articolazione, profondo e dal retrogusto di foglia d'allora, mandorla e pepe verde.

Una veste grafica fine e moderna, a dare appeal sempre maggiore alla proposta in bottiglia di una delle più efficaci aziende abruzzesi (multitasking e largamente diversificata, ha nel vino il suo fiore all'occhiello) e al suo cavallo di razza: il Vasari. L'annata in release è la 2015: una di quelle in drastica alternanza con precedente e successiva che l'anarcoide curva climatica degli ultimi lustri ci ha spesso consegnato. Dopo un 2014 scorbutico, freddo, difficile un po' ovunque e avaro per quantità, e prima di un 2016 meno duro, ma altalenante e certo non scintillante (anche se con nuance di freschezza gradite nelle zone più stressate dal surriscaldamento) il '15 si era appunto segnalato per un avvio accelerato, con anticipo di maturazione palpabile per le uve bianche, e qualche timore di dover cogliere rosse fenolicamente non perfette per anticiparne processi di "cottura" in pianta e sacrifici di aromi. E invece, il finale di stagione, pur ben asciutto, ha regalato escursioni termiche sufficienti a dar complessità al Montepulciano e, insieme, ha fatto da diga sul fronte fitosanitario consentendo raccolte abbondanti. Ecco allora un Vasari serio, solido, ampio, dalle carnose note fruttate, ma dotato a dovere della stimata da sempre sue: il sorso vibrante, mai prematuramente seduto, e lo slancio agile verso un futuro che, in questo caso, si può facilmente presumere generoso e felice.

(Antonio Paolini)

Vero e proprio baluardo nella realtà vitivinicola della provincia di Bolzano, Tramin coniuga al meglio tradizione e qualità, per una linea di vini che rappresenta sempre l'eccellenza più totale. Stiamo parlando di una cantina che è nata nel 1898 quando il parroco di Termeno, Christian Schrott, deputato del Parlamento Austriaco, decise di dare vita a una cooperativa che raggruppasse i viticoltori della zona. Nacque una realtà che si basava - e si basa - su una precisa filosofia di vita e di lavoro, che faceva - e fa - di rigore, dedizione e creatività i propri capisaldi. Potendo contare su una moderna cantina inaugurata nel 2010, la cooperativa Tramin esprime i valori di sempre, quelli che hanno dato origine a tutto il progetto, e che rappresentano le solide basi per affrontare il futuro. Con una linea di etichette che soddisfa veramente tutti i palati, Tramin rappresenta un esempio nel mondo per la capacità di unire grandi numeri a quella costanza qualitativa tipica delle migliori realtà artigianali. Lo "Stoa" è una selezione delle migliori uve bianche aziendali. È un bianco altoatesino di grande piacevolezza e versatilità. La versione 2015 regala aromi intensi di frutta a polpa gialla e bianca (pesca, banana, pera), fiori di sambuco e ananas, con sfumature erbacee di peperone verde. Al palato, il vino si sviluppa con equilibrio freschezza e al contempo morbidezza.

Lo scenario paesaggistico, dove si trova il Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, è, manco a dirlo, di grande fascino. Ma anche l'obiettivo del progetto enologico in questione è affascinante e, specie negli ultimi anni, decisamente raggiunto. Si tratta di affermare il primato del territorio sul vitigno, che poi è la scommessa di chi vuol produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine ed esprimere quel quid in più che definisce la grandezza di un vino. Trenta ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, nella Sicilia agrigentina, ad appena 8 chilometri dal mare che non manca di inviare i suoi influssi benefici, e che poggiano su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. In queste condizioni anche i bianchi riescono ad esprimersi molto bene, come nel caso dell'Adènzia, riuscito mix di Inzolia e Grillo, un vino di spiccata aromaticità e finezza, capace di raggianti profumi che spaziano dalle erbe aromatiche alla foglia di pomodoro, passando per cenni agrumati (limone) e nitidi ricordi di susina, pesca bianca e mandorla fresca. Anche la bocca è su questo registro e alterna buone sensazioni dolci ad altre più rinfrescanti e acide, che via via si fanno più intense, per arrivare ad un finale dalla importante nota salina, quasi salmastra. Un bianco tutto da bere di solida caratura.



## LA FLORIANA

Marche Igt Bianco

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio, Ribona

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Boccadigabbia](#)

Proprietà: Elvidio Alessandri

Enologo: Emiliano Falsini

## MARCHESI DI BAROLO

Doc Barbera d'Alba Peiragal

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: Famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio

## ISABELLE E RENÉ BARBIER

Doq Priorat Clos Mogador

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Grenache, Carignan, Cabernet

Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Clos Mogador](#)

Proprietà: Isabelle e René Barbier

Enologo: René Barbier

## CLAUDIO CIPRESSI

Doc Molise Tintilia Macchiarossa

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Tintilia

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Claudio Cipressi](#)

Proprietà: Claudio Cipressi

Enologo: Vincenzo Mercurio

La Tenuta La Floriana è situata nei pressi di Macerata, a circa 25 chilometri dal Mare Adriatico. L'azienda ha una estensione di 24 coltivati a vigneto con le varietà tradizionali della zona: Montepulciano, Sangiovese, Verdicchio, Ribona (anticamente detta Vermentino Marino) e Malvasia. Nel 1996 la Tenuta è stata acquistata dalla famiglia Alessandri, già proprietaria dell'azienda Boccadigabbia di Civitanova Marche (che conta su 10 ettari di vigneto dove si concentra l'allevamento di vitigni alloctoni), acquisizione risalente agli anni Cinquanta del Novecento. Dal 1997 è stato avviato un importante progetto di ristrutturazione e di rinnovo dei vigneti con una quasi totale sostituzione dei vecchi impianti, assieme ad una radicale riorganizzazione della cantina con una misurata iniezione di tecnologia moderna, che ha portato ai risultati attuali, contraddistinti da etichette di ottima personalità e di esecuzione ineccepibile. Il Bianco 2015, oggetto del nostro assaggio, da uve Verdicchio e Ribona affinato in barrique, propone profumi di fiori gialli, ginestra e mimosa, erbe officinali, salvia, e frutta gialla, pesca e albicocca con qualche tocco leggermente agrumato. In bocca, il vino possiede una progressione gustativa piena e consistente, ma anche ben sostenuta da una buon nerbo acido che allunga il sorso e lo rende profondo e non privo di ritmo, fino a concludersi con una decisa nota salina.

Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava ad operare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubio e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi la Marchesi di Barolo rimane ancora un'azienda a conduzione familiare e la famiglia Abbona controlla l'attività produttiva di questa storica realtà langarola. L'azienda con sede a Barolo, attualmente conta su 200 ettari vitati, anche su siti di buona vocazione del Roero e del Monferrato, per una produzione che si aggira su 1.500.000 bottiglie all'anno. La Marchesi di Barolo, che concentra gran parte del suo successo sul Barolo, dimostra una mano sicura anche nella produzione di altre etichette, non meno significative nel panorama enoico piemontese. La Barbera d'Alba Peiragal 2016 ha un naso avvolgente, segnato da un bel fruttato maturo e note balsamiche, con lievi sentori vanigliati; la bocca è in linea con questo schema aromatico, senza perdere di vista la verve del vitigno.

René Barbier è un mito in Priorat, riconosciuta denominazione solo nel 2009. È colui che insieme a Carles Pastrana (Clos de l'Obac), Alvaro Palacios (L'Ermita), José Lluís Pérez (Clos Martinet) ha saputo vedere quello che ancora non esisteva. Priorat, appunto, che oggi insieme alla Rioja è la zona vinicola più prestigiosa di Spagna. Siamo a Gratallops, a est di Tarragona, in Catalogna. Fra massicce montagne (Sierra di Montsaint) e il mare (la costa mediterranea). 1.900 ettari vitati in tutto, dislocati su suggestivi terrazzamenti lavorati a mano, fra i duecento e gli ottocento metri di altitudine. La cantina fu fondata da René Barbier e da sua moglie Isabelle Meyer, nel 1979. Il primo Clos Mogador nacque nel 1989. Prima in Priorat si produceva vino ossidato e liquoroso come lo Jerez, l'Oloroso. La cantina produce oggi 50.000 bottiglie e solo tre vini: due rossi e un bianco. 30.000 sono di Clos Mogador. La versione 2011, 18 mesi di affinamento in barrique, è rosso concentrato, dotato di una certa grassezza e giocato su note di frutta rossa quasi in confettura, delicate erbe aromatiche, note speziate e di cacao e finale con una bella nota di pietra focaia. Blend di Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah e Carriñena è vino di struttura, pieno, intenso e solare ma estremamente elegante. Clos Mogador è anche uno dei pochi vini riconosciuti in zona come "Vin de Finca Qualificada".

Onore al merito ai pionieri, senza se e senza ma. Oggi le vicende del Molise e della sua Tintilia sono conosciute da un pubblico sufficientemente vasto, pur se sempre esiguo rispetto a quanto entrambi meriterebbero: se questo è vero, però (come di certo è vero), a Claudio Cipressi in primis andrebbe eretto un monumento, visti i risultati ma soprattutto le ricerche e le sperimentazioni praticate su quel vitigno e sui suoi legami con l'entroterra molisano. Alla Tintilia, infatti, il Nostro ha dedicato tutti gli undici ettari di proprietà, affidandosi per le restanti uve a possedimenti in affitto dedicati a Falanghina, Trebbiano e Montepulciano. Conduzione biologica dei vigneti, per un percorso iniziato nel 1990 con relativi studi al riguardo, fino ai primi impianti del 1998: allocati ad un'altitudine di circa 500 metri, dinanzi a uno scenario di grande suggestione. Interessante il bianco Voira (una Falanghina), divertente il rosato Collequinto (da Tintilia) e, fra i rossi, degni di particolare nota il Macchianera (Tintilia e Montepulciano) ma soprattutto il Macchiarossa, Tintilia in purezza: questo 2013, che ha visto solo acciaio, affianca ai timbri floreali e speziati anche ricordi fruttati di grande espressività, che muovono dalla mora alla ciliegia, dal gelso nero all'amarena, fino a toni balsamici. Palato degno del naso, fresco, ampio e articolato: un vero apripista molisano.

(Fabio Turchetti)



## CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Muffato della Sala

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Grechetto, Sémillon, Traminer Aromatico, Riesling

Bottiglie prodotte: 28.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Castello della Sala](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Massimiliano Pasquini

La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, può contare su 160 ettari a vigneto, piantati su suoli argillosi e sedimentario-vulcanici, da cui sono ottenute mediamente oltre 750.000 bottiglie. Non è un mistero che per molti appassionati, se non per tutti, questa azienda sia sinonimo di produzione bianchista e, soprattutto, sia la culla del Cervaro della Sala. E la cantina con sede a Ficulle è riconosciuta soprattutto per aver importato, al centro dell'Italia, un modello, quello borgognone, in tempi decisamente lontani. Con il tempo è arrivato anche lo sforzo di valorizzare la Doc Orvieto, una mission che parte da una cantina che affonda le radici del proprio successo su varietà volutamente internazionali e che racconta quanto sia sbagliato credere che per i cosiddetti "grandi produttori" il terroir non significhi nulla. La dependance umbra di casa Antinori si è dunque ritagliata un posto di primissimo piano nella mappa enologica bianchista del Bel Paese, soprattutto grazie al Cervaro, un vino che difficilmente delude. Ma Orvieto è anche terra di vini dolci e in particolare di mufte nobili. Ecco allora che arriva l'eccellenza anche in questa tipologia. Vino ricco di note di zafferano, limone candito, e cereali, il Muffato della Sala, è più elegante che denso al palato, ha un fine bocca coerente e piuttosto lungo nei ricordi aromatici che lo distinguono.

## CATALDI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Luigi Cataldi Madonna](#)

Proprietà: Luigi Cataldi Madonna

Enologo: Lorenzo Landi

Il professore - insegna Filosofia all'Università dell'Aquila - Luigi Cataldi Madonna lavora nel "forno d'Abruzzo", un altipiano a forma di anfiteatro al cui centro si trova Ofena, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. L'azienda appoggia letteralmente sul Calderone, il ghiacciaio degli Appennini, il più meridionale del nostro emisfero. Un posto caldo refrigerato da una sorta di frigorifero sotterraneo. Così sono anche i suoi vini: decisi, definiti, strutturati senza rinunciare a finezza e freschezza. "Vini concettuali" come li definisce Luigi, perché "per fare bisogna prima pensare". Il territorio conta e la Natura detta tempi e spazi, ma l'uomo è mosso da ciò che desidera raggiungere. Il Cerasuolo di Cataldi è molto pensato. Innanzitutto perché attinge alla tradizione della "svacata" (da vaco, acino), una procedura che consisteva nel separare il mosto dalle bucce e contemporaneamente, in un tino a parte, portare avanti una macerazione con le bucce. Le due parti venivano poi unite a fine fermentazione. La proporzione scelta è un 85% di mosto senza bucce e un 15% di macerato. Come unire una parte di rosso a un bianco. Il risultato è un rosato carico, tannico, croccante, che ha naso e bocca profumatissimi, una frutta nitida, un finale di mandorla. Una poliedricità a tutto pasto imbattibile e che non teme gli abbinamenti con i sapori forti della cucina abruzzese.

(Francesca Ciancio)

## GIANNI GAGLIARDO

Doc Langhe Favorita Fallegro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Favorita (Vermentino)

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Poderi Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: Famiglia Gagliardo

Enologo: Stefano Gagliardo, Daniele Benevello

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 30, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie. Un'ampia distribuzione geografica che caratterizza comunque la produzione a marchio Gagliardo, come ossista. Ma l'azienda, oltre a produrre Barolo e Barbera, Dolcetto e Nebbiolo dal bel carattere e di ottima qualità, serba anche una sua propria specifica attitudine per la produzione di un vino bianco. Il Fallegro nasce nel 1974 come una delle prime vinificazioni di uva Favorita, una versione piemontese del Vermentino, che viene però coltivato lontano dal mare, in un clima continentale che lo caratterizza e lo rende fresco e fragrante, con un carattere ben definito e molto lontano da quello espresso nelle sue declinazioni marittime. Nella versione 2016 il suo classico carattere fresco e fragrante è completato da una densità inusuale, frutto della concentrazione degli acini di un'anata calda e asciutta: profumi più intensi e fruttati, lasciano in secondo piano i toni floreali e agrumati, mentre in bocca il vino si distende più in larghezza che in lunghezza, mantenendo però una progressione sapida e ritmata. Dopo l'esperienza in Bolgheri in joint venture con Delia Viader di Napa Valley, iniziata nel 2001 e conclusasi qualche anno dopo, nel 2017 Gagliardo ha acquisito la Tenuta Garetto di Agliano Terme.

## TEDESCHI

Doc Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Agricola Fratelli Tedeschi](#)

Proprietà: Famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

Lunga è la tradizione della famiglia Tedeschi, tra le aziende di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile. Una cifra moderna eppure ancorata alla più pura tradizione della zona, che sa esprimere fattura ineccepibile e doti caratteriali non marginali. Questa, a nostro avviso, la miglior chiave di lettura per inquadrare il lavoro di questa famiglia. Negli ultimi anni l'azienda sta facendo anche un interessante lavoro di zonazione, con focus sulle vigne della Tenuta Maternigo, acquistata nel 2006 e coltivata a vigneto su una superficie di 31 ettari. I vini aziendali sono davvero pregevoli, compiuti e stilisticamente impeccabili. Uno stile nato con Lorenzo Tedeschi, nei primi anni Sessanta e che, con le dovute messe a punto, continua anche oggi. È lui che ebbe l'idea di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi" dando origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, ancora oggi vino portabandiera dell'azienda. Cru a parte, la Tenuta conta vigne in diverse zone vocate della Valpolicella Classica: come detto, "Monte Olmi", "Maternigo", "Lucchine" e "La Fabriseria". Proveniente da quest'ultimo, il Valpolicella Classico Superiore 2013 che al naso offre note di ribes, amarena e prugna, con tocchi di vaniglia. In bocca, il vino è ben bilanciato, lungo e non privo di sapidità e carattere. Ancora di bella vivacità, non teme certo il trascorrere del tempo.



## NOËLLA MORANTIN

Vin de France Sauvignon Les Pichiaux

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: **Domaine Noëlla Morantin**

Proprietà: Noëlla Morantin

Enologo: -

Occuparsi di comunicazione e marketing, stufarsi e "riconvertirsi" alla passione di sempre (il vino), studiando enologia e viticoltura e scegliendo di affidarsi ad alcune figure simbolo del vino naturale francese: un graduale percorso che porta, infine, dritto dritto a vinificare il proprio vino. È questa, in soldoni, la piccola storia di Noëlla Morantin, una giovane donna graziosa ed oggi vignaiola impegnata, che ha scelto di seguire il cuore; cuore che mette nel suo vino, come in vigna, finanche sull'etichetta delle sue bottiglie (accompagnato da tulipani, che una volta adornavano copiosi le terre della zona). Libertà è la parola chiave, la stessa che l'ha spinta a scegliere di non entrare nelle denominazioni ma ti produrre Vin de France, per poter assecondare con piena autonomia in cantina ciò che la sua proprietà a conduzione biodinamica le offre ogni anno: 6 ettari di vigneti nel Touraine (valle della Loira), argillosi su roccia calcarea, dove crescono piante di Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Côt (Malbec), che danno vini da lieviti indigeni, lunghe fermentazioni e con pochi solfiti aggiunti. Risultato? Sublime. Le Pichiaux 2015 è una croccante macedonia di pesca, zagara e lavanda, talmente minerale da fissare in bocca un'arancia intera, buccia compresa. Il sorso finisce in freschezza, lasciando il respiro e il sapore a lungo profumati di quell'arome solare. Come bere l'estate..



## DIANELLA

Toscana Igt Rosso Il Matto delle Giuncale

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: **Dianella Società Agricola**

Proprietà: Conti Passerin D'Entrèves

Enologo: Franco Bernabei

Il borgo di Dianella, risale alla fine del 1500, periodo in cui venne realizzata la villa medicea di Dianella, utilizzata per l'appunto dai Medici. Dalla prima metà del XVIII secolo appartiene ai Conti Passerin d'Entrèves e Courmayeur, che hanno creato attorno al borgo la Fattoria Dianella, la quale attualmente si estende su una superficie di 90 ettari, di cui 25 sono destinati alla coltivazione dei vigneti. Gestita oggi da Francesco e Veronica Passerin d'Entrèves, l'azienda è immersa nelle colline di Vinci, comune fiorentino che rientra nella sottozona Montalbano, appartenente alla denominazione del Chianti. Le etichette che nascono nella Fattoria Dianella hanno buone caratteristiche espressive. Sono vini veri, onesti, puri e sinceri, in grado di offrire la più reale essenza di questa zona della Toscana. Tra questi si distingue Il Matto delle Giuncale, non solo per il suo nome bizzarro, ma anche per le sue caratteristiche. Si tratta di un Sangiovese in purezza, che matura per 12 mesi in barrique. I suoi profumi di tabacco e liquirizia incrociano sentori di confettura di ciliegie e ricordi vanigliati, componendo così un bagaglio olfattivo tendenzialmente classico per questo modello enoico, ovvero il cosiddetto Super Tuscan. Ma la versione 2015 colpisce soprattutto in bocca, dove il vino risulta ben bilanciato, seppur pieno, vigoroso e strutturato. Energica la trama tannica e lunga la persistenza.

## ZOOM



### MANCINI PASTIFICIO AGRICOLO, PASTA ARTIGIANALE

CONTRADA SAN RUSTICO - MONTE SAN PIETRANGELI (FM)

Tel: +39 0734 969311

Sito Web: [www.pastamancini.com](http://www.pastamancini.com)

Si fa un gran parlare di prodotti a km 0, veri o presunti che siamo. Questo è uno veramente tale. Intorno al pastificio, tra le colline marchigiane, si coltivano infatti i campi da cui nasce la Pasta Mancini. In casa Mancini, dalla spiga alla tavola, la tracciabilità è garantita, così come l'assenza di residui chimici e lavorazione artigianale, poi, enfatizza le caratteristiche della materia prima. Ogni varietà coltivata ha il suo carattere e la sua storia, e differisce per taglia, colore, tenore in glutine, contenuto proteico, potenziale produttivo. Una menzione particolare merita il grano da cui nascono i Turanici. Questa pasta prende il nome dalla specie utilizzata, appunto il grano "turanico", che proviene dalla regione del Khorasan, nel Nord-Est dell'Iran, ed è presente anche nel bacino del Mediterraneo e in Italia. Si tratta di un grano dal glutine altamente digeribile, da cui si ottiene una eccellente pasta estremamente aromatica.

## RISTORANTE



### OSTE SCURO

VICOLO DEL DUOMO, 3 - BRESSANONE (BZ)

Tel: +39 0472 835343

Sito Web: [www.finsternerwirt.com](http://www.finsternerwirt.com)

La casa (bellissima) nel '300 era già lì. A un passo da Duomo e piazza, sedi del vero potere cittadino (la Chiesa) allora e per secoli. Ed era, per contiguità, il luogo dove fuor di messa i prelati di Brixen andavano a bere una "santa" coppa. O due... Tant'è che protraendosi spesso la sosta, a evitare che sguardi maligni violassero la privacy della clientela speciale, si provvedeva ad "accecare" le lanterne. Di qui il nome: OSTE SCURO. Tale rimasto, e col vino nel Dna, ma in rivincita sul fronte luce. Chiara e amena nel giardino-cammeo del wine bar Vitis, porta su strada, "miniera" di bottiglie, aperitivi, sfizi, arguti menu (ostriche, acciughe, agnello) e, come allora, calici after hours; e ancor più alta e sontuosa nella terrazza del sovrastante locale chic, l'Oste, stessa famiglia titolare. Qui alla cantina poliglotta (e tutti i top atesini) fan da sponda piatti gourmet: zuppa di lime, gamberetti, shita-ke; fagottelli, fiori di zucca, tartufo estivo; capriolo di Scaleres e ciliegie al pepe.



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: © Cesare Moroni Fotografo

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*