

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 13 - Dal 2 al 8 Settembre 2018 - Tiratura: 29.892 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 2 AL 8 SETTEMBRE 2018

*Pio Cesare*

*Michele Calò*

*Ferrari*

*Vinattieri*

*Massimo Clerico*

*Thierry Puzelat*

*Cembra*

*Codice Citra*

*Tommasi*

*La Madeleine*

*Sella & Mosca*

*Guado al Melo*

*I Cacciagalli*

*Ronco Calino*

*Zoom: Peperone di Senise Igp, Masseria Agricola Buongiorno*

*Ristorante: Trattoria Romano - Palermo*



## PIO CESARE

Docg Barolo

Vendemmia: 2013  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Prezzo allo scaffale: € 60,00  
Azienda: [Pio Cesare](#)  
Proprietà: Pio Boffa  
Enologo: Paolo Fenocchio

Tutto cominciò da Pio Cesare, meglio sarebbe dire Cesare Pio, visto che questo era il vero nome e cognome di colui che dal 1881 firma le bottiglie di uno dei marchi più noti del Piemonte enoico. Venendo agli sviluppi aziendali più recenti, al timone di questa realtà, 70 ettari vitati per 4.000.000 bottiglie annue, ci sono Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy. I vigneti sono distribuiti sia nella zona del Barolo (cascine Ornato, Colombaro, Gustava, Roncaglie, Ravera), sia in quella del Barbaresco (Bricco e Santo Stefanetto). Acquisti da conferitori consolidati, completano il fabbisogno di materia prima per la produzione di una gamma di etichette articolata. Pio Boffa ha portato a questa antica cantina di Langa, certamente un vento di novità nello stile dei vini. Eppure è riuscito a mantenere un contatto non secondario con la tradizione, intrecciando con equilibrio e sostanza classico e moderno, senza mai scendere in una produzione slegata dal territorio. Il risultato è una gamma di vini di qualità consolidata tra i quali il Barolo, annata 2013, sembra essere una espressione fra le più riuscite. Solido e non privo di carattere, ha profumi floreali e mentolati e uno sviluppo gustativo fresco e piacevole, senza mancare di complessità. Un vino dalla tiratura non proprio esigua che tuttavia riesce a mantenere saldissima la sua personalità.

## MICHELE CALÒ

Salento Igp Rosato Cerasa

Vendemmia: 2016  
Uvaggio: Negroamaro  
Bottiglie prodotte: 11.500  
Prezzo allo scaffale: € 15,00  
Azienda: [Michele Calò & Figli](#)  
Proprietà: Famiglia Calò  
Enologo: Beppe Bassi, Marco Cataldi

Dire di Puglia e di rosati significa andare a dama con luoghi comuni e punti fermi, ma anche confrontarsi con progressi costanti e vette produttive indiscusse, almeno nella tipologia. Certezze e perplessità al contempo, per quanto sembri contraddittorio, sono gli elementi cardine di un percorso che ha visto il tacco dello Stivale, fino a pochi anni fa, arrivare ad essere nel bene e nel male la regione più produttiva d'Italia: sempre sbandierando, però, anche nei momenti di massificazione qualitativa, il vessillo della più affidabile produzione rosata del Belpaese. Fra tutto ciò, inoltre, vanno considerate quelle cantine che alla qualità hanno invece sempre puntato, tenendo conto dei miglioramenti cercati e voluti. Michele Calò fonda l'azienda omonima nel 1954, iniziando a imbottigliare in proprio dal 1978. Ai giorni nostri sono i figli Fernando e Giovanni a condurre le redini, con il contributo dell'agronomo Giuseppe Pisanello e degli enologi Beppe Bassi e Marco Cataldi. I circa trentotto ettari di vigna risultano quasi tutti affittati, ma la conduzione è propria e basata prevalentemente sulle uve autoctone. Il Cerasa 2016, frutto di una selezione rigorosa di Negroamaro (addirittura elevata brevemente in barrique), è elegante, fresco, serbevole e dai toni ben espressi di ciliegia (la cerasa!). Di beva persistente, risulterà davvero come le ciliegie, con un sorso a tirar l'altro.

(Fabio Turchetti)

## FERRARI

Doc Trento Dosaggio Zero Perlé Zero Cuvée

Vendemmia: 2011  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 22.500  
Prezzo allo scaffale: € 44,00  
Azienda: [Cantine Ferrari](#)  
Proprietà: Famiglia Lunelli  
Enologo: Ruben Larentis, Marcello Lunelli

Agli inizi del Novecento, un giovane agronomo trentino, Giulio Ferrari intuì la potenziale vocazione della sua terra per la produzione di spumanti. A quell'epoca il Trentino era impero austro-ungarico e come darli a bere ai padroni austriaci? L'idea è geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti. "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizzò in "Perlé". Con Ferrari Dosaggio Zero Perlé Zero Cuvée, giunto alla sua seconda edizione, continua il viaggio nel "dosaggio zero" da uve Chardonnay, ottenuto dall'assemblaggio di vini-base di tre diverse annate, affinati in tre diversi materiali: acciaio, legno e vetro. La cuvée così composta passa in bottiglia per la fermentazione, dove resta per almeno sei anni sui lieviti. La versione 2011 si presenta come un vino di grande piacevolezza e fragranza olfattiva, ma è forse in bocca dove si provano le sensazioni più intriganti: freschezza, morbidezza e sapidità. Assieme al Ferrari Perlé base e ai Perlé Reserve Rosé, Perlé Reserve Nero e Perlé Reserve Bianco integra una fortunata gamma di spumanti davvero intriganti. La cantina Ferrari, di base a Trento e di proprietà della famiglia Lunelli, 120 ettari di vigneto per 4.450.000 di bottiglie annue, ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido della spumantistica italiana.

## VINATTIERI

Doc Ticino Merlot

Vendemmia: 2013  
Uvaggio: Merlot  
Bottiglie prodotte: 13.543  
Prezzo allo scaffale: € 122,00  
Azienda: [Vinattieri Ticinesi](#)  
Proprietà: Famiglia Zanini  
Enologo: Danilo Montanaro, Giuseppe Pagotto

L'azienda di proprietà della famiglia Zanini è da annoverare tra le migliori di questa piccola zona di produzione della Svizzera italiana. I vigneti di proprietà sono 100 per una produzione complessiva che arriva a 500.000 bottiglie annue. Vinattieri Ticinesi, prese le mosse nel 1985 dopo che Luigi Zanini (dal 1964 nel mondo del vino come distributore) decise di diventare produttore in prima persona. Si tratta dei vini ottenuti dall'allevamento dei vigneti di proprietà, posti in alcuni Comuni del Mendrisiotto e che costituiscono l'apice produttivo aziendale. Lo stile è decisamente raffinato e ha nel modello bordolese il suo punto di riferimento, a cui il territorio aggiunge una particolare freschezza ed un equilibrio sempre ben palpabile. Perfetta sintesi di questa cifra stilistica è il Merlot Vinattieri '13, Merlot in purezza, con qualche anno già sulle spalle. Vino dalla forte personalità, è contrassegnato da una bella eleganza. Caratteristiche riscontrabili fin dai delicati profumi articolati e di grande definizione. Note di mora e ciliegia fresca, sono appena sfiorate da cenni piacevolmente erbacei, che incontrano una rigogliosa speziatura e ricordi di sottobosco. In bocca, il vino si distende con ottima morbidezza, ma non è mai banale. Lo sviluppo è ritmato e vivace, con una verve acida puntuale e ben amalgamata, che rende il sorso davvero succoso, pieno e godibile.



## MASSIMO CLERICO

Doc Lessona Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo, Vespolina

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [A. Vitivinicola Massimo Clerico](#)

Proprietà: Massimo Clerico

Enologo: Maurizio Forgia

## THIERRY PUZELAT

Aoc Touraine Le Petit Buisson

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Clos du Tue Bœuf](#)

Proprietà: Thierry Puzelat

Enologo: -

## CEMBRA

Doc Trentino Pinot Nero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina di La-Vis e Valle di Cembra](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacomà

## CODICE CITRA

Dop Montepulciano d'Abruzzo Caroso Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Citra Vini](#)

Proprietà: consorzio di cooperative

Enologo: Riccardo Cotarella, Davide Dias, Lino Olivastrì

Nata a inizio secolo, e mini (poco più di due ettari), ha saputo far strada, e sciorina oggi tutte le potenzialità dei vitigni perfettamente ambientati nei suoli unici del Nord Piemonte (ph tra i più acidi dello stivale, sabbie dorate, sali e drenanti). Nelle vigne impiantate da papà Sandrino già negli anni Venti (e rimpolpate negli Ottanta) che circondano la casa-cantina Ca' du Leria (Casa dei Leria), a catasto già dal 1740, si producono il Coste della Sesia, uno Spanna e un Lessona. Le aree prendono il nome di Vigna Leria, Vigna Putin, Vigna Gorena (impiantata nel 2008 "en plein sud") e Vigna Gaja. Quest'ultima, tutta a Nebbiolo, è la prima iscritta nell'albo del Lessona Doc. La cantina di produzione (finemente ristrutturata nel 2004) è completamente interrata; l'aerazione naturale contribuisce all'affinamento dei vini. Per questa Riserva son ben 36 i mesi passati in rovere francese, e poi altri 12 in vetro. E il 2012 è proprio il millesimo dell'upgrade, l'anno della scelta della Riserva per sfruttare i favori del clima: caldo, ma ottima escursione termica, con freschezza serale donata dalla corona della Alpi. La scelta di vendemmia e la cura in cantina hanno fatto il resto. Naso floreale e potente, con refolo balsamico e quasi terroso. Liquirizia appena accennata. Al palato, largo alla componente sapida e a un succo intenso, focalizzato su una materia dinamica e in progress.

(Antonio Paolini)

Chi apprezza la Loira e i piccoli produttori questo nome l'ha di certo già sentito. Perché i fratelli Puzelat non solo fanno vini eccezionali ma sono persone belle. Persone appassionatamente legate alla loro terra (da secoli, fra l'altro) e in possesso della volontà e dei mezzi per trasformare certe idee giuste in realtà. In breve: innanzitutto un domaine di 10 ettari (più 6 in affitto), gestito a biologico da Jean-Marie e Thierry, insieme dal 1994. Passa un lustro, ed è tempo di Puzelat-Bonhomme, azienda nata per produrre vino del territorio pagando equamente le uve dei viticoltori della zona, sottraendoli dalla spirale del mercato dell'uva sottopagata e standardizzata e sostenendoli nella produzione di bio e biodinamica. Infine "Les Pénitentes", manifestazione ideata da Thierry, che si tiene ogni anno ad Angers in suggestive cantine scavate nel tufo per celebrare i vini "genuini" di tutto il mondo. E tutto questo bene, per fortuna nostra, si traduce in vino. Le Petit Buisson ricorda tantissimo il caju (frutto dell'anacardo): ha la sua stessa dolcezza accompagnata ad una simultanea, quasi violenta, astringenza citrica. Nonostante questa sua anima tagliente, si rivela piacevolmente elegante in bocca, grazie ad una spina dorsale sapida che allarga il sorso in seconda battuta. Al naso è più discreto: vegetale, buccia di limone e uva spina. Il ritorno è grappa: 13 gradi di vino caldi caldi.

Cembra Cantina di Montagna è una costola della cooperativa La-Vis. Tra le più alte cantine in Europa, con i vigneti posti a 870 metri, svolge tutte le attività nel vigneto manualmente, con lunghi tempi di lavorazione che producono però risultati ineguagliabili. Nata nel 1952 per iniziativa di alcuni viticoltori, oggi annovera 400 soci che si dedicano alla viticoltura eroica imposta dalle impervie e tipiche terrazze della Valle. Il Pinot Nero 2016, coltivato nei vigneti della Val di Cembra a 560 metri di altezza sul livello del mare, ha colore rubino brillante e profumi di lampone, mirtillo, sottobosco, con leggeri ricordi di vaniglia e cioccolato. In bocca, l'ingresso è morbido e avvolgente, lo sviluppo ritmato, con tannino ben presente ma fine ed elegante, concludendosi con un finale sapirito. La-Vis, che si è appena messa alle spalle una crisi gestionale, superata grazie all'apporto dei molti soci, alla capacità dei nuovi amministratori e a vini sempre di qualità importante, conta su 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra Cantina di Montagna nel 2003. Di proprietà di La Vis anche la casa spumantistica trentina Cesarini Sforza, acquisita nel 2001.

Il progetto Citra, che compie i suoi primi passi nel 1973, raccoglie nove cantine sociali per 6.000 ettari a vigneto (tutti locati nella Provincia di Chieti) e 3.000 soci conferitori e rappresenta oggi la più importante realtà vitivinicola dell'Abruzzo. Il suo nome deriva dall'avverbio latino che significa "al di qua" ed è il nome di uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. Citra rimanda anche all'antica sapienza vitivinicola della zona che oggi è continuata con le nuove forme della modernità: tutti i processi di Codice Citra sono infatti certificati Iso, Brc e Ifs. Non solo un insieme di fredde procedure, ma anche un nucleo valoriale, che è alla base di un vero e proprio codice etico adottato da questa realtà e che impone di lavorare nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Il portafoglio etichette è molto articolato e vede al centro i vini abruzzesi, con qualche mirata digressione. Le quantità sono importanti, ma non hanno sacrificato il lato qualitativo. Come si constata, assaggiando il Montepulciano d'Abruzzo Canoso Riserva 2013. Affinato in botte grande e barrique possiede un naso che profuma di frutti di bosco ed amarena, con spezie a rifinitura e lievi cenni balsamici e di liquirizia. In bocca, è potente, dalla ricca trama tannica, con un generoso fruttato che torna anche nel suo sviluppo gustativo, conducendo il sorso ad un finale ampio e succoso.



## TOMMASI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone,

Oseleta

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [S.S. Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: Famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

## LA MADELEINE

Umbria Igt Rosso NarnOt

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [La Madeleine](#)

Proprietà: Giulia e Francesco D'Alema

Enologo: Riccardo Cotarella

## SELLA & MOSCA

Doc Alghero Torbato Spumante Brut

Vendemmia: -

Uvaggio: Torbato

Bottiglie prodotte: 600.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Tenute Sella & Mosca S. Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

## GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Bianco Criseo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino, Fiano, Verdicchio,

Incrocio Manzoni, Petit Manseng

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Podere Guado al Melo](#)

Proprietà: Famiglia Scienza

Enologo: Michele Scienza

Una lunga storia enoica che comincia nel 1902 e che nel recentissimo passato sembra aver trovato un'ulteriore forza. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi 95 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (40 ettari), la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" ad altri territori formando l'attuale mosaico aziendale, composto da cinque tenute: due in Toscana (Casiano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo) e una in Basilicata (Paternoster, l'ultima acquisizione in ordine di tempo, 2016). Il gruppo di Pedemonte con 565 ettari vitati oggi produce quasi 3 milioni di bottiglie. Inoltre, il Gruppo Tommasi ha attività anche nel settore turistico-alberghiero con Villa Quaranta Park Hotel (Ospedaletto di Pescantina, Verona), con l'Albergo Mazzanti e l'Antico Caffè Dante Ristorante a Verona e, infine, con l'agriturismo Poggio al Tufo a Pitigliano (Grosseto). Certo, il cuore resta ancora nella Valpolicella e l'Amarone 2013, sta a dimostrarlo. Rosso rubino vivace, presenta al naso un fruttato rigoglioso, cenni di ciliegia sotto spirito e una nota balsamica e di tostatura di caffè. Al palato l'acidità è ancora viva e il tannino risolto, benché molto persistente. Sviluppo largo e tendenzialmente dolce, dal finale morbido e rilassato.

Non è una novità che ad un certo punto di una brillante carriera lontano da ogni tipo di contatto con i vigneti, arrivi la "febbre" del vino, e non come semplici consumatori, ma come attori in prima persona. La Madeleine è il progetto enologico di Linda e Massimo D'Alema, cominciato nel 2008 tra le colline dell'Umbria, tra Narni e Otricoli. Il nome della tenuta, praticamente la sola cosa rimasta dalla precedente proprietà, ha giocato un ruolo non secondario nella scelta di questo luogo, con il suo carico di intense evocazioni letterarie. Oggi in azienda ci sono anche i figli della coppia di politici Giulia e Francesco. La cantina dispone di poco più di 6 ettari a vigneto, posti tra i 250 e 300 metri, mentre la superficie complessiva aziendale è di 15, per una produzione di 25.000 bottiglie all'anno. I vigneti sono coltivati con molte varietà, da quelle locali a quelle alloctone. Quest'ultime sono usate in prevalenza nelle etichette più importanti dell'azienda. Lo stile privilegia una cifra moderna dal carattere internazionale e i vini risultano precisi e ben fatti, con buona pulizia aromatica. Il NarnOt '14, Cabernet Franc in purezza, profuma di piccoli frutti rossi, cenni di edera, spezie e ricordi mentolati. In bocca, il vino ha sviluppo bilanciato, buon apporto del rovere e sensazioni dolci che percorrono l'intero sorso, concludendosi in un finale sapido e dai ritorni fruttati.

Abbiamo già segnalato i meriti per la Sardegna enoica di Sella & Mosca, ma l'azienda con sede ad Alghero ha anche quello di aver sempre creduto nelle potenzialità di vitigno isolano a bacca bianca: il Torbato. Coltivato esclusivamente in Sardegna, proprio nella zona di Alghero, ha una storia antica e sicuramente di origine spagnola (noto come Vitis iberica o Trubat Iberica o come Uva Catalana o Turbat). Attualmente, è presente solo in Portogallo e nella regione francese della Côtes du Roussillon, dove viene chiamato Malvoisie de Roussillon. Ad eccezione di queste poche enclavi, non esistono nel mondo altre zone in cui il Torbato dia risultati significativi. In Sardegna il Torbato viene coltivato quasi totalmente da Sella & Mosca su una superficie di oltre 100 ettari che si trovano tutti nella Nurra, nella parte nord-occidentale dell'isola. Sella & Mosca è riuscita a garantire la sopravvivenza in Italia di questo vitigno e a declinarlo magistralmente in purezza, sia in versione ferma sia spumantizzata, arrivando a creare un range di etichette molto intriganti in cui si passa da quelle base, fresche e floreali con acidità e componente aromatica in primo piano, a quelle più complesse e articolate. Fa parte del primo gruppo lo spumante Brut che trova nell'equilibrio tra l'indomita sapidità e la morbidezza i propri tratti distintivi, concedendo anche profumi puliti e intensi.

L'azienda di Annalisa e Michele Scienza, figlio del noto professore di viticoltura e grande esperto di ampelologia, si è, in tempi abbastanza brevi, ritagliata un'immagine non secondaria nel panorama bolgherese. Gli ettari vitati sono 15 su un totale di 20 aziendali, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. Quello che però colpisce di più è la larga e variegata base ampelografica aziendale, che annovera vitigni mediterranei e caucasici che alimentano altrettanti esperimenti ma anche vini in produzione. Le etichette di Guado al Melo sono realizzate con precisione e possiedono un sicuro interesse. Il cuore della produzione dell'azienda di Castagneto Carducci sono il Bolgheri Superiore Atis e i Bolgheri Rosso Antillo e Rute. Ma ci sono anche "voli liberi", vini unici, nati da complantazioni, prodotti in piccola quantità, come il Jassarte e il Criseo Bolgheri Bianco. Quest'ultimo, versione 2016 e prodotto per la prima volta nel 2002, è un uvaaggio a base di Vermentino, Fiano, Verdicchio, Incrocio Manzoni e Petit Manseng ed affina per un anno sui lieviti. È un vino in continua evoluzione. Il colore è giallo dorato e luminoso. Al naso è pulito ed elegante, con note di fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche, una nota di miele e frutta dolce. Invecchiando emergono sempre più le note idrocarburiche. In bocca è pieno, fresco, ben equilibrato e con finale lungo.



## I CACCIAGALLI

Roccamonfina Igt Rosso Phos

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Agricola I Cacciagalli](#)

Proprietà: Mario Basco e Diana Iannaccone

Enologo: Mario Basco e Diana Iannaccone

Se i Romani avevano definito questo lembo di terra Campania Felix, un motivo ci sarà stato. Siamo nell'Alto Casertano, alle falde del vulcano ormai inattivo di Roccamonfina, in zona denominata Cacciagalli: da cui avrebbe poi preso il nome la masseria di famiglia di Diana Iannaccone, oggi erede della proprietà, impegnata insieme al marito Mario Basco in una produzione enoica per la quale termini talvolta abusati come sostenibilità ambientale, agricoltura biodinamica, minima quantità di solfiti, assenza di chiarifiche o lieviti indigeni, sono qui pratica corrente: appendice di una filosofia quotidiana che abbraccia pure la trasformazione di olive, nocciole e castagne che finiscono anche sulle tavole del Bistrot 26, il delizioso locale che i due hanno aperto in quel di Tiano. Nove ettari di vigna, fra i trentacinque complessivi, da cui arriveranno uve affinate fra cementi, anfore o botti grandi, con risultati rilevanti e sempre di grande personalità. Vitigni autoctoni decisamente radicati sul territorio, dall'Aglianico alla Falanghina fino al Pallagrello Nero, per vini articolati ma di beva franca e sostenuta come il Phos, Aglianico macerato, fermentato e affinato in anfora: grintoso, diretto ma profondo, marcato da toni di fiori e frutti rossi e neri (prugna, mirtillo, mora, marasca, viola e rosa canina) innervati da spezie calde e persistenti, dal ginepro al chiodo di garofano.

(Fabio Turchetti)



## RONCO CALINO

Docg Franciacorta Extra Brut Riserva Centoventi Magnum

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

Bottiglie prodotte: 400

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Agricola Ronco Calino](#)

Proprietà: Paolo Radici e famiglia

Enologo: Leonardo Valenti

L'ultima creatura di una famiglia già numerosa per creazioni ed etichette, giustamente felice dai risultati raggiunti e della considerazione in cui è tenuta, ma (altrettanto giustamente: senza ambizioni e voglia di crescere, fermarsi e regredire è il destino immanente) evidentemente non ancora soddisfatta. Ecco dunque Ronco Calino cimentarsi nella scommessa/esercizio/sacrificio (tener fermo in casa sui lieviti un vino per oltre dieci anni, e tanto più se prodotto solo in grande formato, sia pure in tiratura davvero controllata, è tutt'e tre le cose) del 120 mesi di affinamento. Una prova, è chiaro, che prelude a nuove scommesse, tanto più che al 2007, millesimo di questa prima edizione del "Centoventi", è seguito in Franciacorta un 2008 segnato da un inizio "retard", dimagrito in volume da una grandinata agostana, ma alla fine di qualità più che ragguardevole. Intanto, c'è da godersi il debuttante: prevalenza leggera di Chardonnay su Pinot Nero da ceppi figli di cloni selezionati in Borgogna, perfetto esempio di come il tempo in questi casi regali, e non consumi. Freschezza, anzitutto, che è intatta e tesa, e arricchita da lievi venature fruttate di intrigante esoticità e con nuance agrumate e finemente balsamiche. La bocca è insieme allungata e concreta, con un finale che bascula tra morbidezze appena accennate di spezie e la conferma del limone sfusato e della mela verde.

(Antonio Paolini)

## ZOOM



### MASSERIA BUONGIORNO, PEPERONE DI SENISE IGP

CONTRADA ROTALUPO - SENISE (PZ)

Tel: +39 0973 296271

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

Il Peperone di Senise Igp, conosciuto anche come "Oro Rosso" ha qualità unica nel suo genere, e rappresenta uno degli innumerevoli protagonisti del giacimento gastronomico della Basilicata. Una volta fatto essiccare, viene selezionato e lavorato a mano per poi essere fritto in olio extravergine di oliva, salato e confezionato in vasi di vetro che ne lasciano invariate le qualità organolettiche tipiche del "crusco" (ossia essiccato al sole e poi fritto nell'olio d'oliva). Non necessita di cottura e può essere utilizzato come semplice chips per accompagnare gli aperitivi, come condimento per arricchire un primo piatto che sia di carne o di pesce o come contorno. Rosso di colore, ha polpa croccante e consistente e sapore deciso, contiene dagli antociani alla vitamina C ed è profumato grazie alle stesse molecole piraziniche che si ritrovano in alcuni vitigni. Ne è grande interprete la Masseria Agricola Buongiorno che si trova proprio a Senise.

## RISTORANTE



### TRATTORIA ROMANO

VIA PERPIGNANO, 117 - PALERMO

Tel: +39 091 2521334

Sito Web: [Trattoria.Romano](http://Trattoria.Romano)

Essenziale, rustica, ma accogliente, luogo ideale per gustare la freschezza del pesce appena pescato, con il banco in bella vista, appena si entra, tanto per non lasciare dubbi. È la piccola, in termini di coperti, Trattoria Romano, condotta dalla famiglia che porta questo cognome in modo semplice ma non privo di garbo. Pietro e Veronica, padre e figlia in sala, Irene, la mamma, in cucina. Fuori dai percorsi turistici, è però solidamente al centro degli itinerari gastronomici dei palermitani. La cucina è di grande qualità, grazie, evidentemente, alla materia prima pescata di ottima scelta, ma, in generale, a tutto ciò che la Sicilia sa sempre offrire in quanto a prodotti della terra. Il pesce è il grande protagonista, come dovrebbe essere sempre, cucinato con sobrietà e, nel caso specifico, con l'aggiunta di quel tocco di tradizione che arriva da una città dove le influenze arabe o spagnole, fanno capolino anche nei piatti. Ma è con il crudo che questa trattoria conquista definitivamente.



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: ©Gianluca Baronchelli

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 viticoltura*