N. 17

DAL 30 SETTEMBRE AL 6 OTTOBRE 2018

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 17 - Dal 30 Settembre al 6 Ottobre 2018 - Tiratura: 29.360 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 30 SETTEMBRE AL 6 OTTOBRE 2018

Leone de Castris
Ferrari
Quattrocieli
La Ballerina
Trerose
Ca' Bolani
Cantine del Notaio
Poggio al Tesoro
Viticoltori Migliozzi
Ribelà
Livio Felluga
Rocca delle Macìe
Drusian
Ceci

Zoom: Aceto Balsamico di Modena, Giusti
Ristorante: Le Cattive - Palermo

I VINI DI WINENEWS

Vivi il vino con l'App Enosocial®
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store

LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Verdeca Messapia

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdeca
Bottiglie prodotte: 61.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Leone de Castris
Proprietà: Piernicola Leone de Castris
Enologo: Marco Mascellani, Riccardo Cotarella

Se si riflette sulla storia vitivinicola italiana, almeno nell'accezione moderna del termine, il suo anno zero, quello del cambio di prospettiva viene fatto coincidere con quello "del metanolo" (1986) e fa una certa impressione leggere che la cantina Leone De Castris, già nell'Ottocento esportava vino sfuso negli Stati Unii, cominciando ad imbottigliarlo nel 1925. Giusto il tempo di assestarsi ed ecco un altro primato. Era il 1943, e dalle cantine salentine uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso: Five Roses, per volere del generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, che aveva chiesto una grossa fornitura di vino rosato, però con nome americano. Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda è ancora oggi nelle mani caparbie della famiglia De Castris, decisa a perpetuare la valorizzazione della Puglia del vino e a migliorarsi costantemente. E a puntare anche su varietà squisitamente locali, come nel caso della Verdeca in purezza, oggetto del nostro assaggio. La Verdeca (Verdoiche in dialetto) è un vitigno a bacca bianca coltivato nelle terre di Gravina di Puglia, tanto che è noto anche come Verdeca di Gravina. La versione 2017 ha olfatto di frutta esotica e cenni agrumati. In bocca, il vino è molto sapido anche se l'annata in questione lo penalizza in parte, rendendolo dimensionale più che ritmato.

FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 190,00
Azienda: Cantina Ferrari
Proprietà: Famiglia Lunelli
Enologo: Ruben Larentis

In principio era Chardonnay. Anno 1902: l'intuizione di Giulio Ferrari inaugurò oltre un secolo di esperienza sulla produzione di bollicine di qualità da vigne attorniate dalle Dolomiti. Nel 1980 Gino, Franco e Mauro Lunelli dimostrarono che in Trentino poteva nascere una grande riserva, quella del Fondatore. Poi arrivò il Pinot Nero, una passione che conquistò la famiglia Lunelli, in una scommessa continua per trasformarla in un metodo classico di prim'ordine: nascono il Ferrari Rosé, il Ferrari Maximum Rosé e infine il Perlé, riserva millesimata. Restava un ultimo passo, per completare la gamma ed arricchire di rosa la linea d'eccellenza della storica casa di spumanti, sfidando il tempo e tutte le sue conseguenze. Ecco, quindi, il Giulio Ferrari Rosé 2006 (80% Pinot Nero e 20% Chardonnay): un colore davvero magnetico, che tende al ramato, e un complesso ventaglio di profumi, coerente con il lungo periodo passato sui lieviti. I tipici ricordi di fragoline di bosco e rosa sono, infatti, accompagnati dalla mandorla, caramello, erbe officinali, ma, soprattutto, dal tamarindo. Una bocca bilanciata rende il sorso pulito e piacevole (allo stesso tempo pieno e profumato, soprattutto negli aromi finali di caffè e agrumi), cui manca però ancora la dovuta persistenza, che il tempo di affinamento favorirà. Un debutto notevole per questa etichetta, che contribuisce ad alzare il prestigio del marchio TrentoDoc.

QUATTROCIELI

Terre Siciliane Igt Catarratto Jocu

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Quattrocieli
Proprietà: Alcamo Giuseppe
Enologo: Alcamo Giuseppe

Quattrocieli è ubicata nell'areale di Alcamo, una delle parti più significative dal punto di vista della produzione di uve da vino dell'intera Sicilia, ed è un'azienda familiare, nata nel 2012. Si tratta quindi di una realtà produttiva molto giovane che ha messo, come succede sempre più spesso, il biologico come primo "credo" aziendale. La superficie a vigneto è di 20 ettari per una produzione complessiva, per adesso, limitata a 40.000 bottiglie. Il Catarratto Jocu 2017, il cui nome non è altro che la parola gioco in lingua siciliana, affinato per 6 mesi in acciaio, è un vino immediatamente piacevole, dai profumi puliti e continui, forse un po' in debito di complessità anche se non è certamente stato favorito da una vendemmia serena, anzi, come sappiamo, tutt'altro. In bocca, lo sviluppo è tendenzialmente largo, pur non mancando di una certa sapidità a distendere il sorso, che comunque resta godibile e di buona intensità. Si ritrovano, insomma, i caratteri principali della varietà, tipica della Provincia di Trapani e che si caratterizza per l'elevata acidità in grado di influenzare positivamente la freschezza aromatica e gustativa. Benché apprezzato da esperti e non, come è successo molto spesso nell'enologia siciliana, ha visto diminuire la sua diffusione regionale per lasciar spazio ai vitigni internazionali, magari richiesti dal mercato, ma molto poco adatti al clima dell'isola.

LA BALLERINA

Docg Barbera d'Asti Superiore La Notte

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: La Ballerina
Proprietà: Famiglia Bianco
Enologo: Gianni Bianco

Un padre e un figlio, Giuseppe e Gianni Bianco, agli inizi del 2000 decidono di far fare un salto di qualità all'esperienza viticola delle due generazioni precedenti. Siamo nel Monferrato, a Montegrosso d'Asti dove nasce la cantina La Ballerina. Sei ettari di vigneto dedicati alle uve autoctone che da queste parti vuol dire soprattutto Barbera, ma anche Grignolino e Dolcetto per i rossi, Cortese e Moscato per i bianchi. Tra questi abbiamo scelto la Notte, una Barbera d'Asti Superiore Docg. Al naso emergono sentori di frutti neri, pepe, bacche di ginepro e terra bagnata, mentre il palato è succoso, con l'acidità in ottimo equilibrio a garantire una piacevole beva. Da tener conto che un venti per cento dell'uva raccolta in anticipo, viene posta in appassimento e poi unita alla restante vendemmia, dando al vino una rotondità naturale. L'esposizione a sud-est consente un bell'irraggiamento, mentre la media collina - siamo all'incirca sui 300 metri - garantisce una buona escursione termica tra notte e giorno. Le viti hanno tra i 10 e gli 80 anni. I due anni in barrique e poi in botti da 25 ettolitri sono ormai un ricordo e i tannini, se pur fittissimi, risultano morbidi, di buona polpa e lunghezza. Il finale richiama una nota d'incenso che dona un tocco "esotico" a un vino che, bevuto giovane o lasciato affinare a lungo, ha una peculiarità: il Barbera sarà sempre un vino da mettere a tavola.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

TREROSE

Docg Nobile di Montepulciano Santa Caterina

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Tenuta Trerose
Proprietà: Bertani Domains
Enologo: staff tecnico aziendale

La Tenuta Tre Rose, situata a Valiano, una delle sottozone più significative del Nobile di Montepulciano, appartiene a Bertani Domains (Gruppo Angelini), un vero e proprio mosaico aziendale che comprende altre importanti realtà enologiche nazionali come Val di Suga a Montalcino, San Leonino in Chianti Classico, Puiatti in Friuli, Bertani in Veneto e Fazi Battaglia nelle Marche. Attualmente, è in corso nell'azienda poliziana, che possiede un patrimonio in vigneti di 103 ettari, un percorso di ridefinizione stilistica decisamente interessante, che prevede una complessiva rivisitazione della silhouette di tutti i vini che oggi sono decisamente più definiti e non privi di carattere e personalità. Un risultato che arriva anche da vinificazioni più lineari e senza inutili forzature e da un attento studio sull'uso dei legni, ormai tutti grandi, per l'invecchiamento. Ecco allora stupire, ma fino ad un certo punto, la strepitosa interpretazione dell'annata 2015 offerta con grande slancio dal Nobile di Montepulciano Santa Caterina. Il suo bagaglio aromatico profuma di piccoli frutti rossi, fiori, agrumi e cenni rocciosi, ben amalgamati a lievi sentori affumicati di pepe e cacao. Anche in bocca, il vino si rivela centratissimo: lo sviluppo è succoso e la verve acida vivace e capace di condurre il sorso con freschezza e dinamismo fino a concludersi in un finale profondo, sapido e in crescendo.

CA' BOLANI

Doc Friuli Pinot Bianco Opimio

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Ca Bolani
Proprietà: Famiglia Zonin
Enologo: Roberto Marcolini, Gabriele Carboni

Sono 550 gli ettari a vigneto di Ca' Bolani, acquisita dalla famiglia Zonin nel 1970. E' la più estesa superficie a vigneto, riconducibile ad un'unica proprietà, del Friuli Venezia Giulia e la sua produzione è di 2.700.000 bottiglie annue. Le varietà coltivate spaziano dagli alloctoni Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Traminer, Müller Thurgau, ai locali Friulano e Glera per quanto riguarda le varietà a bacca bianca, mentre quelle a bacca rossa sono Cabernet Franc, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. L'azienda si trova in un areale che fin dal tempo dei Romani - oltre duemila anni fa - fu identificato come un luogo molto adatto alla coltivazione della vite. Un cru prezioso quindi il Friuli Aquileia Opimio 2016, da uve Pinot Bianco, che deve il suo nome al console romano Opimio, ricordato da Petronio per la qualità dei vini prodotti sotto il suo governo. Le sue uve provengono da un unico vigneto ed il vino è affinato in legno grande. Nel bicchiere troviamo aromaticamente le sfumature varietali, la frutta matura, l'affumicatura del rovere, insomma, profumi decisi che lo pongono un po' fuori dai soliti schemi bianchisti. In bocca, il sorso è vibrante, in parte per la vivacità della sua freschezza acida e in parte per la sapidità, che lo rendono un vino di beva appagante e incisiva, fino ad una conclusione un po' più larga e morbida, con il rovere a tornare protagonista.

CANTINE DEL NOTAIO

Doc Aglianico del Vulture Superiore La Firma

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantine del Notaio
Proprietà: Gerardo Giuratrabocchetti
Enologo: Gerardo Giuratrabocchetti, Saverio Vernucci

Da dove cominciare? Dalla fine, ovverossia da una cantina che è uno schianto? Assolutissimamente da vedere e rivedere, scavata com'è in grotte di tufo risalenti al Seicento, realizzate all'epoca dai frati francescani per la conservazione dell'acqua e del cibo, e che ancor oggi si rivela un dedalo di archi e volte sapientemente ingegnato. Oppure dall'inizio, quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, decide nel 1998 di dar corso al suo progetto di valorizzazione dell'Aglianico in collaborazione con il professor Luigi Moio (un altro che la sa molto lunga)? Oggi si è arrivati a quaranta ettari, compresi nelle zone più vocate di un'uva radicatissima nel territorio, ma altro si sta facendo: a partire da alcuni studi particolareggiati sui legni o da varie sperimentazioni sui diversi cloni di Aglianico. Le etichette, poi, strettamente legate al nome aziendale: Il Repertorio, Il Sigillo, L'Autentica, Il Rogito, L'Atto, La Stipula, Il Protesto, Il Preliminare e altre similari, dalle quali fra l'altro già si evince la grande simpatia emanata dal titolare. Quindi La Firma, maturata 18 mesi in barrique: un vino di classe, robusto, elegante ma solidissimo, dal timbro rubino di estrema intensità. Al naso propone riconoscimenti di mora in confettura, prugna cotta, amarena, tè nero e un'infinità di spezie, mentre in bocca chiude opulento e potente, con bella stoffa.

(Fabio Turchetti)

POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Vermentino Solosole

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Poggio al Tesoro
Proprietà: Marilisa Allegrini
Enologo: Lorenzo Fortini

La "casa madre" Allegrini ormai non ha più bisogno di molte presentazioni, rappresentando un punto di riferimento dell'enologia veneta e non solo. Ma l'azienda di Fumane, 120 ettari a vigneto e 1.000.000 di bottiglie annue, condotta da Marilisa e Franco Allegrini, sorella e fratello, è proprietaria anche di due dependance toscane, poste, con tutta probabilità, nei territori più importanti della Regione. A Montalcino, dove si trova la tenuta di San Polo, 17 ettari a vigneto per un volume produttivo medio di 150.000 bottiglie, e nel bolgherese dove ha sede Poggio al Tesoro. L'azienda, che sorge nei pressi di Castagneto Carducci nel cuore della Doc Bolgheri, conta su 65 ettari a vigneto, dedicati in prevalenza alla produzione dei rossi ma anche del tanto celebrato, almeno di recente, Vermentino, per una produzione complessiva di 330.000 bottiglie annue. Il Bolgheri Vermentino Solosole 2017 è un classico bianco della costa toscana, che un'annata calda e siccitosa ha ancora di più estremizzato. L'impatto olfattivo non manca di intensità e unisce i profumi di frutta a polpa bianca matura a cenni di fiori di tiglio e miele. In bocca, la struttura certo non manca e il vino ha un attacco dolce e avvolgente, che si sviluppa più in dimensione che in dinamica. Un vino mediterraneo, potente, grasso, dal finale quasi interminabile, che sposa in modo perfetto la cucina di questi luoghi.

I VINI DI WINENEWS

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

VITICOLTORI MIGLIOZZI

Doc Falerno del Massico Rampaniuci

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Aglianico, Piedirosso, Primitivo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Viticoltori Migliozzi
Proprietà: Giovanni e Benito Migliozzi
Enologo: Sebastiano Fortunato

Non è un segreto che il più grande vino del mondo antico fu il Falernum, prodotto nel cosiddetto ager falernus, cinque comuni nella parte settentrionale del casertano. La Doc Falerno del Massico è arrivata nel 1989 ma per una dozzina di anni i vini non ispiravano gli stessi elogi espressi da Plinio. La rinascita recente della viticoltura e l'enologia del casertano però è un fenomeno molto gratificante, incarnata nelle molte ottime bottiglie. Un Falerno che merita molta attenzione è quella di Giovanni e Benito Migliozzi di Carinola, uno dei cinque comuni dell'ager. I fratelli, prima frutticoltori, hanno deciso nel 2004 di buttarsi nel campo del vino in bottiglia e i risultati hanno confermato in modo strepitoso che gli scrittori classici avevano pienamente ragione. Gli ettari vitati sono cinque e i vitigni sono quelli che hanno dato il nuovo lustro alla zona: Aglianico (il 70%), Piedi Rosso (il 20%) e, sorprendentemente, Primitivo (il 10%). Da buoni agricoltori i fratelli sanno che bisogna piegare la schiena e il sistema di allevamento è classico Guyot basso; basse sono anche le rese. Il lavoro in cantina è aiutato da Sebastiano Fortunato, bravissimo professionista campano. Il Falerno del Massico Rampaniuci 2011 dimostra tutta la personalità del Falerno fatto a regola d'arte: intensità, struttura, dolcezza di frutto e la grande mineralità che conferiscono questi suoli vulcanici.

(Daniel Thomases)

RIBELÀ

Lazio Igp Bianco

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bombino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 14.00
Azienda: Società Agricola Cantina Ribelà
Proprietà: Daniele Presutti, Chiara Bianchi
Enologo: -

Che il Lazio enoico sia, probabilmente, una Regione più bianchista che rossista, lo testimonia un po' la sua storia che proprio dai vini bianchi ha ricevuto il suo imprimatur. Certamente, la produzione che si trova tra le colline che circondano Roma è quella più nota e anche più qualitativa, nonostante alterne vicende. La cantina Ribelà di Chiara e Daniele, si trova nel Parco dei Castelli Romani e nel Comune di Monte Porzio Catone alleva in biodinamica due ettari a pergola di vigne vecchie, dai 30 ai 60 anni. Le varietà sono quelle tipiche: la Malvasia di Candia e del Lazio, il Trebbiano Giallo, Toscano e Verde, il Bombino e il Bellone. Il nome Ribelà deriva da un termine dialettale: ricoprire con la terra le viti appena piantate. Il gesto di rincalzare la terra attorno alla vite è preso a simbolo di nuovo inizio ma anche di continuo rinnovo di quella che è storia vitivinicola di cui bisogna prendersi cura. Il Ribelà Bianco è un uvaggio di Malvasia, Trebbiano, Bombino, vinificato e affinato in acciaio. I profumi della versione 2017 hanno buona nitidezza e persistenza, rivelando ricordi di pesca, salvia, amido, zenzero e gelsomino. In bocca, il vino è un po' statico, più largo che lungo, ma decisamente solcato da una intensa sapidità, che lo rende piacevolmente godibile, dal finale immancabilmente tannico. L'azienda, fra i suoi vini rossi, trova nel Cesanese il protagonista più convincente.

LIVIO FELLUGA

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Illivio

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Picolit
Bottiglie prodotte: 38.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Livio Felluga
Proprietà: Famiglia Felluga
Enologo: Viorel Flocea, Stefano Chioccioli

Un libro di storia: in che altro modo si sarebbe potuto definire Livio Felluga (detto anche "Il Patriarca"), mancato alla veneranda età di 102 anni, di cui solo gli ultimissimi vissuti un po' meno brillantemente? Di origine istriana, arrivato in Friuli negli anni Cinquanta, fu davvero il primo a intuire che su quelle colline batteva il cuore di una viticoltura moderna, di classe, con caratteri unici al mondo. Quelle stesse zone che lui avrebbe poi voluto rappresentare con la celebre cartina geografica che ha abbellito ogni qualvolta, ormai da decenni, tutte le sue etichette. Da molto tempo, in realtà, nonostante Livio si affacciasse regolarmente in vigna e in cantina, erano e sono i suoi quattro figli a tessere le fila aziendali, muovendo sui 155 ettari dislocati fra Colli Orientali, una piccola parte relativa al Collio e i vigneti della sottozona di Rosazzo, molto probabilmente il loro fiore all'occhiello: appezzamenti che vedono la presenza sia di viti vecchie sia di filari più giovani. L'Illivio, dedicato ovviamente al fondatore (a rigor di precisione, quando era ancora in vita), arriva in commercio dopo una decina di mesi d'affinamento in piccole botti: legni ben modulati rispetto al tessuto complessivo, percorso da tocchi di mela, susina gialla, pietra focaia e ricordi floreali. Di austerità non ingessata al palato, procede in bocca con bella classicità, morbido e ampio.

(Fabio Turchetti)

ROCCA DELLE MACÌE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Rocca delle Macìe
Proprietà: Famiglia Zingarelli
Enologo: Luca Francioni

L'azienda chiantigiana con sede nella sottozona di Castellina in Chianti, fu fondata nel 1973 da Italo Zingarelli, produttore cinematografico dei film di Ettore Scola, scopritore di Bud Spencer e Terence Hill e padre di Sergio, Sandra e Fabio. Oltre 200 gli ettari vitati (105 nell'areale del Gallo Nero, 55 in Maremma, nell'azienda di Campomaccione, e i restanti nel Chianti Colli Senesi), 2.000.000 le bottiglie prodotte all'anno, per un giro d'affari che sfiora i 20 milioni di euro. Negli ultimi anni il progetto di Rocca delle Macìe ci pare assai convincente sul piano della qualità e dello stile dei vini, che sono protagonisti di un vero e proprio balzo, specialmente parlando delle etichetti apicali dell'azienda. Non poco, anche in considerazione dei numeri che fotografano questa realtà, un po' industria e un po' boutique winery. Il Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano è ottenuto dalle uve di un unico vigneto, 35 ettari attorno all'omonimo Relais di proprietà della Famiglia Zingarelli dal 1984. Prodotta in larga prevalenza con Sangiovese, completata da una piccola quota di Colorino, la versione 2015 ha intensità e finezza. Profuma di frutta rossa matura, ha lieve venatura balsamica e cenni di vaniglia e spezie dolci a rifinitura. In bocca è vino ricco e morbido dal sorso non privo di fragranza, solo un po' frenato da un dosaggio del rovere non proprio secondario.

I VINI DI WINENEWS

Business Strategies

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on

DRUSIAN

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 195.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Agricola Drusian
Proprietà: Francesco Drusian
Enologo: Francesco Drusian

A Francesco Drusian il suo mestiere piace proprio. Quello di fare il vino, di fare il Prosecco a Valdobbiadene, di avere una chicca enologica come Cartizze tra le sue referenze e poi anche di poter contare su una gamma ampia di proposte alternative alle Docg: Prosecco più semplici ma tutti provenienti dall'areale dove nasce l'azienda Drusian. Ottanta ettari in tutto e tre generazioni a lavoro tra questi filari hanno fatto di questa realtà la più estesa di tutto il territorio del Conegliano Valdobbiadene. Complessivamente siamo oltre il milione di bottiglie prodotte, ma su ogni linea c'è un'attenzione maniacale, grazie a una filiera produttiva totalmente chiusa in loco. Inoltre Francesco tiene a ribadire spesso che l'impatto tecnologico è davvero minimo. Basti pensare che la vendemmia viene svolta rigorosamente a mano e la pressione di pigiatura arriva appena ad un bar per non compromettere la qualità del mosto. Tra le tante etichette la nostra scelta è caduta sul Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut, un metodo charmat che punta al varietale dell'uva Glera: sentori di mela acerba, leggero agrumato, un vegetale fresco e un tocco di crosta di pane. Piace anche per il suo perlage fine. Ha un animo nervoso e scattante, ma ha un finale elegante e vivace. Da tener conto anche l'ottimo rapporto qualità/ prezzo di questo, come di tutti i vini di Drusian, nonché del packaging giovanile.

(Francesca Ciancio)

CECI

Emilia Igt Lambrusco Otello Nerodilambrusco 1813

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Lambrusco
Bottiglie prodotte: 510.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Cantine Ceci
Proprietà: Famiglia Ceci
Enologo: Alessandro Ceci

Ceci, azienda squisitamente familiare, storica, ma innovativa e dinamica, è stata in grado, nel recente passato, di spostare l'attenzione sui vini tipici della bassa parmense con un'impostazione senza dubbio originale, ma anche distinguendosi per una grande fedeltà alla terra d'origine e ai suoi vitigni tradizionali. L'Otello Nerodilambrusco 1813, a parte la curiosa bottiglia dalle forme quadrate e le varie declinazioni del suo packaging, è il vino bandiera dell'azienda di Torrile. Dopo una macerazione sulle bucce a basse temperature per qualche giorno, viene spumantizzato tramite Metodo Martinotti: è il classico vino frizzante all'italiana, immediato, informale e spensierato. I profumi variano dalla ginestra alla pesca gialla, passando per piacevoli sfumature di salvia. Attacco in bocca di notevole spessore e dolcezza di frutto, che prosegue in un contesto di sostanziale pienezza e rotondità. Una bollicina lineare che fa della propria immediatezza di beva il suo punto di forza, guardando forse alla storia della sua genesi. Era il 1938 quando Otello Ceci, oste della bassa parmense, si accorse che nella sua trattoria gli avventori apprezzavano molto il Lambrusco che produceva, acquistando l'uva dai contadini della zona. Da allora, non è stato mai mancato l'appuntamento con la vendemmia e la vinificazione, che è diventata la principale attività della famiglia Ceci.

ZOOM

GIUSTI, ACETO BALSAMICO DI MODENA

STRADA QUATTRO VILLE, 155 - MODENA
Tel: +39 059 840135
Sito Web: www.giusti.it

L'aceto balsamico di Modena, è ottenuto da mosti d'uva parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati. L'uva ammessa è quella delle varietà Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto vengono aggiunti aceto di vino e un'aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni. L'elaborazione dell'Aceto Balsamico di Modena avviene mediate l'impiego di colonie batteriche selezionate oppure lenta in superficie o lenta "a truciolo". La fase successiva è quella dell'affinamento: sia quest'ultima che la prima, si svolgono all'interno di recipienti di legno di rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro. Il periodo minimo di affinamento è di 60 giorni. Il "Tradizionale" rappresenta la massima espressione degli Aceti Balsamici. Quello prodotto da Giusti si ottiene da solo mosto cotto di uve Lambrusco e Trebbiano e viene invecchiato con l'antico sistema dei "Rincalzi e Travasi" per almeno 12 anni, mentre l'Extravecchio riposa per almeno 25 anni prima di uscire in commercio.

RISTORANTE

LE CATTIVE

PALAZZO BUTERA, INGRESSO PASSEGGIATA DELLE CATTIVE - PALERMO
Tel: +39 091 6198374
Sito Web: www.lecattive.it

All'origine c'è il restauro della residenza palermitana dei Principi di Butera (quartiere della Kalsa, affacciata sul mare con una spettacolare terrazza), per farne un nuovo polo culturale, al cui interno il sodalizio con Tasca d'Almerita garantisce una proposta enogastronomica di qualità. Le Cattive (dal nome della Passeggiata che porta memoria del dolore delle vedove, le captivae, in cerca di discrezione) si muove tra caffè, vino e cucina, con il profilo di uno spazio polifunzionale, e si affida alla proposta del giovane chef Daniele Olivastro, che accanto all'artigianalità mette in campo la selezione accurata di materie prime dell'isola e la ricerca storica sulle ricette del passato: dalla cucina di casa dei Monsù alle pietanze contadine dell'entroterra, all'ispirazione in arrivo dal mare. Per adesso, in attesa del completamento dei restauri, gli spazi non sono ancora completamente a disposizione dei clienti, che comunque, già da ora, possono godere dell'ospitalità firmata Tasca d'Almerita.

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

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

CARAIBA luxury

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura