

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 18 - Dal 7 al 13 Ottobre 2018 - Tiratura: 29.323 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 7 AL 13 OTTOBRE 2018

*Vignalta*

*Intorcias*

*Lunaria*

*Le Poggette*

*Donnafugata*

*La Collina dei Ciliegi*

*Giovanni Rosso*

*Carpineto*

*Cantina di Sant'Andrea*

*Castello della Sala*

*Basile*

*Cupertinum*

*Cantine Matrone*

*Krug*

*Zoom: Terra delle Nocciole, Nocciola del Piemonte Igp*

*Ristorante: Trattoria Rocchetti - Lazise*



## VIGNALTA

Doc Colli Euganei Moscato Secco Sirio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Moscato Bianco e Giallo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Agricola Vignalta](#)

Proprietà: Lucio Gomiero, Mario Guzzo,

Cristiano Salvagnin

Enologo: staff tecnico aziendale

Vignalta, fondata nel 1980 da Lucio Gomiero, Paolo Guzzo e Luciano Salvagnin e con sede ad Arquà Petrarca, in Provincia di Padova, conta su 35 ettari a vigneto per una produzione media di 230.000 bottiglie. Probabilmente trova il suo punto di forza nella produzione rossista da vitigni bordolesi dei Colli Euganei, una zona che ha dimostrato, specie nel recente passato, un buon potenziale qualitativo, ma anche sul fronte bianchista troviamo etichette di buona qualità complessiva e tendenzialmente ben centrate. Il Sirio 2016, per esempio, è un'etichetta molto particolare nel suo genere. Prodotta con uve Moscato Bianco, si è distinto fin dalla sua entrata sul mercato come una delle più caratteristiche tra le etichette del portafoglio della cantina padovana Vignalta, tanto da essere considerata tra i migliori vini aromatici secchi d'Italia. Il Sirio fermenta in acciaio e si affina sempre nello stesso per 10 mesi a cui seguono altri 3 mesi di sosta in bottiglia. Di colore giallo paglierino scario, al naso offre note fragranti variamente sfumate di erbe aromatiche, frutta esotica, fiori d'arancio, lavanda, pesca gialla, ginestra e leggeri cenni che richiamano la pietra focaia. Al palato domina la freschezza, benché l'attacco sia dolce e morbido, che diventa la vera protagonista nello sviluppo gustativo, a condurre il sorso verso un finale dagli accenti agrumati rinfrescanti.

## INTORCIA

Doc Marsala Superiore Oro Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Francesco Intorcia Heritage](#)

Proprietà: Famiglia Intorcia

Enologo: Francesco Intorcia

"Heritage" vuol dire eredità. Eredità di famiglia, appunto, il patrimonio (alla lettera) liquido custodito e valorizzato da Francesco Intorcia: Marsala straordinari, di età venerabili alcuni, di sufficiente invecchiamento a dimostrarne classe e Dna "alto" altri, e con una gamma, quella delle preziose bottiglie Vintage, assolutamente parallela e indipendente dalla prima linea più facile e commerciale. La scelta è ampia e seduttiva, e mescola accortamente tipologie dolci e secche, e coefficienti di complessità gradualmente crescenti, arrivando al top con i Riserva 1980. La Oro 2012 invece si colloca esattamente all'altro capo di questa scala fasciosa. È, per definizione stessa del suo autore, un'interpretazione moderna del totem liquoroso anglo-siculo, che guarda quindi al pubblico più giovane, italiano e molto anche stranger, da conquistare con una dose ragionata di dolcezza articolata in satrapiche sensazioni di frutta candita e sciroppata (fichi, ma soprattutto frutta gialla integra e composta, e note di scorze d'agrumi confit che ne allungano e snelliscono la beva, sostenute da un variegato e potente apporto di spezie). Vino a vocazione da fine pasto, coi dessert o...da pausa goduriosa (lasciamo da parte l'abusato e un po' polveroso stilema della meditazione), servito al posto dell'aperitivo "7 p.m." all'anglosassone su crostini di patè rifiniti con fili d'arancia amara candita.

(Antonio Paolini)

## LUNARIA

Doc Trebbiano d'Abruzzo Charisma

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Lunaria](#)

Proprietà: Cantina Orsogna 1964

Enologo: Camillo Zulli

La Cantina Orsogna, che si trova nell'omonima cittadina in Provincia di Chieti, è una cooperativa che nasce nel 1964, ed oggi conta su 600 soci conferitori che coltivano oltre 1.400 ettari di vigneto a metà strada tra il mare e la Maiella, per un volume complessivo di uve pari a 180.000 quintali. Una realtà dai numeri significativi e dalla storia piuttosto vecchia, ad incarnare un'anima enoica dell'Abruzzo di solida e robusta tradizione. Il 75% delle aree coltivate sono a biologico, mentre il restante 15% è coltivato in regime biodinamico. La cantina Lunaria è il luogo dove si producono i vini biodinamici, che compongono un portafoglio etichette a dir poco articolato, diviso tra bianchi, rossi, vini dolci e spumanti: Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro Riserva, Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro, Cerasuolo d'Abruzzo Pettirosce, Pecorino Civita, Moscato LaPirale, Malvasia LaBelle, Pinot Grigio Ramoro, Primitivo Ruminat, Montepulciano Bucefalo Rosso, Malvasia Bucefalo Bianco, Civitas Spumante, Ramoro Spumante, LaPirale Spumante. Da questo vasto numero di vini, abbiamo scelto il Trebbiano d'Abruzzo Charisma 2017. Giallo paglierino con qualche riflesso dorato, ha bagaglio aromatico ricco e potente, che spazia dai cenni di frutta tropicale matura a quelli più rinfrescanti di agrume e erba di campo. In bocca, lo sviluppo è pieno e di buon peso, con la sapidità padrona del sorso.

## LE POGGETTE

Umbria Igt Canaiolo

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Canaiolo

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Fattoria Le Poggette](#)

Proprietà: Giorgio Lanzetta

Enologo: Claudio Gori

Può un vitigno, trascurato ed emarginato da più di un secolo e mezzo risorgere a nuova vita? Bella domanda, ma la parabola del Canaiolo è questa sin dalla rivoluzione ricasoliana che scalzò la varietà, sino ad allora dominante in Chianti Classico e non solo, dalle vigne, privilegiando il più intenso Sangiovese nei vini da imbottigliare. C'è chi continua a crederci però e l'azienda Le Poggette di Montecastelli in provincia di Terni è sicuramente in cima all'elenco dei convinti. Bella realtà in un'area, ad eccezione di Orvieto, poco nota per le produzioni vitivinicole, ma che produce, assieme ad un ottimo Canaiolo, un ampio e saporito Grechetto e un Montepulciano che compete bene con i migliori esemplari della costa Adriatica, impresa sicuramente non semplice (i proprietari infatti sono arrivati in Umbria dall'Abruzzo). Merito di due indaffarati professionisti, direttore Franco Santucci che ha dedicato la vita a questa cantina, e Claudio Gori, artefice dei vini. Ideale le esposizioni a sudovest, buoni i suoli argillosi che aggiungono sostanza ai tannini, caldo il microclima, importante per un'uva tardiva maturazione. Il Canaiolo è affinato in tonneau, più gentili delle barrique nel loro impatto sul vino, e Gori è stato fra i primi fra i colleghi ad utilizzarli con convinzione. Fragrante, setoso e lungo il vino che aspira solo ad essere sé stesso e incontestabilmente ci riesce.

(Daniel Thomas)



## DONNAFUGATA

Terre Siciliane Igt Mille e una Notte

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Donnafugata](#)

Proprietà: Famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Stefano Valla

## LA COLLINA DEI CILIEGI

Doc Lugana

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 5.130

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: Massimo Gianolli

Enologo: Luca Degani

## GIOVANNI ROSSO

Docg Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Azienda Agricola Giovanni Rosso](#)

Proprietà: Davide Rosso

Enologo: Davide Rosso

## CARPINETO

Docg Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e altre

varietà consentite

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Carpineto](#)

Proprietà: Famiglia Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Ianetti

Non c'erano dubbi sul fatto che gli insegnamenti di Giacomo Rallo non sarebbero rimasti lettera morta. Al momento della sua improvvisa dipartita, avvenuta nel maggio 2016, sia la moglie Gabriella sia i figli, Antonio e José, erano infatti già da tempo impegnati con e per lui nelle diverse dinamiche aziendali, pur se ovviamente un colosso come Giacomo avrebbe comunque lasciato il segno della sua assenza, data la straordinaria importanza da questi avuta nell'ambito di tutto il vino italiano. Lo spirito del Nostro continua infatti a permeare la costante espansione di Donnafugata: che, oltre a quanto realizzato negli anni trascorsi, ha ulteriormente ampliato la sua attività a Pantelleria, oltre a muoversi sull'Etna e nel comprensorio ragusano del Cerasuolo di Vittoria. Tutto ciò senza mai dimenticare l'epicentro di Marsala, il fulcro storico di una cantina innovativa sin dagli inizi del suo percorso. Uno dei suoi classici, ma ci sarebbe davvero l'imbarazzo della scelta, è il rosso Mille e una Notte: frutto di un uvaaggio con nero d'Avola in prevalenza, concentrato già all'occhio, e denso di frutti di bosco rossi e neri, marasca, prugna, viola, agrumi, tabacco, liquirizia e spezie. In bocca, oltre all'intensità, alla solidità e alla struttura, colpisce per la vibrante nota salina, contraltare di una corposità sostenuta, oltre che di una fittezza tannica granitica ma elegante.

(Fabio Turchetti)

Al di là dell'evocativo rimando all'omonima canzone di Lucio Battisti del 1973, La Collina dei Ciliegi è una realtà vitivinicola ad Erbin, nell'areale veronese, giovane e dinamica, nata nel 2005 per volontà di Stefano Falla e Massimo Gianolli (quest'ultimo uomo d'affari nella finanza e presidente di General Finance, molto legato a questa proprietà di famiglia, che ha rilanciato nel secondo tempo della sua carriera imprenditoriale). Una tenuta di 45 ettari coltivata sia a vigneti che a ciliegeti (di qui la denominazione del marchio), con sede operativa e showroom a Milano. La Collina dei Ciliegi produce sia rossi intensi come l'Amarone, il Corvina, il Valpolicella Superiore, il Valpolicella Superiore Ripasso, sia bianchi, più freschi e delicati, come il Lugana e la Garganega. Per i tifosi del Milan il marchio non è certo sconosciuto, vista l'azione di co-branding con la società rossonera tramite 4 bottiglie brandizzate con i colori della squadra e dato che Massimo Gianolli, nel 2013, ha aperto la "SkyLounge VIP La Collina Dei Ciliegi" proprio allo stadio di San Siro. Ma torniamo al vino oggetto del nostro assaggio. Il Lugana 2016 è ottenuto da una tradizionale lavorazione in acciaio che ne esalta la fragranza. Profuma di frutta bianca matura e di erba tagliata, con qualche cenno di floreale a rifinitura. Fresco e rotondo in bocca, è immediatamente piacevole ed è vino tipologicamente centrato.

Giovanni Rosso è cantina del Comune di Serralunga ed è oggi condotta da Davide Rosso. Nel recente passato, ha trovato una definizione stilistica delle proprie etichette di livello assoluto declinando il Nebbiolo di questa parte di Langa, con sapienza tradizionale e pulizia d'esecuzione sempre ineccepibile. Poche le bottiglie, 1.800 in media, del Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso, oggetto del nostro assaggio, ma quasi impossibile trovarle scomposte. La versione 2013 di questo piccolo gioiello langarolo, in verità uno dei molti che solo questa terra sa proporre con regolarità, è semplicemente la quintessenza di un vigneto celeberrimo. Straordinaria la sua complessità e la sua raffinatezza tanto aromatica quanto gustativa. Un mix che verrebbe da definire "borgognone", ma che farlo sminuirebbe Vigna Rionda, il suo registro, il suo timbro, unico e inimitabile. I ceppi che originano questo vino sono stati piantati nei terreni di questa vigna tra i 300 e i 350 metri con esposizione a sud pieno, nel 1946. Vigna Rionda riassume un po' la complessità geologica della Langa enoica. Marne, arenarie, silicio, carbonato di calcio e ferro, a formare terreni unici. Vigna Rionda è uno dei luoghi leggendari per gli appassionati dei grandi vini di Langa, autentico altare di quel santuario del Barolo che è Serralunga. Il vino affina in botti da 16 ettolitri da 18 a 36 mesi, a seconda dell'annata.

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo con l'obiettivo di innovare i vini prodotti in Chianti Classico all'epoca, Carpineto (dunque azienda ormai prossima a spegnere le sue 40 candeline di attività), vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più significativi: dalla storica Tenuta di Greve in Chianti (ancora il cuore pulsante dell'azienda) a Gaville a Gavorrano in Maremma, da Montepulciano a, recentemente, Montalcino (dove Carpineto ha acquisito Il Forteto del Drago 11 ettari vitati di cui 3,5 a Brunello). Un percorso chiaro che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo ma ben concepito "impero" enoico. Il Nobile Riserva 2012, oggetto del nostro assaggio, è dotato di grande struttura e ancora splendido colore. Le caratteristiche del millesimo in questione, specie in un terroir come quello di Montepulciano sono da grande annata. I profumi sono maturi e caldi e ben incrociato frutto e tostature del legno, con quest'ultima ad interpretare il ruolo di protagonista man mano che il vino sosta nel bicchiere. In bocca, la Riserva scorre morbida, in virtù di un patrimonio strutturale di bella ampiezza e avvolgenza, che porta il sorso sempre fisso su registri di forte intensità, ad un finale lungo e potente. Un 2012 ancora giovane, capace di affrontare la sfida del tempo.



## CANTINA SANT'ANDREA

Doc Moscato di Terracina Amabile  
Templum

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Moscato di Terracina

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cantina Sant'Andrea](#)

Proprietà: Famiglia Pandolfo

Enologo: staff tecnico aziendale

## CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Cervaro della Sala

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Grechetto

Bottiglie prodotte: 195.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Castello della Sala](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Massimiliano Pasquini

## BASILE

Doc Montecucco Sangiovese Ad Agio  
Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Basile Società Agricola](#)

Proprietà: Giovan Battista Basile

Enologo: Maurizio Saettini

## CUPERTINUM

Doc Salento Passito Glycòs

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Ascoltare dalla voce di Gabriele Pandolfo le tante storie che hanno caratterizzato le vicende della sua dinastia, varrebbe più di tanti spunti di cronaca: per capire meglio le fatiche che li hanno visti a lungo fare la spola fra Pantelleria, Tunisi e infine Terracina, nell'alternarsi di emigrazioni e ritorni che hanno investito diverse generazioni della famiglia. In ogni caso, quanto da loro fatto per il moscato di Terracina, un tempo pressoché dimenticato, è stato esempio impareggiabile: sia per chi ne ha seguito il verbo sia per l'intero territorio, che si estende sulla costa meridionale del Lazio, fino a ridosso della Campania. Oggi i Pandolfo, merito anche del lavoro di Andrea, figlio di Gabriele, sono diventati una realtà importantissima per tutta la regione, grazie alle centinaia di migliaia di bottiglie prodotte e all'estensione dei loro vigneti: tra cui spiccano i dieci ettari compresi nel parco monumentale di Campo Soriano, a quattrocento metri d'altezza. Variata anche la gamma di etichette, ricca com'è ovvio di diverse declinazioni del moscato, fra cui questa versione cosiddetta Amabile. Dal timbro paglierino carico, si propone con ricordi di rosa, frutta tropicale, lycis, agrumi canditi, cotognata e gelatina al limone, mentre in bocca è equilibratamente dolce, di piena corrispondenza con il naso e di persistenza inusitata: valida anche come aperitivo.

(Fabio Turchetti)

La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, si estende su una superficie totale di 500 ettari, di cui 160 a vigneto. Non è un mistero che per gli appassionati, questa azienda sia sinonimo di produzione bianchista e, soprattutto, sia la culla del Cervaro della Sala. Chardonnay con una piccola aggiunta di Grechetto, nacque nel 1985, giungendo sul mercato nel 1987, con l'intento di affiancare un bianco significativo ai grandi rossi toscani. Con il tempo è arrivata anche la valorizzazione della 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 territorio non sia nulla. Agli Antinori, insomma, va riconosciuto il merito di aver valorizzato un capitale simbolico e produttivo complesso. Il risultato è solo apparentemente scontato: la qualità non si discute e lo standard è talmente alto da rendere sterile qualsiasi critica. Il Cervaro della Sala 2013, possiede una base aromatica agrumata, con note di pera fresca e fiori di acacia a rifinitura, raffinata da cenni tostati. Al palato è vivace e solido, la sapidità è piena e continua, fino ad un finale leggermente ammandorlato di bella personalità. Ancora alto il potenziale di invecchiamento, che per un bianco italiano non è cosa scontata.

Incastrata come è fra Montalcino al nord e Scansano al sud, la denominazione Monte cucco ha sofferto una certa mancanza di visibilità fin dalla sua creazione nel 1998. Un po' lontano dalle movimentate città d'arte toscane e troppo all'interno della regione per beneficiare dei grandi flussi turistici balneari, questa posizione non ha aiutato commercialmente questi vini, anche se voci persistenti parlano di uve che frequentemente guadagnano l'Ombro. E queste migranti, a differenza di altre, non trovano porti chiusi, bensì porte spalancate. Fondata da famiglia Basile nel 1999, poco dopo l'approvazione della appellazione, la cantina "biologica" Basile, nonostante le difficoltà iniziali, ha rapidamente conquistato una meritissima rinomanza grazie all'eccellenza dei suoi Sangiovese, offerti in una serie di proposte che dimostrano che questo vitigno ha trovato un luogo davvero di elezione in questa zona. E, soprattutto a Cinigiano, che è diventato in un certo senso la capitale della denominazione. Niente segreti, solo il duro lavoro in vigna e il massimo rigore in cantina, regno di Maurizio Saettini, giovane agronomo-enologo che ha molto da dare alla sua regione natia. Troneggia nella gamma la Riserva Ad Agio, diverso dal Brunello in quanto affinato nei tonneaux, e questo bellissimo vino di Giovan Battista Basile non teme infatti confronti con il più famoso vicino settentrionale.

(Daniel Thomases)

Comincia nel 1935 la storia della cantina Cupertinum, cioè della Cantina sociale di Cupertino, località in Provincia di Lecce. Oggi sono 300 i soci che conferiscono il proprio raccolto a questa realtà, coltivando una superficie a vigneto di oltre 300 ettari. La Cupertinum lavora soprattutto vitigni tradizionali: Negroamaro, simbolo enoico del Salento, affiancato da Malvasia Nera, Primitivo, Malvasia Bianca e da altre varietà ben acclimate in queste terre. Il territorio della Doc Copertino presenta un profilo pedologico a struttura argillosa, di varia composizione posto al di sopra della pietra calcarea o tufacea, in zona pianeggiante dai 30 ai 60 metri sul livello del mare, coltivato prevalentemente ad alberello pugliese. Da qui nascono vini potenti e strutturati, di grande ricchezza e calore aromatico e di intensa concentrazione al palato. Tra la ricca gamma di etichette della cantina Cupertinum, abbiamo scelto però un vino un po' meno immediatamente riconducibile alle tipologie che hanno decretato il successo di questo areale. Il Glycòs 2015 è un passito da uve Negroamaro, che vengono disidratate su graticci per 40 giorni, a cui segue fermentazione ed affinamento in acciaio. Ha profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da ricordi di mirto e radice di liquirizia. In bocca, è pieno, rotondo, e dolce, ma mai stucchevole, con sorso bilanciato e non privo di fragranza.



## CANTINE MATRONE

Doc Lacryma Christi del Vesuvio Territorio de' Matroni

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Caprettone, Falanghina

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantine Matrone Società Agricola](#)

Proprietà: Cantine Matrone

Enologo: Andrea Matrone

Andrea e Francesco Matrone sono due "vesuviani". Che non vuol dire solo abitare e lavorare alle falde del Vesuvio - a Boscotrecase - ma credere in un terroir che, pur storicamente vocato alla viticoltura, ancora fa fatica a comunicare un'identità nel panorama enologico italiano. Fare vino sul vulcano significa anche prendersi cura del Vesuvio, un Parco Nazionale troppo spesso oggetto di scempio. Qui il viticoltore diventa anche sentinella e Andrea Matrone, anche enologo della cantina, assicura che le cose stanno cambiando, grazie anche a un consorzio rinnovato nella passione e nelle intenzioni. Solo due etichette, un Lacryma Christi Rosso e un Lacryma Christi Bianco per non più di 10mila bottiglie. Qui parliamo del bianco, da uve Caprettone in prevalenza e una piccola percentuale di Falanghina. Un'annata fresca, anche piuttosto piovosa, che ha dato un vino più da bocca che da naso. Se questo non colpisce per l'intensità dei profumi - ma l'uva Caprettone è piuttosto neutra - è alla beva che racconta il posto da cui proviene: minerale, salato, acidità spiccata, un finale da mandorla amara. Il colore poi ricorda quello della ginestra, un giallo intenso dovuto alla macerazione effettuata con rapidi rimontaggi. Per ora si lavora su due ettari, ma l'azienda vuole crescere e il resto del vigneto verrà piantato ad alberello. Chissà che il Vesuvio non diventi il nuovo Etna...

(Francesca Ciancio)



## KRUG

Aoc Champagne Krug Vintage

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 290,00

Azienda: [Krug](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Eric Lebel

Ci son voluti 13 anni prima che in casa Krug staccassero la spina alla sosta sui lieviti di questo 2004. Prima nota indicativa per valutarne il potenziale di complessità. Ma per vini come questo anche un pit stop così ampio può essere appena bastevole a scolarne appieno il profilo. Ed è nella sua ultima vita in bottiglia che può essere valutata tutta la stamina di quest'edizione del Vintage, oggi (pur scintillante) frammento nella galassia Krug, la cui stella cometa è più che mai, al netto dei vari Mesnil e Ambronnay, pezzi da olimpo dello Champagne, la Grande Cuvée, incarnazione diretta della filosofia della casa e meditata espressione dell'"éspirit nouveau" che, usando a tutta anche supporti informatici e social, la gloriosa maison ha da un po' messo in campo. Il riassaggio a un anno dall'uscita (tanto più stimolante perché in compagnia di Henry Krug, impagabile ambasciatore globale del brand) racconta dunque d'un 2004 in piena evoluzione: battezzato al debutto dalla casa come "freschezza lucente", note - appuntate allora - di scorza d'agrume, erbe, farina di mandorla a marcare il primo impatto, eccolo cresciuto (senza sconti di luce, per carità) in avvolgenza, con note floreali più dense, frutta fresca esotica (passion, mango) e secca mista a eleganti refoli di cacao, e agrume ora confit. Il sorso è lungo e godurioso. E l'impatto pienamente gourmand. Da seduzione, senza rimorsi.

(Antonio Paolini)

## ZOOM



### TERRA DELLE NOCCIOLE, NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

VIA PROVINCIALE, 14 - CRAVANZANA (CN)

Tel: -

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

L'Alta Langa è una terra di confine: raccoglie le ultime propaggini della Langa del vino e ne proietta la dolcezza verso il mare, lungo crinali, valli, campi e boschi. Qui nasce un frutto unico: la Nocciola della varietà Tonda Gentile, conosciuta sul mercato come Nocciola Piemonte Igp. Dal gianduiotto al bacio di dama, dai tartufi alle torte, dai biscotti al gelato: la Nocciola Piemonte Igp è un ingrediente essenziale e questa straordinaria materia prima rappresenta l'elemento cardine della pasticceria di nicchia e di alta qualità. Dove le colline non sono più favorevoli alla coltivazione delle uve, inizia lo spazio di questo vero e proprio gioiello gastronomico, che ci invidiano un po' in tutto il mondo, perché dotato di qualità superiori. A Cravanzana, c'è un'azienda che esprime il suo essere con il suo nome: Terra delle Nocciolie. Questa realtà produttiva coglie infatti l'essenza di un prodotto semplice ma in grado di comporre tesori di gusto di inestimabile valore.

## RISTORANTE



### TRATTORIA ROCCHETTI

VIA ROCCHETTI, 34 - LAZISE (VR)

Tel: +39 045 7580496

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

Non è facile trovare questa trattoria a Lazise, ben nascosta nel quartiere residenziale alle porte del paese, venendo da Verona. E si che non c'è da ieri: fu aperta infatti nei primi anni novanta con una proposta di piatti locali, serviti ad una clientela di aficionados. Nel frattempo, Alessandro Zanetti e Disma Ugolini, si facevano le ossa altrove, nella ristorazione veronese, fino a decidere di provarci da soli, insieme. Nel 2012 si è così incontrata la narrazione culinaria tradizionale di via Rocchetti, con l'energia di due ragazzi con le idee chiare e condivise: continuare il percorso avviato 20 anni prima, mantenendo i prezzi contenuti, gli ingredienti semplici e freschi, ma ammodernandoli un po', giocando ad esempio con le basse temperature o i sottovuoti. Senza dimenticare la passione per la griglia di Alessandro e la curiosità verso i vini di Disma; e la caparbieta con cui propongono in carta il pesce locale, come il Lavarello. Poco conosciuto, ma delizioso.



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: [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](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*