

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 19 - Dal 14 al 20 Ottobre 2018 - Tiratura: 29.323 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 14 AL 20 OTTOBRE 2018

*Poggio Scalette*

*Terroir Històric*

*Podernovo*

*Avignonesi*

*Velenosi*

*Planeta*

*Gungui*

*Villa Matilde*

*Decugnano dei Barbi*

*La Spinetta*

*Santa Sofia*

*Fiegl*

*Librandi*

*Montonale*

*Zoom: Consorzio di Tutela, Melannurca Campana Igp*

*Ristorante: Il Piccolo Principe - Viareggio*





## POGGIO SCALETTE

Alta Valle della Greve Igt Il Carbonaione

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Poggio Scalette](#)

Proprietà: Adriana Assié di Marcorà e

Vittorio Fiore

Enologo: Vittorio e Jurji Fiore

Poggio Scalette è la "casa" di Vittorio Fiore, enologo di fama alta e chiara, abilità poliedriche e trascorsi variegati, e di sua moglie Adriana. Un proprietà costruita in due tempi, a partire dal 1991, con acquisizioni successive che hanno portato l'azienda fino all'attuale superficie vitata (15 ettari) cui si aggiungono uliveto, bosco e seminativo, a comporre un complesso agricolo completo e articolato. Ma è chiaro dove batte principalmente il cuore del trio (alla coppia di cui sopra va aggiunto l'apporto dinamico e professionale di Jurji, figlio di Vittorio e a sua volta enologo): è lì dove maturano le uve, e fra tutte il coccolato Sangiovese, spina dorsale del Chianti di casa e in defilé trionfale e assoluto nel Carbonaione, "il" vino di Vittorio Fiore (che non a caso firma in oro le sue bottiglie in etichetta). Un vino ottenuto da vigne ultraottantenni, fine e singolare, come è nello stile del suo mentore: che mescola con classe i sentori più prevedibili per la tipologia, quelli di frutta rossa e nera, a ricordi aromatici di piante officinali e nuance floreali davvero eleganti. Fine e setosa anche la trama tannica, ben evoluta nei 14 mesi di permanenza in tonneau, spalmlabile al palato e avvolta da un corpo che l'annata ha nutrito a dovere. Un vino già pienamente godibile, ma che - scattante ed evolutivo com'è - darà certo altre gioie, e il meglio di sé, di qui a qualche anno.

(Antonio Paolini)

## TERROIR HISTÒRIC

Doqa Priorat Negre

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grenache, Cariñena

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Terroir al Limit](#)

Proprietà: Dominik Huber

Enologo: Dominik Huber

Melograno. Poi lampone, rovi, pepe. Un rosso pieno di luce. La beva è veloce: subito salato, è freschissimo e lieve, con un finale erbaceo e leggermente amaro, lascia la bocca piena di frutta e una lieve dolcezza. 13 gradi bevilissimi di Priorat. L'esatto disegno che aveva in mente Dominik Huber quando pensò questo vino: una bottiglia che fosse semplice e immediata, sia nel bicchiere che nella produzione; che fosse economicamente sostenibile e accessibile; che ricordasse i sorsi degli anni '70 (prima che quel territorio acquisisse filosofie di produzione moderne); e che riprendesse il lavoro della Cooperativa, che al tempo vi produceva, vinificando (e quindi rappresentando) il territorio intero (tanto da segnare in etichetta tutte le 9 zone da cui provengono le uve: Bellmunt, Gratallops, El Lloar, Escaladei, Porrera, Poboleda, Torro A., Vilella Alta e Baixa). Il progetto Terroir Històric è il secondo capitolo di un percorso, che il tedesco Dominik Huber iniziò nei primi anni duemila insieme al sudafricano Eben Sadie, quando fondarono Terroir al Limit, con un'idea diametralmente opposta a quella appena descritta: realizzare vini di singole vigne (vecchie), in stile Borgogna, per mettere in bottiglia l'autenticità di un posto preciso. Ecco, quindi, due calici: un vino specifico da una parte, un vino collettivo dall'altra. Perché per descrivere qualcosa spesso non basta una sola voce.

## PODERNOVO

Costa Toscana Igt Cabernet Franc Auritea

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Tenuta Podernovo](#)

Proprietà: Famiglia Lunelli

Enologo: Luca D'Attoma

In questo momento storico la parola d'ordine per la viticoltura e l'enologia italiana è "autoctono". Giustamente vista la pletera di varietà storiche del paese, patrimonio da non trascurare. Sarebbe bene però non dimenticare che ci sono uve alloctone che vengono addirittura meglio nello stivale che nei loro luoghi d'origine e fra queste si trova indubbiamente fra i primi posti il Cabernet Franc, vitigno che tende ad un carattere piuttosto vegetale in zone transalpine e che comunque ha bisogno dell'aiuto del Merlot a St-Emilion, dove raggiunge i suoi picchi qualitativi. Ma non in Italia, soprattutto in Toscana, dove matura benissimo e dà vini di incomparabile eleganza e complessità. Come nella Tenuta Podernovo della famiglia Lunelli a Terriciola, cuore storico delle colline pisane. Il Cabernet Franc delle vigna Olmo, piantata nel 2004 a 130 metri s.l.m, su suoli ricchi di conchiglie marine plioceniche gode di una esposizione a sud est che permette alle uve di evitare le alte temperature dei pomeriggi estivi toscani che rischierebbero di bruciare i profumi, sfaccettati e splendidi nel caso di questo 2015, mentre l'argilla del terreno aggiunge struttura e forza alla finezza innata della varietà. Ottima l'annata nella zona e idem dicasi della lavorazione delle uve in cantina da parte di Luca D'Attoma. Impressionante questa prima uscita sul mercato e sicuramente non sarà l'unica.

(Daniel Thomas)

## AVIGNONESI

Doc Vin Santo di Montepulciano

Vendemmia: 1994

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.434

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Avignonesi](#)

Proprietà: Virginie Saverys

Enologo: Matteo Giustiniani

Il Vin Santo è condannato ad un'esistenza marginale nell'affollato panorama enico del Bel Paese per tanti motivi, che meriterebbero un'analisi a parte. Eppure, si tratta di una delle tradizioni più profonde che il Bel Paese possiede e che, non di rado, è stata il "trampolino di lancio" per molti rossi italiani oggi blasonati. In Toscana, questo vino conserva, tuttavia, una posizione ancora di rilievo e Montepulciano rimane una delle "capitali" della sua produzione. La famiglia Falvo, fondatrice di Avignonesi, pose un'attenzione spasmodica attorno al Vin Santo, quasi superiore a quella riservata al Nobile. E proprio le etichette della cantina di Valiano firmate Falvo, oggi di proprietà di Virginie Saverys (Compagnie Maritimes Belge), brillano di luce propria. Non tanto con la versione Occhio di Pernice (da Sangiovese), forse un vino che somiglia più ad una specie di aceto balsamico da consumarsi a piccolissime dosi, quanto nella versione Vin Santo "semplice" (da Trebbiano e Malvasia). La versione 1994, tra le altre cose, fa percepire, ai massimi livelli, le caratteristiche essenziali del Vin Santo toscano. I profumi spaziano dal miele, al mallo di noce, alla frutta candita e secca per arrivare ad una bellissima nota iodata a rifinitura. In bocca, il vino è denso, dolce e sontuoso, ma ben ritmato da una verve acida che rilancia il sorso e lo rende vivace e a tratti nervoso.



## VELENOSI

Doc Rosso Piceno Superiore Solestà

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 95.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Velenosi](#)

Proprietà: Ercole Velenosi, Angiolina Piotti, Paolo Garbini

Enologo: Attilio Pagli

"Restyling" è una parola di una certa ambiguità: indica ovviamente una trasformazione estetica ma può anche suggerire un cambiamento meramente superficiale, poco sostanziale e incisivo. Nel caso del Solestà della Azienda Vitivinicola Velenosi però i motivi per la comparsa di questa nuova etichetta (nonché bottiglia, tipo birillo) sono anche identitari. La casa, sotto la dinamica gestione di Angiolina Piotti e la superba conduzione enologica di Attilio Pagli, è arrivata ad una produzione globale di 2.5 milioni di bottiglie e il cuore della gamma sono i tre Rosso Piceno Classico: la super-selezione Roggio dei Filari, il bel vino di base Brecciarolo e il mid-range Brecciarolo Gold. Nome quest'ultimo che non comunicava il livello importante della bottiglia, una selezione di uve da vigneti con almeno 30 anni di vita e un affinamento in barrique nuove. Quindi la decisione di ribattezzarlo che fortunatamente non ha cambiato in alcun modo il carattere del vino, una cuvée di quasi 100.000 bottiglie. Stesso colore rosso rubino profondo, fragrante e persistente al naso con le classiche note di prugne e ribes rosso, intense e penetranti, e un corpo e struttura da vino importante, i gradi alcolici sono 14 abbondanti e gli estratti sopra 31 gr/lt. Ma senza alcuna pesantezza, i tannini setosi e carezzevoli di questo grande e storico blend italiano si affermano dall'attacco fino al lunghissimo finale.

(Daniel Thomases)

## PLANETA

Doc Sicilia Carricante Eruzione 1614

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carricante, Riesling

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Planeta](#)

Proprietà: Famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Planeta non è soltanto una delle cantine simbolo della Sicilia, nel ristretto lotto di quelle che hanno inciso sul rinascimento del vino dell'Isola, ma anche tra le realtà che meglio riescono a interpretare e cavalcare i tempi e le tendenze, giocando su un fiuto enoico vivace e su un'altrettanto lesta capacità di dare gambe alle idee ed ai progetti, sempre solidi e ben concepiti. Oggi Planeta non è una sola cantina ma più cantine, interpreti di altrettanti territori e storie da raccontare. Come amano ricordare in famiglia "quello di Planeta si configura come un viaggio attorno alla Sicilia e ai suoi vini più grandi", da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia. Tutte le proprietà e ogni cantina sono capaci di cifra stilistica pulita e precisa, che certamente mira all'interpretazione dei diversi terroir, ma che non perde di vista l'esaltazione dell'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Arriva dalle falde dell'Etna il Carricante Eruzione 1614, il cui nome rimanda a quel lontano evento, durato 10 anni, e fermatosi al confine dei vigneti di Sciaranuova, il Cru aziendale etneo di Planeta. La versione 2016, al naso parla di fiori bianchi e frutti maturi che lasciano il passo a toni agrumati, e ricordi di erbe aromatiche. Il palato è sia morbido che fragrante, lungo nella persistenza e dal sorso gradevolmente sapido.

## GUNGUI

Doc Cannonau di Sardegna Berteru Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantina Gungui](#)

Proprietà: Luca Gungui

Enologo: Luca Gungui

C'era una volta (ricordate il film?) il Poeta Laureato, emblema d'un certo modo di essere artisti. Ed ecco ora (membro d'un club che ha sempre più adepti in Italia) il contadino laureato. Specializzato in vigna, ma non laureato, no - sarebbe banale - in Agraria o Biologia. Dottore con massimo dei voti, lode e carriera spalancata invece in Scienze della Pubblica Amministrazione. Ma che, testato il pubblico, nel 2015 si mette in privato, nella superba e insieme tostissima cornice di Mamoiada, uno dei pezzi della Sardegna epica, e ora uno dei segmenti centrali del variegato puzzle, in via palese di decollo, della nuova Sardegna da vino, divenuta una delle aree nazionali più intriganti, foriera di grandi conferme ma soprattutto di folgoranti sorprese. E una eccola: è il Cannonau a tiratura limitata che il 34enne Luca Gungui (subito paladino del far squadra nell'associazione Mamojà, che raduna il meglio del territorio) ricava da vigne che hanno quasi il doppio della sua età, venerabili quanto lui è duttile e volitivo. Seimila bottiglie in tutto per partire. E mille sole per il Berteru, Riserva potente quanto elegante, fresca e tipicissima col suo finale di sottobosco mediterraneo, profumi di dolce e d'amaro come il duro lavoro in campagna quaggiù. Godetevi questo 2016, e se - ma ne siamo certi - vi convincerà, prenotate il '17. Potrebbe essere uno dei vini italiani assoluti del prossimo anno.

(Antonio Paolini)

## VILLA MATILDE

Dop Falerno del Massico Vigna Caracci

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Villa Matilde](#)

Proprietà: Salvatore e Maria Ida Avallone

Enologo: Fabio Gennarelli

Villa Matilde fa parte a buon diritto di quella ristretta eccellenza che ha rilanciato la Campania enologica. Fu merito di Francesco Paolo Avallone, fondatore della cantina, negli anni Sessanta, e oggi affidata ai figli, Maria Ida e Salvatore, il recupero degli antichi vigneti del Falerno nel territorio del Massico e quello di rilanciare una zona che in quanto a storia vitienologica non ha quasi pari nel Bel Paese. Un primo passo che ha aperto la strada ad uno sviluppo aziendale importante (la produzione complessiva è di 700.000 bottiglie) e coronato da un successo commerciale non secondario. I vigneti sono situati in tre distinte aree produttive. Le Tenute di San Castrese e Parco Nuovo contano su 70 vitati, nel territorio dell'Ager Falernus, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina, in provincia di Caserta. Qui si allevano i vitigni tradizionali a bacca rossa Aglianico, Piediroso, Primitivo e il bianco emblema della zona: la Falanghina. La Tenuta di Altavilla, invece, si estende nella provincia di Avellino per 30 ettari vitati a Greco, Fiano e Aglianico da Taurasi. La Tenuta Rocca dei Leoni, si trova nel Sannio Beneventano, e conta su 30 ettari coltivati ad Aglianico e Falanghina. Il Vigna Caracci 2015 è un bianco di spiccata intensità, con profumi che passano dal floreale al fruttato. La bocca è ben strutturata, ficcante, di progressione articolata e polposa.



## DECUGNANO DEI BARBI

Metodo Classico Brut

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta Decugnano dei Barbi](#)

Proprietà: Claudio ed Enzo Barbi

Enologo: Riccardo Cotarella

Di proprietà della famiglia Barbi, la Decugnano è stata fondata nel 1973 da Claudio Barbi e prende il nome dal toponimo del piccolo gruppo di casali che formano questa testimonianza medioevale della vita contadina (datata a partire dal 1212). Considerata una delle più belle aziende vitivinicole umbre, la cantina, che sorge vicino a Fossatello, a pochi chilometri da Orvieto, occupa parte delle colline che dominano il lago di Corbara. Qui si trovano le vigne (su terreni di origine marina, ricchissimi di fossili, ad un'altezza sul livello del mare di 300 metri), la cantina di vinificazione e una grotta scavata nel tufo di origine etrusca, adibita all'affinamento dei vini (luogo di riposo dei legni e delle bottiglie di Metodo Classico). Gli ettari coltivati a vigneto sono 32, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie, focalizzata sulla denominazione Orvieto, ma non mancano anche un rosso e una bollicina. Proprio quest'ultima è il vino oggetto del nostro assaggio, nella versione del millesimo 2011. Si tratta di un Metodo Classico che si distingue per profumi di bella fragranza e classicità, fiori, pan-brioche e un tocco di ricordi di lievito, e gusto vivace e ritmato, dalla carbonica ben misurata e dalla sapidità continua e vivace, che è frutto anche della esperienza spumantistica della cantina di Orvieto, la quale, fin dal 1978 ha nel suo portafoglio prodotti questo Brut.

## LA SPINETTA

Docg Barbaresco Staderi

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [La Spinetta](#)

Proprietà: Famiglia Rivetti

Enologo: Giorgio Rivetti

Erano partiti da moscato e barbera: che comunque rimangono punti fermi imprescindibili, nell'ambito della produzione aziendale. Ma da lì in avanti i fratelli Rivetti non si sono più fermati: muovendo prima fra diverse selezioni di Barolo e Barbaresco, per spiccare poi il volo verso la Toscana delle Terre di Pisa, la distribuzione negli Stati Uniti e la recente acquisizione della casa spumantistica Contratto, oltre all'avvio di un format di bar "à la page", denominato Ape. Ovunque ci si affacci, comunque, riferirsi ai Rivetti significa confrontarsi con una filosofia enoica decisamente moderna: rese per ettaro contenute, maturazioni dilatate nei tempi, uso di piccoli legni nuovi e interventi in cantina dosatissimi. Ci sarebbe tanto da dire e da assaggiare, davanti alla loro gamma: con il Moscato d'Asti Bricco Quaglia, ad esempio, sempre ai vertici della categoria. Ma anche la batteria rossista è davvero imponente, per varietà e qualità, grazie ai risultati ottenuti dal Nebbiolo in millanta declinazioni, incluse le Riserve. Il Barbaresco Staderi, fra gli altri, è uno dei paradigmi organolettici aziendali: un timbro fruttato di buona concentrazione e succosità, dai toni balsamici, speziati, morbidi e di tabacco biondo, e un sorso possente ma di finezza e dettaglio inusitati. Con tannino deciso, a sostenere il percorso ma senza prevaricare, e un finale di nitida persistenza.

(Fabio Turchetti)

## SANTA SOFIA

Doc Valpolicella Classico Montegradella

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Santa Sofia](#)

Proprietà: Luciano Begnoni

Enologo: Matteo Tommasi

Azienda storica del veronese, Santa Sofia viene fondata nel 1811 e si trova a Pedemonte a Nord di Verona, in una antica Villa gentilizia. Villa Santa Sofia, chiamata in passato anche Villa Serego, appartiene infatti alle opere palladiane e fu disegnata nel 1560. Le cantine si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. I vigneti, 53 ettari, dimorano nei Comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, in zone di particolare significato storico ed enologico. Cotanto lignaggio non ha intaccato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni medie (550.000 bottiglie prodotte all'anno) e di impronta classica. Ovviamente sono i vini tipici della zona ad essere i protagonisti del portafoglio aziendale, tra i quali questo Valpolicella Classico Monte Gradella, nella versione 2015. Vino caldo e solare, possiede un bagaglio olfattivo di grande maturità aromatica e un notevole spessore strutturale che, in bocca, rende il vino ampio, appagante e intenso. Oggi, a guidare l'azienda Giancarlo Begnoni insieme ai figli Luciano e Patrizia, negocianti della zona capaci nel tempo di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, cui attingere per le uve da vinificare. Il risultato sono una serie di prodotti sempre ben centrati e non privi di carattere. Una via moderna per la custodia di una tradizione antica e di eccellenza.

## FIEGL

Doc Collio Bianco Cuvée Blanc Leopold

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Ribolla Gialla, Malvasia Istriana,

Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Fiegl Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Fieglj

Enologo: Robert Fieglj

Nei 30 ettari di vigneto, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie, la famiglia Fiegl prosegue una tradizione produttiva vecchia ormai di due secoli. Una storia che, in questa zona di confine, è stata spesso segnata anche da eventi bellici tragici e distruttivi, che hanno messo a dura prova la popolazione di Oslavia, temprandone il carattere. Un carattere e una determinazione che ritroviamo anche nell'attuale generazione alla guida di questa cantina, Martin, Robert e Matej Fiegl, che hanno saputo condurre la loro cantina tra le aziende di riferimento goriziane, sapendo cogliere un tratto stilistico coerente e una continuità qualitativa nelle loro etichette di grande solidità. La Cuvée Blanc Leopold 2005, da uve Ribolla Gialla, Friulano e Malvasia, affinata in barrique e tonneau per un anno, possiede colore dorato intenso. L'impatto olfattivo rimanda a ricordi floreali di mimosa e biancospino, assecondate da cenni di erbe aromatiche, foglia di pomodoro, ananas, cedro e leggeri ricordi di lime. Al palato c'è buona freschezza, accompagnata da una vena sapida solo smorzata in parte dal legno dosato sobriamente. La vinificazione e l'invecchiamento delle tre varietà avviene separatamente e, solo dopo il tempo trascorso in affinamento, avviene l'assemblaggio finale in acciaio, dove il vino resta sei mesi, per passarne altrettanti in bottiglia prima della commercializzazione.



## LIBRANDI

Doc Cirò Rosso Classico Superiore Duca San Felice Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Librandi](#)

Proprietà: Famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Esiste un prima e un dopo, almeno per quanto concerne la viticoltura calabrese. Un prima e un dopo Librandi, ad esser precisi: da quando, nel 1953, la famiglia decise di dimostrare a tutti, senza se e senza ma, che la più autentica e viscerale autoconoscenza locale avrebbe meritato sorte più nobile e duratura, rispetto ad abitudini ancora vincolate a fatalismi e approssimazioni. Cioè a quegli elementi che avrebbero soltanto continuato a ledere alle potenzialità enoiche di una regione invero variegata e bellissima. Tutta l'attività che ancor oggi vede al timone gli eredi della dinastia, però, deve le scelte più illuminanti del suo percorso soprattutto a due figure, Antonio e Nicodemo Librandi, di cui il primo mancato purtroppo alcuni anni fa: a loro si devono le sperimentazioni, le ricerche e gli studi, in collaborazione con l'Università di Milano, che un giorno hanno portato anche al recupero dell'uva Magliocco, oltre che all'ampliamento della superficie vitata e del numero di etichette. Vini sempre ineccepibili sotto l'aspetto tecnico, che arrivano dai 260 ettari di vigneti posti nelle condizioni più felici del territorio e che vedono sempre come portabandiera i Cirò bianchi, rosati e rossi. Fra questi ultimi anche il Duca San Felice: caratterizzato da toni balsamici, floreali e di ginepro, macchia mediterranea e liquirizia, seguiti da un palato elegante, morbido e persistente.

(Fabio Turchetti)



## MONTONALE

Doc Garda Classico Chiaro Rosa di Notte

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Montonale](#)

Proprietà: Famiglia Girelli

Enologo: Roberto Girelli

Le vigne di Montonale si estendono per trenta ettari intorno alla cantina, su un terreno argilloso, ricco di scheletro e calcare. L'azienda è di proprietà e gestita dai fratelli Roberto Claudio e Valentino Girelli. Il primo Lugana arriva con la vendemmia 2004. Il Rosa di Notte 2017, porta questo nome perché è un Chiaro ottenuto da grappoli di Gropello, Marzemino, Barbera e Sangiovese macerati a freddo per una notte intera. Si tratta di un vino che vuole riallacciarsi alla tradizione produttiva dei rosati del lago di Garda e, allo stesso tempo, cavalca coerentemente anche il successo che i Rosé stanno tornando ad avere, dopo un periodo in cui avevano fatto un po' fatica, subendo l'"imperversare" dei rossi più potenti e strutturati. Dopo una breve fermentazione (circa 10 giorni), il prodotto resta in acciaio per almeno 6 mesi sulle fecce. Il risultato è un vino dal colore rosa brillante, con lievi riflessi ramati, che al naso presenta sfumature floreali e fruttate, in cui spiccano sensazioni di rosa, fragola, lampone e ricordi di melograno. Al gusto, l'attacco è morbido, per poi farsi più vibrante, con l'aumentare del ritmo del sorso, che si fa croccante e vivace, grazie al ritorno di rimandi fruttati di lampone e sapidità continua. La Madonnina è il vigneto di 3,5 ettari da cui proviene la materia prima riservata al Rosa di Notte e si trova vicino alle sponde del lago di Garda.

## ZOOM



### CONSORZIO DI TUTELA, MELANNURCA CAMPANA IGP

VIA G. VERDI, 29 - CASERTA

Tel: +39 0823 325144

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

La mela Annurca è l'unica mela originaria del sud Italia, precisamente della Campania. Conosciuta già in epoca romana come "mela oracula", è più piccola delle mele più diffuse. L'Annurca è tondeggianta e un po' schiacciata, ha buccia liscia e colore rosso vivo, sfumato di arancio. La polpa è bianca, croccante e profumata, con sapore che cambia a seconda della varietà. La "Sorgente" ha gusto acidulo e colore rosso striato di giallo-verde, la "Caporale", più dolce, è rossa punteggiata di bianco. La mela Annurca non matura sull'albero, ma al suolo. Il peduncolo è molto sottile e non sostiene il peso del frutto, che cade a terra. Al fine di evitare ammaccature, le mele vengono raccolte e messe nei melai, appositi teli di canapa esposti al sole, così da completare la maturazione. Il procedimento è detto "arrossamento", proprio perché la mela, inizialmente di colore giallo verde, diventa poi rossa. La raccolta avviene ad inizio dell'autunno e la maturazione termina a fine dicembre.

## RISTORANTE



### IL PICCOLO PRINCIPE

PIAZZA PUCCINI, 1 - VIAREGGIO (LU)

Tel: +39 0584 401806

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

L'estate è ormai alle spalle, ma c'è sempre un modo per evocarla. Per esempio sedendosi al tavolo di un ristorante con vista mare. Il Piccolo Principe, il ristorante bistellato dell'albergo Principe di Piemonte a Viareggio, con lo chef Giuseppe Mancino ai fornelli, sa proprio rispondere a questa evocazione. A partire dal piatto firma della cucina, il "Sushi Toscano affumicato" (battuta del Masoni, pane fritto, tartufo di stagione Selezione Savini, pecorino e erbe amare), o dalla triglia di scoglio croccante con maionese di nero di seppia e verdure cotte e crude. Ottimi i primi, come i ravioli di farina di riso con granchio, lumachine di mare, aglio nero, polvere di alghe e pomodoro giallo, o i tortelli cacio e pepe e gli agnolotti ripieni di cipolla fondente, salsa al pecorino, tartufo e sedano croccante. Il re è sempre lui, comunque, anche al mare: il piccione cotto al carbone con fagioli bianchi, erbe saltate e salsa alla birra di farro. Finale delizioso con il dolce al cioccolato Zen.



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.it](mailto:nicole.schubert@winenews.it)  
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: ©Fabrice Gallina, Associazione Produttori Ribolla di Oslavia

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*