

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 20 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 OTTOBRE 2018

Lunadoro

Bellavista

Poderi Einaudi

Nals Margreid

Col Sandago

Rapitalà

Louis Roederer

Guerrieri Rizzardi

Santa Lucia

Punto Zero

Basilisco

Cavicchioli

Mastrojanni

Vigne Marina Coppi

Zoom: Sanbay, lo Zabaglione

Ristorante: Gelateria Dondoli - San Gimignano



LUNADORO

Docg Nobile di Montepulciano Pagliareto

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Lunadoro](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Maurizio Saettini



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Società Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Terra Moretti

Enologo: Mattia Vezzola



PODERI EINAUDI

Docg Dogliani

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Poderi Luigi Einaudi](#)

Proprietà: Matteo Sardagna e famiglia

Enologo: Giuseppe Caviola



NALS MARGREID

Doc Alto Adige Chardonnay Baron
Salvadori Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Cantina Nals Margreid](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Harald Schraffl

La morfologia della zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano è piuttosto insolita; sebbene questa DOCG possa essere prodotta solo nel comune omonimo, una parte sostanziale dell'appellazione rimane infatti al di fuori del territorio abilitato. Il nucleo storico si trova intorno alla città e gli immediati confini, ma poi si scende e, muovendosi ad est, si incontra una pianura larga, bassa, senza il beneficio che conferiscono i pendii, più umida e con suoli piuttosto pesanti. Poco adatta alla viticoltura, insomma e infatti senza vigneti. Poi però si comincia di nuovo a salire e, trovando suoli e microclimi idonei, ricompaiono i vigneti sulla via verso Valiano e il confine con Cortona. Qui, negli ultimi decenni, si sono affermate diverse realtà importanti fra le quali Lunadoro, fondata da un coltivatore di cereali innamorato del vino. E ora c'è la Schenk altoatesina il cui acquisto della cantina è sicuramente un buon segno: l'arrivo di investitori dal di fuori è una testimonianza di stima e fiducia. Ben meritate in questo caso: i vini degli ultimi anni sono stati non solo molto buoni ma anche in miglioramento continuo. Merito pure del lavoro di Maurizio Saettini, enologo consulente, la cui presenza ha inoltre garantito una continuità di stile: eleganza e intensità in ottimo connubio, profumi puliti, precisi e varietali, persistenza e sapidità impeccabili. Vini veramente nobili.

(Daniel Thomas)

La partnership fra Bellavista e il Teatro alla Scala risale al 2004, quando, in preparazione all'inaugurazione post-ristrutturazione, l'opera meneghina cercava una bollicina con cui brindare. Inizia un percorso di collaborazione fatto di diverse tappe: dall'annata 2000 "Sigillo Teatro alla Scala" al Vittorio Moretti 2004, sboccato per le Prime del 2012, 2013 e 2014. Nel 2015 si cambia passo: la richiesta è tanta e poche bottiglie ritagliate da una linea già esistente non bastano più. Nasce il Franciacorta "Teatro alla Scala", un vintage interamente dedicato a questo "mostro" dell'arte operistica mondiale, sempre però saldamente legato all'inaugurazione della stagione teatrale: l'annata 2010 brinda alla Prima di Giovanna D'Arco di Verdi, la 2011 a Madama Butterfly di Puccini e infine la 2012 ad Andrea Chénier di Giordano. E arriviamo ad oggi, con questo Franciacorta 2013, che per la prima volta si affranca dalla stagionalità dei programmi teatrali per diventare un'unica identità con la Scala. Un millesimato cuvée di Chardonnay e Pinot Nero, in parte vinificato in legno, in parte in acciaio, che viene da un'estate mite. Il naso è accolto da un mazzetto di fiori bianchi (dal biancospino, al gelsomino e zagara), cenni agrumati e di mentuccia, e, ovviamente, lievito. Al sorso, la bollicina investe la bocca con un'enfasi iniziale quasi troppo spinta, ma lascia un piacevolissimo ricordo di pompelmo e mango.

La storia dei "Poderi Luigi Einaudi" ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi acquistò non lontano dal centro abitato di Dogliani la Cascina "San Giacomo". Parallelamente al suo percorso didattico e politico, anche da Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi pare che non si sia perso neanche una vendemmia, consegnando alle Langhe un'azienda modello: cento ettari, di cui venti coltivati a vigna, costruiti praticamente da zero. Una storia che grazie ad uno dei suoi figli, Roberto, è continuata negli anni, e che oggi si è tramandata al nipote, Matteo Sardagna. Attualmente, la superficie vitata è arrivata a 52 ettari (per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie), con l'ultima prestigiosa acquisizione di 1,5 ettari nel Cru di Barolo Monvigliero. Ma la filosofia produttiva è restata la medesima: un grande vino può nascere solamente da una grande vigna e da un grande terroir. Il legame con Dogliani, è un altro elemento importante: l'azienda, infatti, oltre a produrre Barolo dai Cru più importanti, ha mantenuto un legame tutto particolare con il vino di Dogliani. Ecco allora, non solo una declinazione più aristocratica del Dolcetto, quella del Cru Vigna Tecca, ma anche un Dogliani "base" capace di esprimere tutta la sua proverbiale piacevolezza. Il 2017 ha corredo aromatico ricco ed immediatamente espressivo, con alternanza di note fruttate e speziate, e un gusto vivo e succoso.

Una cooperativa sorta dalla fusione tra due grandi realtà altoatesine, Nalles e Magré, pur se logisticamente distanti l'una dall'altra. Elemento questo, però, che ha quindi permesso (dal 1985) di poter contare su vigneti distribuiti in quattordici diversi ambienti regionali, ovviamente comprensivi del meglio delle uve da sempre legate all'Alto Adige. Tutto ciò senza voler inoltre dimenticare la massima attenzione ai processi viticoli, integrati e tesi anche al ridottissimo uso di trattamenti sistemici. Guidata dal presidente Kurt Wolfensberger, dal direttore Gottfried Pollinger e dall'enologo Harald Schraffl, giovane ma davvero meritevolissimo nel riuscire a trarre il meglio dalle diversità tipologiche e organolettiche delle tante uve lavorate, la cantina sta facendo passi da gigante di anno in anno: sia che si occupi del Traminer Aromatico che arriva da Termeno, così come dello Chardonnay dalle vecchie vigne di Magré oppure del Pinot Bianco allevato, a settecento metri d'altezza, sui terreni calcarei di Sirmian. Le linee produttive si dividono fra etichette che pongono in evidenza il vitigno e altre focalizzate invece sul territorio di provenienza. Appunto da Magré arriva il Baron Salvadori, affinato in tonneau e dai caratteri di frutta tropicale, agrumi, spezie e pietra focaia. In bocca solido e caldo, risulterà però elegante, avvolgente, dinamico e di bella persistenza.

(Fabio Turchetti)



COL SANDAGO

Spumante Brut Rosé Wildbacher

Vendemmia: -

Uvaggio: Wildbacher

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Case Bianche](#)

Proprietà: Famiglia Martino Zanetti

Enologo: Flavio Stella



RAPITALÀ

Doc Alcamo Classico Vigna Casalj

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Rapitalà](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Silvio Centonze



LOUIS ROEDERER

Aoc Champagne Brut Cristal

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 500.000

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Louis Roederer](#)

Proprietà: Frédéric Rouzard

Enologo: Jean-Baptiste Lécaillon



GUERRIERI RIZZARDI

Doc Soave Classico Ferra

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Rizzardi

Enologo: Giuseppe Rizzardi, Gian Maria Ciman

L'azienda vinicola dell'areale di Conegliano Valdobbiadene, 40 ettari di estensione, comprende la collina chiamata Col Sandago che dà appunto il nome alla cantina. Ma la particolarità che contraddistingue la produzione di Col Sandago è il Wildbacher, vitigno a bacca rossa, giunto dalla Stiria. Il suo nome prende origine da una piccola zona della Schilchergegend, situata nel Deutsch-Landberg, in Austria, nella Stiria Occidentale, e corrisponde al distretto dove storicamente era coltivata questa varietà. Il vitigno giunse a Susegana, nella Marca Trevigiana, e i contadini veneti lo coltivarono dove altri vitigni non avrebbero resistito. I colli della Marca Trevigiana si dimostrarono però particolarmente adatti alla produzione di Prosecco. Il rustico vitigno d'origine stiriaca venne, così, relegato nel dimenticatoio. Fortunatamente, se ancora oggi si parla di Wildbacher è grazie a Col Sandago, che a suo tempo scommise sui rari filari che ancora si trovavano tra i suoi vigneti. La versione Rosé del Wildbacher è uno spumante Metodo Charmat che possiede colore rosato brillante. Il bagaglio aromatico mette assieme note di fragolina di bosco e rosa ad anticipare uno sviluppo gustativo equilibrato, leggiadro e non privo di sapore, che rende il Wildbacher Brut Rosé un aperitivo ideale, ma anche un vino adatto ad accompagnare antipasti leggeri a base di verdure, formaggi freschi e crudi di pesce.

Grande la Tenuta che si estende per 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, con 175 ettari dedicati alla coltivazione della vite. Molti i vini prodotti (2.600.000 bottiglie messe in commercio annualmente), che mixano varietà locali e internazionali, un punto distintivo della produzione enologica siciliana. Rapitalà rappresenta un'importante realtà produttiva della Sicilia enoica e anche del colosso enologico Gruppo Italiano Vini, a cui oggi appartiene. Il nome Rapitalà viene dall'arabo "Rabidh-Allah" cioè "fiume di Allah". Tra i vigneti scorre infatti un corso d'acqua, prezioso in sé e testimonianza di un uso agricolo anche in epoche passate del luogo. In tempi più vicini, i passi decisivi dell'azienda vengono compiuti nel 1968, quando il francese Hugues Bernard de la Gatinais sposa la palermitana Gigi Guarriasi e con lei ricostruisce la cantina appena distrutta dal terremoto. Tornando al bicchiere, l'Alcamo Vigna Casalj 2017, si presenta con un colore oro chiaro. Al naso si riconoscono note di frutti bianchi maturi e cenni di fiore di bianco spino. In bocca, il vino è tendenzialmente fresco e rotondo, rivelandosi appagante come il sole di queste terre dove il Catarratto si esprime al meglio. Il nome del vino rimanda a quello di un feudo particolarmente ambito, "Casalj Rabitalav", già noto in epoca medioevale.

È nato nel 1876, su richiesta dello zar Alessandro II, con dettagli su contenuto e packaging. E la trasparenza, il fondo piatto, la coiffe dorata simboleggiano oggi come allora la purezza esclusiva d'un unicum - cheché se ne sia detto in qualche occasione - nel cosmo Champagne. Il 2008 poi è annata da libro d'oro. E il talentuoso chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon ha avuto gioco facile nello scegliere tra i top di Ay (Goutte-d'Or), Mesnil-sur-Oger (Montmartin), Avize (Pierrevaudon, Dizey e Verzenay) per il varo di questo gioiello che sta facendo in Europa, Usa e Asia incetta di 100/100. Delicatezza e rispetto ambientale (Cristal ha iniziato a convertirsi alla biodinamica nel 2000 e oggi la scelta è compiuta su ben 80 ettari, rendendo la maison la più grande a regime in Champagne) sono la base. L'annata, tipicamente continentale, mix di potenza e freschezza cesellata dalle miti temperature estive, ha indotto a puntare su un 22% di fermentazione malolattica per le basi e affinamento più lungo rispetto al protocollo Roederer: 8 anni sui lieviti e 8 mesi almeno di vetro post sboccatura. Il dosaggio c'è (8 grammi) ma il naso è già sofisticato, di grande charme. Sapidamente agrumato, impatta al palato per strarbordante freschezza e profondità, tattilità intensa e penetrante, lunghissimo e senza sbavature. Finissima la chiusura, su note super chic di polline e mandorla bianca.

(Antonio Paolini)

La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già dal nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece si trovavano Negrar, dove, nel XVII secolo, costruirono la cantina di Pojega. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, grazie all'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. Completa il poliedrico quadro delle realtà aziendali la piccola tenuta di Dolcè, in Valdadige. Un'azienda che, soprattutto nel recente passato, ha decisamente impresso alla propria produzione il passo dell'eccellenza, diventando uno dei punti di riferimento dell'intero territorio vitivinicolo veronese. Focalizzando certo l'attenzione sulla Valpolicella, la tenuta principale si trova ancora a Negrar, ma sviluppando un articolato progetto enologico che lega assieme anche Bardolino e Soave, per un totale di 100 ettari a vigneto e una produzione di 200.000 bottiglie annue. Senza troppo girarci intorno consideriamo Guerrieri Rizzardi una delle migliori realtà della zona, capace di vini tipici ed eleganti. Non stupisce quindi ritrovare la stessa cifra stilistica nel Soave Classico Ferra 2015 dai profumi fruttati di bella fragranza, ad anticipare una progressione gustativa sapida e ben ritmata, che conduce il sorso fino ad un finale croccante e succoso.



SANTA LUCIA

Doc Castel del Monte Nero di Troia Le More
Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Santa Lucia](#)

Proprietà: Famiglia Perrone Capano

Enologo: Paolo Caciorgna



PUNTO ZERO

Veneto Igp Merlot Punto

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: famiglia de' Besi

Enologo: Celestino Gaspari



BASILISCO

Doc Aglianico del Vulture Teodosio

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Basilisco](#)

Proprietà: Antonio Capaldo

Enologo: Viviana Malafarina



CAVICCHIOLI

Doc Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Del
Cristo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cavicchioli U. & Figli](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Sandro Cavicchioli

Abbondano nel mondo del vino descrizioni fantasiose delle origini delle uve. Il Syrah, ad esempio, fu reputato un vitigno della città persiana di Shiraz, riportato alla collina di Hermitage da un crociato. Ma le analisi del DNA hanno dimostrato che si tratta di un incrocio di due varietà della Francia orientale. Altrettanto improbabile l'attribuzione del Nero di Troia ai troiani in fuga dopo la caduta della loro città. Peccato che il vitigno fosse largamente diffuso nella provincia di Foggia, dove si trova una città chiamata Troia. Corato, a nord di Bari, è sicuramente uno dei centri di coltivazione della varietà e negli ultimi 20 anni la Santa Lucia è indubbiamente diventata un'azienda leader della Puglia tutta. Status dovuto all'impegno di Roberto Perrone Capano, proprietario, che ha ereditato una certa esperienza: la famiglia, campana, arrivò qui come magistrati del Regno delle Due Sicilie nel 1628 e ci ha sempre creduto, anche nell'epoca in cui la maggiore parte della produzione di questa uva partiva in cisterna. Grazie anche all'alta professionalità del winemaker Paolo Caciorgna, i suoi vini hanno dimostrato che il vitigno è secondo forse solo all'Aglianico nella gerarchia delle varietà del Sud. Profondo di colore, ampia nei profumi di piccoli frutti neri, in primis la mora, balsamica e speziata, solida e sostanziale di struttura, la Riserva Le More onora l'uva e il produttore.

(Daniel Thomas)

Punto Zero si trova sui Colli Berici, porzione del Veneto enoico ancora in parte da scoprire, ed ha un'estensione complessiva di 45 ettari, 14 dei quali coltivati a vigneto e posti ad un'altezza sul livello del mare di 300 metri. È una delle tante boutique winery del Bel Paese che ha scommesso su un progetto solido, come fa intendere il nome scelto per l'azienda. La famiglia de' Besi, di origini padovane, lo ha intrapreso nel 1994, affidando la conduzione tecnica ad Andrea de' Besi, accompagnato in cantina da Celestino Gaspari, allievo di Giuseppe Quintarelli. Le basi sono rappresentate da un patrimonio viticolo d'età compresa tra i 10 e i 50 anni e su vitigni prevalentemente internazionali, Pinot Bianco (da cui nasce Trasparenza), Cabernet Sauvignon (con l'etichetta Idea), Cabernet Franc (che compare in Dimezzo, uvaggio tra i due Cabernet e una quota di Merlot appassito), Syrah (forse la sfida più interessante con una varietà poco presente a queste latitudini) e, infine, Merlot. Da poco c'è spazio anche per il Carmenère e il Tai Rosso vinificati in purezza (vitigni considerati autoctoni della zona). Il Merlot in purezza Punto, versione 2012, è un vino che non nasconde la sua ambizione di rappresentare il top dell'attuale produzione aziendale (accanto a Virgola, da uve Syrah). Potenza, concentrazione ed eleganza, comandano l'impostazione di questo rosso, dalla cifra stilistica decisamente moderna.

È una delle realtà ruotanti attorno a Feudi di San Gregorio, che nel 2011 ha deciso di acquisire l'azienda precedentemente nelle mani di Michele Cutolo. Oltretutto bellissima: sia per i caratteri architettonici della cantina, scavata fra le antiche colate laviche, sia per i ventisei ettari allocati in ambiti molto propizi per l'Aglianico. Che si tratti infatti delle uve provenienti dall'appellazione di Fontanelle, con un territorio vocato costituito dal sottosuolo lavico della contrada Gelosia, oppure dei vigneti di Piano Croce, dall'età ormai più che trentennale e situati su terreni calcareo-argillosi a quasi cinquecento metri d'altezza, una visita presso Basilisco sarà sempre ben ripagata, pur volendo prescindere dall'elevata e costante qualità della produzione. A tessere le fila aziendali c'è Viviana Malafarina, aiutata nella gestione delle vigne da Pierpaolo Sirchi: quelle stesse vigne in cui si operano selezioni mirate, tese al massimo rispetto dei caratteri dell'Aglianico, che poi vivranno in cantina di un approccio moderno e pulito, con dosaggio felicissimo dei legni sia per tipologia sia per dimensioni e maturazione. Il Teodosio, maturato per circa un anno in barrique non nuove, è un Aglianico di beva, fruttato, equilibrato, sapido e dai ricordi delicatamente balsamici: con tannino ben fuso al contesto, che contribuirà a rendere l'assaggio immediato e serbevole.

(Fabio Turchetti)

Nel novero delle aziende del Gruppo Italiano Vini, il marchio che, dal 1928, è un nome di prestigio nella produzione del Lambrusco. La storia delle Cantine Cavicchioli si apre a partire da Umberto Cavicchioli che trasformò il laboratorio dietro casa in cantina, lavorò le uve Lambrusco di Sorbara e ne ricavò un vino ancora oggi in produzione con un nome simbolico: Tradizione. Certo, le tecniche utilizzate non sono più quelle di una volta, ma la qualità del Lambrusco prodotto è rimasta la stessa: quella genuina e frizzante delle origini. Nel territorio di Sorbara, in quella zona compresa tra il Secchia e il Panaro, si trovano vigne e strutture agricole. A San Prospero, accanto alla cantina, sorge l'azienda agricola "Due Madonne". A pochi chilometri di distanza, a Staggia, opera la "Forcirola", con vitigni di Lambrusco Salamino e Lambrusco Grasparossa. Mentre a Bastiglia è situata l'azienda omonima, destinata alle vinificazioni in bianco. A queste si aggiungono "Castel Faglia" in Franciacorta, e la "Francesco Bellei" a Bomporto, entrambe specializzate in spumanti metodo classico. Il Rosé del Cristo è un'elegante versione spumantizzata del re dei Lambruschi, il Sorbara: raffinato ed elegante, dimostra che anche un vitigno "popolare" può rivelare un'inospettabile anima aristocratica. Rosa salmone, profuma di piccoli frutti di bosco ed in bocca è stuzzicante, sapido e contrastato.



MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Azienda Agricola Mastrojanni](#)

Proprietà: Gruppo Illy

Enologo: Andrea Machetti, Maurizio Castelli

Quando Mastrojanni venne fondata, dall'avvocato Gabriele Mastrojanni che rilevò le tenute di San Pio e Loreto, nel 1975, Montalcino non era il borgo che conosciamo oggi e il Brunello doveva ancora diventare il rosso che "tira la volata" ai vini premium made in Italy. Eppure, l'azienda posta nella sottozona di Castelnuovo dell'Abate è riuscita a scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, grazie ad una qualità delle proprie etichette riconosciuta da subito sopra la media e che ha trovato nei Brunello Schiena d'Asino e Loreto le sue indiscusse punte di diamante. Dal 2008 appartiene alla famiglia Illy, che ha lasciato intatto il fascino delle etichette di Mastrojanni, valorizzando questa bella realtà, oggi ben salda sui suoi 33 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie. Ecco allora dei Sangiovese austeri e scolpiti senza rinunciare a dolcezza e a sapore, con lena di varia grandezza dosato sempre con sobrietà. Ha profumi sgargianti e intensi, di frutta fresca, spezie fini e liquirizia il Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino 2012, che arrivano solo dopo un po' di reticenza nel bicchiere, mentre passano cenni di macchia mediterranea e ricordi di fiori leggermente appassiti. La bocca impressiona per densità, sfumature e profondità, che si declinano però con leggerezza e ritmo, grazie ad una puntuale e vivace verve acida che rinfresca e allunga il sorso.



VIGNE MARINA COPPI

Doc Colli Tortonesi Timorasso Fausto

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Vigne Marina Coppi](#)

Proprietà: Anna Manfredi e Francesco

Bellocchio

Enologo: Gianfranco Cordero

Sarebbe stato un sacrilegio se fosse stato men che buono. L'omaggio al campionesimo più rimpianto di sempre, quello per cui i colli non erano altro che quinte di teatro d'un inestimabile talento, riprova - da superare in serie - di una classe cristallina e senza eguali, non poteva che essere com'è: un Timorasso ascensionale, tirato su da freschezza e sapidità, agile come uno scalatore e insieme sostanzioso ed energico come un grande passista. Più progressivo, al gusto, che semplicemente scattante; e incisivo, importante, uno di quei vini che danno il meglio di sé alla distanza, quando gli altri concorrenti cominciano a dar segni di fatica. Il 2015 è un buon paradigma sia dello skill specifico del Fausto, sia di quel che possono dare questi suoli scoscesi ricchi di marne e fossili e queste vigne, prodighe e fini anche quando si tratta di Favorita o Barbera, Croatina o Nebbiolo, le altre varietà di casa espresse in etichette significative come Marina, I Grop, Lindin, Castellania. Dedicata quest'ultima proprio al paese dove Coppi è nato e dove suo nipote, Francesco Bellocchio, ha deciso di ritrapantarsi nel 2000, per cimentarsi poi, dal 2003, con l'avventura di produrre, nelle terre di mamma Marina, vini di qualità. In tutto, e in media, 25.000 bottiglie all'anno: una taglia decisamente da artigiani, ma con ambizioni da primi della classe. In pieno accordo con le stimmate di famiglia.

(Antonio Paolini)

ZOOM



SANBAY, LO ZABAGLIONE

VIA RINGRASSO, 9 - MONASTEROLO DI SAVIGLIANO (CN)

Tel: +39 0172 373556

Sito Web: www.sanbay.it

Sanbay è il nome dello Zabaione o Zabaglione biologico, un prodotto totalmente artigianale fatto con tuorlo d'uovo pastorizzato bio, vino passito bio, zucchero di canna bio, amido di riso bio. Afrodisiaco e straordinario come dolce al cucchiaio, lo zabaione è una preparazione di pasticceria di base, una crema di tuorli e zucchero, arricchita generalmente da un vino liquoroso (Marsala, solitamente), che può essere usata sia da sola, per un'esperienza mistica di degustazione, sia per farcire torte e dolci. Dietro e (dentro) lo Zabaglione Sanbay c'è il lavoro di Claudio Oliviero che, nella sua azienda di Monasterolo di Savigliano nel cuneese, alleva galline alla "vecchia maniera", cioè libere di scorrazzare mentre si nutrono di mais, orzo ed erba medica bio. Due gli zabaioni ottenuti dalle loro uova: uno al vino bianco passito di Sicilia e l'altro al Moscato piemontese. Lo zabaione di Sanbay si ispira dunque alla ricetta tradizionale, ma, soprattutto, si impone per la sua genuinità.

RISTORANTE



GELATERIA DONDOLI

PIAZZA DELLA CISTERNA, 4 - SAN GIMIGNANO (SI)

Tel: +39 0577 942244

Sito Web: www.gelateriadondoli.com

Non un ristorante, per la segnalazione di questa settimana, ma una gelateria. Non una gelateria qualsiasi, però, bensì una gelateria artigianale pluripremiata, campione del mondo per ben due volte nel 2007 e 2008. La Gelateria Dondoli, situata nella centralissima Piazza della Cisterna, è ormai diventata, torri e chiese a parte, l'attrazione gourmet di San Gimignano. Non solo per i gusti originali e insoliti, creazioni uniche, diventati veri e propri marchi registrati. Non solo per essere conosciuta a livello internazionale, ma, soprattutto per la simpatica genialità del suo mastro gelatiere, Sergio Dondoli. Nel 1992, dopo un trascorso tra i fornelli di mezzo globo, apre la sua bottega, valorizzando le materie prime del territorio: a partire dalla Vernaccia e passando per lo Zafferano. Ecco come sono nati alcuni dei suoi gelati più noti, la Crema di Santa Fina (crema allo zafferano e pinoli), lo Champelmo (pompelmo rosa e spumante), il Dolceamaro (crema alle erbe aromatiche), o il Sorbetto di Vernaccia.



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

Foto di copertina: [Cavicchioli U. & Figli](#)

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

