

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 23 - Dal 11 al 17 Novembre 2018 - Tiratura: 29.298 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 11 AL 17 NOVEMBRE 2018

Cirulli

Mustilli

Castello di Meleto

Vin de la Neu

Tramin

Umani Ronchi

Quintodecimo

Tolaini

Taittinger

Tenuta di Nozzole

Villa Parens

Capezzana

Tempa di Zoé

Morgante

Zoom: Confetteria Corsini, Birignoccoluti

Ristorante: Enoteca Poggio alle Volpi - Monte Porzio Catone (RM)



CIRULLI

Umbria Igt 1861 San Valentino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: Aziende Agricole Cirulli

Proprietà: Valentino Cirulli

Enologo: Andrea Miceli

MUSTILLI

Doc Falanghina del Sannio Sant'Agata dei Goti Vigna Segreta

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: **Mustilli**

Proprietà: famiglia Mustilli

Enologo: Fortunato Sebastiano

CASTELLO DI MELETO

Docg Chianti Classico Castello di Meleto 1256

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.200

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: **Castello di Meleto**

Proprietà: famiglia Mustilli

Enologo: Matteo Menicacci, Valentino Ciarla

VIN DE LA NEU

Vigneti delle Dolomiti Igt

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Johanner

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: **Vin de la Neu**

Proprietà: Nicola Biasi

Enologo: Nicola Biasi

Dal punto di vista enologico, Ficulle significa vino bianco, principalmente dalle classiche varietà dell'Orvietano, Grechetto e Trebbiano, e dallo Chardonnay. Nonché un pochino di Pinot nero, il più "bianco" dei vitigni rossi. Ma il clima è continentale e il suolo, argilloso e calcareo, assomiglia a quello Saint-Emiliano, dove si produce uno dei vini rossi più pregiati del mondo. Fattori che sicuramente avranno influenzato la decisione di Valentino Cirulli di piantare Merlot e Cabernet Franc, i vitigni - appunto - di quest'appellazione della Gironda. Che hanno trovato una dimora molto accogliente in questa terra e vengono impiegati nella produzione del San Valentino, Merlot e Cabernet Franc in proporzioni uguali, esattamente come in Château Cheval Blanc, sicuramente non il peggiore modello da seguire. La tecnica di vinificazione però è quella studiata dalla casa: temperature basse per assicurare il massimo sviluppo aromatico, ma allo stesso tempo macerazioni lunghe per conferire corpo adeguato e tannini dolci, levigati da 12 mesi nei legni piccoli. Il 2013 esprime, e anche ottimamente, le fragranti note del Cabernet Franc, molto espresse e focalizzate: mente, peperoni dolci, rosmarino e qualche sfumatura di fumé, mentre il Merlot contribuisce il necessario apporto di sostanza e profondità. Qualcosa di nuovo nel panorama umbro che suggerisce importanti possibilità per la regione.

(Daniel Thomases)

Negli anni '70 Leonardo e Marili Mustilli decisero di reimpiantare nelle colline di Sant'Agata dei Goti Falanghina, Greco, Aglianico e Piediroso, all'epoca abbandonati o sostituiti da vitigni internazionali, e la Falanghina Mustilli del 1979 diventò la prima Falanghina vinificata ed imbottigliata in purezza. Ma non solo. A loro si deve anche l'istituzione della denominazione Sant'Agata dei Goti. Fino al 2001 la vinificazione delle etichette aziendali avveniva nelle antiche cantine del Palazzo Mustilli, nel centro di Sant'Agata. Oggi queste cantine sono adibite all'affinamento in legno, mentre la vinificazione avviene in una cantina appena fuori dal paese. Le figlie Paola e Anna Chiara lavorano in azienda; Paola gestisce la parte commerciale e di comunicazione, Anna Chiara conduzione dei vigneti e cantina. Oltre alle cantine nel centro storico della città, l'azienda conta su un agriturismo, ricavato nel palazzo di famiglia, e un wine bar ed oggi l'azienda trae la sua materia prima da 21 ettari di vigneto, per una produzione media di 150.000 bottiglie. La Falanghina Vigna Segreta 2016 è vino roccioso e articolato, che ben poco ha a che fare con l'immediatezza delle Falanghina più comuni. Al naso alterna profumi di frutti bianchi, cenni di erba di campo, ricordi iodati e toni affumicati. In bocca, il vino è fragrante, dalla progressione ritmata e dal finale profondo e incisivo.

Nasce per celebrare il mezzo secolo dalla geniale intuizione dell'editore Gianni Mazzocchi e dalla sua "operazione vigneti". Che attraverso la rivista Quattrosoldi e la fondazione Viticola Toscana varò un brillante prototipo di crowdfunding. Oggi 1600 soci condividono la proprietà di Meleto lungo una corona di verdi colline e 1.000 ettari, di cui 160 vitati. Una storia vincente, che continua a incidere, convincendo anche altre belle aziende di zona a investire nella Fondazione Pieve di Spaltenna, formata con l'obiettivo di restaurare l'antica (XI° secolo) Pieve di Santa Maria a Spaltenna. Investimenti tesi a riacquare sviluppo turistico e vino. Chi verrà, troverà qui un'aria antica, pura, dove olio e miele bio trovano preziosi spazi e fanno la loro parte. Ma certo la vera voce solista di questo territorio storico e vocato è il Sangiovese di Gaiole. Che, cogliendo l'occasione speciale, dà vita a una nuova creatura: un Classico limited edition, figlio d'annata tra le più solari ed equilibrate, che sfoggia al naso stoffa brillante e colorata di profumi - fiori e bacche rosse - tutti morbidi e leggeri. E raccolti in una "lana" di tannini magistralmente compatti, ed educati dal legno grande. Il finale è tutto sul frutto, con un ritorno fresco e sapido. Il totale è composto ed elegante, degno alfiere di un lavoro nato dalla cooperazione e dal patrimonio di una raffinata esperienza.

(Antonio Paolini)

Siamo in Trentino, comune di Còredo, nel cuore della Valle di Non. Vin de la Neu, "il vino della neve", nasce da un'intuizione di Nicola Biasi, giovane enologo, con alle spalle esperienze in importanti realtà vinicole del Belpaese. Un progetto inedito soprattutto per la scelta varietale. Il vitigno selezionato è infatti il Johanner, in Italia praticamente sconosciuto e da poco autorizzato. Si tratta di un ibrido che risulta dall'incrocio tra Riesling e Pinot Grigio, la cui peculiarità è la naturale resistenza alle principali malattie fungine della vite. La varietà ottenuta nel 1968 a Freiburg, ha dimensioni medie sia delle foglie che del grappolo, a forma cilindrica, che dell'acino. L'epoca di germogliamento è precoce/media, mentre quella di fioritura è media come quella della sua maturazione. Ha produttività medio/alta, tenore zuccherino elevato e acidità media. Per adesso la varietà è ammessa nelle denominazioni: Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Trevenezie, Marca Trevigiana, Alpi Retiche, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese e Vigneti delle Dolomiti. Il Vin della Neu, versione 2015, conta su profumi soprattutto fruttati a cui si aggiunge un buon contributo agrumato. Non manca anche una significativa vivacità gustativa, benché il vino si sviluppi denso e largo, chiudendo con una bella nota di ananas a richiamare i tratti olfattivi.



TRAMIN

Doc Alto Adige Chardonnay Troy Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.120

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Cantina Tramin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Willi Stürz

La parola Troy sta per "sentiero", nell'antica lingua locale altoatesina. Questo è il nome che la cantina Tramin ha scelto per il suo nuovo Chardonnay, proprio a voler sottolineare il percorso di una cooperativa che continua a porsi dei traguardi importanti dal lontano 1898. La penultima sfida vinta alla grande si chiama Epokale, il Gewürztraminer Spätlese che ha conquistato il punteggio di 100/100 da Robert Parker di Wine Advocate. Primo vino bianco italiano a ottenere un tale risultato. Ora tocca a questo nuovo vino bianco, i cui vigneti si trovano in località Sella, sul versante orientale del massiccio della Mendola a 500 metri di altezza. Pendenze che vanno oltre anche il 30%, esposizione a sud-est, terreni di ghiaia e argilla, importanti escursioni termiche accompagnate dalle correnti fredde di montagna. Perché è di questo che parliamo, di un vino di montagna, fatto con un'uva tra le più diffuse e versatili al mondo ma che qui, in Alto Adige, deve raccontare le Alpi. Troy ci riesce con un colore dorato intenso, con un naso che sa di camomilla e menta, con una vena varietale indiscutibile che richiama i frutti tropicali, bilanciati però da una freschezza e da un agrumato che mantengono tesa la beva. In bocca sceglie toni più salini e più dritti con un finale di nocciola tostata. La vendemmia scelta per le prime bottiglie è la 2015, ottima annata per i vini altoatesini.

(Francesca Ciancio)

UMANI RONCHI

Doc Verdicchio di Jesi Classico Superiore
Casal di Serra Vecchie Vigne

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 11.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Giuseppe

Caviola

Umani Ronchi, 240 ettari vitati per una produzione complessiva di 3.000.000 di bottiglie all'anno, trova la sua connotazione principale nella produzione "bianchista", data dalla tradizionale impronta viticola marchigiana, senza "scordarsi" però di portare i rossi della zona ad un livello qualitativo mai prima realizzato. Una realtà produttiva decisamente solida e convincente, come poche altre, dunque. Ma l'azienda con sede a Osimo ha saputo soprattutto cogliere un obiettivo non banale: rispondere affermativamente alla domanda "può un'azienda dai numeri non confidenziali, regalare sincere espressioni territoriali, oltre che un livello qualitativo di grande rilevanza?" Un obiettivo che sta tutto dentro al lavoro, all'organizzazione aziendale e all'amore per il proprio territorio, di una famiglia anch'essa non comune quella dei Bernetti. Insomma, Umani Ronchi, senza inutili giri di parole, è una cantina modello, perché di grandi dimensioni (almeno considerando la media italiana), ma di altissime prestazioni. Qualità e identità nel motore, e perle assolute per il vino Made in Italy, come il Verdicchio Classico Superiore Casal di Serra Vecchie Vigne. Il 2015 ha grande complessità, bellissime tonalità gialle, note sapide e grande struttura. Meno scattante di altre versioni, gioca più la partita della polpa, della materia e dell'intensità, senza perdere mai di vista grinta ed eleganza.

QUINTODECIMO

Docg Greco di Tufo Giallo d'Arles

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Luigi e Laura Moio

Enologo: Luigi Moio

Per molti è "Il Professore", ma non soltanto, perché riveste il ruolo di docente di enologia presso l'Università Federico II di Napoli. Luigi Moio, al di là di qualsivoglia autorevolissimo ruolo accademico, merita la qualifica assegnatagli anche per quanto fatto nel campo della viticoltura campana, oltre che per la costante ricerca (ormai ventennale) praticata sui caratteri evolutivi, chimici e organolettici del vino. Sfolgiare le pagine del suo testo, "Il respiro del vino" per l'appunto, imprescindibile per chi volesse saperne di più, coinvolge immediatamente in una lettura più ampia e attenta, dove non si finirebbe mai di confrontarsi con le sue acquisizioni: non per nulla, uno dei pochi libri sul nettare di Bacco capace di entrare nelle classifiche di vendita e di vedersi tradotto e pubblicato in molti Paesi. A latere di tutto questo, comunque, Luigi e Laura Moio sono titolari di una delle cantine più belle d'Italia, Quintodecimo, organizzata impeccabilmente in tutta la filiera: dalle vigne, trionfo dell'autoctonicità locale, al packaging di ogni bottiglia. Oggi si è arrivati a diciotto ettari, tutti di proprietà e in conversione biologica, da cui anche questo Greco di Tufo: dai richiami di agrumi, salvia, mela e pesca, e con toni speziati dovuti a qualche mese di legno. Risulterà ricco ed equilibrato anche al palato, con finale persistente e originali spunti salmastrici.

(Fabio Turchetti)

TOLAINI

Toscana Igt Al Passo

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 135.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)

Proprietà: Pier Luigi Tolaini

Enologo: Francesco Rosi, Luca D'Attoma

Nel 1998 Pier Luigi Tolaini, italiano di origine ma affermatosi come imprenditore in Canada, torna in patria per affrontare una nuova sfida, quella con il vino. Lo fa a partire da 50 ettari vitati, per una produzione media di 300.000 bottiglie, situati nella sottozona chiantigiana di Castelnuovo Berardenga. In realtà il progetto ha preso le mosse concentrandosi soprattutto sulla produzione ad Igt e soltanto in un secondo momento il focus si è spostato, doverosamente, peraltro, sul Chianti Classico. Non stupisce quindi che i vini ottenuti con la "complicità" dei vitigni bordolesi risultino ancora i migliori, benché anche sul Sangiovese non manchi un percorso significativo. I vini aziendali sanno essere agili nella progressione gustativa e di ottima impostazione aromatica, privilegiando la maturità del frutto e una certa dolcezza del sorso. La cura del vigneto, ad alta densità, è maniacale, come altrettanto rigorosa è l'attenzione alle vinificazioni e agli invecchiamenti. L'Al Passo 2014, uvaggio a base di Merlot e Sangiovese, ha naso fresco e speziato, ad introdurre una bocca ampia e morbida, con qualche chiaro scuro a renderla dinamica e intrigante. Le altre etichette aziendali sono il Valdisanti, da Sangiovese, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, il Picco Nero, Merlot e Cabernet Franc, il Chianti Classico Valle Nuova e il Chianti Classico Gran Selezione Montebello Sette.



TAITTINGER

Aoc Champagne Comtes de Champagne
Blanc de Blancs

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 175,00

Azienda: [Taittinger](#)

Proprietà: famiglia Taittinger

Enologo: Loïc DuPont, Alexandre Ponnay

Una bottiglia dal doppio significato e valore. E non solo perché è la 'prestige' d'una maison familiare tra le più gloriose della regione, ma perché da un lato fa da ghiottissimo antipasto e implicito test per il millesimo successivo, il celebrato 2008 (accortamente tenuto in rampa ad affinarsi) e dall'altro ha il singolare sapore di un'opera a quattro mani. Il mosaico di grandi parcelle di Chardonnay che compone il Comtes 2007 è stato, infatti, composto e vegliato per anni dallo chef de cave uscente, Loïc Dupont, che ha ufficialmente lasciato il posto, dopo trentennale militanza, giusto pochi mesi fa ad Alexandre Ponnay, digionese laureato in Borgogna e fregiatosi di master a Reims, già con Roederer, e da tre anni in rodaggio al fianco del suo predecessore. A lui è poi toccato dunque il compito di sdoganare il 35mo millesimato top sfornato da Taittinger nell'arco d'annate dal 1952 a oggi (poco più di uno su due, a prova di selettività estrema) e proporre una versione di spizzante intensità, introdotta da un mix olfattivo in cui i fruttati bianchi prendono presto il sopravvento sulle note floreali, venati da eleganti nuance aniciate ben ribadite a fine sorso (di lunga e tenuta persistenza), e condite al palato da una sapidità spiccata che ne bilancia la materica grassezza marcata da ricordi di frutta secca. Un vino di grande impatto dunque, e soprattutto di già lussuosa godibilità.

(Antonio Paolini)

TENUTA DI NOZZOLE

Toscana Igt Rosso Il Pareto

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tenute Folanari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folanari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

Ambrogio e Giovanni Folanari sono gli eredi di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta Nino Folanari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folanari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folanari continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia. Oggi l'azienda conta su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana. Tuttavia, non è difficile intuire che il cuore aziendale batte nelle cantine e nei vigneti chiantigiani. E proprio da uno di questi, Il Pareto, situato nella Tenuta di Nozzole, nasce l'omonimo vino, diventato un po' l'etichetta simbolo dell'azienda. Uscito per la prima volta nel 1987, si tratta di un Cabernet Sauvignon in purezza, affinato per 18 mesi in barrique, e fa parte di quella tipologia, i cosiddetti Super Tuscan, che tanta fortuna hanno portato ai produttori toscani. La versione 2015 è a dir poco monumentale. Al naso i profumi sono avvolgenti e indugiano soprattutto su spezie, tabacco e vaniglia. In bocca, il vino è possente, di struttura imponente, ricco e dal tannino ben addomesticato dall'apporto del rovere, in evidenza nel finale largo.

VILLA PARENS

Venezia Giulia Igt Sauvignon Ruttars

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,50

Azienda: [Azienda Agricola Villa Parens](#)

Proprietà: Giovanni Puiatti

Enologo: Giovanni Puiatti

Fondata nel 2013 da Giovanni ed Elisabetta Puiatti, con l'obiettivo dichiarato di costruire un futuro "differente", a partire dalle solide basi dell'esperienza, l'azienda Villa Parens (già Puiatti, marchio e azienda venduti al gruppo Bertani Domains), prosegue sul percorso tracciato alla fine degli anni Sessanta del Secolo scorso da Vittorio, padre di Giovanni, uno dei personaggi che ha contribuito in modo significativo al successo del Friuli enoico, a partire dall'essere stato un vero e proprio pioniere del vino moderno con l'applicazione delle più avanzate tecnologie. Il percorso è decisamente quello della qualità e poggia ancora sulla storica decisione, maturata addirittura nel 1967, di non usare legno per gli affinamenti dei vini aziendali. Una tradizione che continua oggi, in un momento di profonda trasformazione stilistica dei vini italiani proprio in questa direzione, verrebbe da dire, e che è garanzia di fragranza, espressività varietale e fruibilità per tutta la produzione dell'azienda con sede a Farra d'Isonzo. Sei sono gli ettari vitati di proprietà, tutti situati in località Ruttars, nel mezzo del Collio, per una produzione media di 60.000 bottiglie. Il Sauvignon 2017, oggetto del nostro assaggio, ha profumi delicatamente aromatici, salmastri e rocciosi, prima di incrociare sensazioni agrumate e fruttate. In bocca, ha ritmo e sostanza con sorso continuo e sapido.

CAPEZZANA

Docg Carmignano Trefiano Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta di Capezzana](#)

Proprietà: famiglia Contini Bonacossi

Enologo: Benedetta Contini Bonacossi

Vittorio Contini Bonacossi non c'è più. Se n'è andato troppo presto, maledizione: nel marzo di quest'anno, ad esser precisi, dopo aver ereditato dal padre Ugo (oltre alla cultura e alle buone maniere) il più autentico spirito che sovrintende a questa meravigliosa cantina, che ha iniziato la sua storia pressoché unica addirittura nell'804, come testimoniato da antichi documenti mantenuti nell'archivio di Firenze, fondamentali anche per rimarcare la valenza dell'ambito di Carmignano nelle vicende della Toscana enoica. I conti Contini Bonacossi acquistarono l'azienda, prima di proprietà della vedova Franchetti-Rotschild, nel 1920: oggi, a proseguire il lavoro encomiabile di Ugo, ci sono i fratelli Filippo, Beatrice e Benedetta, dopo che dal 2009 si è man mano virato verso un'agricoltura sensibile, poi definitivamente vincolata al biologico. Un luogo da visitare, senza se e senza ma, con tanto di frantoio e vinsantaia, impreziosito da reperti storici, artistici e architettonici mozzafiato, e munito di agriturismo curatissimo e dall'ospitalità impeccabile. L'annata 2012 del Trefiano, un Carmignano Riserva che Vittorio adorava, si rivela ancora splendida: dai toni fruttati e speziati, ricorda ciliegie sotto spirito, more, ribes, spezie, cacao e tabacco, con passo sostenuto ed energico al palato, dove un tannino diffuso ma elegante dona scheletro gustativo tonico e persistente.

(Fabio Turchetti)



TEMPA DI ZOÈ

Campania Igp Fiano Asterias

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Tempa di Zoè](#)

Proprietà: F. Domini, Feudi di San Gregorio, B. De Conciliis, V. D'Orta

Enologo: Bruno De Conciliis

Tempa di Zoè è un progetto recente, nato intorno a quattro soci: Antonio Capaldo, Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis, quattro protagonisti del vino campano, intenzionati a puntare (o a ripuntare) sul Cilento enoico. Già perché questo territorio benché non sia una novità assoluta, è certamente un luogo dove vitigni e vini possono trovare espressioni originali, non ancora messe in bottiglia. Il nome Tempa di Zoè fa riferimento alle "tempe", ovvero le colline che si affacciano sul mare e che caratterizzano, da nord a sud, il Cilento, mentre "Zoè" è parola che in greco indica l'"essenza della vita". Le vigne dell'azienda, situate nel comune di Torchiara, si estendono su 5 ettari. Di questi una parte è vitata ad Aglianico, che serve per la produzione dello "Zero" e del "Dicotto", e un'altra allevata a Fiano per produrre l'Asterias (in greco "stella marina"), oggetto del nostro assaggio. È un Fiano maturato in botti grandi di quercia, un vino che esce ad un anno dalla vendemmia. Un vino non privo di carattere e personalità, capace di esprimersi da Fiano Cilentano e cioè, rispetto a quello irpino, in modo più garbatamente fruttato e meno roccioso, benché mantenga una verve acida notevole. La versione 2016 esprime note olfattive di frutta bianca e agrumi che si incrociano a note balsamiche e cenni iodati. Al palato è sapido, fresco e chiude con una leggera nota amaricante.

MORGANTE

Doc Sicilia Don Antonio Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nero D'Avola

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Morgante Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Morgante

Enologo: Riccardo Cotarella

Con i suoi 15 mila ettari di vigne piantati, il Nero d'Avola è di gran lunga il maggiore vitigno a bacca rossa della Sicilia e una buona parte dell'espansione dell'ultimo quarto di secolo si è verificata in aree che potrebbero chiamarsi "non classiche". L'uva è originaria nella parte orientale dell'isola (Avola si trova in provincia di Siracusa), mentre ora la varietà è pure ben presente in zone tradizionalmente produttrici di vino bianco, il trapanese e il palermitano. Le classiche zone, però, nell'est della Sicilia ha, fra le aziende che hanno conquistato una meritata rinomanza di questi stessi due decenni e mezzo, quella della famiglia Morgante di Grotte, paese fra Agrigento e Canicatti, proprietari di più di 50 ettari vitati. I vigneti sono alti, fra 350 e 500 metri s.l.m., molte delle parcelle consistono di viti vecchie, alberelli trasformati in contospalliere, coltivati con la massima cura e attenzione. L'azienda imbottiglia la propria produzione sin dal 1994 ma la vera svolta è arrivata alla fine dell'ultimo secolo con l'arrivo, come consulente enologico, di Riccardo Cotarella, il quale supervisiona la produzione di un Nero d'Avola di ottima bevibilità e bella personalità. Nonché inventore del Don Antonio, scuro di colore, potente di corpo ma anche dolce ed equilibrato, una delle grandi espressioni di un'uva che è diventata un simbolo della Sicilia e della sicilianità.

(Daniel Thomases)

ZOOM



CONFETTERIA CORSINI, BIRIGNOCOLUTI

PIAZZA SAN FRANCESCO, 42 - PISTOIA

Tel: +39 0573 20138

Sito Web: www.brunocorsini.com

I confetti delle feste hanno, di solito, due forme: una liscia e schiacciata con un'anima di cioccolato, l'altra tipo fagiolo con ripieno di mandorla. Esiste, poi, il "birignoccolato" o "confetto a riccio", il confetto di Pistoia. Non è affatto paragonabile al confetto tradizionale, quello prodotto in quantitativi industriali con moderni macchinari. Il "confetto riccio" è il risultato di una lunga lavorazione artigianale (10 ore): dal colore bianco, all'anice o semi di finocchio, con un leggero retrogusto di vaniglia, è di forma tonda, totalmente irregolare e bitorzoluta. Proprio gli alti costi della lavorazione, sommati a un cambio generale di costume, ma anche la specifica professionalità necessaria per la sua realizzazione, fatto senza alcun tipo di amido, sono state le cause principali del suo declino della produzione. Oggi i confetti di Pistoia sono preparati artigianalmente nel laboratorio della famiglia Corsini, che dal 1918, non ha mai smesso di assicurare la produzione di questo unicum.

RISTORANTE



ENOTECA POGGIO LE VOLPI WINE&FOOD

VIA FONTANA CANDIDA, 3/C - MONTE PORZIO CATONE (RM)

Tel: +39 06 9416641

Sito Web: enotecapoggiolevolpi.com

L'azienda vitivinicola Poggio Le Volpi, fondata nel 1996 da Felice Mergè, non è solo vino. Dal 2015 è anche Enoteca, anzi, un vero e proprio Food and Wine, con etichette nazionali e francesi. Il menu è à la carte: un interessante percorso enogastronomico ideato dallo chef tedesco Oliver Glowing, nel quale ogni vino è abbinato ad una determinata portata. Poggio Le Volpi Wine & Food, immerso nei vigneti, è un salotto del mangiar bene, in linea con le ultime tendenze del wellness gourmet. Il piatto forte? La carbonara scomposta con fonduta di pecorino, tartufo bianchetto e guanciale tostato ridotto in polvere. Ma non sono da meno gli gnocchi di patate erborinati con vongole e asparagi. E poi ancora rivisitazioni di ricette in chiave moderna come il pesce sciabola alla beccafico, accompagnato da gelato alle alici di Cetara o la costoletta d'abbacchio panato alla frutta secca. I dolci sono della casa, da ricordare il cannolo siciliano scomposto e la frolla di ricotta e frutti di bosco.



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: © 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 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



L'innovazione in viticolum