

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 24 - Dal 18 al 24 Novembre 2018 - Tiratura: 29.298 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 18 AL 24 NOVEMBRE 2018

*Villa Raiano*

*Bisson*

*Valle dell'Acate*

*Moët et Chandon*

*Vallepicciola*

*Alberto Quacquareni*

*Monte Zovo*

*Masseria Falvo*

*Belisario*

*Terre bianche*

*St. Michael-Eppan*

*Il Palagio*

*Guiborat*

*Vignamaggio*

*Zoom: Lardereria La Conca, Lardo di Colonnata*

*Ristorante: I Pupi - Bagheria (PA)*



## VILLA RAIANO

Docg Fiano di Avellino Ventidue

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Villa Raiano](#)

Proprietà: famiglia Basso

Enologo: Fortunato Sebastiano

## BISSON

Doc Portofino Metodo Classico Pas Dosé Abissi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Bianchetta, Vermentino, Cimixia

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Bisson](#)

Proprietà: famiglia Lugano

Enologo: Piero Lugano

## VALLE DELL'ACATE

Docg Cerasuolo di Vittoria Classico Iri da Iri

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato

Bottiglie prodotte: 4.600

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Valle dell'Acate](#)

Proprietà: famiglia Jacono

Enologo: Carlo Casavecchia

## MOËT ET CHANDON

Aoc Champagne Dom Pérignon

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Moët et Chandon](#)

Proprietà: gruppo LVMH

Enologo: Vincent Chaperon

Un progetto agricolo che unisce produzione olearia e vinicola, quello della famiglia Basso, capace di imporsi in breve tempo e, sul fronte del vino, di raggiungere risultati qualitativi significativi nel distretto enoico irpino. Villa Raiano, che deve il suo nome all'omonimo borgo nel Comune di Serino, conta oggi su 22 ettari dedicati all'allevamento dei vigneti, coltivati a biologico, per una produzione di 300.000 bottiglie annue. L'azienda si trova nella zona più meridionale dell'Irpinia, al confine con il salernitano e, pur realizzando anche rossi di buona stoffa, pare trovare la sua vena più vivace e interessante nella produzione bianchista. Greco di Tufo e Fiano, naturalmente, dal carattere roccioso e personale, di buona espressività territoriale e interpreti fedeli di un "distretto" enologico, quello irpino, tra i più interessanti del Sud Italia, con un potenziale ancora non del tutto espresso. Come ben racconta il Fiano di Avellino Ventidue 2016, affinato in acciaio e successivamente in bottiglia per 14 mesi. Un vino dai profumi segnati da belle note di erbe di montagna su letto floreale, a tratti anche delicatamente fruttato e arricchiti da cenni di pietra focaia. Un bianco in possesso anche di un palato profondo, quasi severo, serrato e di sinuosa acidità, con ritmo e freschezza a fare da padroni, passando da ricordi leggermente affumicati e una continua e intensa sapidità.

Il potere della parola. Abissi. Evoca un mondo inquietante, sconosciuto. Affascinante, nascosto nel suo insondabile mistero. La mente rimanda le immagini di "Abissi" di Yates, "The Abyss" di Cameron. O "Abissi di acciaio" di Asimov. Anche noi, gente del vino, abbiamo i nostri abissi, noi che ficchiamo il naso dentro, per immergerci fino in fondo e poi tornare alla luce della condivisione. Un produttore, Pierluigi Lugano, crea il suo "Abissi" 10 anni fa. Non aveva una cantina adatta per affinare lo spumante e pensa che ti ripensa, ecco l'intuizione: il "suo" mar Ligure! Un'idea che unisce le sue due passioni: l'archeologia marina e il vino. Marketing? Probabile. Geniale, però, primo al mondo a pensarci. E a far scattare l'immaginario. Le bottiglie, protette da pellicole trasparenti, vengono immerse ad una profondità di 60 metri, con una temperatura costante di 15°. Almeno 13 mesi restano a riposare tra le braccia marine, a farsi cullare dalle correnti, per poi riemergere, rivestite di ostriche, alghe, crostacei. Per poi finire nel nostro bicchiere, raccontando di note iodate e bismastre. Le varietà sono tradizionali: Bianchetta, Vermentino e quella Cimixia che Lugano ha salvato dall'oblio. Un dosage zéro agrumato, salino, un tocco di pepe bianco. Tessitura compatta, fresca, sorso asciutto, da veri marinai liguri. Personalità unica, a tratti scintillante, catalizza un ricordo impressivo dietro di sé.

(Alessandra Piubello)

...parvermi tre giri, di tre colori e d'una contenenza; e l'un da l'altro come iri da iri pareo riflesso, e l'uno pareo foco che quinci e quindi igualmente si spiri. Si ispira a un verso del Paradiso della Divina Commedia di Dante il nuovo vino di Valle dell'Acate, "iri da iri", che realizza uno dei sogni nel cassetto di Gaetana Jacono, proprietaria della cantina in provincia di Ragusa. Le due iridi in questo caso sono i due vitigni che danno origine al Cerasuolo di Vittoria: il Nero d'Avola e il Frappato. Le uve che hanno fatto nascere il nuovo nato dell'unica Docg della Sicilia provengono da un Cru. "Lo ho pensato quando ho incontrato Carlo Casavecchia, che conosce la Sicilia meglio di me", ha raccontato Gaetana durante l'anteprima a Milano a inizio novembre. L'incontro è avvenuto nel 2013. E di quell'anno è la vendemmia della bottiglia che porta la firma dell'enologo piemontese. Poi la fermentazione a contatto con le bucce per dieci giorni, l'affinamento in tonneau per 36 mesi e l'ulteriore invecchiamento in vetro per almeno 18 mesi. Ecco quindi il vino, dal colore rosso ciliegia brillante con sfumature granate e sentori di frutti rossi e ciliegie mature, note speziate, vaniglia, liquirizia, cacao. In bocca è morbido e vellutato, con un tannino persistente, garanzia di lunga vita. E qui sta la forza e l'ambizione di questo vino: vivere decine di anni, il più longevo tra i Cerasuoli.

In tanti aspettavano questo millesimo che, infatti, esce dopo il 2009. Frutto di una vendemmia e di un affinamento entrambi lenti, ma per Dom Pérignon il tempo è un alleato fondamentale. In maison la ricordano come la vendemmia più lunga di sempre: 4 settimane al posto delle canoniche 2. Un vino "archetipo", come lo ha definito lo stesso neo-chef de cave, Vincent Chaperon - che prende il posto del famosissimo Richard Geoffroy - perché racchiude in sé le caratteristiche fondanti dei migliori vintage: armonia, equilibrio, acidità calibrata, potenziale di invecchiamento alto. Rispetto ad altre annate qui si è cercata più polpa. Tanto da usare un'ulteriore definizione, che è quella di "atletico", ovvero un vino teso come il muscolo di uno sportivo, elegante e senza un filo di grasso. Ricco è il bouquet di fiori bianchi al naso, poi c'è l'agrumato appena candito, l'anice e la menta. Solo sul finale emergono note più speziate di legno. La persistenza ne fa un millesimo di razza, con una beva che si chiude, dopo parecchio, su note leggermente fumose. Esiste anche un'edizione limitata il Dom Pérignon Chef de Cave Legacy Edition, che riporta i nomi dei due Chef de Cave. Insomma, due versioni da collezione, perché è un millesimo "ad interim", pensato e ottenuto in questo modo non da uno, ma da ben due enologi. Una bottiglia che racconta al contempo il passato e il futuro di Dom Pérignon.

(Francesca Ciancio)



## VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Vallepiciola](#)

Proprietà: Bruno Bolfo

Enologo: Riccardo Cotarella

Un progetto innovativo e ambizioso in una zona del Chianti che non ha bisogno di presentazione: Castelnuovo Berardenga. Oltre 200 ettari di superficie, di cui ben 65 vitati e altri 45 pronti per essere piantati entro il 2019. Struttura ricettiva a 5 stelle. Adesione al gruppo di ricerca che assomma un pacchetto importante di cantine ed è guidato da Riccardo Cotarella (ovviamente punto di riferimento enologico della label). Veste modernissima e incisiva per le bottiglie. E vini articolati lungo la piramide della denominazione: il Classico, la Riserva, il Gran Selezione. Divertente e stimolante, per chi scrive, iniziare l'approccio e la descrizione dei risultati dal mattone di base, 100% Sangiovese, fermentazione in acciaio con sosta medio-breve (dieci giorni) in macerazione, poi tre dimensioni di legni per l'affinamento e relative partite accuratamente misurate nel blend finale. Il risultato è un vino da bere, con piacere immediato e ripetute possibilità di replica nel tempo, e un registro fruttato tipico, imperniato sulla classica ciliegia, speziato con discrezione dagli apporti del rovere, ma già in fase di equilibrato sgabbiamento. Impeccabile la nota tattile: ancorata a tannini di evidente maturità, presenti e materici, ma senza pecche di scorrevolezza. Piacerà in Italia e fuori (molto anche fuori) questo Chianti, che alza attese e asticelle per i "fratellini" di rango superiore.

(Antonio Paolini)

## ALBERTO QUACQUARINI

Docg Vernaccia di Serrapetrona Spumante  
Dolce

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vernaccia Nera

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Alberto Quacquareni](#)

Proprietà: famiglia Quacquareni

Enologo: staff aziendale

Alberto Quacquareni ci ha lasciati una decina d'anni fa: dopo aver dedicato la sua vita, insieme alla moglie Francesca, a quella vernaccia nera di Serrapetrona strettamente legata al comune omonimo, alla quale lui aveva creduto sin dal 1958, inizio dell'avviamento aziendale. Il suo operato, senza soluzione di continuità qualitativa dal momento della sua scomparsa, è oggi proseguito dai figli Mauro, Luca e Monica, attentissimi anche ad una produzione vincolata a regimi biologici, sia in vigna sia in cantina. Novembre è forse il mese migliore per visitare le terre della vernaccia, vitigno autoctono di cui proprio i Quacquareni sono i principali produttori. Tant'è che proprio in questi giorni si è svolta a Serrapetrona "Appassimenti aperti": la manifestazione, organizzata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, volta appunto a valorizzare un'uva tradizionalmente celebrata anche per le sue declinazioni dolci o spumantizzate. Una cantina da non mancare, quella dei Nostri: non soltanto per la struttura storica posta all'ingresso della località, ma soprattutto per l'appendice situata in contrada Cese, ristrutturata nel 2003 e inserita in un contesto ambientale incontaminato. Questo spumante dolce mostra una beva irresistibile: con rimandi tipici ai frutti di bosco rossi e neri, al pepe e alla prugna, renderà assai difficile resistere al delicato ma coinvolgente residuo zuccherino.

(Fabio Turchetti)

## MONTE ZOVO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini e figli

Enologo: Michele Cottini

Azienda di lungo corso, sorta nei primi anni del Novecento grazie alla passione di Carlo Cottini, trova la sua svolta vitivinicola tuttavia negli anni '50, quando il rampollo di famiglia, Raffaello, prende in mano questa realtà. Ancora oggi è questa famiglia, che si tramanda i saperi della terra e le redini dell'azienda, a portare avanti il progetto che comprende la cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e il fruttuoso di Tregnago. Alla guida odierna dell'impresa c'è Diego Cottini, personaggio strettamente legato alla Valpolicella e protagonista del decollo di questa realtà, avvenuto non più tardi di un ventennio. Oggi gli ettari vitati sono 167 e la produzione offre numeri importanti: 6.000.000 di bottiglie all'anno. Accanto ad una produzione anche di etichette di libera interpretazione, ci sono, naturalmente, i vini della tradizione enoica locale, interpretati con sobrietà e coerenza. È il caso dell'Amarone della Valpolicella 2014. Rosso che, dopo il classico appassimento delle uve, in media della durata di 120 giorni, viene fermentato a gennaio per poi intraprendere un cammino di affinamento in barrique e tonneau di 18 mesi. I profumi sono contraddistinti da cenni di frutta matura, composta di prugne e poi spezie, vaniglia, liquirizia e cioccolato. In bocca, la progressione è larga ma profonda al contempo, con retrogusto che torna sul fruttato e finale denso e morbido.

## MASSERIA FALVO

Doc Terre di Cosenza Magliocco Don Rosario Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Magliocco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Masseria Falvo 1727](#)

Proprietà: Pier Giorgio Falvo

Enologo: Vincenzo Mercurio

Per molti anni la Calabria viticola significava essenzialmente la parte meridionale e ionica della regione, la DOC Cirò e la sua varietà, il Gaglioppo. Più recentemente però, a partire dagli anni '90, è comparsa, sempre in numero e volume crescente, una serie di vini a base di Magliocco dolce prodotti nel nord della regione, principalmente nella provincia di Cosenza a dire il vero. Varietà da non confondere con il Magliocco Canino, che dà vini più robusti e rustici, più adatti al taglio che per vini monovarietali. Da alcuni anni ottimi esemplari del potenziale del vitigno sono stati offerti dalla azienda Masseria Falvo 1727 di fratelli Piergiorgio ed Ermanno Falvo, discendenti della nobile famiglia che fondò la tenuta, appunto, nel 1727. Come si legge sulla facciata del caseggiato padronale intorno al quale venivano pure costruiti granaio, fienile, forno, pozzo, stalle e chiesetta. Siamo sulle falde del Monte Pollino, il sito, alto ma bagnato dalle brezze miti della Piana di Sibarti, gode anche di belle esposizioni. I fratelli, all'inizio del nuovo millennio, si sono impegnati a riportare la proprietà agli antichi splendori e con l'aiuto dell'enologo Vincenzo Mercurio hanno sfornato regolarmente ottimi vini fra i quali spicca il Don Rosario, rubino pieno di colore con dolci note di more e prugne al naso, ampio e rotondo in bocca, equilibrio ed espressività che onorano la Calabria.

(Daniel Thomas)



## BELISARIO

Doc Verdicchio di Matelica Meridia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Belisario](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Roberto Potentini

Quando si parla di Verdicchio di Matelica, è praticamente impossibile non citare Belisario, la realtà vitivinicola più grande della Provincia di Macerata, forte dei suoi 300 ettari a vigneto per una produzione annua di 1.000.000 di bottiglie. Fondata 4 anni dopo l'istituzione della Doc Verdicchio di Matelica, avvenuta nel 1968, questa cantina, dai numeri non proprio confidenziali, è il più importante produttore della denominazione, con un'attenzione significativa all'intero ciclo produttivo, che gli vale, già da molto tempo, la capacità di centrare con confortante continuità l'obiettivo, non sempre così semplice peraltro, di ben coniugare qualità a quantità. Siamo nell'Alta Valle Esina dove il clima è continentale ed contraddistinto da importanti escursioni termiche che si alternano però a luce e temperature medie, specie in periodo estivo, di notevole intensità, capaci di infondere nei vini un carattere sostanzialmente mediterraneo. In questa situazione, accanto ad un portafoglio etichette variegato, il ruolo da protagonista è, evidentemente, esercitato dal Verdicchio che qui trova condizioni molto favorevoli per la sua piena espressione. Il Meridia nella versione 2015 è (da questo punto di vista paradigmatico, dimostrandosi vino ricco e allo stesso tempo maturo) complesso quanto profondo, dove a mettersi in evidenza sono soprattutto la fase gustativa dominata da polpa e grande sapidità.

## TERRE BIANCHE

Doc Rossese di Dolceacqua

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Rossese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Terre Bianche](#)

Proprietà: Paolo e Filippo Rondelli, Franco Laconi

Enologo: staff aziendale

Cantina vivamente sconsigliata ai romantici e ai teneri di cuore in generale. Inerparsi fin quassù, per godere dei panorami e delle suggestioni mozzafiato della val Nervia, potrebbe infatti mettere a repentaglio persino le coronarie del più anaffettivo degli irriducibili: ma se a questo aggiungiamo che Terre Bianche (nome acquisito dal chiaro terreno argilloso, sottostante i vigneti) è da sempre anche un caposaldo enoico per il rossese e per l'ambito di Dolceacqua, ogni minima titubanza al momento della partenza dovrà essere definitivamente accantonata. Tutto muove nel 1870 grazie a Tommaso Rondelli, che in quell'anno decise di impiantare le prime uve di rossese, uva autoctona qui davvero di casa: pur se l'era moderna inizia nel 1980 con Paolo e Claudio Rondelli (quest'ultimo poi sostituito dal figlio Filippo), coadiuvati dal socio e amico Franco Laconi. Un ulteriore consiglio: una volta che avrete deciso di andare a trovarli, programmatevi anche qualche giorno di vacanza, visto che la cantina è munita di un agriturismo atto a rinfrancare corpo e anima, circondato (oltre che da vigneti e oliveti) soltanto da natura e silenzio. Detto in chiusura che anche Vermentino e Pigato fanno parte del corpo aziendale, ecco questo Rossese tipicamente speziato, fruttato e di beva godibilissima: in bocca chiude floreale, succoso ed elegante, con tannino sapientemente modulato.

(Fabio Turchetti)

## ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Appius

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio e

Bianco, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, fatta di 350 soci che, con il loro lavoro su 380 ettari di vigneto, forniscono una materia prima ineccepibile alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Si tratta di una realtà dalla connotazione decisamente bianchista e, soprattutto, il Sauvignon Sanct Valentin, per fare l'esempio più eclatante, è ormai una vera e propria icona. All'articolata gamma delle etichette aziendali si è aggiunto di recente una ulteriore gemma: l'Alto Adige Bianco Appius, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino totalmente pensato e realizzato da Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977. Appius è ottenuto dalle viti più vecchie di diversi vigneti del Comune di Appiano di età non inferiore a 25 anni. L'ingrediente principale è lo Chardonnay, il resto è costituito da uve Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon. Dopo 12 mesi di affinamento nel legno, viene travasato in serbatoi di acciaio dove matura per quasi 3 anni sulle fecce fini. Il bagaglio aromatico della versione 2014 alterna note di erbe di campo, agrumi e cenni di pietra focaia e frutta esotica. Il sorso attacca deciso e continua ampio e pieno, condotto da una bella vivacità acida che dona dinamica anche ad un finale profondo e non privo di sapidità.

## IL PALAGIO

Toscana Igt Rosso Dieci

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Tenuta Il Palagio](#)

Proprietà: Sting, Trudie Styler

Enologo: Paolo Caciorgna

Correva l'anno 1716 e il Gran Duca della Toscana, Cosimo III de'Medici, onde mettere ordine nel commercio di vino nel suo regno, emise un bollo che, indicando le aree più prestigiose del territorio, allo stesso tempo puniva i contraffattori e coloro che vendevano (anche allora) il prodotto sotto un falso nome. Le zone scelte erano il Chianti, il Pomino, il Carmignano e il Val d'Arno di Sopra fra Firenze e Arezzo. Le prime tre appellazioni furono fra le prime a diventare DOC dopo il 1966, status raggiunto dalla Val d'Arno solo nel 2011, grazie anche al lavoro applicato e altamente professionale di una serie di imprenditori. A cui deve essere aggiunto Gordon Matthew Thomas Summer, in arte Sting, con la moglie Trudie Styler. C'è chi storce il naso davanti alla presenza di personaggi famosi ora operativi in campo viticolo, ma la tenuta Il Palagio a Figline Val d'Arno è una realtà seria e ben gestita: la viticoltura, biologica, è stata impostata da uno dei massimi esperti di agricoltura organica e l'enologia è gestita da Paolo Caciorgna, interprete ispirato di Sangiovese in varie parti della Toscana. I primi vini, vista la rinomanza planetaria del proprietario, aggiungevano Cabernet e Merlot al vino principale, ma ora, per celebrare il decimo anniversario d'attività, arriva una bella versione del vitigno principe della regione, elegante, speziata, lunga e vigorosa.

(Daniel Thomases)



## GUIBORAT

Aoc Champagne Extra Brut Grand Cru  
Blanc des Blancs Prisme.13

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Champagne Guiborat](#)

Proprietà: famiglia Guiborat

Enologo: Richard Fouquet

Quattro vigne dal pedigree impeccabile, tutte classificate Grand Cru, tutte perle dunque della Cote des Blancs: una a Cramant, due a Chouilly, una a Oiry, tutte largamente oltre i 30 anni di età, con punte (c'è una fetta piantata addirittura nel 1946!) davvero notevoli e importanti. E, come risultato, una cuvée - neanche a dirlo - di grandi ambizioni. Pur se non millesimato, il Prisme (come indica il piccolo numero che fa sponda al nome in etichetta) fa riferimento a una vendemmia, in questo caso la 2013, ed è fermentato e lavorato (con il vino base per sette mesi sui lieviti) in acciaio per il 94%, mentre l'uso di botti da 400 litri per la restante frazione, ma senza che si svolga fermentazione malolattica (e dunque preservando e privilegiando per intero la freschezza) aggiunge una pennellata di ulteriore complessità, e riflessi diversi appunto, al prisma cui il vino è intitolato. I sei anni e mezzo di cantina e il basso dosaggio (4,5 grammi) fanno il resto, rifinando il mosaico: quello di un vino, serio, teso, lungo ed elegantissimo, blasone di una piccola casa a conduzione e proprietà familiare (che dello Chardonnay da terra bianca gessosa fa il suo "fleuron", il suo vanto e orgoglio) è alla quinta generazione consecutiva di produttori, e riassume la sua filosofia in un aforisma significativo: quando il territorio s'impone, la mano dell'uomo, ogni volta che può, si tira indietro.

(Antonio Paolini)

## VIGNAMAGGIO

Toscana Igt Cabernet Franc

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Vignamaggio](#)

Proprietà: Patrice Paul Taravella

Enologo: Francesco Naldi, Giorgio Marone

Vignamaggio, oggi di proprietà dell'architetto francese Patrice Taravella, che nel 2014 l'ha rilevata dalla vecchia proprietà, rappresenta una delle realtà più longeve ed importanti della sottozona di Greve in Chianti. Lo stile aziendale privilegia la ricerca di buone strutture e ricchezza di frutto nei vini, accompagnata da un buon apporto del rovere, sia grande che piccolo. Questa cifra tuttavia è declinata con garbo e misura, tant'è che l'eleganza non manca mai nelle etichette di questa realtà produttiva. Sono 62 gli ettari a vigneto per una produzione media di 200.000 bottiglie in massima parte dedicate al Chianti Classico ma non solo. Il Cabernet Franc in purezza, oggetto del nostro assaggio, è infatti un'etichetta significativa di Vignamaggio, in produzione dai primi anni Novanta. La versione 2011 ha profilo aromatico complesso, ricco e definito, dove spicca la buona intensità del frutto con sentori di mirtillo, ribes maturi e lamponi, misti a note di erbe aromatiche e a una vena di peperone dolce. Al palato è rosso elegante, benché dallo sviluppo largo e morbido, con corpo scolpito da tannini vigorosi e buona fragranza acida, che conduce ad un finale solido e persistente. Nel 1993, la villa rinascimentale sede della cantina è stato il set di Molto rumore per nulla, trasposizione cinematografica della commedia omonima di Shakespeare, con la regia diretto di Kenneth Branagh.

## ZOOM



### LARDERIA LA CONCA, LARDO DI COLONNATA

VIA GIARDINO, 6 - COLONNATA (MS)

Tel: +39 0585 758066

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

Il Lardo di Colonnata Igp è un salume tipico dell'omonimo paesino sulle Alpi Apuane, nel comune di Carrara. Viene prodotto con lardo di suino, stagionato in conche del celeberrimo marmo della zona. Le conche sono un "ingrediente" fondamentale di questo salume e in questi speciali contenitori viene riposto a strati alterni tra falde di lardo e salata (pepe, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, salvia, rosmarino). Le conche, strofinate con aglio e dove il lardo si affina per 6-10 mesi, hanno temperature ed umidità particolari, per cui il prodotto finito ha caratteristiche uniche. Di colore bianco-rosato, presenta consistenza omogenea e morbida. Ha sapore delicato, quasi dolce, arricchito dall'abbondante speziatura. La Lardereria La Conca, che si trova proprio a Colonnata, ne è custode e produttore di grande qualità. In passato era condimento per i lavoratori delle cave, dato il grande apporto nutritivo. Lo si può gustare come piatto a sé o in abbinamenti inusuali, come con i crostacei.

## RISTORANTE



### I PUPPI

VIA DEL CAVALIERE, 59 - BAGHERIA (PA)

Tel: +39 091 902579

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

La cucina di Toni Lo Coco, chef e patron del ristorante I pupi di Bagheria, aperto dal 2009, sta nel novero di quelle "stellate". Tra i menu degustazione, può essere una buona scelta quello da sette portate di mare. Si parte con del finger food, dal salmone affumicato e salsa allo yogurt al più nostrano pane e mortadella fino allo spaghetti fritto e intinto in salsa di angiova (acciuga). A seguire sette crudi, sette oli aromatizzati e sette sali diversi, dal gambero, al tonno, fino alla seppia a listarelle. Intrigante il cannolo di gambero rosso battuto di Mazara al beccafico. Colpisce lo scampo al tenerume, con mousse di angiove. Risotto ai frutti di mare, "travestito" da arancia palermitana su brodo e tortelli ripieni alla triglia con zuccina friscarella. Poi una sontuosa stigliola di tonno accompagnata da pane di seppia con olio di cenere. I dolci infine: granita di mojito come pre-dessert, e gelato "Don Gino", così si chiama la pasticceria di famiglia della moglie di Toni Lo Coco.



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*