

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 25 - Dal 25 Novembre al 01 Dicembre 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 25 NOVEMBRE AL 01 DICEMBRE 2018

Venica&Venica

De Fermo

Tenute Silvio Nardi

Barraco

Cantine De' Ricci

Contrade di Taurasi

Guado al Melo

Baglio di Pianetto

Rémi Leroy

Kellerei Terlan

Masseria Altemura

Piandaccoli

Cascina Ca' Rossa

Punto Zero

Zoom: Nonino, Aperitivo Botanical Drink

Ristorante: FUD Bottega Sicula - Milano



VENICA&VENICA

Doc Collio Ronco delle Cime

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Venica&Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Giorgio Venica

DE FERMO

Doc Abruzzo Pecorino Superiore Don Carlino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola De Fermo](#)

Proprietà: Nicoletta De Fermo

Enologo: staff aziendale

TENUTE SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)

Proprietà: famiglia Nardi

Enologo: Emanuele Nardi

BARRACO

Terre Siciliane Igp Catarratto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Vini Barraco](#)

Proprietà: Nino Barraco

Enologo: Nino Barraco

Sono trentanove gli ettari vitati, di questa che è una delle realtà più rappresentative del panorama enologico friulano, incarnando un po' il ruolo di azienda di riferimento del Collio goriziano. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale staff aziendale condotto da Giorgio e dal fratello Gianni, dalla moglie Ornella e dai figli. La cifra stilistica è ormai ben definita: pulizia e freschezza dei vini protagonisti, nessuno spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio è in grado di originare prodotti già ben strutturati, capaci di esprimersi al meglio senza l'uso del legno. I terreni del Collio, infatti, sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka", che hanno generato un terreno dapprima granuloso ed infine minuto. Un'azienda, peraltro, tutta immersa in un contesto paesaggistico splendido, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. Detto questo, ovviamente, sono i vini, quasi sempre di eccellenza assoluta, a fotografare in modo ineccepibile una delle migliori realtà del Collio. E il Friulano Ronco delle Cime 2017, oggetto del nostro assaggio, ne è l'ennesima testimonianza. Ha profumi limpidi di ginestra e fiori di campo con leggeri tocchi di frutti esotici, un sorso salmastro, fresco e di grande sapore, dal bel ritmo, continuo e dal perfetto equilibrio.

C'era una volta, nel 1785... Sì, avete letto bene: tutto ebbe inizio allora, oltre due secoli fa, coinvolgendo generazioni su generazioni fino a che, per tanti motivi intrinseci ed estrinseci all'attività, un velo di pigrizia s'è man mano posato su questa cantina, sempre più percorsa da routine, pigrizia e approssimazione. Fino a quando Stefano Papetti, la moglie Nicoletta e la cognata Lucrezia si sono rimboccati le maniche per riguadagnare il tempo perduto, occupandosi non soltanto di Bacco ma anche di pasta, farine e olio d'oliva, aumentando man mano negli anni la quantità di vino imbottigliato in proprio. Siamo fra mare e monti: fra Adriatico e Appennini, per la precisione, con Maiella e Gran Sasso a sveltare sulle colline di Loreto Aprutino. In cantina solo legno e cemento, senza la presenza dell'acciaio, con il minor intervento possibile da parte dell'uomo: ma ancor prima di questo va sottolineato quanto succede in vigna, improntata al più integrale rispetto della natura e alla condivisione della filosofia biodinamica. Una batteria complessiva da assaggiare in toto, quella aziendale: in questo caso, però, l'attenzione si è posata in particolare su questo Pecorino, croccante e polputo al contempo nella sua alternanza morbida e agrumata, sapida e fruttata, profonda e dinamica. Basata sulla squillante acidità tipica del vitigno: pronunciata e sostenuta pur se ben fusa al resto.

(Fabio Turchetti)

Se fu l'imprenditore umbro Silvio Nardi, addirittura negli anni Cinquanta del Secolo scorso, in qualche modo a scommettere "ante litteram" su Montalcino, poi tra i soci fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino nel 1967, è stata sua figlia Emilia a condurre, a partire dai primi anni Novanta, a buon diritto l'azienda di famiglia tra le cantine più significative della zona. Oggi Tenute Silvio Nardi è una realtà produttiva non secondaria dell'areale anche in termini numerici, forte di 80 ettari a vigneto per una produzione media di 250.000 bottiglie. I vigneti sono suddivisi tra le tenute di Manachiara, nel settore orientale della denominazione e Casale del Bosco nel versante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti in cui il Sangiovese si esprime con accenti diversi ma sempre affascinanti. Ad occupare il ruolo di vino bandiera aziendale resta saldamente il Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara, realizzato per la prima volta nel 1995 e ottenuto dalle uve più "calde" del versante che corre nei pressi di Castelnuovo dell'Abate. La versione 2012 evidenzia un profilo olfattivo dal frutto integro e fragrante con toni affumicati e cenni speziati che donano ampiezza e dinamica al naso. In bocca, il vino ha sviluppo succoso con il frutto che torna al retrogusto, solo leggermente segnato da un po' di rovere in esubero, che rende il sorso, in questa fase, severo.

A Nino Barraco - come racconta sul suo sito web - i vini perfetti non interessano, a lui piacciono quelli riconoscibili e nel panorama dell'offerta enologica siciliana - ma non solo isolana - i suoi vini non si confondono. Per capire cosa voglia dire il "carattere" di un vino, questa è il tipo di azienda da conoscere, perché ha un'idea "culturale" di ciò che produce, ovvero il vino è sì un prodotto della terra, ma nasce dall'idea di un uomo. Quindi ciò che troverai nel bicchiere, non è detto che corrisponda a ciò che ti aspettavi. Un po' come questo Catarratto, nota in Sicilia per essere assai prodotta e produttiva, per essere piantata in collina, per entrare in molti blend di bianchi (anche se i Catarratto in purezza sono sempre più numerosi). Qui siamo a Marsala, in contrada Bausa, a poche centinaia di metri dal mare e in vendemmia fa un caldo d'Africa. Non poteva che venir fuori un vino mediterraneo: un giallo carico luminoso, una densità già percepibile controluce che è materia viva del vino, ottenuta grazie anche ai 3/4 giorni di macerazione sulle bucce. Della Sicilia ha gli agrumi, la ginestra, la zagara, del mare il salmastro, l'acqua di ostriche; dell'artigianalità ha la sapienza del sapere giocare sulla freschezza e sull'acidità di un vino a cui sarebbe semplice "perdonare" l'eccesso di calore. Invece è vibrante e teso, per l'intera durata della bottiglia.

(Francesca Ciancio)



CANTINE DE' RICCI

Docg Nobile di Montepulciano SorAldo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [De' Ricci Cantine Storiche](#)

Proprietà: Enrico Trabalzini

Enologo: Maurizio Saettini, Enrico Trabalzini

CONTRADE DI TAURASI

Docg Taurasi Vigne d'Alto

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Contrade di Taurasi](#)

Proprietà: Enza e Antonella Lonardo

Enologo: Vincenzo Mercurio

GUADO AL MELO

Toscana Igt Rosso Jassarte

Vendemmia: 2008

Uvaggio: 30 varietà rosse

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Guado al Melo](#)

Proprietà: Michele e Attilio Scienza

Enologo: Michele Scienza

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Moscato Ra'Is Essenza

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 4.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Marzotto

Enologo: Marco Bernabei

Cantine De' Ricci è un nuovo progetto sviluppato nel comprensorio del Nobile, territorio non proprio così generoso in fatto di novità. Si tratta di due cantine, come suggerisce il nome, sotto un'unica proprietà, quella della famiglia Trabalzini. La prima è quella storica, ubicata nel centro di Montepulciano nel palazzo Ricci e segnalata in qualunque guida della città poliziana per la sua bellezza; l'altra è invece quella moderna, situata in località Sant'Albino, dove vengono realizzati i vini, ottenuti da materia prima selezionata su tavoli di cernita e proveniente da 32 ettari di vigneto, dislocati nelle sottozone di Ascianello, Croce e Fontecornino. Anche dal punto di vista dell'impostazione stilistica delle etichette, le scelte sono chiare e convincenti. I vini a denominazione, Nobile e Rosso di Montepulciano, sono ottenuti da Sangiovese in purezza (declinato a vario grado di complessità) e gli invecchiamenti sono prevalentemente in legno grande, con qualche mirata rifinitura in tonneau. Una ricetta solo apparentemente semplice e scontata, perché, in questo caso, è applicata con rigore e senza alcun tipo di compromesso. Il risultato è un vino come il Nobile di Montepulciano SorAldo 2015 dai profumi netti di viola, accompagnati da note di spezia e cenni di pietra focaia ad anticipare uno sviluppo gustativo intenso, succoso e ritmato, davvero con il passo da grande Sangiovese.

Pochi potrebbero o vorrebbero contestare il fatto che l'Aglianico è la più grande varietà d'uva a bacca rossa del Meridione italiano. Ed è altrettanto incontrovertibile che la denominazione storicamente più famosa e più prestigiosa del Sud sia il Taurasi, che domina le produzioni di alta qualità, non solo della provincia di Avellino e della Campania, ma di tutta questa parte dell'Italia con i suoi vini densi, potenti, longevi e di una classica nobile austerità. L'appellazione più contare solo su poco più di 300 ettari di vigneti iscritti alla DOCG, ma è molto estesa, inglobando 17 comuni diversi. L'epicentro, in un certo senso, è il comune di Taurasi che ha dato il proprio nome a tutta la zona di produzione. Diverse case di un notevole livello qualitativo e di rinomanza operano entro i confini comunali, ma i vini della famiglia Lonardo, agricoltori da secoli e da trent'anni viticoltori appassionati, riscuotono un consenso unanime, una stima condivisa universalmente per l'elevato carattere e la personalità dei loro vini. Che sfuggono - fortunatamente - da categorizzazioni semplicistiche e dicotomiche di tipo tradizionale o moderno, territoriale o internazionale. Come nel caso del Taurasi Vigne d'Alto, risultato di una viticoltura ed enologia assolutamente superiori, sontuosi ma mai pesanti, concentrati ma mai ruvidi, un'essenziale espressione della grande uva e del grande territorio che gli danno i natali.

(Daniel Thomases)

Un vino singolare, sfida a molti luoghi comuni. Somiglia tanto a una scommessa quella di proporre un rosso da campo misto in un'era di vigneti super specializzati, quando parlare di più uve nello stesso appezzamento può apparire quasi un'eresia, o al massimo la citazione passatista di vecchi metodi contadini più subiti per fatalità che scelti (e per di più qui a comporre il mosaico non ci sono due o tre varietà, ma la bellezza di trenta). Non bastasse, ecco il rilancio ulteriore: uscire con il multivarietale di cui sopra dieci anni dopo la vendemmia, come si farebbe con la super riserva d'un top wine. Follia? Azzardo? Forse, per gente normale. Altra storia se dietro - ed è il caso del Jassarte 2008 - c'è la mano (e la testa e i saperi) di uno dei guru del vino europeo, il professor Attilio Scienza, e la partecipazione colta e proattiva di Michele, suo figlio, che con sua moglie ha raccolto e trasferito in corpore vini il "vangelo" che il papà predica ex cathedra. Il Jassarte è la miglior prova che il vino - il grande vino - si può in molti modi, purché si sappia fino in fondo come e cosa si sta facendo. La sua complessità (sembra fin banale parlarne viste le premesse) non stupisce, ma lo fa la sua coerenza, la profondità, l'armonia gustativa, la freschezza tenace del frutto nobilitata dall'aura dell'affinamento. Un unicum, e un test (godurioso) per chiunque sia curioso e appassionato.

(Antonio Paolini)

Nato nel 1997 dall'intuizione di Paolo Marzotto, Baglio di Pianetto, il cui "quartier generale" si trova a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte, ad altitudini elevate o nei pressi del mare. Vigne a Baroni, nel Comune di Pachino e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale. Un insieme di vigneti per una superficie complessiva di 104 ettari coltivati a biologico, che danno in media 550.000 bottiglie. Una interpretazione della Trinacria, che mette in bottiglia un vero e proprio mosaico. D'altra parte la Sicilia del vino è una specie di "continente" enoico, dalle mille sfaccettature. Il "Ra'Is" Essenza 2013, ottenuto da Moscato in purezza deve il suo nome alla parola dialettale che individuava il capo assoluto della tonnaia, e vuole essere un omaggio di Baglio di Pianetto alla tradizione marinara siciliana. Prodotto per la prima volta nel 2005, questo dolce è la combinazione tra Moscato a maturazione tecnica, lasciato per un anno in acciaio sulle fecce fini, e Moscato appassito che riposa dodici mesi in barrique. Il risultato è un vino dai profumi che spaziano dalle note agrumate ai cenni di albicocca, dai tocchi di miele ai ricordi di datteri. In bocca, è succoso, con zuccheri ed acidità in bell'equilibrio a dare ritmo e profondità al sorso.



RÉMI LEROY

Aoc Champagne Brut Nature

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Champagne Rémi Leroy](#)

Proprietà: Rémi Leroy

Enologo: Rémi Leroy

Quattro quinti acciaio e un quinto in legno: nascono così le basi di questo non millesimato a basso dosaggio (sotto 5 grammi di zucchero) che si conferma all'assaggio come un intrigante double face. Spicca da un lato la nettezza del primo impatto, dritto e incisivo, al palato, subito dialettica però con i profumi che fanno già intuire complessità di rilievo. Poi, man mano che il vino si distende nel calice (e guadagna i due gradi in più della temperatura spesso un filo raggelante cui si è soliti servire, non sempre facendo centro, gli Champagne d'ogni tipo e genere) il sorso s'incurva e si sostanzia sotto il profilo tattile, divenendo decisamente più sferico. Il gusto di frutta secca e fresca risulta fuso a puntino, mentre, garantita dalle austere scelte di base fatte dal wine maker, la tensione resta viva e l'acidità accompagna e allunga il sorso, con note agrumate piacevolissime. Un prodotto da gioia pura e da gioie a tavola, con versatilità palese anche negli abbinamenti, firmato da una piccola azienda dell'Aube - frontiera della denominazione a sud, a un tiro di schioppo dallo Chablis con cui condivide i suoli - trasformata, come altre, da récoltant conferitore (attraverso i négociant locali) per maison di maggiori proporzioni ad autrice delle proprie bottiglie. Con rapido e meritato successo, e sbarco in Italia secondato da una nave pilota dell'affidabilità di casa Pellegrini.

(Antonio Paolini)

KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Vorberg Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Cantina Terlan](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudy Kofler

A guardarli i vigneti sul Monte Zoccolo, a Terlan, a ovest di Bolzano, si capisce ancor più la grandiosità di un vino come il Vorberg, un Pinot Bianco attaccato praticamente alla roccia che si spinge fino a 900 metri di altezza, con pendenze che arrivano fino al 70%. Sono lingue di montagna scelte anche per la loro esposizione al sole, sud/sud-ovest e per i loro terreni porfirici, sedimenti vulcanici con tessitura minerale cristallina, detti "porfidi quarziferi". Una combinazione di elementi che dà grinta a un vino che, pur nel susseguirsi delle annate, colpisce sempre per profondità ed eleganza. E poi c'è l'invecchiamento. Il Vorberg è uno dei vini italiani che ha saputo raccontare al meglio la capacità di fare del tempo che scorre, un alleato. Assaggiare le annate in corso quindi è anche un esercizio di immaginazione. Questo 2016 colpisce già per complessità e potenziale di crescita. Un'annata non semplice dal punto di vista vendemmiale, soprattutto per le abbondanti piogge primaverili. Il risultato positivo è nel naso, che sa di erbe aromatiche e gelsomino, di una nota intrigante di affumicatura. La bocca si avvantaggia di una cremosità data dai legni sempre ben dosati - fermentazioni e affinamento in botti grandi - e da un'acidità che spicca dal primo sorso. Sentori di roccia, di pera e mela, che chiudono di nuovo sul fumé particolare, esprimono un vino dal bouquet variegato e intrigante.

(Francesca Ciancio)

MASSERIA ALTEMURA

Salento Igt Primitivo Sasseo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Agricola Masseria Altemura](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Antonio Cavallo

Nel cuore del Salento, sorge la Masseria Altemura, la dependance pugliese del Gruppo Zonin, dominata dall'antica torre, Torre Santa Susanna, edificata durante la dominazione Aragonese e oggi restaurata. L'azienda si trova dunque nella penisola salentina, una scelta non casuale ma dettata dall'interesse verso un territorio di grandi prospettive vitivinicole e capace, specie nel recente passato, di offrire declinazioni enoiche per nulla banali. Un progetto che si fonda sulle solide basi di oltre 300 ettari complessivi della Tenuta, 150 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 400.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere locale, sia bianche che rosse, dall'immane Primitivo al Negroamaro, dal Fiano alla Falanghina. La cifra stilistica è definita ed impeccabile, con la produzione rossista forse più convincente. E proprio da questa arriva il vino oggetto del nostro assaggio, il Sasseo 2015, da uve Primitivo in purezza, maturato per un anno in legno grande. Si tratta di un rosso articolato e intenso, sia sul piano dei profumi (dai frutti di bosco maturi ad accenni di marmellata di prugne, da note speziate a nuance di leggera torrefazione e radice di liquirizia) che al palato (morbido e di buona grana tannica), dove emerge un sorso pieno e imponente, non privo di contrasto e fragranza.

PIANDACCOLI

Toscana Igt Foglia Tonda del Rinascimento O

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Foglia Tonda

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Piandaccoli](#)

Proprietà: Giampaolo Bruni

Enologo: Attilio Pagli

"Autoctono" è sicuramente una delle parole più reiterate nel giornalismo enoico attuale, ma uno che l'ha presa veramente sul serio è Gianpaolo Bruni, proprietario dell'azienda agricola Piandaccoli, frazione Malmantile del comune di Lastra a Signa. Non un luogo sconosciuto ad eccezione dei professori di geografia, ma si tratta di un zona al sud dell'Arno fra Firenze ed Empoli. Più importante della precisa collocazione geografica però è il sito, coperto nel Pliocene da un ghiacciaio che si estendeva sino a Grenoble. Il suo scioglimento scavò borri molto profondi (chiamati localmente "accoli", quindi il nome della zona), a volte 80 metri più profondi delle vigne, che creano un microclima speciale molto propizio alla viticoltura. Il resto ha fatto Bruni, assieme a Roberto Bandinelli dell'Università di Firenze, l'uomo che ha dedicato la vita professionale al recupero di vecchie varietà toscane, e all'enologo Attilio Pagli, che ha creduto nel progetto fin dalla prima fase, l'inizio del nuovo millennio. Sono stati piantati Colorino, Barsaglia, Mammolo, Pugnetello e Foglia Tonda. Tutti offerti, insieme con il buon Chianti Riserva della casa, in purezza e un vero regalo a coloro che vogliono conoscere meglio uve che fanno parte della storia della Toscana. Spicca il Foglia Tonda, ampio e lungo, complesso con le sue note di spezie ed erbe, indubbiamente una bella novità nel panorama regionale.

(Daniel Thomas)



CASCINA CA' ROSSA

Docg Roero Valmaggioro Audinaggio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa](#)

Proprietà: Angelo e Stefano Ferrio

Enologo: Angelo e Stefano Ferrio

Raccontare Angelo Ferrio significa anche porre in rilievo quella compiutissima sinergia che unisce spiccata competenza, enorme simpatia ed esemplare modestia. Forse i caratteri che più balzano agli occhi ad un approccio immediato con il Nostro, titolare di Cascina Ca' Rossa e oggi coadiuvato anche dal figlio Stefano, altro campione d'entusiasmo. Siamo dinanzi a una vera eccellenza del Roero, in tutte le sue declinazioni: dall'Arneis alla Barbera, dal Nebbiolo al Roero stesso. Certificazione biologica per vigneti collocati negli ambiti più vocati della denominazione, con risultati ai vertici del territorio e capaci di mostrare finezza e classe davvero non comuni. Un approccio rispettoso della materia che conduce ad una produzione tesa alla massima naturalezza, in senso lato, ma dal mix ormai maturo fra antica saggezza contadina ed esperienze costantemente conseguite sul campo, senza quindi condizionanti sovrastrutture ideologiche. Fra i diversi cru questa selezione di Roero, per l'appunto, che arriva dal Valmaggioro. L'Audinaggio è un campione della categoria, a cui, se ancora manca qualcosa, è soltanto il tempo di cui necessiterà per distendersi appieno, in tutta la sua elegante longevità. Floreale, speziato, dai toni di frutti rossi, tabacco e macchia mediterranea, si rivelerà al palato sapido, fresco, polpato, di classe estrema e di avvolgente persistenza.

(Fabio Turchetti)



PUNTO ZERO

Veneto Igp Rosso Carmènere

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carmènere

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola Punto Zero](#)

Proprietà: famiglia de'Besi

Enologo: Calestino Gaspari

Punto Zero, la cantina vicentina della famiglia de'Besi, ha concentrato il suo progetto enologico sui vitigni internazionali (Pinot Bianco, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Syrah) che, nella zona, trovano espressioni di bella originalità. Da poco, insieme al Tai, si è aggiunto al portafoglio aziendale il Carmènere, che, da queste parti, è considerato quasi un vitigno locale, tant'è che è diventato vitigno a denominazione per la Doc Piave e Colli Berici. Il Carmènere, tuttavia, è varietà di origine bordolese, ma in Francia, a causa della fillossera, nel secolo XIX, è quasi sparita del tutto. La ritroviamo in Cile, dove fu confuso con il Merlot e dove viene prodotto in quantità non secondarie, e poi in alcune zone della California e nell'Italia Settentrionale, tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, dove invece fu confuso con il Cabernet Franc. Le diversità tra Carmènere e Cabernet Franc furono semplificate erroneamente, individuando il primo di tipo francese e il secondo di tipo italiano: i moderni studi chimici e ampelografici hanno messo in luce le diversità tra le due cultivar, tant'è che il Carmènere è entrato nel registro italiano delle varietà come vitigno a sé stante. La versione 2016 di Punto Zero al naso esprime note di ribes e mirtillo, rifinite da cenni erbacei di buona fragranza. In bocca, la progressione è succosa, di buon ritmo e di ottima freschezza, per una beva docile e rilassata.

ZOOM



NONINO, APERITIVO BOTANICALDRINK

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

Da uno dei big player del comparto c'era da aspettarsi un ritrovato interesse verso questa particolare tipologia. Fresco, agrumato, floreale e balsamico, leggermente amaricante in bocca: l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è un infuso di botaniche essiccate a bassa temperatura per mantenerne inalterati profumi e colori. Un aperitivo 100% vegetale, nobilitato da ÛE Acquavite d'uva Fragonino Monovitigno delle vigne Nonino. Una tradizione che sta dentro il DNA la famiglia Nonino che, fin dal 1928, ha prodotto etichette d'eccellenza in tutte le possibili declinazioni, rappresentando la storia della liquoristica friulana e non solo. Si tratta di una rielaborazione delle antiche ricette di infusi d'erbe per uso medicinale che oggi sono state trasformate in bevande di assoluto piacere. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è da bersi liscio, con ghiaccio e twist di lime oppure miscelato con spumante secco (pari dose), ghiaccio e scorza di limone.

RISTORANTE



FUD BOTTEGA SICULA

VIA CASALE, 8 - MILANO

Tel: +39 02 36527297

Sito Web: www.fud.it

Un locale che raccoglie le migliori eccellenze gastronomiche siciliane, con proposte culinarie sfiziose e irresistibili. Il format del catanese Andrea Graziano, dopo Palermo, è luogo di successo anche a Milano. FUD-Bottega Sicula è contemporaneamente una paninoteca, un ristorante, una pizzeria e un wine bar. Entrando, si viene accolti dalla schiera di prodotti a marchio proprio che ricoprono le pareti, file e file di barattoli, bottiglie e confezioni varie, facendo immediatamente luce sulle vere protagoniste del locale: le materie prime, quelle siciliane, prodotte da agricoltura biologica. E poi il banco dei salumi e formaggi, da allevatori e casari che lavorano in eco-sostenibile. Un progetto nel cui menu, destinato ai clienti milanesi, ci sono i nomi dei piatti ancora una volta scritti nel tipico linguaggio "fudish", una specie di inglese italianizzato, ormai marchio di fabbrica del locale. Ecco allora gli am burger, l'eg burger, shek burger, accompagnati da tanto buon uain, tutto siciliano.



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

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