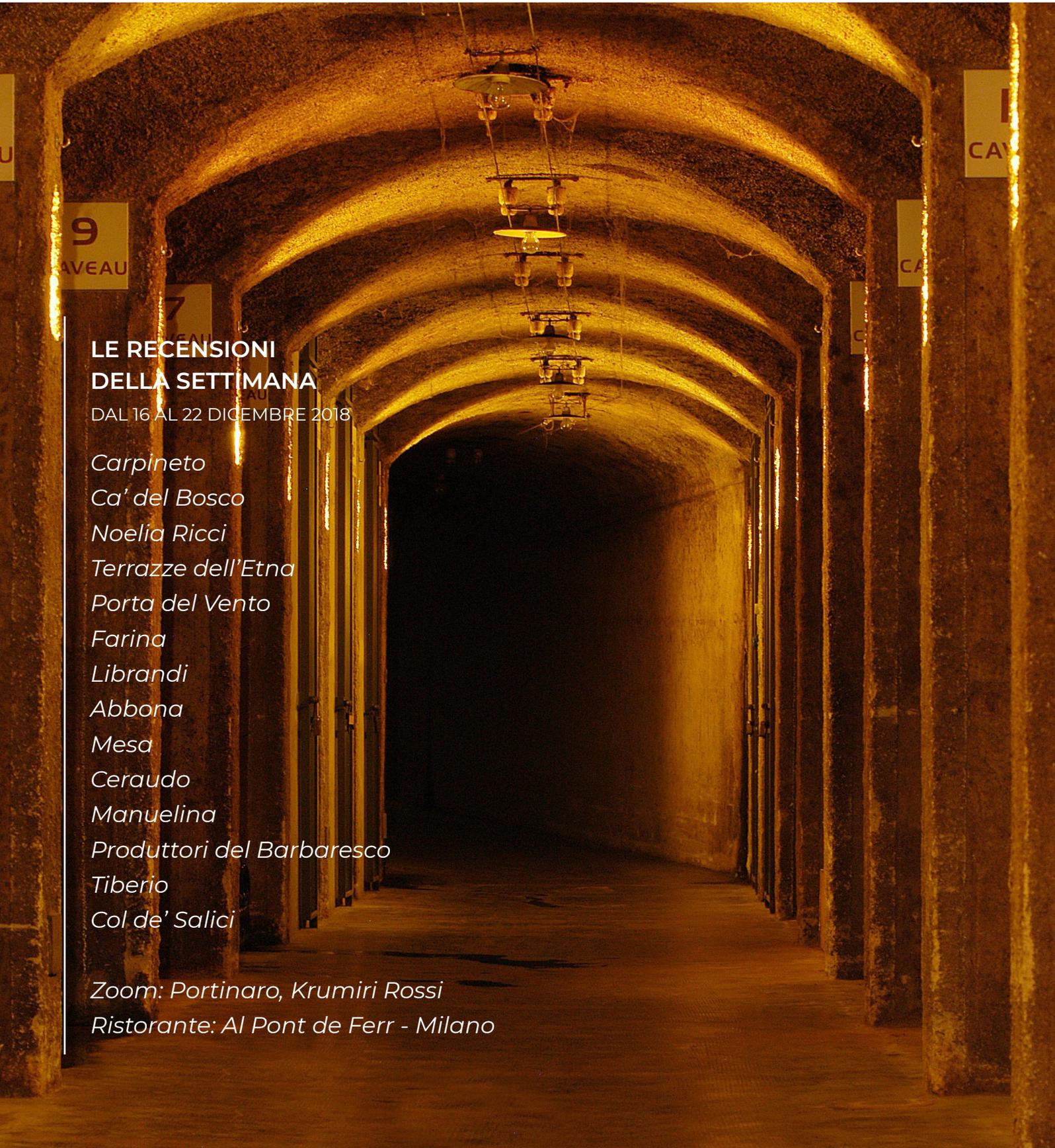


Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 28 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 DICEMBRE 2018

Carpineto

Ca' del Bosco

Noelia Ricci

Terrazze dell'Etna

Porta del Vento

Farina

Librandi

Abbona

Mesa

Ceraudo

Manuelina

Produttori del Barbaresco

Tiberio

Col de' Salici

Zoom: Portinaro, Krumiri Rossi

Ristorante: Al Pont de Ferr - Milano



CARPINETO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Iannet

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo con l'obiettivo di innovare i vini prodotti in Chianti Classico all'epoca, Carpineto (azienda ormai "sulla breccia" da cinquanta anni), vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più significativi, per un totale di 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, fresca di riconoscimento da parte di Wine Spectator e, probabilmente, fiore all'occhiello dell'attuale assetto aziendale, fino all'ultima acquisizione a Montalcino (Il Forteto del Drago). Un percorso chiaro e ben articolato che ha costruito in Toscana il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo, ma ottimamente concepito, "impero" enoico. Dall'articolata gamma di etichette, abbiamo scelto il Chianti Classico Riserva 2015. Un vino che possiede profumi stratificati e molteplici, attacca con note di frutti rossi molto maturi e prosegue spedito su cenni di pepe nero, tabacco e cuoio, che ne accrescono complessità e dimensione; in bocca è dolce, morbido, tendenzialmente succoso, di buonissima tessitura e rotondità, che si sviluppa in larghezza e volume con timbrica fruttata. Bello il finale su riverberi balsamici e speziati, che ne accentuano sapore e profondità.

CA' DEL BOSCO

Doc Curtefranca Rosso Corte del Lupo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Carmènère

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Ca' del Bosco](#)

Proprietà: famiglia Zanella e Gruppo Santa Margherita

Enologo: Stefano Capelli

Prima fase: il lavaggio, massaggio e asciugatura nella (così l'han battezzata in Ca' del Bosco) "spa" del vino, complesso sistema robotizzato di trattamento, post selezione manuale e pre pigiatura e fermentazione, che elimina dalla superficie degli acini (e quindi dal vino) quasi ogni residuo di polveri, trattamenti, particelle metalliche (il rame della cura "bio"), eventuali piogge acide... insomma, ogni impurità potenziale, riducendo così in automatico anche gli apporti di solforosa (qui, per questo nuovo rampollo di casa Zanella la totale è sotto i 60 milligrammi). Poi, in marcia verso il blend, d'impianto bordolese, ma con la pennellata franciacortina del Carmènère, macerazioni da 20-21 giorni, follature, cappello sommerso, e assemblaggio dei singoli componenti dopo la malolattica. Infine, legno e acciaio per un totale di 21 mesi, e sbarco in vetro. Con su, in etichetta, il nuovo orgoglioso brand del Lupo, riallaccio toponomastico alla vecchia "nominata" della valle d'Erbusco, nota come "Val du Luf" appunto, ma anche promessa e premessa a un nuovo colpo di mandibole al mercato da parte della gemma del gruppo vinicolo targato Marzotto. Il Lupo Rosso, sapido, incisivo, ma pensato più in slancio e bevibilità che in potenza, ricordi di frutti rossi e scuri, pruno, sottobosco, ma anche nuance di viola, ha un gemello d'avventura bianco con cui compone una nuova, intrigante linea aziendale.

(Antonio Paolini)

NOELIA RICCI

Doc Romagna Sangiovese Superiore Il Sangiovese

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Noelia Ricci](#)

Proprietà: Paola Piscopo, Marco Cirese

Enologo: Francesco Bordini

Noelia Ricci nasce da una costola della Tenuta Pandolfa, nel territorio di Predappio, nella Valle dei Rabbi. Al centro del progetto Marco Cirese che ha accettato la sfida del Sangiovese, qui dalle trazioni produttive molto antiche. La famiglia Ricci è dagli anni Settanta che coltiva e produce vini nella zona e la Tenuta Pandolfa è oggi di proprietà di Paola Piscopo, figlia di Noelia Ricci e Mario Piscopo. Il progetto Noelia Ricci conta su 7 ettari di vigneto per una produzione complessiva che sta sulle 60.000 bottiglie annue. Il Romagna Sangiovese nasce dai vigneti più alti dell'azienda, tra i 250 e i 300 metri di altezza, su terreni che alternano argille e marne, con ottimo contributo calcareo. Lo stile di questa etichetta è decisamente all'insegna della piacevolezza e vuole essere un prodotto per la quotidianità. Il frutto rosso vira verso il lampone, ma non mancano anche ricordi di viola e cenni di sottobosco. In bocca, il vino è verticale, dai sorsi freschi ed agili ad accompagnare sapidità e lunghezza leggiadra del finale. Un Sangiovese di territorio, ma differente da quello toscano, che trova accenti meno prepotenti, non solo rispetto a quelli prodotti oltre Appennino, ma anche rispetto a quelli che di solito troviamo a Predappio, spesso di declinazione più ingenua. Uno stile quindi proiettato nella modernità contemporanea, per un vino che affina in acciaio e bottiglia.

TERRAZZE DELL'ETNA

Doc Etna Rosso Cirneco

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Terrazze dell'Etna](#)

Proprietà: Nino Bevilacqua

Enologo: Riccardo Cotarella

La sinergia, secondo il Treccani, consiste nella "azione combinata e contemporanea, collaborazione, cooperazione di più elementi in una stessa attività [...] che comporta un rendimento maggiore di quello ottenuto dai vari elementi separati". Una bella definizione che descrive perfettamente il lavoro dell'azienda Terrazze a Randazzo, fondata unendo gli sforzi, la cultura, le ambizioni e le competenze di un ingegnere e grande progettista e un superstar dell'enoologia italiana. Siamo sul versante nord dell'Etna, ad altitudini che partono da 600 metri, e c'è una presenza abbondante di suoli neri, che hanno reso famosa questa classica zona della viticoltura italiana. Gli edifici sono stati restaurati con grande gusto impiegando la pietra nera etnea, utilizzate pure per ricostruire i muri delle terrazze dei vigneti, che hanno dato il nome alla azienda: operazione costosa e complicata, segno del grande rispetto per la zona che ha contraddistinto il progetto. Il resto ha fatto la viticoltura e l'enoologia che puntano sul Nerello Mascalese, sulla sua eleganza e classicità: niente barrique, solo botti per questo vino. Il risultato: il Cirneco. Grandi profumi balsamici, la carta d'identità del vitigno; i tannini ci sono, croccanti e puntellanti; la morbidezza verrà, ma serve pazienza; impressionante la personalità. Qui siamo inconfondibilmente sull'Etna e una parte del vulcano è stata trasferita nel bicchiere.

(Daniel Thomases)



PORTA DEL VENTO

Terre Siciliane Igp Perricone

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Perricone

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Porta del Vento](#)

Proprietà: Marco Sferlazzo

Enologo: Mattia Filippi

Si passa Camporeale, si sale per contrada Valdibella, così chiamata per la sua bellezza. Siamo a 600 metri d'altezza, di fronte ad una gola che fa entrare il vento dal mare. "Dal Golfo di Castellamare - racconta Marco Sferlazzo - il vento si infila attraverso una porta immaginaria per accarezzare le mie vigne, asciugandole dall'umidità". Porta del Vento. Quassù soffia solo il vento, non ci son rumori e la natura è incontaminata. Gli sbalzi termici si fanno sentire. Sferlazzo faceva il farmacista, ma gli era stata trasferita dal nonno viticoltore l'affezione alla terra e al vino. Finché un giorno cambia la sua vita per passione, per un intimo richiamo. S'imbatte in un vecchio vigneto ad alberello con un casale abbandonato e ne resta profondamente colpito. I vecchi del luogo avevano allineato le piante seguendo le forti pendenze del terreno, orientandole a nord. Oggi i vigneti dei 14 ettari di proprietà hanno quasi 50 anni e affondano le loro radici in terreni sabbiosi con sottostante roccia arenaria. La coltivazione è biodinamica e biologica, entrambe certificate, la filosofia è artigianale. Sin dalla prima annata, nel 2006, si punta alle varietà autoctone, per ridare dignità alle uve che non l'avevano. Il Perricone, vitigno affascinante e difficile, è una delle missioni esistenziali (l'altra è il Catarratto). Interpretazione superba, purezza di frutto e slancio emotivo che invoglia alla beva.

(Alessandra Piubello)

FARINA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Montefante Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Andrea Zerman, Luigi Andreoli

I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto sparsi in varie zone della Valpolicella e dal contributo di altri 45 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici per un potenziale produttivo di 800.000 bottiglie all'anno. Due i Cru più importanti: il vigneto Montefante, dai terreni tufacei e calcareo-argillosi, dove nasce la Corvina destinata all'Amarone Montefante e il Vigneto Montecorna, situato sul monte Masua, dai terreni calcarei e da cui provengono le uve per il Valpolicella Ripasso Montecorna. L'azienda nasce nel 1973 ma è nel recente passato che questa cantina si è imposta tra le più belle realtà emergenti del veronese enoico. La guida aziendale resta saldamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quaranta anni fa. I vini sono ben centrati e offrono un mix sobrio tra tradizione e modernità, nel solco di quel percorso enologico che ha ormai decretato l'areale della Valpolicella come uno tra i più significativi luoghi del vino tricolore. Dal vigneto Montefante nasce l'omonimo Amarone Classico Riserva 2011, rosso raffinato negli aromi che incrociano frutta rossa matura e in confettura, spezie, tabacco e cenni di liquirizia. Ma è in bocca che forse trova il suo punto forte, con un sorso energico e di bella eleganza, dall'attacco dolce e dal contrappunto acido puntuale e deciso, ad amplificare sapidità e finale.

LIBRANDI

Val di Neto Igt Gravello

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Trent'anni di Gravello, non solo vogliono dire tre decenni di un'etichetta nata con i Librandi, ma richiamano l'evoluzione del vino in Calabria. Nicodemo e Antonio Librandi, alla fine degli anni '80, pensarono a una bottiglia che potesse giocare alla pari con altri vini italiani. Nasce con questo desiderio il blend di Gaglioppo (60%) e Cabernet Sauvignon, che porterà il Gravello - prima annata 1988 - prima sotto la supervisione enologica di Severino Garofano e poi sotto quella di Donato Lanati, enologo tutt'oggi della cantina di Cirò Marina. I premi arrivano subito e portano i primi tre Bicchieri in Calabria: è il 1989 e anche nello stivale d'Italia i vitigni internazionali sembrano dare ottimi risultati: Nicodemo Librandi parla di etichetta-protesta contro la rigidità della Doc Cirò. Il Gravello nasce nelle tenute di Critone e Rosaneti su terreni calcarei-argillosi, fermenta in acciaio e fa macerazione per due settimane. Passa 12 mesi in barrique e altri sei in bottiglia. In un flight di quasi 30 bottiglie non è facile scegliere l'annata migliore. Più semplice farsi ammalare da quella preferita e io rimango colpita dalla 2001: un colore rubino ancora acceso, naso di frutta e fiori secchi, leggera foglia di pomodoro; in bocca sensazione ematica, poi cenere, fumo, terra bagnata. Spinta acida ancora notevole, tannico e compatto nella tessitura, finale lungo e profumato di ancora appena amara.

(Francesca Ciancio)

ABBONA

Docg Dogliani Papà Celso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 47.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Abbona](#)

Proprietà: Marziano Abbona

Enologo: staff aziendale

Era molto giovane, Marziano Abbona, quando ha iniziato a lavorare la terra. Ma in realtà molto giovane lo è rimasto sempre: nell'energia e nell'entusiasmo, come si evince quando lo si vede all'opera o si ascoltano le sue parole, espressione nitidissima di coerenza, rispetto dell'ambiente e attaccamento al territorio, come non sempre capita di imbattersi, almeno a questi livelli. L'uva dolcetto è ovviamente la protagonista, dalle sue parti, anche se il Nostro sa divagare sul tema con bei risultati: come dimostrano anche le sue etichette da Nebbiolo e persino da Vignier. Degna poi di nota la nuova cantina, da rimirare con la massima calma e munita di un parco botti dal colpo d'occhio di sicura suggestione; così come va ricordato il rifiuto sistematico di interventi chimici in vigna, praticato ormai da tempo. Negli ultimi anni l'attenzione e la cura aziendali, oggi frutto anche del contributo di Chiara, la più giovane erede di Marziano, hanno visto dedicare sempre più tempo e spazio alle molteplici sfaccettature del Barolo, con la produzione di diverse selezioni ricavate da cru particolarmente significativi. Il fiore all'occhiello, però, rimane questo Dogliani, dedicato per l'appunto a Celso, il papà dell'attuale titolare. Mora, viola, amarena e ribes muovono al naso, mentre il palato si rivela sapido, avvolgente e dal tannino equilibratissimo: un riferimento per la denominazione.

(Fabio Turchetti)



MESA

Doc Carignano del Sulcis Buiro Buiro Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina Mesa](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Stefano Cova

CERAUDO

Val di Neto Igt Rosato Grayasusi Etichetta Argento

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Agricola Ceraudo](#)

Proprietà: famiglia Ceraudo

Enologo: Fabrizio Ciufoli

MANUELINA

Doc Oltrepò Pavese Riesling Filare 52

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 3.060

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Manuelina](#)

Proprietà: famiglia Achilli

Enologo: Stefano Testa

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Docg Barbaresco Pora Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 16.600

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Produttori del Barbaresco](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gianni Testa

Vitigno un po' strano il Carignano, varietà diffusissima nel Mediterraneo occidentale e anche in Nord Africa. Molto produttivo, è la base di molti vini spagnoli e della parte grossa del Midi francese, ma è poco piantata in Italia, se non in Sardegna, grazie alla presenza iberica nell'isola. Ma qui cambia, e di molto, la musica. La zona prediletta è il Sulcis e i migliori vini vengono da zone non "marittime" ma di più, da parcelle piantate quasi sulle dune, molte delle quali vecchi alberelli che sembrano quasi resti di un'epoca precedente. Vedere questi ceppi massicci, che escono dalle sabbie, in ciò che sembra una lotta per sopravvivere, è emozionante davvero. Uno che ha approfittato di queste viti uniche è stato Gavino Sanna, pubblicitario sardo che ha avuto una grande carriera, sia a New York che in Italia, e ha fondato la Mesa di Sant'Anna Arresi nel Sulcis, ingrandendo poi la superficie vitata fino a 70 ettari. Realtà importante nella zona è ora proprietà del gruppo Santa Margherita. L'enologo Stefano Cova garantisce la continuità del lavoro e il Buiro Buiro 2015 è una dimostrazione esemplare del Carignano al massimo della sua espressività: caldo (15° che non si sentono), generoso e avvolgente con profumi di frutti rossi e macchia mediterranea, penetrazione e persistenza aromatica di intensità impressionante, potente e sostenuto al finale, vino dalla lunghissima vita davanti.

(Daniel Thomases)

Il Sangiovese del Sud: ovvero, il Gaglioppo. Con le stesse ruvidezze iniziali, il colore tenue e una certa sconsigliata d'approccio finché non s'impara a prenderlo per il verso e coi modi e i tempi giusti per approfondire a dovere la conoscenza. Di lì in poi, se tutto va a puntino, dal fustagno nasce il velluto. Anche etereo e con la trama setosa (ma non leggerissima, attenzione!) di questo rosato d'ambizione, speciale, elevato in barrique al di là di ogni più scontato e frequente atteggiamento, e frutto di continuo batonage, lavorato praticamente come fosse un Borgogna made in Calabria. Intensità, struttura, ma anche una capacità materica condita di eleganza, si intrecciano nel risultato, e ne fanno un vino da alta gastronomia. Molto interessante. E d'altro canto, dietro il Grayasusi (che ha anche in gamma un fratellino più "regolare" per fattura e più immediato ancora d'approccio) c'è la mano di un enologo in gamba, come "il" Ciufoli (uno che di Sangiovese sa, e tanto), e la griffe di un'azienda simbolo, dal piglio young & smart, ma con alla guida un timoniere di rodata esperienza, Roberto Ceraudo (affiancato alla grande dai tre figli), e articolata tanto sul fronte vigna e cantina, che su quello dell'accoglienza, corredato di un agriturismo e di un ristorante di tutto rispetto. Se il Grayasusi vi piacerà, consideratelo un messaggio in bottiglia che invita al viaggio e alla visita.

(Antonio Paolini)

Manuelina si trova nel Comune di Santa Maria della Versa al centro dell'Oltrepò Pavese e potrebbe sembrare un'azienda senza storia, ma in realtà è da tanti anni che occupa una onorevole posizione nel panorama della denominazione lombarda. L'azienda, infatti, con il suo vecchio nome, Azienda Agricola Achilli Luigi, ha iniziato il suo percorso nella prima metà del Novecento, quando Luigi Achilli insieme al fratello Guido, decide di produrre vino. La modifica del nome in Manuelina, omaggio a Manuela, una delle figlie di Paolo, è storia di oggi, ed è stata adottata per distinguersi dalle numerose cantine "Achilli" presenti nella zona. Oggi Manuelina, condotta da Paolo e Antonio Achilli, conta su 22 ettari di vigneti, coltivati principalmente con le classiche varietà dell'areale, Croatina, Bonarda e Pinot Nero, e produce complessivamente oltre 200.000 bottiglie, per una gamma di etichette che trova nella produzione di Spumante Metodo Classico il suo punto di forza, ma non solo. Ci sono infatti anche rossi, rosé e bianchi e, tra questi ultimi, il Riesling Filare 52. La versione 2017 possiede uno spettro aromatico intenso, dove prevalgono le note di frutta tropicale matura ad incontrare cenini agrumati e leggeri ricordi di fiori bianchi. In bocca, il vino possiede densità e ritmo con attacco dolce ben contrastato da una buona dose di freschezza acida, che rende il sorso sapido e piacevolmente invitante.

Anno 1894, a Barbaresco nascevano i vini "di lusso e da pasto", ovvero i vini della Cantina Sociale di Barbaresco, voluta da Domizio Cavazza, allora preside della Regia Scuola Enologica di Alba. Fu l'inizio della storia enologica del paese, di cui queste etichette portavano il nome: non esisteva più solo il Barolo e Barolo. In principio erano nove persone tra agricoltori e proprietari. Oggi la cooperativa conta 50 soci per un centinaio di ettari, tutti a Nebbiolo, con vigneti nei più bei cru della zona, le famose nove menzioni geografiche riportate sulle bottiglie che diventano Riserva (e che escono solo nelle annate all'altezza). Questo Pora Riserva esce nella vituperata annata 2014, che ha fatto tremare i polsi a tanti viticoltori in gran parte d'Italia. Qui invece si parla di "vendemmia fortunata", perché mentre a Barolo la raccolta sarà ricordata per essere stata assai bagnata, a Barbaresco la pioggia ha graziato i filari. Se siete cultori dei "vini di una volta", il Pora non vi deluderà, perché è super tradizionale: 40 giorni di macerazione, tre anni di botte grande e un anno di bottiglia. Rubino acceso e naso di viola e miscela di caffè etiope - ovvero leggermente rotonda - che tornano in bocca in piena coerenza. Il tannino ha una trama serratissima e supporta con eleganza la beva scorrevole e minerale. Vengono in mente le parole di Cavazza: un vino da pasto, ma lussuoso nella sua armonia.

(Francesca Ciancio)



TIBERIO

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Agricola Tiberio](#)

Proprietà: famiglia Tiberio

Enologo: Cristiana Tiberio

Giovani, bravi, seri, caparbi... Anche altri attributi non sarebbero forse di troppo, quando ci si riferisce ai fratelli Tiberio: ma visto che lo spazio è tiranno crediamo che quelli elencati già possano essere più che sufficienti a rendere l'idea di ciò che bolle fra le mani e la testa di Cristiana e Antonio, operativi in un Abruzzo finalmente orgoglioso del suo pedigree enico, anche grazie a imprenditori sensibili come loro. Una volta presa in mano l'azienda avviata nel 2000 da papà Riccardo, infatti, i due si sono sempre più introdotti nella gestione, dedicandosi di proposito ai più tipici vitigni della regione, quali Trebbiano, Pecorino e Montepulciano. Ci troviamo a Cugnoli, nel Pescara, per godere appieno dei refoli che muovono dall'Adriatico sino ai monti della Maiella e del Gran Sasso. Un incanto è però il vigneto allocato più in basso, nella pianura limitrofa alla sede aziendale, dove tramite l'antico sistema della pergola si allevano Trebbiano e Montepulciano con addirittura ottant'anni di età! La gamma è complessivamente di rilievo: dai caratteri brillanti, felicemente puntuti, dinamici, nervosi e speziati. Lo dimostrano tutti i 2017, dai bianchi al Cerasuolo, anche se un assaggio attentissimo merita questo Montepulciano 2016, complesso, strutturato, solido e variegato, sia al naso che al palato: sapido, di bella profondità e con tannino ben fuso alla trama.

(Fabio Turchetti)

COL DE' SALICI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 240.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Col de' Salici](#)

Proprietà: Compagnia del Vino

Enologo: Saverio Notari

L'azienda Col de' Salici nasce nel 1997 grazie al lavoro di squadra della famiglia Notari e di Marchesi Antinori. La famiglia Notari, e più precisamente Vannuccio Notari, aprì nell'immediato dopoguerra un negozio di rivendita di vino sfuso nel cuore di Firenze. Suo figlio Giancarlo invece andò a lavorare nelle Cantine Antinori, contribuendo a creare un rapporto privilegiato con la griffe fiorentina. Il figlio di Giancarlo, Saverio, entrò invece direttamente nel mondo del vino, diventando enologo. Nel 1997, con il supporto di Marchesi Antinori, nasce la Compagnia del Vino, società produttrice e distributrice di vini e vengono acquistate le aziende Col de' Salici in Veneto e Il Grillesino in Maremma, a cui si affianca, ma siamo già all'oggi, la distribuzione in Italia di marchi quali Pol Roger e Famille Hugel. Col de' Salici rappresenta un progetto, anzi una sfida vincente, visto che è partito in anni in cui il Prosecco non aveva certo la notorietà attuale. Giancarlo Notari seppe da subito intuirne le potenzialità e iniziò a produrre bottiglie degne di nota. Oggi il portafoglio prodotti si incentra su sei etichette, tutte millesimate, tra le quali spiccano l'Extra Dry, Rosé dei Salici e il Brut. Quest'ultimo, nella versione 2007, possiede naso aromatico, con una bella alternanza di profumi di mela, glicine e fiore d'acacia. Al palato è fresco succoso e dal sorso ritmato, scorrevole e sapido.

ZOOM



PORTINARO, KRUMIRI ROSSI

VIA LANZA, 17 - CASALE MONFERRATO (AL)

Tel: +39 0142 453030

Sito Web: www.krumirirossi.it

"Farina di grano tenero, uova fresche, burro, zucchero, vanillina pura e, soprattutto, niente acqua". Sono questi gli ingredienti dei famosi Krumiri Rossi, i biscotti premiati e brevettati, originari di Casale Monferrato, in Piemonte, inventati nei primi anni 70 dell'800 da Domenico Rossi. Leggenda narra che fosse nato tutto per gioco nel laboratorio di sua proprietà, a conclusione di una serata fra amici passata al Caffè della Concordia, chiamato il "Bottegone", ritrovo del paese. Che sia vero o che non lo sia, poco cambia al successo di questi semplici biscotti, che - curvati come i "baffi a manubrio", forse in omaggio al Re V. Emanuele II - sono entrati nei salotti di moltissime case italiane e del mondo, con la loro riconoscibile scatola rossa di metallo e il delizioso aroma vanigliato che da essa si sprigiona, non appena viene aperta. Dal 1953 il brevetto è passato in mano alla famiglia Portinaro, che ancora li produce come allora: artigianalmente con macchinari non meccanizzati. E si sente.

RISTORANTE



AL PONT DE FERR

RIPA DI PORTA TICINESE, 55 - NAVIGLIO GRANDE, MILANO

Tel: +39 02 89406277

Sito Web: www.pontdeferr.it

Scegliendo solo pesce pescato, carni di animali allevati al pascolo, formaggi a latte crudo, verdure provenienti da presidi Slow Food, oli extravergini, farine biologiche, pane lievitato da pasta madre realizzato in casa, Al ponte del Ferr rappresenta un solido punto di riferimento gastronomico dei Navigli milanesi. Dal 1986, Maida Mercuri e Licio Mannucci (coadiuvati dallo chef Ivan Milani da ormai un anno) conducono questo locale, che ha contribuito non poco anche alla rinascita stessa del quartiere. La ricetta è solo apparentemente semplice: rendere onore alla tradizione delle osterie per rinnovarne le caratteristiche fondanti. Allora, il Naviglio non era l'odierno luogo di culto della movida milanese, ma un quartiere popolare, quasi periferico. Ed oggi, come allora, a segnare indelebilmente quest'osteria, salumi e formaggi e qualche ricetta della cucina regionale, accompagnate da un immancabile bicchiere di vino. Perché è da qui che tutto è cominciato.



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: © Ca' del Bosco

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