

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 29 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 DICEMBRE 2018

Tenuta Regaleali

Silvano Follador

La Delizia

Barbacarlo

Sartori

Krug

Le Rose

Terre de la Custodia

Bruna

Tenute Silvio Nardi

La Madonnina

Colosi

Mongioia

Fattoria di Calappiano

Zoom: Menabrea, Special Christmas Beer

Ristorante: Acquolina - Roma





TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Contea di Sclafani Nozze d'Oro

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Inzolia, Sauvignon Tasca

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Conte Tasca d'Almerita S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Carlo Ferrini, Laura Orsi



SILVANO FOLLADOR

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze
Brut Nature

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Silvano Follador Azienda Agricola](#)

Proprietà: Silvano e Alberta Follador

Enologo: Silvano e Alberta Follador



LA DELIZIA

Doc Friuli Grave Refosco dal Peduncolo
Rosso Sass Ter

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Viticoltori Friulani La Delizia](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Flavio Colussi



BARBARCARLO

Pavia Igt Rosso Barbacarlo

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Croatina, Uva Rara, Ughetta

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: Azienda Agricola Barbacarlo

Proprietà: Lino Maga

Enologo: Lino e Giuseppe Maga

Vini impeccabili, splendidi in certi casi, ma anche capaci di chiaroscuri, sfumature, slanci non comuni. Un fascino condiviso, capace di coinvolgere critici, degustatori e semplici consumatori. La quadratura del cerchio, insomma. Questo il ritratto odierno e sintetico di Tasca d'Almerita, cinque tenute in alcuni degli angoli più belli della Sicilia (Fondazione Whitaker, Tenuta Tascante, Tenuta Regaleali, Tenuta Capofaro, Sallier de La Tour, oltre 380 ettari di vigneto per una produzione media che supera i 3.200.000 di bottiglie), ma la storia aziendale parte da molto lontano. Esattamente dal 1830, anno in cui i fratelli Carmelo e Mastrogiovanni Tasca acquisirono l'ex feudo Regaleali, al confine tra le province di Palermo e Caltanissetta. Sempre a proposito di storia, nel 1984 Giuseppe Tasca d'Almerita decise di celebrare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca con un vino che raccontasse la storia di famiglia e della Tenuta. È nell'unicità della composizione varietale il segno del suo romanticismo. Il bianco è infatti ottenuto dalla sicilianissima Inzolia e dal francese Sauvignon, una selezione presente in una vigna a Regaleali dalla fine della Prima Guerra Mondiale. Ecco il Nozze d'Oro, che nella versione 2015, esprime profumi di frutta esotica e fiori di zagara ad accompagnare un sorso piacevolmente sapido, lungo e non privo di dinamismo, di grande stoffa e persistenza nel finale.

Che sia il prodotto del momento è innegabile: visti anche i numeri consolidati, sia del mercato interno, che quando riferiti all'export. Con tutto ciò che ne consegue, per il diffusissimo Prosecco, anche quando talvolta ci si imbatte in esemplari su cui è facile calare la mannaia impietosa della critica: magari a causa dei grandi numeri o del basso costo all'origine. Volendo però operare una disamina che tenga conto anche degli esponenti migliori, non sarà così difficile trovare produttori di qualità felicemente radicati e, come nel caso di Silvano e Alberta Follador, nemmeno vincolati a quantità imponenti. Il loro ambito di produzione è situato nell'apice qualitativo della denominazione: quella Valdobbiadene, ormai conosciuta in tutto il globo terracqueo, che i titolari sanno valorizzare costantemente al meglio, praticando oltretutto un'agricoltura sensibilissima verso il patrimonio naturale circostante e foriera da sempre di ottimi risultati. Il Nature, da metodo classico, è emblematico dei caratteri della Glera: fiori bianchi, mela, agrumi, note erbacee e bocca fresca, sapida, asciutta ed elegante. Di beva irresistibile pur se lontano dagli stilemi più abusati del panorama trevigiano, solitamente fatto di ammiccamenti organolettici, marcato residuo zuccherino, richiami ai frutti esotici e toni fin troppo morbidi e immediati: di facile effetto e dal mercato ormai spalancato.

(Fabio Turchetti)

Viticoltori Friulani La Delizia ha da poco raddoppiato la sua forza produttiva con l'apertura (2016) del centro aziendale di Orcenigo Inferiore Di Zoppola, che, insieme alla storica cantina di Casarsa della Delizia, forma il più grande polo di vinificazione e spumantizzazione del Friuli Venezia Giulia. Questo la dice lunga sull'impatto economico anche sulla viticoltura friulana del Prosecco che, infatti, come ormai sanno tutti, ospita il Paese che dà il nome alla denominazione, capace di influenzare in poco tempo gli equilibri spumantistici di tutto il mondo. L'interpretazione che ne dà la cantina sociale La Delizia è a fuoco, specialmente con la linea Naonis, ottenuta dai migliori vigneti dei soci. Ma il Friuli enoico non è, evidentemente, soltanto, Prosecco, anzi, verrebbe da dire. La Delizia dedica una parte non piccola della sua produzione anche ai vini tradizionali del territorio e, tra questi, il Refosco, antico vitigno locale delle zone carsiche ed istriane, energico, a volte un po' rustico, molto strutturato e non privo di carattere e forza. Il Friuli Grave Refosco Sass Ter 2017 si presenta di un colore rosso vivo dai riflessi violacei. Aromaticamente è contraddistinto da un fruttato rigoglioso e intenso, a cui si legano ricordi di spezie e vaniglia. La progressione gustativa è corposa, dal tannino nervoso e saporito e dal finale contraddistinto da una bella nota piccante.

Un vino-leggenda come è leggendario colui che lo fa, Lino Maga, anni 86, che a Broni nell'Oltrepò Pavese, terra di spumantistica e di Pinot Nero, crede da sempre nelle uve rosse autoctone della zona. Barbacarlo è una collina che appartiene alla famiglia Maga dal XIX secolo, che ha pendenze che si spingono fino al 70 per cento, come dire che anche in Oltrepò si fa "viticoltura eroica" su terreni tufacei e ghiaiosi. Un vino mai uguale a sé stesso anno dopo anno e che pure segue lo stesso protocollo di vinificazione da decenni - prima bottiglia 1958: pigiatura e diraspatura, fermentazione e macerazione in vecchi tini di legno, svinatura e poi sosta negli stessi contenitori per circa otto mesi. Lo si imbottiglia la primavera successiva con luna calante. Questo può dar vita (ma non è detto che accada) a una rifermentazione in bottiglia. Il Barbacarlo potrà dunque essere leggermente mosso o no, ma sono solo interpretazioni dell'annata. Il 2012 ha questo vivacità briosa, come un simpatico prurito che sferza la beva. Nonostante i suoi otto anni alle spalle, la bottiglia colpisce per gioventù nei colori e nei profumi di frutta polposa. In bocca si agita, ma con garbo, ed è un succo che sa di frutta e di pepe, di arancia sanguinella e di sottobosco. La carbonica che punge appena in gola è perfetta per tenere l'etichetta in tavola, perché questo è un vino che chiama cibo schietto.

(Francesca Cancio)



SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Corte Brà

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone,
Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori, Cantina

Colognola ai Colli

Enologo: Marco Dell'Eva, Franco Bernabei

Parte dagli anni Sessanta del Novecento la storia più recente di questo marchio tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori a cui si deve l'internazionalizzazione dell'azienda e lo sviluppo produttivo della cantina, che ha costituito la base imprescindibile del successo attuale. Negli anni Novanta, l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, coincide con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori che consolidano l'impresa e, nel 2003, ma siamo alla storia d'oggi, stringono un accordo produttivo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese. Un mosaico decisamente articolato quello di Sartori, con numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie che in media vengono prodotti annualmente, ma non manca lo spazio anche per etichette di fascia horeca, ottenute dai vigneti di proprietà aziendali (120 ettari tra Valpolicella e Soave). Fa parte di questa selezione l'Amarone della Valpolicella Classico Corte Brà, che nella versione 2011, propone intensi profumi di marasca, confettura di frutta rossa, pepe e polvere di caffè. In bocca, il vino si focalizza sulla profondità aromatica e la compattezza gustativa, con finale ampio e disteso dai ricordi di vaniglia e cioccolato.



KRUG

Aoc Champagne Brut Krug Rosé 22ème
Édition

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot
Meunier

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 320,00

Azienda: [Krug](#)

Proprietà: Gruppo LVMH

Enologo: Eric Lebel

Per capire come si collochi la partita Rosé in casa Krug (un nome che è pepita e pas-separtout) basta un numero: il rapporto tra le edizioni in rosa e quelle del vessillo Grande Cuvée. A oggi, poco più di uno a otto... Raro dunque, prezioso, audace: questo il claim del Rosé, che non ha millesimo, ma ha però di fatto un'annata di start della progettazione e un percorso a ritroso, nelle scelte per la cuvée, che qui si spinge fino al 2000. Nell'assemblaggio (griffe di Krug) entra anche un 9% di Pinot Noir rouge di area Ay. La combinazione di annate, mosaico di esiti diversi per le tre uve di Champagne, si risolve qui nell'impronta netta di un Pinot Noir che si esprime più in tensione e finezza agrumata che in maturità più concessive. La visione di Eric Lebel ha al tempo stesso ampliato sinfonicamente la palette e recepito con classe i marker dell'annata fondante. Al confronto diretto col predecessore (la 21, ora spezzatissima, seducente e disponibile) la 22 sciorina un'inclinazione tensiva più verticale, ma fiorita e carnosa insieme, dove la sostanza è allungata da una spinta rettilinea venata di note di frutto vibranti e nuance di tabacco e cannella. L'esito è un vino di luminosa beva, mai stancante, e da piatti che chiedono nervo e pulizia (test straordinario un intero menu di caccia firmato al Lume da Luigi Taglienti) oltre al fine accordo gustativo che il calice esprime. Avrà vita lunga.

(Antonio Paolini)



LE ROSE

Lazio Igt Bianco Colle de Marmi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio, Fiano

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Rose](#)

Proprietà: Cataldo Piccarretta

Enologo: Luca D'Attoma

Il Lazio è una regione di vini bianchi, ma la dimensione del mercato rappresentato dalla area metropolitana romana, più di 4,3 milioni di abitanti più i grandi flussi turistici che annualmente gremiscono la Città Eterna, ha soltanto contribuito alla massificazione dei suoi vini. E ad una viticoltura basata su varietà molto produttive e poco qualitative, il Trebbiano Toscano e la Malvasia di Candia. Come era inevitabile, una reazione c'è stata: nel nuovo millennio diverse aziende hanno cominciato e risalire la china e Le Rose di Cataldo Piccarretta è fra quelle i cui vini sono stati più convincenti. Fondata nel 2003 da Cataldo Piccarretta (che molto intelligentemente ha affidato il progetto a Luca D'Attoma) la casa, sin dall'inizio, ha scelto di rinnovare la tradizione e, allo stesso tempo, di puntare pure sulla innovazione. La viticoltura è rigorosamente biologica e le varietà impiegate sono, senza compromessi, qualitative: la Malvasia Puntinata, il Verdicchio, una volta ben presente in zona, e il Fiano, vitigno con una ottima affinità con i terreni. Molto saporito il vino di punta, il Colle dei Marmi, con i suoi aromi agrumati accompagnati da belle note floreali, di miele e, molto leggere, di vaniglia. La bocca è sostanziale, il volume c'è, così come la lunghezza e la persistenza. Il vino esce un anno dopo gli altri della gamma e promette anche altri anni di gradevole beva davanti.

(Daniel Thomases)



TERRE DE LA CUSTODIA

Doc Montefalco Bianco Plentis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Trebbiano Spoletino e vitigni tipici
del luogo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [A. Agraria Terre de la Custodia](#)

Proprietà: famiglia Farchioni

Enologo: Riccardo Cotarella, Vincenzo

Cudia

L'azienda di Gualdo Cattaneo è stata capace di imporsi nelle terre del Sagrantino, grazie a investimenti importanti e collaborazioni prestigiose, garantite dalla famiglia Farchioni, appassionati imprenditori di fama nazionale e non solo, specie nel settore oleario. Un'impostazione rigorosamente familiare che vede Pompeo e Roberto Farchioni ai vertici del gruppo, sostenuti dai rispettivi genitori Lanfranco e Domenico, i fondatori della "moderna" Farchioni e affiancati dai giovani Giampaolo e Marco, figli di Pompeo. Oggi la produzione di aggira sul 1.000.000 di bottiglie, ottenute da 160 ettari a vigneto. Quella dei Farchioni col vino è un'impresa relativamente nuova (è stata fondata nel 2004), anche se la famiglia è da sempre impegnata nel mondo agroalimentare con risultati eccezionali, che si stanno ripetendo anche con la birra. La produzione dei vini attinge sia dal territorio di Montefalco che da quello di Todi, comprensorio ideale per la produzione bianchista. La cifra stilistica ha un'impostazione sobriamente moderna e i vini sono tecnicamente ineccepibili. Fermentato in acciaio e legno ne è un buon esempio il Montefalco Bianco Plentis 2017, che al naso colpisce per la fragranza dei profumi agrumati e di fiori bianchi così come in bocca è vino di buon equilibrio con materia che avvolge ed appaga, ma anche con profondità e freschezza acida a rendere il sorso piacevolmente fresco.



BRUNA

Doc Pigato Riviera Ligure di Ponente Le Russeghine

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pigato

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Bruna](#)

Proprietà: Francesca e Annamaria Bruna, Riccardo Germano

Enologo: staff aziendale

Tutto inizia nel 1970 grazie a Riccardo Bruna, pur se dal 2000 in avanti saranno poi le figlie Francesca e Annamaria a condurre le danze, unite al marito della prima, Riccardo Germano. Protagonista, quest'ultimo, anche per la sua decisa predilezione verso un'ecosostenibilità ambientale tesa ad allevare al meglio vigne che ormai viaggiano fra i trentacinque e i quarant'anni d'età, cresciute su suoli argillosi-alluvionali. Dire dei Bruna significa dire del Pigato, un'uva localmente tipica, ma non facile da gestire qualitativamente, nella quale la cantina ha sempre creduto fermentando, permettendole di esprimersi al meglio, senza per questo dimenticare i validi risultati ottenuti con Syrah, Rossese e Granaccia. Pian piano, nel tempo la cantina ha ampliato il proprio patrimonio viticolo, anche se comunque ci si trova complessivamente dinanzi a poco più di otto ettari. Un classico aziendale, a dirla tutta giustamente celebrato, è stato negli ultimi anni U Baccan: per l'appunto un Pigato in purezza, a cui non sono mai mancati i dovuti riconoscimenti. Ma sarebbe un peccato non ricordare Le Russeghine, una selezione che vede anche legno grande, incredibile per la sua territorialità: toni salmastri, fiori bianchi e ricordi di timo, macchia mediterranea, erba medica, rosmarino e fiori secchi. Articolatissimo anche al palato, produrrà un assaggio ricco, morbido e di lunga persistenza.

(Fabio Turchetti)



TENUTE SILVIO NARDI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)

Proprietà: famiglia Nardi

Enologo: Emanuele Nardi

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 Manchiara, 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. In accordo con quello che potremmo definire il "rinascimento" del Rosso di Montalcino, troppo spesso adombrato dal più celebrato Brunello, anche Tenute Silvio Nardi ha, specie nel recente passato, migliorato la qualità complessiva del suo Rosso. La versione 2016, complice anche un'annata propizia per la tipologia, mette in mostra un bel naso che profuma di ciliegia fresca accompagnata da qualche cenno di pepe. In bocca, il vino punta sulla piacevolezza e il ritmo del sorso che si sviluppa croccante e saporito, fino ad un finale che ci riporta alla fragranza del fruttato.



LA MADONNINA

Doc Bolgheri Rosso Superiore Opera Omnia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 7.269

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [La Madonnina](#)

Proprietà: Konstantin Nikolaev

Enologo: Riccardo Cotarella, Nicola Tantini

Una nuova cantina si è costituita lungo la via Bolgherese di Castagneto Carducci. L'azienda, La Madonnina, a sua volta il luogo dove ci sono le vigne, si trova fra Le Donne Fittipaldi e Le Macchiole, a pochi passi da quella di Giovanni Chiappini e l'Ornellaia. Zona eccelsa, una delle migliori della denominazione. Non è una sorpresa quindi che, scaduto l'affitto del vigneto, un offerente, Konstantin Nikolaev, si è fatto avanti ed è riuscito a farlo suo per una cifra che, secondo fonti locali affidabili, portava diversi zeri: segno dell'ambizione di produrre vini in grado di competere non solo con i migliori della appellazione, ma pure con la Toscana tutta, forse di tutta l'Italia. E per raggiungere il traguardo ha ingaggiato i servizi di una delle stelle dell'enologia italiana, brillantemente coadiuvato da uno dei giovani del suo staff. Siamo ovviamente solo all'inizio ed è troppo presto per dire se alle ambizioni corrisponderanno i risultati. Ma è immediatamente chiaro che la proposta di punta, il Bolgheri Superiore 2015, è un vino di calibro impressionante: rubino nerastro di insondabile profondità, quasi impenetrabile, il vino sprigiona grandi profumi di ribes nero, timo, catrame e grafite, ampi, focalizzati e molto penetranti. Altrettanto autorevole la bocca: denso e solido ma, allo stesso tempo, dolcissimo e di sensuale tessitura. Nuova stella nel firmamento bolgherese.

(Daniel Thomas)



COLOSI

Terre Siciliane Igp Passito

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Moscato Giallo

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantine Colosi](#)

Proprietà: famiglia Colosi

Enologo: Pietro Colosi

"Fate i buoni!". Fossero nel giro dell'advertising di stagione, sarebbe perfetto anche per loro lo slogan adottato da un brand di dolci natalizi. I Colosi fanno "i buoni" (intesi come ottimi vini, in primis da fine pasto e puro godimento) da oltre 40 anni. Il capostipite, Pietro (il cui testimone è stato raccolto dal figlio Piero, una "t" in meno), aveva fatto il suo avviamento al fianco d'un principe dei luoghi della fama di Carlo Hauner. E il seme è caduto nel terreno giusto. Quello di Salina anzitutto, piccola splendida patria di uve e capperi eccelsi, ove tutto è iniziato. Per allargarsi a Lipari e sulla "portaerei" Sicilia, nella cui zona est abitano le viti madri di questo Passito. A proposito: a occuparsene, ora, è un altro Pietro: figlio di Piero, e nipote del Pietro senior aviatore del motore. Quanto al vino: le uve, raccolte tra fine agosto e la prima decade di settembre, fanno appassimento naturale al sole per due settimane. Il tesoro di zuccheri e aromi così ottenuto viene mixato a Malvasia fresca, e poi - tutto insieme - pigiato. Si fermenta in inox, bloccando il processo al momento giusto con un drastico raffreddamento. Poi altri mesi in inox, e la bottiglia: dove abita, solare e sensuale, un vino che sa d'Oriente (datteri, incenso) e Mediterraneo (albicocca, miele, fichi chiari) e surfa dal gelato alla cassata (e al torrone bianco delle feste) senza fare un plissé.

(Antonio Polini)



MONGIOIA

Docg Moscato d'Asti Lambrusco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Mongioia](#)

Proprietà: Riccardo Bianco

Enologo: Riccardo Bianco

Tra le colline che circondano Santo Stefano Belbo, ove nacque Cesare Pavese - luogo della memoria e immaginazione - si aprono gli spettacolari anfiteatri del moscato, stretti a terrazze di pietra, attorcigliati nelle curve tortuose delle chine scoscese, ampi sui colmi più dolci di Valdivilla, frazione al confine con Mango e Castiglione Tinella, nel triangolo più bello del moscato. A Valdivilla ci aspetta nella cantina spetinata dall'imminente trasloco, la coppia d'amore del Moscato Bianco: i Bianco (nomen omen). Riccardo, enologo e Maria, responsabile vendite. Lui si porta dentro il DNA di 6 generazioni di moscatisti, ma fu il padre a infondergli la scintilla di ritrovare il gusto del moscato che fu. E allora: primi nella zona 20 anni fa a diradare, rese basse, lieviti indigeni da custodi pluricentuarie, certificazione biologica, continue sperimentazioni (ad es. il primo metodo classico brut nature da Moscato e i suoi tre tempi: 15, 21 e 60 mesi), declinazione del vitigno in tutta la sua versatilità, un unico credo: moscato forever (vista la longevità!). Mongioia è questo: Mon-ovitigno+gioia. Quella trasmessa da vini unici, quella che sprizzano i Bianco con la loro passione contagiosa. L'ultimo nato è La Moscata '17 (come veniva chiamata l'uva un tempo). Il primo moscato in anfora. Rivoluzionario. Carica aromatica integra, sorso bilanciato e finale che spinge in freschezza. Da bere "ad anfore".

(Alessandra Piubello)



FATTORIA DI CALAPPIANO

Docg Chianti Vinciano Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Fattoria di Calappiano](#)

Proprietà: famiglia Sensi

Enologo: Lorenzo Landi

La famiglia Sensi svolge attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione di vini dal 1895. Dal fondatore Pietro Sensi, passando da Pietro, Vittorio e Armido, per arrivare a Pietro e Giovanni, e infine a Massimo e Roberta, che, arrivati in azienda nel 1987, hanno definitivamente consolidato la vendita dei vini a marchio Sensi nei più importanti mercati internazionali. Un percorso di crescita e sviluppo per la cantina di Lamporecchio in Provincia di Pistoia, che ha saputo gestire le crisi e far fruttare i momenti migliori del vino tricolore. Come molti imbottiglieri toscani, specie nel recente passato, anche Sensi affianca all'acquisto dei vini, che comunque resta il core business aziendale con numeri non certo confidenziali, la produzione di vini ottenuti dai vigneti di proprietà. Si chiama Fattoria di Calappiano e si trova non lontano da Vinci la tenuta di famiglia, dove da 100 ettari di vigneto si producono annualmente 2.000.000 di bottiglie. Qui i terreni arrivano a 700 metri d'altezza e sono caratterizzati da substrati arenacei, calcareo-marnosi, scisti argillosi e sabbie. Ecco allora un Chianti, il Vinciano Riserva 2015, netto, in possesso di un bel naso fruttato (ciliegia fresca), con qualche ricordo di erba di campo e cenni pepati. Dalla trama densa e lievemente speziata, in bocca, possiede attacco dolce e sviluppo succoso e ritmato.

ZOOM



MENABREA, SPECIAL CHRISTMAS BEER

VIA RAMELLA GERMANIN, 4 - BIELLA

Tel: +39 015 2522320

Sito Web: www.birramenabrea.com

La creatura di Paolo Thedy, con alle spalle una storia non secondaria, è stato uno dei primi birrifici artigianali ad imporsi sul panorama nazionale, trainando un fenomeno che ormai è diventato dilagante e che vede la birra artigianale, non solo trionfare nelle classiche birrerie, ma conquistare perfino i ristoranti gourmet. Nel 1991, l'azienda entra a far parte del Gruppo Birra Forst, ma Birra Menabrea, al di là dell'aumento della propria produzione, conserva comunque intatte la sua forte identità e la sua indipendenza. La Menabrea Christmas Beer è una birra speciale rossa dal tenore alcolico non troppo elevato, caratterizzata da una spiccata aromatizzazione, ottenuta da malto d'orzo, luppolo e mais. Rientra a pieno titolo nella ormai ampia tipologia delle birre celebrative, vendute fino ad esaurimento, e che, specie nel recente passato, hanno dimostrato di ben completare una offerta diventata decisamente ampia e articolata, segno di un successo in crescita costante.

RISTORANTE



ACQUALINA

VIA DEL VANTAGGIO, 14 - ROMA

Tel: +39 06 45617070

Sito Web: www.thefirsthotel.com

È Angelo Troiani al timone di Acqualina, l'unico ristorante stellato di Roma specializzato nella cucina di pesce. Lo spirito di Acqualina è quello solito e ormai storicizzato: fare ricerca, guardarsi intorno nell'ambito territoriale per dare risalto ai prodotti del mare e della terra per creare nuovi sapori, nuove sensazioni, nuove emozioni, freschezza, territorialità, stagionalità, consistenza e continuità, mantenendo intatto il ricordo e l'impronta di Narducci. In carta, infatti, il menu degustazione "Alessandro Narducci", dedicato al precedente chef di Acqualina, purtroppo prematuramente scomparso. Qui ritroveranno nuova linfa i suoi piatti storici come il carpaccio con 'nduja e gambero rosso, la ricciola scottadito, la spatola (zucchine in scapece, stracciatella e pesche al vino), l'astice, lo gnocco e il suo pesto, il tagliolino con canocchie e tali d'aglio, la triglia cacciatora di ricci e prosciutto crudo.



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: © Kellerei Terlan

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

