

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 34 - Dal 27 Gennaio al 2 Febbraio 2019 - Tiratura: 29.342 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 27 GENNAIO AL 2 FEBBRAIO 2019

Bibbiano

Fantini

Castello Bonomi

Rebollini

Ar Lenoble

Renzo Sgubin

Col d'Orcia

Mastroberardino

Maria Donata Bianchi

Tenute Piccini

Maggio Vini

Praesidium

Bisci

Cusumano

Zoom: Consorzio di Tutela, Pane di Altamura Dop

Ristorante: Agriturismo Rosengana, Cocconato (AT)



BIBBIANO

Docg Chianti Classico Vigna del Capannino Riserva

Vendemmia: 1996

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marrocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli

La Tenuta di Bibbiano vede il suo consolidamento e, successivamente, l'inizio del suo percorso viticolo tra gli anni '50 e i '70 del Novecento, grazie al lavoro di Pier Tommaso Marzi e di suo genero Alfredo Marrocchesi. Si trattava, tutto sommato, di un'epoca pionieristica per il Chianti Classico, benché fosse l'areale di Bettino Ricasoli. Lo era se guardiamo a quegli anni dal punto di vista del vino di qualità. Bibbiano però impostò il proprio progetto cercando senza scricchiolate quell'obbiettivo e, se pure tra alti e bassi, costruendosi, prima di tutto, uno stile enologico coerente, personale e non privo di classicità. Merito dell'impronta inconfondibile di Giulio Gambelli, ma anche del mantenimento di una precisa cifra stilistica e di un particolare carattere dei vini da parte di Stefano Porcinai ed oggi della consulenza di Maurizio Castelli nel solco della continuità. Il Chianti Classico Vigna del Capannino Riserva 1996, ottenuto dal vigneto omonimo che è, da oltre cinquant'anni, Cru aziendale insieme a Montornello, racconta quello che deve raccontare. Figlio di un'annata fresca, vero e proprio toccasana per un Sangiovese allevato in una zona tendenzialmente calda, restituisce profumi fragranti di ciliegia fresca e pietra focaia. In bocca, domina il contrasto dolce-acido e la sapidità in un sorso in cui anche i tannini nervosi sono complici del ritmo e della glosità del vino.

(Daniel Thomases)

FANTINI

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Opi Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Farnese Vini](#)

Proprietà: Gruppo Farnese

Enologo: Filippo Baccalaro

Il Montepulciano d'Abruzzo di qualità veramente eccelsa è stato inventato negli anni sessanta a Loreto Aprutino. Opera di una figura che non aveva precursori (né per un buon periodo di tempo, seguaci o emulatori), non ha fatto scuola e i suoi vini non davano indicazioni per quanto riguardava la vocazione: c'entrava la sua terra, ma la differenza la faceva l'uomo. Nei decenni seguenti cominciarono, però, ad emergere, principalmente nella provincia di Teramo, un discreto numero di Montepulciano abruzzese di notevole livello, ed è solo logico che la categoria Riserva, all'inizio, sia stata assegnata a questa parte della regione. Questo ha stimolato l'investimento nella provincia di cantine in altre parti dell'Abruzzo, fra le quali spicca la Farnese Vini (gigante con sede ad Ortona) che è riuscita nel compito difficilissimo di riconciliare qualità e quantità: ci sono, infatti, diverse proposte che sfiorano il mezzo milione di bottiglie. Il top della gamma però rimane la Riserva Opi, prodotta dalle uve della Tenuta Cantalupo di Notaresco. Vinificazione seria: 25 giorni di macerazione sulle bucce, malolattica in barrique, lunga sosta in bottiglia prima della commercializzazione. Classici le note di note di prugne, ciliegie sotto spirito, tabacco, liquerizia e spezie di rovere, pieno e dolce l'estratto, importanti il volume, profondità e lunghezza. Degno erede del primogenito della regione.

(Daniel Thomases)

CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut Cru Perdu Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Società Agricola Castello Bonomi](#)

Proprietà: famiglia Paladini

Enologo: Leonardo Valentini, Luigi Bersini

Castello Bonomi sta a buon diritto nell'élite della spumantistica di Franciacorta. Merito di una famiglia (i veneti Paladini), di un progetto centrato e di un gruppo di professionisti di primo piano, che ha saputo accompagnare le legittime ambizioni della proprietà. A partire, solo per fare un esempio, dalla consulenza del professore di viticoltura Leonardo Valentini dell'Università di Milano. Un approccio e una visione moderna, dunque, che non deve tuttavia far dimenticare le radici della tenuta e l'importanza del luogo. Terra di abbazie e di priorati, la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, sale alla ribalta per la sua produzione vinicola a fine Ottocento, mentre il Castello prende il nome dall'edificio liberty di Antonio Tagliaferri. Oggi, la superficie viticola è di 24 ettari, per una produzione di 100.000 bottiglie annue. Molti, i vini prodotti, tra cui è ovviamente ampia la selezione dei Metodo Classico. Tra questi, il Cru Perdu Riserva 2009 è davvero molto interessante. Una bottiglia di carattere, vivace e fragrante al naso, dove primeggiano di pasticceria, di scorza d'arancio, e floreali, simili ai petali di rosa appassiti. E in bocca? I fiori e gli agrumi ci sono anche qui, ben sostenuti da un nerbo acido che spinge la polpa in profondità. Finale ammandorlato, ad anticipare una lieve sensazione balsamica di rosmarino.

REBOLLINI

Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Nature

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Rebollini](#)

Proprietà: Gabriele Rebollini

Enologo: Leonardo Valentini, Giulio Zammarchi

Oltrepò Pavese: di fatto la casa italiana di una delle uve francofone più amate al mondo, più corteggiate dai produttori più ambiziosi e coraggiosi e, al tempo stesso, più ardue da trattare e conquistare a fondo. Ci riesce, traducendolo in base quasi totalitaria per il meglio delle proprie bolle (nel catalogo ha anche vini fermi, da un convincente Riesling alla Barbera), Rebollini, questa misurata azienda artigiana, che ha festeggiato, proprio nell'anno appena conclusosi, il mezzo secolo di attività, solennizzandolo, tra l'altro, con una versione "60 mesi sui lieviti" del suo Nature: ottima, e dal solo limite di essere stata tirata in poche centinaia di esemplari. Decisamente più reperibile e "commerce oriented" questo millesimato 2013 (tre anni sui lieviti), esclusivo anch'esso nell'impostazione (vien fatto solo nelle annate ritenute okay, saltando senza timori quelle non all'altezza), dal vincente rapporto qualità/prezzo, e suadente fin dal primo proporsi nel calice, grazie a un perlage fine e persistente e a una palette olfattiva ampia e appetitosa, venata da amabili note floreali, nuance di camomilla e ricordi "panosi". In bocca è ampio e lungo, la beva è "tirata" da un'incisiva nota sapida e la freschezza, intatta grazie alla scelta della formula "Nature", guida in sopplesse verso un piacevole finale ammandorlato. Convincente (a riprova della bontà globale del lavoro) anche il rosato Cruasé.

(Antonio Paolini)



AR LENOBLE

Aoc Champagne Intense "Mag 14"

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier

Bottiglie prodotte: 125.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [AR Lenoble](#)

Proprietà: Anne e Antoine Malassagne

Enologo: Antoine Malassagne

Una maison orgogliosamente familiare e indipendente con una filiera completamente chiusa. La quarta generazione di champagnisti è fatta da Antoine e Anne Malassagne, fratello e sorella che portano avanti un lavoro iniziato nel 1920. 18 ettari divisi tra lo Chardonnay Grand Cru a Chouilly, il Pinot Nero nel villaggio premier cru Bisseuil e il Meunier di Damery, il comune dove nasce anche la cantina. È stata la seconda casa di Champagne a conquistare il certificato "Haute Valeur Environnementale", che attesta l'attenzione delle aziende sui temi della sostenibilità e della biodiversità. Tra le particolarità di questa maison c'è anche l'abitudine di conservare dei vini di riserva in barrique da 225 litri, secondo il metodo del vino perpetuo. Dopo qualche anno passano a botti grandi da 5000 litri, andando alla ricerca di maggiore luminosità e freschezza. Nel 2010, provano le magnum per conservare parte dell'annata: così nasce il progetto "Mag 14", Champagne messi sul mercato nel 2018, un assemblaggio proveniente soprattutto dalla vendemmia 2014 con vini di riserva invecchiati in bottiglie da un litro e mezzo, ben il 40%. L'Intense è ricco, di carattere, con terziari già importanti, ma non irrompe con eccesso. Si compone di tutte e tre le uve e il risultato finale è una beva vivace, quasi saporita, la cui croccantezza invoglia a berlo con disimpegno. Non dinanzi a tutte le cuvée bisogna inchinarsi.

(Francesca Ciano)



RENZO SGUBIN

Doc Friuli Isonzo Malvasia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Renzo Sgubin](#)

Proprietà: Renzo e Michela Sgubin

Enologo: Vincenzo De Giuseppe

Siamo a Cormons, una delle culle del vino nazionale, dove Renzo Sgubin e sua moglie Michela si adoperano, ormai da diversi anni, per continuare l'attività del nonno di Renzo, Eugenio, agricoltore e fondatore dell'azienda. La nuova cantina è sorta alla fine degli anni Novanta, con l'intento di valorizzare al meglio quegli appezzamenti che anche il papà coltivava: prima da mezzadro quindi in proprio, dopo averli riscattati negli Settanta. Il primo imbottigliamento sarebbe poi arrivato nel 2003 (la bottaia è invece del 2009), pur se ancora resistono alcune vigne datate 1956: in ogni caso, l'ultima ad arrivare è stata la Malvasia, ripiantata solo sei anni fa. Renzo, coadiuvato dall'agronomo Giovanni Bigot, è fra l'altro pervicace sostenitore della lotta integrata, che segue personalmente come ogni altro passaggio della fase produttiva. Siamo dinanzi ad una quindicina di ettari, frammentati in diversi vigneti che muovono da Pradis a Brazzano, fino a Capriva e Gorga: sostanzialmente collocati, quindi, fra Collio e Isonzo. Una produzione curatissima, nitida e coerente, che tiene sempre conto delle diversità organolettiche legate alla varia provenienza delle uve: al punto tale che ogni vigneto è sempre vinificato separatamente. Proprio la Malvasia è emblematica dei livelli raggiunti: con toni erbacei, mimosa, agrumi e ginestra a timbrare un percorso gustativo succoso, sapido e dinamico.

(Fabio Turchetti)



COL D'ORCIA

Doc Rosso di Montalcino Banditella

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Col d'Orcia](#)

Proprietà: famiglia Marone Cinzano

Enologo: Antonino Tranchida

La casa ilcinese dei Marone Cinzano ha storia lunga e illustre. Basterebbe a dirlo il tesoro custodito nel forziere delle cantine: 50.000 bottiglie "old", con profondità che supera largamente il mezzo secolo e testimonianza, senza sconti, la bontà di vigne (per tutte il cru Poggio al Vento, papà della notissima Riserva) e lavoro, basi del patrimonio di quest'azienda. Gloriosa e dalle radici profonde, come si diceva, ma orientata decisamente al domani, e allineatasi con tempestività alla scelta del biologico e della custodia del territorio, anche attraverso la scelta di una viticoltura ecocompatibile. Divertente e stimolante, per una volta, uscire dal seminato più classico della label - i suoi Brunello - per lasciar spazio invece a un Rosso. Ma a un Rosso speciale: il Banditella, che l'azienda stessa definisce, con palese ammiccamento, "preview di un futuro Brunello". Selezione da vigne del versante sud (Sant'Angelo) di vent'anni circa d'età, fermentato e macerato (senza paura di estrarre) in acciaio, sosta in legni di diverso formato per un anno, prima di approdare in bottiglia. Ha struttura e ampiezza da...Brunellino, appunto (ma neppure tanto "ino") e un fruttato tipico, pieno, appena venato - ma non velato - dal contributo dei fusti d'affinamento. Solido e incisivo al gusto, ha buona acidità, e tutte le stimmate per ambire, anche lui, a un posto futuro nel caveau dei vini di lunga vita.

(Antonio Paolini)



MASTROBERARDINO

Docg Fiano di Avellino Stilèma

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Vinicola Mastroberardino](#)

Proprietà: Pietro Mastroberardino

Enologo: Massimo di Renzo

La Mastroberardino è una delle aziende vinicole più antiche d'Italia. Attualmente è alla decima generazione e sin dall'800 ha coperto un ruolo all'avanguardia per i vini campani. L'azienda di Atripalda è stata, per anni, l'unica realtà portabandiera della vitivinicoltura di qualità in Campania, grazie al grande lavoro del Cav. Antonio Mastroberardino, padre dell'attuale patron Piero, costantemente impegnato a diffondere il pregiato patrimonio varietale dell'avellinese. Oggi Mastroberardino preserva ancora identità, continuità e sviluppo della viticoltura autoctona, vera e propria missione aziendale insieme alla difesa dei valori vitivinicoli tradizionali, ma con occhio attento all'innovazione e all'interpretazione moderna dei propri vini. Una robusta filosofia produttiva, che ha consegnato etichette, per certi aspetti, senza tempo, come nel caso dei Taurasi, ma anche etichette più immediate e fruibili, non meno coerenti. Difficile definire Mastroberardino un'azienda specializzata in una particolare tipologia. Tutte e tre le denominazioni del territorio, Taurasi, Greco e Fiano, sono realizzate con personalità. Il Fiano Stilèma 2015 ottenuto dopo lungo contatto con le fecce fini, è un Fiano che si stacca dal panorama, peraltro in crescita della denominazione, con profumi più pacati e una struttura che va decisamente incontro a chi ama i bianchi più rotondi e gli invecchiamenti in legno.



MARIA DONATA BIANCHI

Doc Riviera Ligure di Ponente Vermentino
Antico Sfizio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [A. Agricola Maria Donata Bianchi](#)

Proprietà: Marta Trevia

Enologo: Marta Trevia, Valter Bonetti

Maria Donata Bianchi studia per diventare avvocato, ma vuole salvare la terra della sua famiglia dall'oblio. Chiede aiuto a un enologo stimato in Liguria, Pietro Trevia. Attraverso l'amore per il vino conosce anche l'amore della sua vita, il figlio di Pietro, Emanuele. Insieme costruiscono l'azienda agricola, il primo imbottigliamento risale al 1977. È uno spettacolo arrampicarsi a Valcrosia. Si arriva in un luogo magico, intatto, sopra un colle. Le vigne terrazzate toccano i 350 metri su suoli argillosi e sassosi. Ad accoglierci c'è Marta Trevia: da qualche anno il padre le ha ceduto le chiavi aziendali. Giovane, determinata, dopo gli studi in enologia in Italia e in Germania, lavora in Piemonte e in Nuova Zelanda, poi torna a casa. Tre dei 4 ettari di proprietà son tutt'attorno alla casa padronale, alla cantina e all'agriturismo. "È una zona ventosa - racconta mentre gli occhi le brillano d'orgoglio - con una notevole escursione termica. Nel 2018 abbiamo avviato la procedura per la certificazione biologica, anche se abbiamo sempre lavorato in quella direzione". Un ettaro si trova a Diano Castello, in tre appezzamenti con le vigne più vecchie, su terreni calcarei. Proprio da lì arriva il Vermentino di Antico Sfizio. Macerazione sulle bucce di 5 giorni, fermentazione spontanea. Profuma di pepe bianco e di mare. Al sorso la stoffa è tesa, poi scoda salino e scorre con freschezza appagante.

(Alessandra Piubello)

TENUTE PICCINI

Toscana Igt Rosso Governo all'Uso Toscano
Buon Governo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Colorino,

Cabernet

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Tenute Piccini](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Alessio Ciomei

Storico imbottigliatore, Piccini, con sede a Castellina in Chianti, è oggi una moderna realtà che coniuga quantità e qualità. Cinque sono le Tenute di proprietà: Valiano, Moria, Villa al Cortile in Toscana, Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia, a cui si è aggiunto un ulteriore tassello toscano con il Chianti Geografico a formare un mosaico ben articolato. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, ovvero Mario Piccini, direttore generale del gruppo, e la sorella Marina. Se in quest'epoca di incertezza politica un "Buon Governo" pare proprio non avere più spazio, nel mondo del vino, specie in quello toscano, invece sembra ritrovare il suo antico ruolo di protagonista. Battute a parte, la pratica del "Governo alla Toscana" prevede l'uso di una parte di uva raccolta in anticipo e lasciata ad appassire. Il mosto di queste uve, aggiunto al vino che ha terminato la fermentazione, fa partire una seconda fermentazione. Si ottiene così un vino che gioca tutte le sue carte sulla freschezza, la piacevolezza e la vivacità del fruttato. Un metodo antico, rimasto nel dimenticatoio, ma oggi abbondantemente recuperato in nome della tradizione, rivista naturalmente attraverso la lente della modernità. Il Buon Governo 2016 di Piccini ne coglie gli elementi fondamentali e ci regala un vino di assoluta piacevolezza.

MAGGIO VINI

Doc Frappato Vigna di Pettineo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Frappato

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Maggio Vini Società Agricola](#)

Proprietà: Massimo Maggio

Enologo: Rosario Li Volsi, Massimo Maggio

La visita all'azienda Maggio, a Vittoria, in provincia di Ragusa, è lunga soprattutto in vigna. Lo dicono in tanti, oggi davvero tutti, che il vino si fa nel vigneto e non in cantina, ma qui, nell'areale dell'unica Docg della Sicilia, ti spiegano davvero perché. Maggio Vini sta mettendo su un vero ecosistema in cui è la natura a dettare le regole: pannelli fotovoltaici, acque reflue, sovescio con leguminose, uso del biocarbone preparato in loco, impianto di alberi - uno ogni 80 metri - di agrumi, melograno, mandorlo, erbe aromatiche e ortaggi tra i filari. Una biodiversità non solo riconosciuta da un certificato, ma che si può osservare e toccare con mano. Cinquanta ettari di vigneto dedicati soprattutto agli autoctoni siciliani. Parte delle vigne storiche - 50 anni di età - sono ancora ad alberello ed è da qui che viene l'uva per il Frappato e il Cerasuolo di Vittoria. La vigna è quella chiamata Pettineo, dal nome della contrada. Il Frappato sa di ciliegia e fragola, di pepe rosa e bianco, ha una leggero richiamo all'anice e al melograno. La sua beva è pulita e croccante, grazie anche a un tannino delicato e a un grado alcolico contenuto. È uno dei vini/uva più in voga del momento proprio per questo alto tasso di comprensibilità e la Maggio Vini non carica in eccesso l'etichetta che deve avere quello che ci si aspetta da un Frappato in acciaio: freschezza e vivacità.

(Francesca Ciancio)

PRAESIDIUM

Doc Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 23.500

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [A. Agricola Ottaviano Pasquale](#)

Proprietà: famiglia Pasquale

Enologo: Enzo e Ottaviano Pasquale

Lungi da noi voler generare contentosi campanilistici, oltre che storici e geografici: fatto è, che qualcuno sostiene con convinzione, che il vino abruzzese abbia mosso i suoi primi passi (almeno con i caratteri che oggi gli vengono riconosciuti) partendo da queste colline dell'entroterra, piuttosto che dal versante che man mano digrada poi verso il mare. Soprattutto quel colosso che è il Montepulciano, forte e gentile come tutti i nativi della regione, e che sostanzialmente è da sempre l'unico vitigno coltivato dall'azienda: l'arrivo del Trebbiano in cantina, infatti, è storia recentissima, nonostante la dinastia Pasquale produca nettare di Bacco da fine Ottocento. Ora poi, al fianco di Enzo Pasquale, che è fra quelli che hanno tangibilmente contribuito (con la moglie Lucia) alla rinascita dell'Abruzzo enoico, opera da mane a sera il figlio Ottaviano, giusto apportatore di dosatissime novità e di uno spirito più consono ai tempi. Siamo nella Valle Peligna, per la precisione in quel di Prezza, a circa quattrocento metri d'altitudine: il nome Praesidium, infatti, altro non è che l'etimo latino della località. Questa Riserva di Montepulciano, come sempre, denota caratteri pressoché unici nella tipologia, con prugna, amarena, cuoio a fungere da tratti distintivi dell'olfatto, a cui segue un palato energico e possente, sostenuto da un tannino solido, ma ben fuso al resto della trama.

(Fabio Turchetti)



ZOOM



CONSORZIO DI TUTELA, PANE DI ALTAMURA DOP

VIA SANTA CHIARA, 11 - ALTAMURA (BA)

Tel: -

Sito Web: www.panealtamuradop.it

Il Pane di Altamura Dop, di antichissime origini, ancora oggi è fatto come nel Medioevo. Immutati gli ingredienti così come il processo di lavorazione: impastamento, formatura, lievitazione, modellatura, cottura nel forno a legna. La sua qualità è garantita dal Consorzio di Tutela che riunisce agricoltori, molitori e panificatori. Cotto nei tradizionali forni in pietra, il pane di Altamura ha crosta croccante e mollica soffice di colore giallo paglierino. Si presenta in due formati: "U skuanète" (pane accavallato) è alto, l'altro più basso, è detto "a cappidde del padre de simone" (a cappello di prete). I suoi grani sono coltivati nei Comuni di Altamura, Gravina, Santeramo in Colle, Poggiorsini (Spinazzola e Minervino Murge nella Provincia di Barletta-Andria-Trani). Ottenuto dal rimacinato di semola di grano duro delle varietà "appulo", "arcangelo", "duilio" e "simeto" da sole o in unione, si ottiene con lievito madre o pasta acida, sale marino e acqua.

BISCI

Doc Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Bisci](#)

Proprietà: famiglia Bisci

Enologo: Aroldo Bellelli

Vino bianco nelle Marche significa effettivamente Verdicchio. Questo lo dice la storia e anche i numeri: del vino Doc della regione quasi il 50% consiste in bottiglie prodotte con questa importantissima uva, sicuramente una delle migliori a bacca bianca dell'Italia, per quanto riguarda carattere e personalità. Per molti il Verdicchio è associato all'anonimato: il Verdicchio dei Castelli di Jesi, con più di 150.000 ettolitri prodotti annualmente. Ma ce n'è anche un altro, di notevole interesse e complessità, principalmente della provincia di Macerata: il Verdicchio di Matelica, prodotto in zone alte vicine all'Appennino. Qui il clima è veramente fresco, il ciclo vegetativo molto lungo e i vini, fragranti e vibranti, sono fra i bianchi più longevi di tutto il paese. Azienda leader nella zona, sin dalla fondazione nei primi anni Settanta, è stata quella dei fratelli Bisci, che hanno sempre creduto nella loro terra e hanno operato con il massimo impegno per tirarne fuori il meglio in assoluto. Un ulteriore salto di qualità si è verificato negli anni '90 ed è stato poi consolidato sotto la guida enologica di Aroldo Bellelli. Fiore all'occhiello della cantina è il Vigneto Fogliano, che incarna tutte le qualità migliori del vitigno: gli aromi agrumati, tropicali e di finocchio selvatico, l'acidità tonica e di grande vigore, e i lunghi e persistenti sapori che riecheggiano nel finale e retrogusto.

(Daniel Thomases)

CUSUMANO

Doc Sicilia Nero d'Avola Tenuta San Giacomo Saganà

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cusumano](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Stile moderno e market-oriented, capace però di non dimenticare le sue radici, segnato da etichette eterogenee, ma fortemente identitarie, questa in sintesi la ricetta di Cusumano. Realtà che è riuscita, nel breve spazio di venti anni scarsi, ad affermarsi come una delle più importanti cantine della Sicilia e di tutto il Sud Italia. Oggi sono 520 gli ettari vitati, distribuiti in aree geografiche molto diverse tra di loro, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietrosio ad Alta Mora lungo le pendici dell'Etna, da Monreale a Pachino, con quest'ultimo areale dove si trova il fulcro produttivo aziendale. Dal 2000, anno di fondazione della cantina fino a oggi, con una produzione che si attesta su una media di 2.500.000 di bottiglie annue, quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano è probabilmente l'impresa vitivinicola che, più di qualunque altra, è andata incontro ad una così rapida e consistente crescita. E quindi ecco che ci ritroviamo di fronte ad etichette ormai ben presenti nelle cantine degli appassionati come il Sàgana, il Nero d'Avola prodotto nello stesso anno di fondazione della cantina. La versione 2016 conferma lo stile opulento e intenso dell'esordio, con un profilo olfattivo di macchia mediterranea, frutta nera matura e spezie a rifinitura. In bocca, la struttura è notevole ma ben articolata tra morbidezza e dimensionalità.

RISTORANTE



AGRITURISMO ROSENGANA

VIA LIPRANDI, 50 - COCCONATO (AT)

Tel: +39 0141 907857

Sito Web: www.cascinarosengana.it

Cascina Rosengana è un agriturismo decisamente da prendere come modello: situato in un luogo di classica e sobria bellezza, le colline dell'astigiano, e ricavato da uno stabile (forse un antico monastero) risalente al 1600, propone un'ospitalità di grande livello e un'attenzione elevata e senza compromessi ai prodotti locali (produce vini, nocchie e verdure da agricoltura biodinamica) come dimostra il punto vendita aziendale. Ma oltre a questo, vanta anche un ristorante, dove quelle stesse materie prime sono abbondantemente usate in menu rigorosamente stagionali, che mettono in evidenza una cucina di territorio robusta, succulenta e senza incertezze. Dalla carta si possono citare il millefoglie di caprino, carpaccio di vitella con crema tiepida al gorgonzola, gli immaneabili agnolotti del plin, i tajarin al ragù di salsiccia, le costine di maiale fondente, la tasca di vitello ripiena e il coniglio al forno con patate. Finale in crescendo, con tiramisù in bignola, bavarese e panna cotta.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum