

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 37 - Dal 17 al 23 Febbraio 2019 - Tiratura: 29.383 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 17 AL 23 FEBBRAIO 2019

Ar.Pe.Pe.

Cottanera

Tenuta di Carleone

Terre di Gnirega

Torrevento

Cantine Sorrentino

Masciarelli

Pierre Amiot

Villa Angarano

Capanna

Baglio del Cristo di Campobello

Vesevo

Ca' Maiol

Palazzone

Zoom: Morettino, Caffè

Ristorante: Del Cambio, Torino



AR.PE.PE.

Doc Rosso di Valtellina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 68.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [AR.PE.PE. Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pelizzatti Perego

Enologo: staff tecnico aziendale

Detto innanzitutto del nome dell'azienda, che altro non è se non l'acronimo di Arturo Pelizzatti Perego, scomparso nel 2004 ma vent'anni prima protagonista del giro di vite qualitativo che avrebbe aggiornato il verbo della cantina (fondata dal bisnonno Giovanni nel 1860), ci sarebbe ancora tanto da puntualizzare. Compresa la massima attenzione a vigne, cantina e bottiglie che questa dinastia familiare, giunta alla quarta generazione, ha sempre posto in essere nella sua filosofia produttiva, fra l'altro legata a un contesto vocatissimo per il Nebbiolo, localmente inteso come Chiavennasca. Isabella, Emanuele e Guido sono oggi gli artefici di un passaggio del testimone protrattosi nei decenni, di mano in mano, con risultati emblematici per tutta la Valtellina, senza voler nulla togliere ai tanti bravissimi colleghi. Vini che manifestano all'assaggio tutti i caratteri rappresentativi di un territorio montano rigoroso, pur se di fascino universalmente riconosciuto. Sempre di bella suggestione, ad esempio, rimirare la cura posta verso i vigneti più vecchi, i muretti a secco e i terrazzamenti, per dirne qualcosa: fra gli esempi di un radicamento nel territorio poi capace di proporre etichette mirabili. Prova ne sia, fra gli altri colossi, questo Rosso di Valtellina impeccabile, con piccoli frutti rossi, spezie gentili e tannino equilibrato: ma soprattutto di beva franca come poche.

(Fabio Turchetti)

COTTANERA

Doc Etna Rosso Zottorinoto Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi

65 vitati, per una produzione media di 350.000 bottiglie. Cottanera, l'azienda della famiglia Cambria, è diventata riferimento etneo a partire da un raro patrimonio di vigneti su suoli lavici, sulle pendici settentrionali del vulcano. Siamo a Castiglione di Sicilia ed è qui che si trova anche la cantina. Tutto comincia negli anni Novanta, quando questa realtà produttiva, sospinta dalla moda del tempo, puntò soprattutto su vini da vitigni internazionali. Poi il focus è finalmente passato sulle varietà locali, Nerello e Carricante, ed oggi si concentra sulle singole parcelle che porteranno tutti i vini aziendali ad essere imbottigliati con il nome della Contrada di provenienza. La cifra stilistica è tendenzialmente raffinata, senza nessuna concessione a "licenze" enologiche d'altri tempi, ricercando invece assenza di surmaturazioni e integrità aromatica del frutto. Da seguire, il percorso dell'Etna Rosso Zottorinoto Riserva, protagonista del progetto Cru Cottanera. Ottenuto da una vigna di oltre 60 anni, la versione 2014, figlia di un'annata significativa sul vulcano, ha naso giovanile con qualche lieve chiusura che via via si apre su una base di piccoli frutti rossi, lampone ma anche melograno, e cenni di cenere e spezie. In bocca, lo sviluppo è ritmato, fragrante e sapido, solo apparentemente sottile, con finale dai tocchi affumicati a ricordarci i due anni di affinamento in legno.

TENUTA DI CARLEONE

Toscana Igt Rosso Il Guercio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Carleone di Castigioni](#)

Proprietà: Karl Egg

Enologo: Sean O'Callaghan

A Radda in Chianti, una delle capitali del Sangiovese, a distanza d'un quarto di secolo (era già stato enologo a Riecine) Sean O'Callaghan, per gli amici "Il Guercio", torna a far sognare con un suo vino di straripante esecuzione. È il 2012 quando viene chiamato dall'imprenditore Karl Egg per studiare quale pennellata estetico-qualitativa possa esaltare al meglio un Sangiovese e renderlo unico. La scelta? Seguire in 20 ettari di vigna perfettamente inseriti nei 100 totali aziendali, in cui convivono colline boschive, piccoli fiumi, pianure e vecchi uliveti, la scelta dell'artigianalità e i principi biologici e biodinamici, con rinuncia a lieviti tecnici e chiarificazioni. Il 2015 è l'anno della nascita della prima star, Il Guercio: visione individuale di Sean che sfrutta appieno il cemento per fermentazione, macerazione (4 mesi) e affinamento (12 mesi). La finezza e la freschezza di Radda sono mantenute più che vitali in un vino di sensazionale energia e pulizia, dai tannini cesellati e dal timbro così delicato e compatto da sbalordire, mentre incita deliziosamente a continuare la beva. Un vino insieme fedele al vitigno e ultramoderno. Una direzione stilistica convincente ed attuale per freschezza e carico d'aromi. In questa nuova sfida a quasi 700 metri di quota, questo inglese felicemente ri-sbarcato in Toscana conferma in pieno il suo talento e una nitida capacità di visione.

(Antonio Paolini)

TERRE DI GNIREGA

Docg Recioto della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Cabernet

Bottiglie prodotte: 700

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Terre di Gnirega Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Aldrighetti

Enologo: Francesco Aldrighetti

È difficile oggi trovare fermi sostenitori della certificazione biologica. Un disciplinare troppo permissivo (e raggirevole), un carico burocratico eccessivo, certe contraddizioni interne al sistema e, non ultimo, un allontanamento dai valori sottesi originariamente al movimento, hanno contribuito a diffondere scetticismo, sia fra i produttori che fra i consumatori. Ma c'è anche chi la difende con convinzione. E commozione, come nel caso di Luigi, il proprietario (insieme alla sua famiglia) di questa piccola azienda di 4,5 ettari, che si trova nella vocata località Gnirega, fra Marano e San Fiorano. La commozione è presto spiegata: Luigi ha partecipato di persona fin dagli anni '70 alla diffusione di una maggiore sostenibilità ambientale in Valpolicella, collaborando con diverse università, organizzando incontri, andando avanti per errori e tentativi anche nella sua campagna. La certificazione è stata quindi una conquista faticosa e consapevole (sociale, più che personale); il risultato di un grande impegno, sfociato anche nell'associazione Terra Viva Verona. Ma i vini? Semplici, puliti e succosi. E volutamente lontani da ogni speculazione commerciale. Il Recioto è un sinuoso funambolo, perfettamente in equilibrio fra dolcezza e freschezza: un sorso delizioso che inizia morbido e fruttato, e lentamente si chiude con la china e le erbe officinali, lasciando la bocca completamente pulita e fresca.



TORREVENTO

Docg Castel del Monte Nero di Troia Ottagono Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Torremento](#)

Proprietà: Francesco Liantonio

Enologo: Leonardo Palumbo

CANTINE SORRENTINO

Doc Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Superiore Vigna Lapillo

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Caprettone, Falanghina

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Sorrentino Vini](#)

Proprietà: famiglia Sorrentino

Enologo: Benny Sorrentino

MASCIARELLI

Doc Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 20.050

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

PIERRE AMIOT

Aoc Clos de Roche Grand Cru

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.700

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Domaine Pierre Amiot et Fils](#)

Proprietà: famiglia Amiot

Enologo: famiglia Amiot

La cantina Torremento di proprietà di Francesco Liantonio è una delle aziende più significative della denominazione Castel del Monte. Gli ettari vitati sono 450, per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie e sono per la maggior parte situati all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, su suoli calcarei carsici, tipici di questo angolo di Puglia e ospitano le varietà locali Nero di Troia, Bombino Nero e Bombino Bianco. Il resto del parco vigneti si trova invece nella valle d'Itria, nel Salento e qui si producono vini a base di Minutolo, Primitivo e Negroamaro. A noi ci è parso molto interessante il Castel del Monte Nero di Troia Ottagono Riserva 2015, ottenuto da questo vitigno di antica coltivazione che, probabilmente, è forse sottovalutato soprattutto rispetto a i suoi "fratelli" salentini. Eppure, il Nero di Troia avrebbe caratteristiche ideali per la Regione dove è coltivato, a partire dalla sua spiccata acidità che tende a conservarsi anche con temperature torride e alla sua epoca di maturazione tendenzialmente tardiva. Ma torniamo all'oggetto del nostro assaggio. Il suo naso è contraddistinto da toni balsamici di sottobosco, cenni di china, frutti neri, nuance di liquirizia e una bella nota finale agrumata. In bocca, il vino si distende ampio e contrastato con la sapidità a fare da protagonista fino ad una chiusura profonda e ben corrispondente ai suoi profumi.

È ormai da un po' che si parla tanto di "volcanic wines", così, in inglese, perché il fenomeno è globale e i vulcani nel mondo - soprattutto spenti - con vigneti sono tantissimi. Il vulcano per eccellenza nell'immaginario collettivo è però uno solo: il Vesuvio e qui il vino si è sempre fatto, come testimonianza - alle sue falde - uno dei patrimoni archeologici più importanti al mondo. Oggi il vigneto complessivo non supera i 300 ettari tra i due versanti, quello nord del Monte Somma e quello sud-est che dirada verso la costa. A Boscotrecase c'è l'azienda più grande del Vesuvio, la Sorrentino Vini, madre, padre e tre figli, oltre alla presenza virtuale di una nonna, Benigna, che fu la custode delle piante autoctone della zona. Le uve sono quelle indigene: Piediroso, Caprettone, Aglianico, Falanghina. Fondamentale, l'approccio turistico. L'ascesa al cono è la seconda attrazione in Campania dopo gli scavi di Pompei e i Sorrentino hanno fatto dell'eno-turismo una carta vincente. Poi c'è l'attenzione alla bottiglia e il desiderio di capirne la longevità. Questo 2011 dà ragione a chi crede che i vini del Vesuvio invecchino bene. Pur partendo dalla base neutra del Caprettone l'evoluzione naso/bocca esprime la complessità giusta: prima le note più fresche agrumate che evidenziano la "giovinezza" della beva, poi una mielosità, una pietra focaia, un ammandorlato esotico, che rendono il vino assai saporito.

(Francesca Ciancio)

Non c'è davvero bisogno di presentare questa eccezionale realtà del vino abruzzese, traino per tutto un territorio e autentica griffe italiana, pensata e realizzata da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli a partire dal 1981. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente cantine e vigneti che compongono una specie di piccolo impero del vino: 320 gli ettari coltivati a vigna di proprietà aziendale, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunte etichette importanti, per vini impeccabili dal punto di vista dell'esecuzione e capaci, in alcuni casi, di fotografare perfettamente il loro terroir di appartenenza. Dal lato bianchista dell'offerta aziendale, arriva questo Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva 2016, che fa parte della linea di etichette nata nel 1991 a sottolineare il legame privato e professionale tra Gianni e Marina. Fermentato in barrique nuove, matura sui lieviti per 18 mesi, per poi passare ancora un anno in bottiglia prima della sua uscita. Al naso, i profumi sono intensamente floreali e fruttati, non privi di ricordi di pietra focaia e leggeri tocchi pepati. In bocca, non manca la densità che si declina in una progressione gustativa quasi grassa, ma sempre ben ritmata da una bella verve acida, che ne accresce la sapidità di fondo.

La famiglia Amiot produce vino da cinque generazioni e oggi sono i fratelli Didier e Jean-Louis a guidare l'azienda. Non si tratta di un Domaine di quelli particolarmente sotto i riflettori, ma, specie nel recente passato, le sue etichette hanno dimostrato una crescita lusinghiera. Merito, fra le altre cose, di un abbassamento del legno nuovo (niente sui Village, 30% sui Premier Cru, 50% sui Grand Cru). 8 gli ettari di vigneto, costituiti da 40 parcelle situate per l'85% a Morey-Saint-Denis e per il restante 15% nel Comune di Gevrey-Chambertin, per questa cantina in cui le operazioni enologiche sono ridotte all'osso, con l'obiettivo di mettere, evidentemente, in primo piano le potenzialità e il carattere del terroir. Domaine Pierre Amiot ha in portafoglio anche il Grand Cru Clos de la Roche (Aoc dal 1936) che prende il nome dalla natura particolare del suolo, ricco di roccia calcarea e ricoperto da uno strato sassoso. La superficie di proprietà del Domaine è di poco più di un ettaro (sui 13 ettari totali del Clos). La versione 2002, figlia di un millesimo da annoverare di certo tra i migliori del nuovo millennio, possiede naso di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, cenni di pietra focaia e un tocco di selvaggina. In bocca, la tessitura è articolata e leggiadra allo stesso tempo, dallo sviluppo fragrante, ritmato e non privo di chiaro-scuri, fino ad un finale quasi piccante.



VILLA ANGARANO

Doc Breganze Vespaiole Angarano Bianco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vespaiole

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Villa Angarano](#)

Proprietà: sorelle Bianchi Michiel

Enologo: Marco Bernabei

CAPANNA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Capanna](#)

Proprietà: famiglia Cencioni

Enologo: Patrizio e Amedeo Cencioni

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Grillo Lalùci

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 32.982

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella

VESEVO

Docg Taurasi Ensis Limited Release

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Vesevo](#)

Proprietà: Farnese Group

Enologo: Dennis Verdecchia

Five Sisters non è solo il nome del rosato dell'azienda, ma è una peculiarità importante di questa realtà di Bassano del Grappa. Carla, Giovanna, Anna, Maruzza e Isabella sono infatti le cinque sorelle di Villa Angarano, una realtà vitivinicola che produce anche grano e olio da sempre. Siamo nella zona più orientale della Doc Breganze, a due passi dal fiume Brenta e all'imbocco della Valsugana, da dove giunge una brezza benefica per le viti e le piante di olivo. Lo scenario è quello palladiano, elegante sì, ma che non fa venir meno l'aria da fattoria agricola. Parliamo infatti di otto ettari di vigneto su un totale di cinquanta di terreno condotti in biologico dal 2016. Territori storici per la messa a dimora di uve internazionali; anche qui la poliedricità tocca però ad un vitigno autoctono, la Vespaiole, famosa soprattutto per la produzione del vino dolce Torcolato, ma che vinificata secca - e da un po' anche spumantizzata - regge il passo con bei bianchi italiani in fatto di acidità e freschezza. L'Angarano Bianco nasce su terreni alluvionali dalle reminescenze vulcaniche. Il vino rivela subito una natura agrumata - pompelmo e lime - per poi passare a note varietali - pepe rosa e pietra focaia - e sorprendere in bocca grazie a una inaspettata, ma piacevole, cremosità. Pur partendo da un'uva neutra, il quadro olfattivo si allarga su profumi delicati rendendo la beva davvero elegante.

(Francesca Ciancio)

Poche aziende sanno restituire l'origine territoriale dei propri vini come la cantina di Patrizio Cencioni. Quasi venti ettari di vigneto per una produzione complessiva di settantamila bottiglie, non raccontano certo di un'azienda di grandi dimensioni, ma certamente tratteggiano il "taglio" medio delle realtà di Montalcino, composto appunto da piccole cantine. I vigneti di Capanna si trovano sul versante nord della denominazione, nella collina di Montosoli, una delle sottozone storiche di Montalcino, a trecento metri d'altezza su suoli galestrosi e ricchi di scheletro. Lo stile dei suoi Brunello è decisamente austero e poco adatto a chi non sopporta spigoli, durezza giovanili e qualche incertezza aromatica. La cifra è decisamente classica e prevede lunghe macerazioni e invecchiamento in legno grande. Un respiro più immediato (ma non troppo, peraltro) è evidentemente offerto dal Rosso di Montalcino, che non di rado possiede il passo del grande vino per piacevolezza e godibilità. La versione 2016, dopo un piccolo istante nel bicchiere per far sparire alcune riduzioni, propone al naso note fragranti provenienti da un fruttato rigoglioso e intenso, che lascia spazio anche a cenni terrosi e leggermente iodati con ricordi ferrosi. In bocca, il vino entra incisivo e vivace, con il frutto ancora in primo piano, croccante e saporito. Lo sviluppo è fresco, agile e senza impuntature.

Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, si trova in una porzione di Sicilia di grande fascino. Anche l'obiettivo di questo progetto enologico è altrettanto affascinante e, specie negli ultimi anni, ben colto. Si tratta di affermare il primato del territorio sul vitigno, che poi è la scommessa di chi vuol produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine ed esprimere quel quid in più che definisce la grandezza di un vino. Trenta ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, nell'agrigentino, ad appena 8 chilometri dal mare, che non manca di inviare i suoi influssi benefici ai vigneti piantati su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. In queste condizioni anche i bianchi riescono a trovare il loro punto di massima espressione tant'è che il Grillo Lalùci è ormai accreditato tra i migliori nella sua tipologia. La versione 2017, ha ben "digerito" le criticità di un'annata calda e non certo facile da interpretare nell'isola, conservando profumi integri che spaziano dalle erbe aromatiche ai cenni agrumati (buccia di arancia), da netti ricordi di fiori di acacia e ginestra, a tocchi di mandorla. Anche la bocca alterna buone sensazioni dolci ad altre più fragranti e acide, restando continua e ritmata, per arrivare ad un finale dalla importante nota salina, quasi salmastra.

Ha le stimmate del passista scalatore. To-stissimo. E non solo per la passione indomita per il ciclismo che lo ha portato a varare una squadra di professionisti - la Fantini, quest'anno gloriosamente al via del Giro d'Italia - ma anche per il piglio con cui Valentino Sciotti ha condotto la creatura di cui è da sempre manager apicale, nata a Ortona, Abruzzo, con l'etichetta Farnese, espansa nelle regioni limitrofe, trascinata prima nel "mondo" Benetton e poi in una "scatola" multinazionale d'investitori, a tagliare traguardi di tirature e fatturati (vicini ai 70 milioni!) davvero impensabili al momento della partenza. Vesevo, Campania (Irpina e Aglianico, ma non solo, la gamma abbraccia quasi tutti i must regionali) è una delle tessere d'un mosaico che ha pezzi in Puglia, Basilicata e Sicilia, oltre alla regione d'avvio. E l'Ensis è il fiore all'occhiello, la bottiglia superpremium decorata, appunto, con una piccola spada ("ensis" in latino) applicata sulla bottiglia. E se la lama del vitigno è giustamente affilata, e i tannini palesi, il fodero è decisamente imbottito di velluto (16 mesi di legno piccolo hanno fatto il loro). E l'elsa gustativa, rotonda, avvolgente e suadente, è di quelle che tutti, a tutte le latitudini della wine passion, possono impugnare con piacere. Un vino global market oriented, certo, ma insieme identitario e rifinito. Nello stile, vincente e coerente, della casa.

(Antonio Paolini)



CA' MAIOL

Dop Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto Roseri

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Ca' Maiol](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Loris Vazzoler

Ca' Maiol, azienda fondata sulla riva bresciana del Garda dalla famiglia Contato e nota in precedenza come Provenza, è confluita da poco più di un anno nel Gruppo Santa Margherita della famiglia Marzotto. Fabio Contato continua a rappresentare l'azienda di Desenzano del Garda che conta su 160 ettari a vigneto, tra Valtènesi e Lugana, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie, perseguendo, evidentemente, gli stessi obiettivi che ne hanno già fatto una delle realtà produttive più significative dell'areale delle due denominazioni. Nel ricco portafoglio etichette, diviso tra Linea Selezione e linea Classica, non poteva mancare, naturalmente, il Chiaretto. Il Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto 2017, ottenuto da un blend a base di Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera a contatto con le proprie bucce per una notte, è un rosato godibile e di grande bevibilità. Il suo profilo aromatico è guidato da note di fragola e fiori gialli, seguite da tocchi speziati. In bocca, il vino si distende con vivacità e fragranza, alternando toni più dolci ad una spiccata sapidità. Certo, non è un vino in cui cercare particolari doti di complessità, ma dal punto di vista della sua immediatezza è da ritenersi un compagno affidabile per chi ricerca un sorso goloso e adatto a più impieghi, dall'aperitivo, all'accompagnamento di primi e secondi leggeri sia a base di carne che di pesce.

PALAZZONE

Doc Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Palazzone](#)

Proprietà: Giovanni Dubini

Enologo: Giovanni Dubini

Sono trascorsi esattamente cinquant'anni da quando Angelo Dubini e sua moglie, Maria Locatelli, decisero di acquistare il podere Palazzone, all'epoca pressoché abbandonato. Anche se poi sarà dagli anni Ottanta che, insieme ai figli Giovanni e Lodovico, inizieranno ad approfondire dinamiche e tematiche inerenti la vinificazione: le stesse che porteranno poi, nel 1988, alla costruzione di un cantina aggiornata ai tempi e atta alla vinificazione in proprio. Venticinque, all'incirca, gli ettari di vigneto situati fra i 250 e i 350 metri d'altitudine: su terreni argillosi, misti a sabbia e limo, e collocati sull'ambito tufaceo che caratterizza da tempo immemore il comprensorio fra Rocca Ripesena e Romitorio, nell'Orvietano. Il contesto è di fascino indubitabile, già a partire dal "Palazzone" vero e proprio: struttura voluta dal cardinale Teodorico in occasione del primo giubileo, datato 1300, e al tempo concepita come ostello per i pellegrini diretti a Roma. I vini dell'azienda si distinguono, fra i tanti meriti, anche per due elementi ricorrenti: il nitore organolettico, sempre adamantino, e la necessità di doverli attendere nel bicchiere, una volta versati, per la lenta ma costante espansività all'assaggio, solitamente impeccabile. Anche questo Campo del Guardiano è complesso ma elegante: floreale, fruttato e persistente al naso, muoverà al palato sulla stessa lunghezza d'onda.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



MORETTINO, CAFFÈ

VIA ENZO BIAGI, 3-5 - PALERMO

Tel: +39 091 6883736

Sito Web: caffemorettino.it

Morettino Coffee Lab è un concept di caffetteria con una visione innovativa del modo di interpretare, servire e consumare il caffè, che supera lo stereotipo dell'espresso all'italiana e che si apre al mondo delle tendenze del caffè, un universo in costante evoluzione a livello globale. La proposta di nuove modalità e opportunità di consumo, la costante attenzione per i temi dell'ecosostenibilità unita alla ricerca della qualità del prodotto, il ritorno in chiave contemporanea ai valori portanti della tradizione e della lentezza sono i temi centrali del Coffee Lab concept. A livello di prodotto la proposta del Coffee Lab si basa esclusivamente sulle miscele biologiche e su una collezione di monorigini di Arabica attentamente selezionate per dare il meglio con i diversi metodi di estrazione utilizzati, al fine di creare una coffee experience naturale e coinvolgente, sempre diversa attraverso l'originale carta dei caffè pensata per orientare alla scelta secondo i propri gusti e modalità preferiti.

RISTORANTE



DEL CAMBIO

PIAZZA CARIGNANO, 2 - TORINO

Tel: +39 011 546690

Sito Web: www.delcambio.it

Il Ristorante Del Cambio di Torino è una vera e propria istituzione. Sulla "brecchia" dal 1757, negli anni tra il 1821 ed il 1861, da qui sono passati gli uomini e le donne che hanno fatto la storia d'Italia e non solo. Ai suoi tavoli per almeno tre secoli si sono avvicinati personaggi come Casanova, Cavour, Puccini, Balzac, Nietzsche, Verdi, Marinetti, D'Annunzio, la Famiglia Agnelli, Mario Soldati, Eleonora Duse, Maria Callas e Audrey Hepburn. Oggi, Matteo Baronetto è sul ponte di comando dei fornelli Del Cambio con una cucina distintiva, caratterizzata da equilibrio, intuito e talento nell'esecuzione, senza scordarsi mai della tradizione. E basta dare uno sguardo al menu "tradizione", appunto, per trovare conferma di tutto ciò: foglia di pane e salsiccia, antipasto misto piemontese, vitello tonnato, agnolotti alla piemontese, tournedos di vitello con "tumin elettrico", castagne e cardi in bianchetto, bônèt e selezione di formaggi piemontesi. Carta dei vini in linea con l'impostazione del locale, con oltre 20.000 bottiglie.



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