

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 39 - Dal 3 al 9 Marzo 2019 - Tiratura: 29.383 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 3 AL 9 MARZO 2019

*Mandrarossa*

*Bellenda*

*Conti Bossi Fedrigotti*

*Cantina di Lisandro*

*Sella&Mosca*

*Il Carnasciale*

*Monte Schiavo*

*Zenato*

*Alessandro di Camporeale*

*Cantina di Soave*

*Nervi*

*Fx Pichler*

*Petra*

*Arnaud Lambert*

*Zoom: Fabbri, Amarene Scioppate*

*Ristorante: Enoteca Vinoir, Milano*



## MANDRAROSSA

Doc Sicilia Nero d'Avola Cartagho

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantine Settesoli](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Sono passati oltre cinquanta anni dalla fondazione di questa cantina sociale siciliana e oggi i numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.500 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie. Queste le cifre di una delle cooperative vinicole più efficienti d'Italia e d'Europa, ma oltre ai numeri, è lo standard qualitativo ad impressionare: vini privi di inutili tecnicismi, anzi, schietti e di bella bevibilità, che hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra quantità e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. Mandrarossa è il brand più importante della cantina con sede a Menfi, quello che raccoglie i vini più prestigiosi di un ampio portafoglio aziendale (che comprende anche i marchi Settesoli e Inycon, destinati soprattutto alla grande distribuzione organizzata italiana ed estera). Di questa linea, ne rappresenta probabilmente l'apice il Cartagho, Nero d'Avola in purezza maturato per 12 mesi in barrique, qui nella versione 2016. Un vino intenso nei profumi e nel gusto, ma mai sopra le righe. Fragranti i frutti rossi maturi, alternati alle note di liquirizia e di macchia mediterranea. Al palato è morbido, tendenzialmente caldo e dai tannini delicati, che rendono il suo sviluppo solido e appagante.

## BELLENDIA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Carpesica Sei Uno

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Bellenda](#)

Proprietà: famiglia Cosmo

Enologo: Paolo Stival

Nell'autentico oceano di Prosecco che bagna da qualche tempo il mondo di made in Italy in bottiglia (con effetti certamente e altamente positivi, ma non senza qualche alea su cui riflettere e rispetto a cui apprestare per il futuro, e per tempo, le indispensabili misure di sicurezza), il lavoro di casa Bellenda somiglia, per restare in metafora, a uno di quei preziosi e affascinanti atolli entro cui abita un popoloso e vario arcipelago di specie (leggi, nel nostro caso: un variegatissimo pacchetto di etichette), ma il cui habitat unico e altamente rispettato assicura vita felice anche (anzi: prima di tutto) alle più rare e preziose del lotto. Dalla ricerca, condotta con passione verace e impegno puntiglioso, sui cosiddetti "ancestrali" (i rifermentati in bottiglia e non sboccati, per intenderci) a quelle sulla reale capacità evolutiva della Glera, o alla esplorazione ambiziosa del mondo del metodo classico. Con prove avviate da lustri, e ben prima del recentissimo e folgorante boom della tipologia e della denominazione. Sei Uno, nato inizialmente per un uso celebrativo e "privato" - è dedicato a un evento familiare datato appunto 1961 - e poi entrato di slancio in listino, ne è uno dei frutti: rifermentato in bottiglia, tipicità aromatica piena (mai abiurata), ma anche una complessità di beva che qualcuno ancora stenta a riconoscere alla tipologia. Provare - godendo - per credere).

(Antonio Paolini)

## CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Fojaneghe

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Teroldego

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [A. Agricola Conti Bossi Fedrigotti](#)

Proprietà: Conti Bossi Fedrigotti, Masi

Agricola

Enologo: staff tecnico aziendale

La tenuta agricola vanta ragguardevoli origini storiche, visto che la famiglia Bossi Fedrigotti vive in Trentino da oltre 5 secoli e da più di 3 si occupa di vino. Venendo ad anni più recenti, questa realtà produttiva compie, nel 1961, una scelta pionieristica e che avrà un futuro di successo: Federico Bossi Fedrigotti crea, infatti, il primo uvaggio bordolese in Italia, nel Cru di Fojaneghe. La storia ancora più recente, siamo nel 2007, porta la cantina con sede a Rovereto nell'orbita della Masi Agricola, azienda veneta di primo piano, grazie alla quale i vini a marchio Bossi Fedrigotti hanno trovato un nuovo slancio, mettendo l'accento sulle caratteristiche più tradizionali dell'enologia trentina, in tendenziale crescita in questa fase di forti mutamenti nel mondo vitivinicolo, non solo nazionale. L'azienda oggi produce mediamente 120.000 bottiglie ed è costituita da 40 ettari di vigneto divisi in tre tenute sui due lati dell'Adige: Maso San Giorgio, Sant'Antonio e Fojaneghe. In quest'ultima tenuta è prodotto l'omonimo vino, taglio di Merlot, Cabernet Franc e Teroldego. L'annata 2013 possiede profumi che alternano note di spezie orientali a cenni erbacei di bella freschezza e tocchi più intensi di frutta scura accanto a lievi affumicature. In bocca, la struttura è articolata ed evidenzia intenso fruttato e tannini ben risolti, in uno sviluppo morbido e di buona fragranza, serrato e continuo.

## CANTINA DI LISANDRO

Terre del Volturno Igt Casavecchia Cimmarino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Casavecchia

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Cantina di Lisandro](#)

Proprietà: Almerigo e Gabriella Bosco, Rosa Fusco

Enologo: Pasquale Cammuso, Fortunato Sebastiano

Un'affascinante storia di riscoperta di uve autoctone italiane è quella del casertano Casavecchia. Vitigno misteriosissimo, così chiamato (leggenda vuole) da un ceppo oltre-centenario, pre-fillossera, scoperto presso una casa diroccata. Ignote origini e parentele: non viene citato prima di metà '800, i caratteri ampelografici differiscono da tutto quanto esiste in zona, l'esame del Dna non indica legami con varietà note. C'è chi ipotizza un'origine casuale da seme, e che lo vuole alla base dell'antico Trebulanum citato da Plinio per coincidenza della zona di produzione. Il Casavecchia si è diffuso in un areale ristretto, ma riscuote crescente interesse. Lo vinifica pure la Cantina di Lisandro, anch'essa con una storia curiosa, che parte da 6 botti ricevute da Alessandro Fusco ("Don Lisandro") in dote di matrimonio nel 1907. Alessandro apre una "vineria" e setaccia le campagne alla ricerca di materia prima di eccellenza, nella convinzione che "Dalle uve migliori nascerà il miglior vino". L'attività è proseguita fino agli anni '90 e adesso la pronipote Rosa Fusco, con il marito Almerigo Bosco, ha ricreato l'azienda, che si presenta con un rosso dal colore impenetrabile, e dal naso esuberante ove si intersecano mora, viola e ciclamino, ma anche note speziate. Il palato ha volume slanciato, tannino fitto ma non invadente, sapidità e succo, corrispondenza aromatica e buona persistenza.

(Riccardo Margheri)



## SELLA&MOSCA

Doc Alghero Torbato Cature

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Torbato

Bottiglie prodotte: 12.228

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Tenute Sella&Mosca](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

## IL CARNASCIALE

Toscana Igt Rosso Il Caberlot di Carnasciale

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Caberlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Podere Il Carnasciale](#)

Proprietà: Bettina e Moritz Rogosky

Enologo: Marco Maffei, Peter Schilling

## MONTE SCHIAVO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
Coste del Molino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Tenute Pieralisi Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pieralisi

Enologo: Carlo Ferrini

## ZENATO

Doc Amarone Archivio Storico Zenato

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Croatina,

Oseleta

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 270,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Nadia e Alberto Zenato

Enologo: staff tecnico aziendale

Averne tanta ed essere gli unici a possederla. L'uva bianca Torbato è praticamente ad appannaggio di una sola azienda al mondo, la sarda Sella&Mosca, che nata come realtà vivaistica, oggi è la custode di un vitigno profondamente territoriale, in particolare della zona di Alghero, dove il recente acquisto del gruppo franciacortino Terra Moretti ha sede. Un corpo unico di 550 ettari, di cui 130 destinati a uva Torbato che cresce su terreni calcareo-argillosi, ricchi di sabbia e ferro, in un clima caldo e che ha una maturazione tardiva. Un vino che Tenute Sella&Mosca ha sempre prodotto - sia in versione spumantizzata che ferma - e che oggi si avvale, in tutti i sensi, di una nuova veste: quella pensata dallo stilista sardo Antonio Marras, che ha personalizzato con tratto elegante e onirico alcune etichette dell'azienda. Tra queste c'è Cature, la cui idea nasce da una crisi di due nomi di pugili, Cassius Clay e Salvatore Burrini, entrambi campioni del mondo, anche con notorietà molto diverse. Il senso però è quello della forza e della fragilità, insite nel pugilato come in un'uva tanto delicata in fase di crescita e lavorazione, quanto strutturata e di carattere all'assaggio. Questo Cature 2017 è un vino di mare, salato, dai profumi mediterranei ed energico come sanno essere i vini delle terre assolate. Un po' di legno piccolo vi contribuisce dando maggiore complessità alla beva.

(Francesca Ciancio)

Il Caberlot cresce a Mercatale Valdarno in provincia di Arezzo. Si tratta di un'uva ibrida, nata spontaneamente chissà quando e scoperta nel padovano nei primi anni Sessanta, alla base di uno dei rossi più originali del panorama toscano. Una specie di punto d'incontro tra i caratteri speziati e freschi del Cabernet Franc e quelli più morbidi del Merlot che dà un vino profumato e di bevibilità irresistibile. Figlio di Wolf Rogosky e della moglie Bettina (capace di caricarsi l'impresa sulle spalle alla prematura scomparsa del marito), oggi, insieme a Moritz Rogosky e in stretta collaborazione con l'enologo Peter Schilling, continua a proporre questo raffinato ed esclusivo vino (è disponibile solo in Magnum), che rappresenta una vera e propria chicca, della quale l'assaggio è consigliatissimo. Podere Il Carnasciale conta su una superficie totale di 4,5 ettari coltivati a biologico, mentre il Caberlot compie la fermentazione malolattica e l'affinamento (22 mesi) in barrique al 70% nuove, a cui seguono altri 18 mesi di bottiglia prima della commercializzazione. La versione 2015 profuma di piccoli frutti neri, erba tagliata, spezie, toni di pepe accanto ad un sfumatura vegetale che vira rapidamente, specie con qualche anno di bottiglia, su cenni balsamici e pirici. In bocca, il vino è fine, delizioso e ritmato con tannini freschi, frutto croccante e finale profondo su note di menta.

Tenute Pieralisi, frutto del lavoro dell'omonima famiglia, è l'appendice (termine da non intendersi, però, in modo riduttivo) dell'azienda Monte Schiavo, di cui la stessa dinastia è titolare ed artefice, dal 1995, di vini che risultano sempre essere espressione classica del territorio. La linea Pieralisi poi, nello specifico, è legata a scelte produttive ancor più ponderate, che dal 2015 hanno visto la luce anche grazie al coinvolgimento in cantina di Carlo Ferrini, con il quale si è voluti procedere sperimentando e innovando sul potenziale viticolo a disposizione nei vari appezzamenti, selezionando e puntando al meglio senza condizionamenti di sorta. Degna di nota, oltretutto, la conversione di tutti i vigneti alla conduzione biologica, a riprova del percorso intrapreso. I terreni su cui poggiano i vigneti, meritevoli di una visita qualora ci si trovasse da quelle parti, risultano sostanzialmente argillosi, di origine alluvionale e con tracce scheletrico-calcaree: loro punto di forza, come forse prevedibile, il Verdicchio (siamo infatti nel comprensorio legato all'omonima denominazione relativa a Jesi). Il Coste del Molino, dal prezzo commovente, è nitido, fresco, fragrante, di serbevolezza squisita. Con naso marcato di ricordi ammandorlati, di felce e di anice, scende in bocca succoso, dinamico, tipico e franco, di luminosa persistenza: ottimo da aperitivo come da tutto pasto.

(Fabio Turchetti)

Profondamente Veneto, Zenato è un brand che raggruppa due fra i più prestigiosi territori della Regione: il cuore aziendale risiede, infatti, nella zona del Lugana e in Valpolicella, dove si trova il grosso dei vigneti rossisti. 95 ettari complessivi per 2.000.000 di bottiglie rappresentano il solido presente, ma la cantina con sede a Peschiera del Garda ha una storia non breve dietro le spalle, avviata nel 1960, grazie all'intraprendenza di Sergio Zenato, seguito oggi dalle nuove generazioni della famiglia. A lui è dedicato l'Amarone Riserva che già interpreta in modo quasi paradigmatico l'incarnazione della Valpolicella del marchio. A questa significativa etichetta va ad unirsi simbolicamente il nuovo progetto "Archivio Storico Zenato" che celebra una storia enoica ricca ed appassionata e che ha reso riconoscibile nel mondo lo stile identitario dell'azienda della Valpolicella. Dalle viti più vecchie del vigneto della Tenuta Costalunga, arriva l'Amarone 2008 Archivio Storico Zenato, dall'affinamento articolatissimo di 10 anni in legno grande. Si tratta di un vino affascinante fin dal suo colore rubino scarico luminoso e brillante. Al naso prevalgono sentori di visciole, rosa appassita e rabarbaro con chiusura di liquirizia amara e tocchi affumicati. In bocca, la potenza non manca, ma è ben assecondata anche da fragranza acida e dinamica del sorsò, fino ad un finale sapido e profondo.



## ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Doc Sicilia Syrah Kaid Bio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Alessandro di Camporeale](#)

Proprietà: famiglia Alessandro

Enologo: Benedetto Alessandro, Carlo

Ferrini

È da anni ormai che la zona di Camporeale, nell'alto Belice in Sicilia, viene riconosciuta come una delle terre del Syrah in Italia: si contende lo scettro spesso con il Cortonese in Toscana. Sta di fatto che quest'uva internazionale ha messo radici nell'isola oramai da oltre trent'anni. Tra le aziende che c'hanno creduto c'è Alessandro di Camporeale, una cantina di grande tradizione familiare, il cui inizio risale ai primi del Novecento. Oggi sono tre cugini che portano avanti l'azienda, sempre con il benessere di padri e zii. La zona è continentale e si arriva fino a 600 metri di altezza, con escursioni termiche importanti durante la notte. Su terreni argillosi e calcarei sono stati messi a dimora 35 ettari di vigneto con prevalenza di autoctoni, ma con grande attenzione dedicata anche agli internazionali, in cui la famiglia Alessandro ha sempre investito. La conduzione è in biologico come dimostrano le tecniche di sovescio, l'impianto di siepi, arbusti e cumuli di pietre accanto ai filari, che permettono l'insediamento di organismi atti a contrastare gli attacchi parassitari. La parola bio finisce in etichetta, come in questo Kaid - in arabo "capo" - un Syrah in purezza che fa 12 mesi di tonneaux e 6 mesi di bottiglia. Molto scuro, anche cupo, frutti neri, ginepro, tanto pepe - come ci si aspetta da questo vitigno - finale persistente e mentolato. Un po' di legno in meno lo renderebbe più ampio.

(Francesca Ciancio)

## CANTINA DI SOAVE

Doc Lessini Durello Metodo Classico Settecento33 Riserva

Vendemmia: -

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale

Realtà storica e molto articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di vigna per una produzione in termini di bottiglie certamente non confidenziale: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai sviluppato. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda, alla Valpolicella e naturalmente comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini, denominazione non certo tra le più note, ma capace di proporre vini convincenti, specie sul fronte spumantistico. È il caso del Lessini Durello Classico Settecento33 Riserva, ottenuto dalla varietà locale Durella in purezza. Affinamento in acciaio fino alla rifermentazione in bottiglia, sosta sui lieviti per 36 mesi. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e perlage tendenzialmente fine. Al naso, incrocia note vegetali di melissa e salvia a sensazioni fruttate di lime e bergamotto, risultando di bella fragranza. In bocca, la freschezza domina il sorso che all'attacco è morbido e cremoso, per poi svilupparsi con sapidità continua e persistente. Il finale torna su ricordi agrumati ed erbacei, con una nota di mandorla fresca in chiusura.

## NERVI

Docg Gattinara

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Nervi](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Enrico Fileppo

È stata una delle notizie-bomba del mondo enoico, almeno per quanto concerne l'anno passato. Ci riferiamo all'acquisto, da parte di Roberto Conterno, della storica azienda fondata da Luigi Nervi nel 1905, già una decina d'anni fa passata di mano ad una cordata di imprenditori norvegesi capitanata dal loro maggiore azionista societario, Erling Astrup: innamoratosi di quelle vigne e dei luoghi circostanti durante le sue vacanze sciistiche sul Monte Rosa. L'arrivo in loco del maestro del Monfortino, il Barolo di cui è davvero inutile anche solo provare a sintetizzare le glorie passate e presenti (nonché sicuramente future), non ha implicato cambi palinogenetici in cantina, essendo anche i suoi predecessori artefici di vini dal passo meditato e lungimirante (fra l'altro con meriti riscontrati internazionali). Immutata quindi la parte viticola, costituita da ventisette ettari, alla fine del 2018 si è invece iniziato a ristrutturare completamente i locali di vinificazione e di affinamento: aggiornandoli ai tempi anche sotto l'aspetto strumentale e tecnologico. Caposaldo aziendale, senza voler nulla togliere ai blasonati cru (Molsino e Vigna Valferana), rimane il Gattinara cosiddetto "base", speziato e balsamico, ma dal fruttato intonso: marcato soprattutto da ricordi di arancia rossa, ribes e sottobosco. In bocca risulterà elegantemente sapido: fresco, ma profondo e dal nobile tannino.

(Fabio Turchetti)

## FX PICHLER

QbA Wachau Smaragd Grüner Veltliner M

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grüner Veltliner

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Weingut Fx Pichler](#)

Proprietà: Franz Xaver Pichler

Enologo: Lucas e Franz Xaver Pichler

La cantina dei Pichler si trova nel villaggio di Oberloibner proprio di fronte al famoso monumento dedicato alla celebre Battaglia di Dürnstein. Si tratta di una struttura moderna, dalle linee sinuose, sporta sulle vigne di famiglia: venti ettari interamente condotti con i principi dell'agricoltura biologica. Fondata nel 1898 questa bella realtà nel cuore della Wachau sino al 1970, quando Franz Xaver ne prese le redini, poteva contare solo su 3 ettari di vigna che presto divennero 12 per arrivare agli attuali 20 dopo la fine degli anni Novanta, quando giunse in cantina Nicolas a dar manforte a papà Franz Xaver. Equamente divisi tra Grüner Veltliner e Riesling, le vigne dei Pichler si trovano per oltre il 60% sui ripidi terrazzamenti tipici delle anse del Danubio, che spesso si spingono sino a 400 metri d'altitudine. Il Grüner Veltliner M (M sta per monumentale) viene prodotto solo nelle annate migliori, utilizzando esclusivamente le uve delle vigne più vecchie dei terrazzamenti lasciate a maturare 2 settimane in più sulle piante. Per metà fermentato in legno dopo 24 ore di macerazione sulle bucce, il millesimo 2017 si presenta al naso opulento e sfaccettato: agrumi, frutta esotica, erbe balsamiche ed incenso tra le note che subito saltano al naso, spesso e serico il sorso che ben si dipana tra la freschissima acidità, un bel frutto sodo e vitale e una lunghissimo finale.

(Massimo Lanza)



## ZOOM



### FABBRÌ, AMARENE SCIROPATE

VIA EMILIA PONENTE, 276 - BOLOGNA

Tel: +39 051 6173111

Sito Web: [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

La classica amarena è un frutto goloso che ha un sapore fra i più versatili: si abbina a qualsiasi ricetta ed è l'ingrediente perfetto per colorare ogni invenzione culinaria, aiutando la creatività e la passione nella preparazione di bibite o dolci. Un frutto dalla consistenza croccante che si tuffa in uno sciroppo dolce e aromatico, per un'esperienza sensoriale ormai nella storia del gusto italiano. L'Amarena Fabbri è l'icona di un'azienda familiare dalla grande storia, oggi guidata dalla quinta generazione. La sua lavorazione è nata nel 1905 dall'intuizione di Rachele Buriani, moglie di Gennaro Fabbri. Un'idea che ha significato il successo di questa impresa alimentare, non solo in termini produttivi, ma anche immaginari: Fabbri è stata, infatti, tra i primi protagonisti di Carosello, che, a partire dal 1957, ha tenuto compagnia a diverse generazioni di italiani. Memorabili le avventure del cartone animato "Salomone, il pirata pacioccone", ancora oggi nei ricordi di milioni di connazionali.

### PETRA

Toscana Igt Rosso Petra

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Petra Azienda Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Giuseppe Caviola

Progettata dall'architetto svizzero Mario Botta su commissione di Vittorio Moretti (ovvero Mister Bellavista), la cantina Petra di Suvereto, dalla doppia valenza di centro produttivo e architettonico, è stata inaugurata nel 2003, anche se il lavoro era già cominciato attorno ai pochi ettari già presenti nella proprietà e le cui uve erano lavorate in quella che oggi è la dimora privata della famiglia Moretti, come testimonia il Petra 1998, vino ancora in buonissima forma. Un progetto coraggioso, che come succede quando gli obiettivi sono ambiziosi, ha avuto bisogno di tempo per assestarsi. Attualmente, Petra conta su 94 ettari vitati, condotti a biologico, e una produzione di 350.000 bottiglie, compresa in due linee di etichette. Nel primo gruppo troviamo il Petra (Cabernet Sauvignon e Merlot), il Quercegobbe (Merlot), il Potenti (Cabernet Sauvignon), il Colle al Fico (Syrah), l'Alto (Sangiovese), l'Hebo (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese), La Balena (Viognier) e il dolce L'Angelo di San Lorenzo (Malvasia, Trebbiano e Vermentino). La linea Belvento comprende un Ansonica, un Cabernet Sauvignon, un Cilieggiolo, un Sangiovese, un Vermentino, un Viognier e il rosato Velarosa (Grenache). Ritroviamo nel Petra 2015 elementi già leggibili nella prima versione del 1998: profumi di mora e ciliegia che incrociano cenni di spezie e liquirizia; bocca densa, dinamica e dalla sapidità continua.

### ARNAUD LAMBERT

Aoc Saumur Blanc Saint Cyr En Bourg Les Perrières

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chenin Blanc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Domaine Arnaud Lambert](#)

Proprietà: Arnaud Lambert

Enologo: Arnaud Lambert

Come allargare in souplesse la dimensione del mondo enoico esplorato, e bere francese bene, pescando in una zona assolutamente non banale, facendosi gran piacere. E il tutto, per di più, a un prezzo che - diciamolo - è più che una ciliegina sulla torta, soprattutto se paragonato a quelli (impaziti) di altri campioni d'Oltralpe. Il miracolo ha nome, cognome e reputata origine: Loira, Saumur, e un Domaine - fondato a suo tempo dal papà dell'odierno titolare, Arnaud Lambert - tanto orgoglioso e consapevole delle sfumature del suo terroir da articolare capillarmente la produzione in un ampio mazzo d'etichette, dalla tiratura forzosamente limitata, ma gelose e puntuali testimoni ciascuna della terra che le genera. Con in gamma, tra l'altro, anche un importante quanto godibile pacchetto sul fronte dei rossi. Il Perrières è indiscutibilmente l'alfiere di casa, il primo a sfilare come portabandiera sul fronte bianco: e fa strike al primo sorso. Snello, affusolato al primo impatto, ma lungo, e sostenuto nelle sensazioni al palato, precedute al naso da un ampio bouquet, fusione di note floreali e appetitosa frutta bianca, aggancia le papille con grazia, ma anche incisiva tenacia. E seduce per completezza e duttilità nello spettro possibile di abbinamenti a tavola. Lo importa, insieme al resto della palette di etichette aziendali (da esplorare una per una, con altrettanto interesse) Cuzziol.

(Antonio Paolini)

## RISTORANTE



### ENOTECA VINOIR

RIPA DI PORTA TICINESE, 93 - MILANO

Tel: +39 02 39811202

Sito Web: [www.vinoir.com](http://www.vinoir.com)

Un'enoteca dichiaratamente con "vini naturali" e con vanto! Il locale sul Naviglio Pavese è stato tra i primi a non cercar compromessi e a dare un'impronta netta alla sua proposta, sia nella vendita che nella somministrazione. Era il lontano 2012. Niente serate modaiole e religiosi trend da osannare. Semplicemente un modo chiaro di vedere il vino che vive anche online con i racconti dei vignaioli scelti, con riviste e libri da consultare bevendo un calice e serate didattiche serie ma non seriose. La chiave è anche quella del bistro, pochi piatti ma che variano spesso e che vanno al di là del banale tagliere. Ci sono gli "assaggi" per il bicchiere da aperitivo - nervetti con panzanelle e yogurt - e qualche scelta più impegnativa per cena - lasagnetta, broccoli e mozzarella di bufala. Le proposte a bicchiere hanno un veloce ricambio e non mancano mai le etichette "orange wine" - almeno quattro tutti i giorni.

(Francesca Ciancio)



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



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

Foto di copertina: © Cantina di Soave

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*