

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 43 - Dal 31 Marzo al 6 Aprile 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 31 MARZO AL 6 APRILE 2019

Argiolas

Giacomo Conterno

Amelio Livio

Jean Francois Coquard

Tedeschi

Pietraventosa

Librandi

Paul Blanck

Venica

Franz Hirtzberger

Tasca d'Almerita

Demarie

Tenuta di Biserno

Nino Franco

Zoom: I segreti di Carla, Burro

Ristorante: Osteria LaLibera, Alba





ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Igt Turriga

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Cannonau, Bovale, Carignano,

Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Argiolas è azienda di riferimento per la Sardegna e non solo, sotto la guida della terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio, e con l'enologo Mariano Murru, allievo di Tachis. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare la sua profonda identità, svolgere un ruolo fondamentale per l'enologia dell'isola dei Nuraghi, diventando un vero e proprio modello. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 di bottiglie prodotte complessivamente, ed è una di quelle fortunate realtà dove tecnica ineccepibile e carattere del territorio giungono ad una sintesi convincente. Simbolo di questo stile enologico è il Turriga, prodotto per la prima volta nel 1988. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, situato in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un blend di uve locali (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barriques. Un "Super-Sardinia", verrebbe da dire, parafrasando la fortunata dicitura adottata per gli Igt della Toscana. La versione 2014, concilia la sua consueta potenza con una notevole docilità del suo corredo tannico. I profumi sono ricchi, con note di ciliegia in grande evidenza, ma anche di mirto e cenni affumicati a rifinitura. In bocca, il vino è succoso e possiede una struttura solida, una verve acida continua, e si congela con un finale lungo e fruttato, con solo un po' di rovere in esubero.

(Fabio Turchetti)



GIACOMO CONTERNO

Doc Barbera d'Alba Vigna Francia

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Giacomo Conterno](#)

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Donato Lanati

Sono quasi cento, tondi tondi. Un lustro e ci saremo, se la matematica non è un'opinione. Correva l'anno 1924, infatti, quando Giacomo Conterno decise di tirar fuori dal suo cilindro un vino di cui forse qualcuno avrà già sentito parlare, certo Monfortino... Ma visto che a quanto sembra le scadenze qui vengono regolarmente rispettate, cinquant'anni dopo sarà poi il figlio Giovanni a compiere la quadratura del cerchio, acquistando nel 1974 il vocatissimo vigneto Francia, che diverrà l'unico appezzamento da cui il celebrato capolavoro: oggi forse la bottiglia più costosa d'Italia, ammesso e non concesso che il prezzo sia sempre qualitativamente paradigmatico (comunque di capolavoro trattasi). Volendo poi raccontarle tutte, verrà poi Roberto Conterno, figlio di Giovanni, ad acquisire oltre dieci anni fa il cru Cerretta, altra delizia, e pochissimi anni or sono la vigna Arione, in Serralunga d'Alba. Aggiungeteci la nuova proprietà in quel di Gattinara, vale a dire Nervi, cantina storica del comprensorio, e avrete sicuramente le idee molto chiare. Al di là dei meriti del Nebbiolo, però, anche con la Barbera qui non scherzano. Questo campione è articolatissimo: muovendo dal pepe alla ciliegia, dalle note vegetali al tabacco biondo. Al palato segna altri punti a suo vantaggio: con la tipica acidità a sostenere un palato robusto ma elegante, dal passo sostenuto ma di grande avvolgenza.

(Alessandra Piubello)



AMELIO LIVIO

Docg Ruché di Castagnole Monferrato
Primordio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Amelio Livio Società Agricola](#)

Proprietà: Amelio Arianna e Daniela

Enologo: Mario Redoglia

Attorno alla tavola ci sono Marisa, con le figlie Daniela e Arianna, titolari della storica azienda da un paio d'anni. Papà Livio è in vigna, ci raggiungerà al termine dei lavori. Avevo già incontrato Daniela e sorriso alle sue schermaglie umoristiche con alcuni produttori della zona. Occhi vivissimi e battuta pronta, Daniela si diploma enotecnico, lavora in azienda e contemporaneamente, per ampliare le sue conoscenze, in un laboratorio di analisi enologiche come analista. La cantina, piccola e con il minimo indispensabile, l'avevo appena visitata; le vigne, su 7 ettari, le avevo camminate. Siamo a Grana, paesucolo di quasi 600 anime, uno dei comuni di produzione di una delle ultime Docg del Piemonte, il Ruché di Castagnole Monferrato. Nulla a che vedere con il paese immaginario ai piedi del monte Rosa dov'è ambientato il romanzo Le otto montagne di Cognigni. Qui semmai si dovrebbe citare il libro Il vino del Papa, ma se proprio di religione dobbiamo parlare, meglio ricordare don Giacomo Cauda, il prete-contadino e parroco di Castagnole Monferrato che "resuscitò" il Ruché dall'oblio. Ora al desco ci siamo tutti, pronti per i Ruché d'antan. Nonno Carlo, svela Daniela, è morto a 94 anni... che c'entri il Ruché? Eh sì, perché il Ruché invecchia bene pure lui! Ci concentriamo sul 2016, autoriale ed esemplificativo: un Ruché dai classici richiami di rosa e mora di gelso, fresco, succoso e radioso al sorso.



JEAN-FRANÇOIS COQUARD

Aop Morgon Les Charmes

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gamay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Jean-François Coquard Vinx](#)

Proprietà: Jean-François Coquard

Enologo: Jean-François Coquard

Borgogna e Bordeaux son troppo care? Per bere GRANDE Francia, iniziate a pensare al Beaujolais. Non quel *nouveau* che ha placato la sete delle brasseries di Parigi e Lione: il buon Beaujolais è vino trasversale, beverino ma non scarso, innervato da vibrante acidità senza essere ossuto, immediato e accattivante nel frutto ma saporito, senza scadere in semplicità piaciona. Nel village di Morgon, meritevole di appellation a parte, i suoli granitici e scistosi che frenano il vigore del (sottovalutato) *Gamay a jus blanc* si declinano anche in una componente ferrosa che dà luogo a vini più scuri e pieni, attesi a maggiore longevità. Non viene comunque meno un mesoclima continentale (inverni rigidi ed estati calde) ma non estremo, con una piovosità ideale per un ciclo vegetativo regolare. Jean-François Coquard, che si è fatto le sue ossa enologiche in Italia in 15 anni di direzione della Tenuta Mazzolino in Oltrepò (curiosamente, con il Pinot Noir...), è tornato a casa ad occuparsi di un patrimonio di vigneti di età (ca. 40 anni) "ancora giovane" in Francia: alla sua seconda annata già sfoggia un rosso di espressività "finta semplice", nel quale al naso si rincorrono riconoscimenti di lampone e di fiori rossi. Più ancora conquista la completezza del sorso, cesellato nell'equilibrio e nell'estrazione tannica, succoso e fresco, nitido nella corrispondenza aromatica, dolce nel frutto ma saporito nel lungo finale.

(Riccardo Margheri)



TEDESCHI

Doc Valpolicella Superiore Capitel Nicalò

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Agricola Fratelli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

Lunga è la tradizione della famiglia Tedeschi, tra le aziende di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile. A caratterizzarla una cifra moderna eppure ancorata alla tradizione della zona, che connota i vini con fattura ineccepibile, buone doti caratteriali e una compiutezza complessiva impeccabile. Questa, a nostro avviso, la miglior chiave di lettura per inquadrare il lavoro di questa famiglia. Negli ultimi anni l'azienda sta facendo anche un interessante lavoro di zonazione, con focus sulle vigne della Tenuta Maternigo (31 ettari), l'ultima acquisizione aziendale avvenuta nel 2006. Uno stile nato con Lorenzo Tedeschi, nei primi anni Sessanta e che, con le dovute messe a punto, continua anche oggi. È lui che ebbe l'idea di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi" dando origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, ancora oggi il vino portabandiera dell'azienda. La Tenuta conta vigne in diverse zone vocate della Valpolicella Classica: come detto, "Monte Olmi" (2,5 ettari), "La Fabriseria" (7 ettari), "Lucchine" e "Maternigo". Ma veniamo al nostro assaggio. Il Valpolicella Classico Superiore Capitel Nicalò 2016 al naso evidenzia note di ribes, amarena e prugna, con tocchi di vaniglia e spezie orientali. In bocca, il vino è ben bilanciato, lungo e non privo di sapidità. La sua bella vivacità lo metterà al riparo anche dal trascorrere del tempo.



PIETRAVENTOSA

Puglia Igp Primitivo di Gioia del Colle Volere Volare

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Agricole Pietraventosa](#)

Proprietà: Marianna Annio

Enologo: Oronzo Alò

Chissà in quanti ricordano il delicato film di Maurizio Nichetti che portava proprio questo nome. Volere Volare: raccontava dell'incontro tra persone in carne e ossa e cartoni animati. Una favola insomma, sospesa tra la realtà e l'onirico. Un po' come la testardaggine e la passione che Marianna Annio, insieme al marito Raffaele Leo, ha messo in Pietraventosa, il suo sogno a Gioia del Colle, dove nasce questa bottiglia, Volere Volare appunto: un vino non filtrato, prodotto da uve selezionate di Primitivo che fa qualche giorno di macerazione sulle bucce per poi affinare due anni (i primi dodici mesi in acciaio, il tempo restante in botte). Dell'idea di Primitivo che si ha, questa etichetta ha l'avvolgenza e una certa morbidezza da vino importante, ma quello che lo distingue dai luoghi comuni è la freschezza e la facilità di beva. D'altronde questo, come gli altri, è un vino che nasce sulla roccia, quella murgiana, dura e compatta, che affiora ovunque, lasciando subito intendere chi comanda tra lei e il poco terreno che la ricopre: tra i 10 e 50 centimetri di terre rosse e argillose. E poi c'è il vento, altra componente finita nel nome aziendale. Il risultato che si ha nel bicchiere parla di freschezza e bevibilità, di struttura tannica importante, ma al contempo di una succosità così invogliante da farti tuffare subito il naso in questo concentrato di prugne rosse e cioccolato.

(Francesca Ciancio)



LIBRANDI

Val di Neto Igt Rosso Magno Megonio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Val di Neto Igt Rosso Magno

Megonio

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Probabilmente Librandi è stata ed è l'azienda che ha offerto il contributo più significativo nella riscoperta e valorizzazione della Calabria enoica. Un'operazione paziente e continua che comincia nel 1993, quando furono scelte le prime selezioni massali di Gaglioppo, messe a dimora nel 2000. Un lavoro lungo e difficile che ha dato i suoi primi frutti importanti nel 2016. Questo tanto per inquadrare il valore e l'impegno della cantina con sede a Cirò Marina. L'estensione complessiva a vigneto occupa oggi oltre 230 ettari coltivati a biologico e le bottiglie prodotte in media ogni anno superano i 2.000.000 di pezzi. Un salto quantitativo che non ha interferito nella qualità delle etichette aziendali che, in zona, restano saldamente fra le migliori ed, anzi, continuano a riempire di contenuti la millenaria storia enoica della Calabria. Anche la scomparsa di Antonio Librandi, nel 2013, non ha intaccato il progetto, portato avanti attualmente dal fratello Nicodemo e da suo figlio Paolo con il medesimo slancio. Il Magno Megonio 2015, Magliocco in purezza affinato per un anno in barrique, al naso concede un rigoglioso fruttato che evoca ciliegia, prugna e mora, ben supportato da cenni di pepe e tocchi affumicati. In bocca, il vino è pieno, tendenzialmente caldo, ma dotato anche di fragranza acida sufficiente a dargli ritmo ed energia, fino ad un finale lungo e che torna su note fruttate.



PAUL BLANCK

Aoc Alsace Riesling Grand Cru

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Domaine de Paul Blanck](#)

Proprietà: famiglia Blanck

Enologo: Frédéric Blanck

Il marchio di casa è di quelli che fanno la differenza: oggi uno dei più luminosi fari dell'intero terroir alsaziano, che coi suoi oltre 800 climat è forse la zona più stratificata e complessa del mondo del vino. Un areale elegante, silenzioso, dove le uve riescono a sfidare con una classe e una stammina disarmanti il tempo. Nate in ripide colline, sabbiose e "arredate" dai tipici muretti, determinano, generalmente in purezza, lo skill dei vini prodotti. Il Domaine dei Blanck dal 1984 crede visceralmente nelle sue strategie e i suoi protocolli di produzione, tutela e promozione, tutti sartorialmente tagliati su vini fedeli alla terra d'origine, ma "vestiti" poi con occhio e piglio moderni e gusto sempre inappuntabile. Lavoro importante, vista la produzione: 220.000 bottiglie dai 12 ettari classificati Grand Cru, più altrettanti di Lieux-dits e Cru, cui si aggiungono quasi 30 ettari ad "appellation" nella piana. Il bicchiere del Riesling è insieme una conferma e un colpo al cuore, con la sua sfericità sigillata da una impronta minerale/salina nel finale, e una beva scandita in precedenza da un ventaglio di note di spezie e ricordi delicati di biancospino. Un vino che si apre in progressione, fino a svelare e anticipare con toni fruttati via via più tropicali e accoglienti il prossimo atto del percorso lunghissimo che lo attende, garantito dalla fine acidità che ne sostiene la trama.

(Antonio Paolini)



VENICA

Doc Collio Pinot Bianco Tàlis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 10.500

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Venica & Venica](#)

Proprietà: famiglie Venica

Enologo: Giorgio Venica

FRANZ HIRTZBERGER

QbA Wachau Riesling Setzberg Smaragd

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Weingut Franz Hirtzberger](#)

Proprietà: famiglia Hirtzberger

Enologo: Franz Hirtzberger, Franz Hirtzberger Jr.

TASCA D'ALMERITA

Metodo Classico Extra Brut Almerita Rosé

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tasca d'Almerita](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Carlo Ferrini, Laura Orsi

DEMARIE

Vino Bianco Sabbia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Arneis

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Demarie](#)

Giovanni

Proprietà: Paolo Demarie

Enologo: Paolo Demarie

È vero che tessere le lodi dei vini friulani significa correre il rischio di sembrare scontati, anzi di esserlo (soprattutto se si parla del Collio, e ancor di più qualora ci si riferisse ai bianchi); però i maestri vanno sempre ricordati come tali, i capisaldi meritano un elogio ulteriore, gli apripista non possono non essere regolarmente ricordati e citati. È il caso di Venica & Venica, da quella Dolegna appartenente alla parte settentrionale del Collio Goriziano. I cognomi omonimi sono quelli di due fratelli, Gianni e Giorgio, che con le rispettive mogli Ornella e Virginia hanno condotto questa cantina ai vertici nazionali, dopo un percorso aviatosi e sviluppatosi a partire dagli anni Trenta del secolo appena conclusosi. Ovviamente la continuità è fra gli obiettivi principali dell'azienda: anche per questo già rullano in pista, a pieno regime, i motori di Giampaolo, Marta e Serena, eredi dei Nostri e a pieno titolo costantemente partecipi di tutta l'attività. Fra i meriti di Venica & Venica va citata in primis la straordinaria qualità sempre espressa nella valorizzazione dei singoli vitigni, spesso giustamente incensati per via di etichette che hanno contribuito a fare la storia di quel territorio: come il Pinot Bianco Tàlis, marcato da riconoscimenti floreali e di gelso bianco, mela, pera e susina. In bocca fresco e sapido, chiuderà con finale elegantemente persistente.

(Fabio Turchetti)

Sin dal 1898, anno in cui gli antenati di Franz arrivarono a Spitz, gli Hirtzberger di generazione in generazione hanno sempre esercitato con passione il mestiere del vignaiolo. Quella di Setzberg è una delle loro vigne più belle: si inerpicano sino in cima alla collina con ripide terrazze delimitate da tipici muretti a secco centenari, dove trovano posto al massimo due o tre filari di vigna. E non è raro che uno di questi esca lateralmente da un alloggiamento ricavato tra i sassi dei muretti che sostengono il terrazzamento: un'antica tecnica per impiantare qualche ceppo di vite in più in spazi così ristretti. Qui lo strato di terreno coltivabile non supera i 30 centimetri, i muretti e la roccia sottostante incamerano calore durante il giorno e lo rilasciano di notte, perfetto quindi per la coltivazione del Riesling che predilige i terreni sassosi e asciutti. Il Riesling Setzberg Smaragd 2017 si presenta al naso complesso ed ammaliante, tra raffinati timbri di gardenia, minerali, frutta esotica, albicocca e fresche note balsamiche. Pieno e profondo il sorso, sapido, ben governato da una tagliente e vibrante acidità, che ben si integra al frutto maturo e succoso, per una beva ben bilanciata tra potenza ed eleganza. Vino ancora in piena fase evolutiva che, a giudicare dalla ricca dotazione acida e dalla nitidezza del frutto, avrà ancora tanti anni per esprimersi al meglio tutte le sue potenzialità.

(Massimo Lanza)

Vini impeccabili, splendidi in certi casi, capaci di chiaroscuri e sfumature non comuni. Un fascino condiviso, a 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 3.000.000 di bottiglie), ma la storia aziendale parte da molto lontano. Esattamente dal 1830, anno in cui i fratelli Carmelo e Mastrogianni Tasca acquistano Regaleali da allora simbolo del marchio isolano. Lo spumante Rosé, oggetto del nostro assaggio, ripropone lo stile della griffe siciliana, nota per la sua costante ricerca di eleganza e equilibrio. Si tratta di un vino che ha una storia non proprio piccola sulle spalle, infatti è dal 1990 che Tasca d'Almerita ha cominciato a produrre bollicine nel suo polo produttivo principale. Sui lieviti per 36 mesi, il Rosé 2014 possiede profumi coerenti, dalle note di lievito a quelle di pane fresco, per poi terminare su cenni fruttati di bella definizione, dalla mora di rovo alla susina fresca, passando per tocchi di melograno. In bocca, è cremoso, non privo di ricchezza e dal finale lungo e ben supportato da una carbonica lieve e da un'acidità puntuale.

A Vezza d'Alba le radici delle viti sono sottili come capelli, ma attingono profondità impensate. Le sabbie bianche e gialle marciano i suoli e colorano orizzonti dalle pendenze estreme, tipiche del Roero. Qui la famiglia Demarie da cinque generazioni declina nei venti ettari di proprietà tutta la tavolozza delle uve locali. Moscato, Brachetto, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo. Un arcobaleno tutto roerino salvo per due etichette concepite oltre Tanaro, a Canova di Neive e Santa Maria (La Morra) per produzioni centellate di Barbaresco e Barolo. Progetti di Paolo, oggi al timone dell'azienda. Come pure questo Arneis, bianco...di nome, ma lavorato in stile rosso e prima, riuscitissima ed estrema, limited edition dell'uva bandiera del terroir già noto come Rotari, Roverio o Roure (pezzi di nobiltà astigiana dal blasone riassunto in tre ruote). Alla fermentazione in acciaio a temperatura libera segue la macerazione con bucce di oltre 45 giorni, e a chiudere il giro ecco poi 24 mesi di sosta in barrique. Nel bicchiere la somma è un boato di frutta gialla matura mista a punte tostate e ricordi di foglie. Carico e intenso, compatto ma punteggiato di sensazioni complesse, aprendosi al palato il vino mima il ricordo d'un cielo notturno in cui dal blu cupo affiorano via via sempre più luci. La salinità è il segreto e la traccia del sorso che, ampio e largo, resta però sempre vivace e coinvolgente.

(Antonio Paolini)



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Il Pino di Biserno

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta di Biserno Società Agricola](#)

Proprietà: Lodovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici. Si tratta di una realtà produttiva tendenzialmente giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, rappresenta il cuore di un'operazione enoica nata appena una quindicina di anni fa. Grande esperienza e spessore commerciale ed enologico, invece, li possiede in abbondanza se guardiamo ai personaggi che la animano: Piero e Lodovico Antinori, riuniti proprio in questa nuova avventura dopo aver camminato con successo su percorsi diversi. Ecco allora riunite, da una parte, la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra, la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia. Oggi l'azienda conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie. Il Pino del Biserno 2015, protagonista del nostro assaggio, si pone nel centro della piramide qualitativa aziendale. Blend Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, affinato in barrique nuove, di secondo passaggio e in acciaio, possiede nitidi profumi di frutti neri, un'intensa speziatura e toni mentolati, un po' adombrati da qualche cenno tostato in esubero. In bocca, il vino è cremoso e dimostra una buona energia fragrante, che contrasta adeguatamente carica alcolica, massa tannica, rovere di affinamento e dolcezza di fondo.



NINO FRANCO

Brut Rosé Faive

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Nino Franco](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Renato Meneghello, Primo Franco

Faive è la fiammella, piccola e scintillante - in dialetto veneziano - che si libera nell'aria da un grande falò. Vuole essere luce e leggerezza. Questa è stata l'ispirazione per Primo Franco che voleva dar vita a uno spumante rosé sui generis. La famosa cantina di Valdobbiadene non possiede uve rosse e la nascita di Faive è stata resa possibile da una collaborazione con l'azienda friulana Brandolina Vistorta. Forzando un po' la mano a un disciplinare che forse un giorno potrebbe ampliarsi, potremmo parlare qui di un "prosecco rosé" - categoria di vino che non esiste, sia chiaro - per le caratteristiche peculiari di questo vino. A cominciare dalla presa di spuma in autoclave, dal perlage delicato ma persistente e dal grado alcolico contenuto. Questo blend di Merlot e Cabernet Sauvignon è un vino da salasso, la cui massa finisce prima in fermentazione in vasche di acciaio e poi in autoclave. Ha le caratteristiche di uno spumante, perché "sgrassa", è vivace, è una beva disimpegnata, da aperitivo o da aperitivo, invitante con il suo bel colore "petalo di rosa". Poi però richiama anche un rosso fermo, per la trama tannica, per il cuore di frutti rossi nettissimo - fragola, ciliegia e ribes - per la vinosità golosa che si avverte in bocca, per la totale assenza di amaro sul finale. Faive si trasforma così in un vino a tutto pasto, come lo sono talvolta dei divertenti Beaujolais.

(Francesca Ciancio)

ZOOM



I SEGRETI DI CARLA, BURRO

LOCALITÀ PRATOROTONDO - BOSSOLASCO (CN)

Tel: +39 0173 793320

Sito Web: isegretidicarla.com

C'è burro e burro. E dipende largamente dal tipo di lavorazione (e quindi dal Paese e dalla cultura da cui deriva) cui è sottoposto. Pochi sanno infatti che esistono due modi di ottenere burro: per affioramento o per centrifuga. Il primo è tipico italiano e deriva dalla produzione di formaggio, che ha, qui da noi, la precedenza in termini di qualità e tradizione. Il secondo, quello da centrifuga, è invece più diffuso nei paesi del nord Europa, dove il formaggio passa in secondo piano e il burro diventa invece un prodotto di prim'ordine, valorizzato e spesso mangiato crudo. Ci sono - anche nel nostro Paese - aziende che hanno sposato questa seconda via. È il caso dei Segreti di Carla, azienda che si dedica al burro artigianale fin dagli anni '60 nell'Alta Langa, dove abbondano pascoli a 600 metri d'altezza. Il latte è tutto piemontese e la panna freschissima centrifugata dà vita al loro Burro del Pozzo: stampato e confezionato a mano, ricorda nel nome l'antico posto di conservazione contadina.

RISTORANTE



OSTERIA LALIBERA

VIA ELVIO PERTINACE, 24 - ALBA

Tel: +39 0173 293155

Sito Web: lallibera.com

Ci sono alcuni piatti che sono simbolo de LaLibera di Alba e della cucina tradizionale piemontese. La vera esperienza che è possibile vivere in questo locale, è scoprire le loro variazioni, lasciandosi guidare da ciò che offre la stagione. Giardiniera, minestrina di ceci e costine, carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, ravioli di gallina in brodo, agnolotti del Plin, scamone di vitella ai capperi, capretto arrostito, piccione disossato, trippa di vitella gratinata, tiramisù, panna cotta, finanziaria, raviolone alla Nino Bergese con tartufo bianco. Le carni arrivano direttamente da Valdieri, dove si trova Parracone, il macellaio di fiducia che serve la cucina de LaLibera. Frutta, erbe e verdura sono quelle dell'orto situato appena fuori da Alba. I formaggi sono quelli di piccole aziende che producono seguendo le antiche ricette. Ecco quindi che i Dop piemontesi, le tume, il Raschera, il Roccaverano, ma anche le fontine scelte per preparare le fondute, regalano gusti e sapori autentici.



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.it

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

