

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 45 - Dal 14 al 20 Aprile 2019 - Tiratura: 29.434 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 14 AL 20 APRILE 2019

Lungarotti

Coletti Conti

Castellare di Castellina

Weingut Knoll

Il Palazzino

Monte Zovo

Bellavista

Cascina Luisin

Bucci

Di Majo Norante

Antonio Gabriele

Cavit

Castelvecchi

Di Filippo

Zoom: Salina di Cervia, Sale dolce di Cervia

Ristorante: Osteria del Leone, Bagno Vignoni



LUNGAROTTI

Doc Torgiano Bianco Torre di Giano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino, Trebbiano Toscano, Grechetto

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: L. Landi, V. Pepe, C. Ollivier

Lungarotti, cantina situata nel territorio del Comune di Torgiano, a pochi chilometri a sud di Perugia, è senza dubbio una delle aziende più significative del panorama enologico umbro ma occupa anche un posto da protagonista tra le realtà vitivinicole dell'intero Stivale. Fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti (imprenditore del vino e vero e proprio pioniere per l'enologia italiana, che s'inventò una denominazione e poi istituì), negli anni Settanta, il primo museo del vino italiano), oggi l'azienda conta su un patrimonio viticolo di 250 ettari condotti a biologico, comprensivo anche degli appezzamenti nella denominazione del Montefalco Sagrantino acquisiti nel 1999, producendo 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette ampio e variegato, dove i vitigni tradizionali s'incontrano con le varietà alloctone, ma sempre con uno stile misurato e tendenzialmente elegante e dove accanto ad etichette più immediate, ma mai banali, si trovano grandi vini da invecchiamento, dal Sangiovese di Vigna Monticchio al San Giorgio, blend a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, per fare un paio d'esempio. Questa volta ci occupiamo del primo gruppo di prodotti, confrontandoci con il Torgiano Bianco Torre di Giano. La versione 2017 esce molto bene da un'annata a dir poco complicata con aromi agrumati dai tocchi mediterranei di salvia e timo e gusto pieno ma non privo di reattività, contrasti e fragranza.

COLETTI CONTI

Docg Cesanese del Piglio Superiore HERNICUS

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cesanese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Coletti Conti](#)

Proprietà: Anton Maria Coletti Conti

Enologo: staff tecnico aziendale

Una visita presso Anton Maria Coletti Conti sarà pressoché d'obbligo (anche più d'una, in realtà): non solo per la disponibilità del titolare, uno dei veri signori d'animo del mondo del vino, ma anche per toccare con mano tutto ciò che è significato, in tempi non sospetti, credere nel cesanese, nelle sue potenzialità e anche nella rimozione dei vizi di forma e di sostanza che le nuove generazioni avrebbero corso il rischio di portarsi dietro, senza una più spiccata sensibilità verso la salvaguardia ambientale e le moderne pratiche enologiche. Una cantina moderna ed eco-compatibile che trae le sue origini da un'attività familiare cerealicola, poi trainata dal Nostro su percorsi vitivinicoli ormai consolidati. Da lì l'interesse crescente del titolare verso la materia enoica, unito ad un'attenzione sempre più maniacale per le sue uve e il suo territorio: al punto tale di arrivare ad operare selezioni clonali genetiche, in collaborazione con un vivaio francese. Non per nulla Coletti Conti conosce bene il suo pollo: quel Cesanese che lui non esita a definire "la bestiaccia", per le difficoltà che è capace di creare a viticoltori ed enologi. Fra i suoi campioni questo HERNICUS: con aromi che muovono dai frutti di bosco alla marasca, dai ricordi balsamici al ginepro, dalle spezie dolci al tabacco. In bocca si confermerà altrettanto elegante, pur se potente e dal solido tannino.

(Fabio Turchetti)

CASTELLARE DI CASTELLINA

Toscana Igt Rosso I Sodi di San Niccolò

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 29.300

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Domini Castellare di Castellina](#)

Proprietà: Paolo Panerai

Enologo: Alessandro Cellai

Anche se parliamo di una delle aziende toscane di riferimento già abbondantemente affermata, il suo I Sodi di San Niccolò resta un vino sempre e comunque intrigante. Uscito per la prima volta nel 1977, è diventato, insieme ad altri illustri nomi della Toscana enoica uno dei portabandiera di quella fortunata serie di vini detti "Supertuscan", ma con una "marcia", diciamo, in più. Oggi, infatti, in un momento in cui proprio quella tipologia non sembra avere più lo stesso appeal, soprattutto con le etichette a base prevalente di vitigni francesi, I Sodi di San Niccolò, insieme a pochi altri, fa parte di quella categoria che qualcuno ha definito degli "Ipertuscan", ossia di quei vini capaci di raccontare il proprio profondo legame identitario come e meglio delle etichette Doc/Docg. Merito del suo essere un Sangiovese quasi in purezza (il saldo di Malvasia Nera - cioè di Tempranillo, è la ricerca sul Dna a dircelo - è sempre stato piuttosto ridotto) ma, soprattutto, merito del luogo in cui nasce: Castellina in Chianti. La versione 2015, affinata in barrique nuove per il 50% per 24 mesi, possiede al naso fruttato rigoglioso con speziatura, vaniglia e liquirizia a rifinitura. In bocca, la struttura è solida ed articolata, mossa però da una verve acida ficcante e precisa, che dona al sorso contrasto e profondità. Finale in crescendo, con ritorni fruttati e cenni ferrosi ad impreziosirlo.

WEINGUT KNOLL

QbA Wachau Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grüner Veltliner

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Weingut Knoll](#)

Proprietà: famiglia Knoll

Enologo: Emmerich Knoll

Molto probabilmente quella di Emmerich Knoll è la cantina austriaca più famosa al mondo, nonostante l'esiguo numero di bottiglie prodotte, tra 150 e 200mila a seconda delle annate, la mitica etichetta (che raffigura St. Urban, patrono dei vignaioli, con un grappolo d'uva in mano) non può mancare in una carta dei vini o in una cantina che vogliono definirsi tali. Gli antenati di Emmerich sono arrivati a Dürnstein nel 1824 e da subito hanno cominciato a produrre vino nei vigneti intorno al nucleo originale della cantina; adesso gli ettari di proprietà sono 24 e di recente la vecchia cantina, già all'epoca concepita per lavorarci per caduta è stata ampliata e modernizzata. Emmerich preferisce le fermentazioni veloci, soprattutto nelle annate calde, e i suoi vini non svolgono la malolattica; predilige il legno che, a suo dire, è più preciso nella fissare meglio nel vino le caratteristiche varietali del vitigno e il terroir della vigna, utilizzando allo scopo legni grandi ed usati (tanto che in cantina ci sono botti di oltre 60 anni ancora in uso). I suoi sono vini precisi ed eleganti, spesso e volentieri emozionanti nella loro austera leggiadria come questo Grüner Veltliner Ried Loibenberg Smaragd 2017, vino ancora giovane, ma dal carattere già ben definito, acidità prorompente, spesso, persistente, ricco di frutto e sapido in bocca, che al naso marca sentori floreali, di anice, frutta esotica, erbe mediterranee, eucalipto e spezie.

(Massimo Lanza)



IL PALAZZINO

Docg Chianti Classico Grosso Sanese

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Podere Il Palazzino](#)

Proprietà: Alessandro e Andrea Sderci

Enologo: Luciano Bandini

Una griffe che da sempre ha il Sangiovese nel Dna e da sempre lo dichiara, schierata in prima fila e apertamente per la sua piena e totale valorizzazione tramite un impiego in purezza nei vini di punta. La sede aziendale, fascinosa ed elevata, è sulla strada che da Castelnuovo sale panoramica e tortuosa verso il cuore nobile della zona, e verso le sottozone eponime del grande Chianti Classico. Il Grosso Sanese è, manco a dirlo, da sempre il rampollo cult di della casata. Figlio unico (e di raccolta ottobrina) d'un cru di circa due ettari contiguo alla cantina - e di un suolo bandiera del terroir, vantando un mix esemplare e ancestrale di alberese e galestro - composto da viti d'età, allevate con severità, ma con una bellissima esposizione, e luminosità totale a premiarne ed esaltarne le potenzialità indiscutibili e comprovate. Il vino deriva da una macerazione di un mese (in stile vagamente d'antan, diremmo ora), successiva malolattica, quindi sosta in barrique per un anno e infine affinamento delle masse in legno grande. Al termine di questo ragionato quanto collaudato percorso a tappe, il risultato incanta - in modo perfino sorprendente, in questa edizione 2013 - per vivezza e tensione, la luce della vigna tradotta finemente nel sorso, la trama setosa dei tannini favorita dal giusto tempo d'evoluzione. Un piccolo capolavoro, e con strada ancora spalancata davanti a sé.

(Antonio Paolini)

MONTE ZOVO

Rosso Veronese Igt Calinverno

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Cabernet

Sauvignon, Croatina

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Monte Zovo](#)

Proprietà: famiglia Cottini

Enologo: Diego Cottini

Monte Zovo esce con una nuova bottiglia del suo vino di punta, Calinverno, nato nel 1998 e prodotto solo nelle annate migliori. Il nome deriva da "calinverna", la brina ghiacciata che ricopre i campi nei mesi invernali. Il vino è infatti frutto di una vendemmia tardiva, in genere a fine ottobre, di una surmaturazione in vigna di circa un mese (in base all'annata) e di un doppio appassimento delle uve: il primo sulla pianta (permesso dal clima fresco e ventilato grazie alla posizione dei vigneti, tutti nella tenuta di Caprino Veronese tra il bacino del Garda e la Valle dell'Adige) e il secondo nel fruttaio. I vigneti, con resa totale per ettaro di 80 quintali al massimo, sono convertiti a biologico e certificati per il rispetto della biodiversità. L'appassimento, che fa perdere tra il 10% e il 20% di peso iniziale, conferisce una maggiore concentrazione e, più importante, modifica la composizione della bacca. Gli acini si disidratano e il contenuto di acqua diminuisce del 30-35% con un aumento della concentrazione di altri componenti, in primis gli zuccheri. L'affinamento dura 18 mesi in tonneau di rovere francese nuovi. Seguono dodici mesi in bottiglia. Ne esce un vino di lunga vita, ottimo anche da meditazione, ricco di sfumature, sensazioni e aromi. Nuovo look con l'annata 2015: la bottiglia è una borgognotta e l'etichetta mostra il vigneto nella stagione della raccolta autunnale.

BELLAVISTA

Docg Franciacorta Rosé

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Terra Moretti](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: Mattia Vezzola

In Italia si fa sempre un gran parlare dell'eccellenze artigianali del Paese e di quanto sarebbe importante unirle per la loro riconoscibilità e promozione. Nel vino spesso accade che grandi famiglie si uniscano per far nascere qualcosa che abbia un comune sentire. Bellavista lo ha fatto con l'azienda comasca di tessuti Dedar - nata nel 1976 - per rivestire la sua nuova Vintage Selection. Qualcosa di più di un semplice restyling di etichette, piuttosto una ricerca di eleganza che sposa le trame delle stoffe ad alcuni particolari dei più bei monumenti italiani - da Pompei, a Villa Doria Pamphili e al Ninfeo romano. Il comune sentire sono le "sensazioni": i tessuti come il vino si toccano - sensazione tattile - si annusano, si guardano. Basti pensare agli aggettivi che si usano per descrivere i tannini, talvolta vellutati, altre ruvidi. Tra le quattro proposte la nostra attenzione si è posata sul Rosé 2015, un vino che porta il rosa sulla confezione e sull'etichetta e che non nasconde un'impronta femminile, grazie anche ai fiori e alla frutta esotica che campeggiano sulla scatola e sul famoso ovale della bottiglia. Una cuvée realizzata con trenta selezioni di vendemmia. Il risultato è un vino potente e sottile al contempo, che ha la cremosità dello Chardonnay temperata dal nerbo del Pinot Nero. Bollicina finissima e invitante, dal colore delicato ma non pallido come tanti, troppi rosé.

(Francesca Ciancio)

CASCINA LUISIN

Docg Barbaresco Asili

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Cascina Luisin Società Agricola](#)

Proprietà: Luigi Minuto

Enologo: Roberto Minuto

Asili è lo Chambertin di Langa, pugno di ferro in guanto di velluto. Un cru che offre sempre impressioni di grande pienezza a fronte della percezione di innata eleganza: equilibrio impeccabile, tannino cesellato, opulenza evidente ma mai eccessiva, presenza al palato diffusiva e "propulsiva" (il vino cresce verso il fin di bocca) senza stancare. E tutto ciò traspare quanto più il lavoro in vigna è accurato (ovvio), e la vinificazione non è invasiva, ovvero non cerca scorciatoie estrattive per fuggevoli impressioni "impattanti" all'assaggio fini a se stesse. La famiglia Minuto è una paladina di uno stile più discreto, fatto di pazienza, lunghe macerazioni, pazienti attese nell'affinamento finché una materia di grande levatura non svetti in tutta la sua complessità. E' quanto risulta evidente da questo riuscito 2015 al riparo dagli eccessi di materia troppo spesso riscontrati negli assaggi dell'annata. Illuminante la degustazione dello stesso vino in due diverse bottiglie, di cui una aperta il giorno precedente: il corredo olfattivo si dispiega con naturalezza, in una classicità tutta langarola (pout-pourri di fiori appassiti, ciliegia sotto spirito, spezie assortite). Ma questo è niente rispetto al fascino della filigrana del tannino al palato, alla completezza dell'equilibrio, e all'energia con cui la profondità sapida rilancia il frutto verso un finale interminabile, tutto in crescendo.

(Riccardo Margheri)



BUCCU

Doc Rosso Piceno Tenuta di Pongelli

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [F.lli Buccu Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Buccu Ampelio, Santa,

Giovanna, Maria Luisa

Enologo: Giorgio Grai

Il nome di Ampelio Buccu è di quelli che da soli varrebbero tante e belle pagine, in un'eventuale storia ragionata della rinascenza del vino italiano di alta gamma. In un'Italia (si sa, a partire da quella del Risorgimento) fatta di regioni, città, campanili e gloriosi vessilli ultralocali, quello di casa Buccu si chiama indubbiamente Verdicchio di Jesi. La sua griffe è stata una delle prime a credere e a legarsi ad alto livello al vitigno e al territorio, esplorandone (e comprovandone in bottiglia, e nelle straordinarie, ripetute performance di qualità e longevità) la stamina. Ma, come succede in questi casi, se in famiglia c'è un rampollo prodigo che buca, per così dire, lo schermo, il rischio è che altri, pur fantastici a loro volta, finiscano per godere - ad andar bene - di minor luce e più scarse occasioni di gloria. È il caso, qui, dei due rossi: il Villa, classicità e vigore, e il Pongelli, nelle annate giuste la grazia fatta vino. Rosso estivo, lo definisce il suo mentore. Seta, frutto (la susina matura su tutti) e freschezza per quanto riguarda chi scrive, con la tannicità delle uve due componenti (pur presente) trasformata in aereo foulard da potenziale cilicio del palato. Una di quelle bottiglie che glorifica il piacere del sorso, senza mai sfiorare neppure da lontano lo stagno melenso della banalità. E che ha pieno diritto al premio di uno spazio finalmente dedicato.

(Antonio Paolini)

DI MAJO NORANTE

Doc Aglianico del Molise Contado Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

In Molise, benché l'attualità non lo dimostri in termini di numero di imprese e cantine, la tradizione vitivinicola è antica ed affonda le proprie radici nelle vicende passate di popoli come i sanniti e i romani. La storia della famiglia Di Majo Norante, e della loro attività nel mondo del vino, è evidentemente più vicina a noi, ma non è da meno, tanto che gli annali parlano di una produzione enoica che inizia già nell'Ottocento. L'azienda, oggi senz'altro la più importante del Molise e condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e, per certi aspetti, pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, là dove un tempo sorgeva il feudo dei Marchesi di Santa Cristina, e in cui i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 125 ettari di vigneto di proprietà, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Il ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, coerente con la vocazione di questa cantina al commercio internazionale, privilegia da sempre le varietà locali come il Montepulciano, il Bombino, il Trebbiano, la Falanghina, il Greco, la Tintilia, il Sangiovese e l'Aglianico. Il Contado Riserva 2014, affinato in acciaio e legno, possiede aromi ampi e intensi con frutta matura e vaniglia in primo piano. Morbido l'ingresso in bocca e serrato lo sviluppo, che chiude con nota leggermente ammandorlata.

ANTONIO GABRIELE

Dop Pantelleria Bianco Don Klocks

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 2.400

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Antonio Gabriele](#)

Proprietà: Antonio Gabriele

Enologo: Antonio D'Aietti

L'azienda siciliana di Antonio Gabriele nasce sull'isola di Pantelleria nel 2016, ma in realtà trova le sue radici nel cammino vitivinicolo del padre Giovanni iniziato nel 1965, produttore di uva Zibibbo - Moscato di Alessandria - nel "Bagghiu" - baglio in siciliano, la fattoria a conduzione familiare. Dopo diversi anni trascorsi lontano dall'isola, Antonio ha deciso di tornare nella sua terra e riprendere il lavoro del padre, ricomprando i terreni e costruendo la cantina per dare vita a una piccola ma attenta produzione di vino Zibibbo bianco e vino Passito di Pantelleria. L'azienda ha anche una piccola produzione di olio extra vergine e di capperi, altra eccellenza dell'isola. La conduzione agricola è improntata alla naturalità. Dal 2016 è iniziata la conversione in biologico, diventata ufficiale quest'anno. Il Don Klocks è in versione secca, sempre ottenuto da uve Zibibbo che vengono raccolte nei primi giorni di settembre, pigiate e fatte fermentare in contenitori di acciaio inox e conservato poi nelle medesime vasche, prima di essere imbottigliato. Un vino fresco e vivace che sprigiona al naso un bouquet incredibile di profumi, grazie alle caratteristiche primarie dell'uva aromatica che sa di agrumi, gelsomino, crema pasticciera, ma che risente in modo benefico del contesto isolano, portando nel bicchiere salinità e sentori balsamici di macchia mediterranea.

(Francesca Ciancio)

CAVIT

Doc Trentino Nosiola Conzàl

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nosiola

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cavit](#)

Proprietà: consorzio di cooperative

Enologo: Fabrizio Marinconz, Andrea Faustini, Guido Mattiello

Novità 2019 di Cavit è una Nosiola (al femminile, nonostante molti lo declinino al maschile, perché viene da nocciola). E il nome è un esercizio etimologico: Conzàl. La parola deriva dal greco "konchos" (conchiglia), che poi divenne "congus" in latino e in Trentino, congiale ma anche bigoncio (due volte). Che dir si voglia, si tratta di un recipiente per le uve di piccole dimensioni, sinonimo di piccole quantità e quindi di preziosità per questo vitigno autoctono a bacca bianca coltivato in Trentino da alcuni secoli. La limitatissima diffusione è data dal fatto che la Nosiola è molto sensibile al marciume e richiede un clima sempre ventilato. I vigneti da cui nasce il Conzàl sono alloggiati su piccole terrazze denominate "fratte" e situati in collina, a circa 350 metri s.l.m., nella zona di coltivazione più rinomata: i Monti di Calavino, una dorsale scolpita dal ghiacciaio con suoli profondi, calcarei e marnosi. Il Conzàl è prodotto con una selezione di viti con almeno trent'anni di età. Dopo la selezione dei grappoli, si effettua una leggera macerazione in pressa, poi avvengono la pigiatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata. Segue l'affinamento in acciaio inox per circa sei mesi e il successivo imbottigliamento a freddo. Niente legno, per preservare l'integrità dei profumi, che danno un bouquet intenso e complesso. Grande freschezza e piacevolezza alla bocca.



CASTELVECCHI

Docg Chianti Classico Lodolaio Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Fattoria di Castelvecchi](#)

Proprietà: Carlo, Lucia e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

La dependance toscana della famiglia Paladin, a capo anche di quella friulana Bosco del Merlo come della franciacortina Castello Bonomi, si trova nella sottozona di Radda in Chianti con i vigneti che crescono in due distinti appezzamenti: quello nei pressi del borgo di Vescine a sud, dove si trova anche il resort aziendale, vicino al confine con Castellina in Chianti e quello della Tenuta Castelvecchi, a nord, nel cuore di questo particolare areale con le viti coltivate ad oltre 500 metri sul livello del mare, per un totale di 15 ettari e una produzione media sulle 100.000 bottiglie. Lo stile dei vini si caratterizza per un approccio tendenzialmente moderno con una ricerca della piena maturità del frutto, intense estrazioni e buon sostegno del rovere, che resta sempre in primo piano. Il tutto realizzato con tecnica inappuntabile. Affinato per un anno in barrique, il Chianti Classico Lodolaio Riserva 2015 possiede al naso un fruttato rigoglioso, intenso e maturo, dalla ciliegia al ribes, dalla mora al lampone. A rifinire gli aromi, un massiccio fondo speziato, con riconoscimenti di liquirizia, cannella, pepe e cioccolato, con finale più dolce alla vaniglia. In bocca, anche a causa delle caratteristiche della vendemmia, il vino attacca caldo e prosegue avvolgente, con tannino risolto, ma serrato, e finale che ritorna su note fruttate e sulle sensazioni affumicate provenienti dal rovere.

(Fabio Turchetti)

DI FILIPPO

Umbria Igt Trebbiano Spoletino Farandola

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Di Filippo Azienda Agraria](#)

Proprietà: famiglia Di Filippo

Enologo: staff tecnico aziendale

Tutto muove nel 1971, anche se le prime bottiglie arriveranno soltanto diciott'anni dopo. Un lavoro che è la sintesi acclarata di una concezione produttiva dove a far da valore aggiunto e insostituibile c'è innanzitutto una squadra affiatata e in piena sintonia, appassionatissima e rispettosa al massimo dell'habitat naturale che la vede costantemente all'opera. Non solo per quanto concerne le uve ma anche relativamente alla fauna che le fa compagnia: dai cavalli utilizzati nei vigneti, oltre che per condurre la carrozza su cui salgono i visitatori della cantina, alle oche utili a concimare e diserbare i terreni viticoli. Quindi non solo biologico (dal 1994) e biodinamico (sperimentato a partire dal 2008), volendo in qualche modo etichettare l'attività svolta: ma una filosofia complessiva di vita, applicata al nettare di Bacco, che vede in prima linea Emma e Roberto Di Filippo, i titolari, Andrea e Nazzareno fra vigna e cantina ed Elena e Valeria ad occuparsi dell'accoglienza. Siamo a circa duecentocinquanta metri di quota, su terreni argilloso-calcarei, dove si lavorano Sangiovese, Vernaccia Nera, Sagrantino, Grechetto e questo Trebbiano Spoletino, da alcuni anni balzato agli onori delle cronache. Il Farandola muove fra toni di ginestra, agrumi, mela ed erbe aromatiche, con palato dinamico, sapido, polputo ed elettrico al contempo, a sigillare il percorso con bella freschezza.

ZOOM



SALINA DI CERVIA, SALE DOLCE DI CERVIA

VIA SALARA PROVINCIALE, 6 - CERVIA (RA)

Tel: +39 0544 971765

Sito Web: www.salinadicervia.it

Il sale di Cervia è un sale integrale marino: marino, perché la sua origine è l'acqua del mare; integrale perché una volta raccolto viene esclusivamente lavato con acqua madre (un'acqua a concentrazione di salinità molto più alta di quella del mare e più bassa di quella del sale, ricchissima di oligoelementi e di sostanze naturalmente positive per l'organismo) e poi lasciato essiccare nei cumuli di sale che si vedono arrivando a Cervia. Il sale è dolce perché la posizione della salina (la più settentrionale d'Italia), le caratteristiche dei bacini e del mare Adriatico, fanno in modo che il sale che se ne ricava sia costituito di cloruro di sodio purissimo, con una quasi inesistente presenza di altri cloruri più amari. La scelta di non essiccare né sbiancare artificialmente il sale, lo lascia del suo colore tipico, con tutte le sue sfumature del rosa e del grigio. La Società Parco della Salina di Cervia è stata fondata nel 2002 da più enti pubblici insieme alle Terme di Cervia di Brisighella.

RISTORANTE



OSTERIA DEL LEONE

VIA DEI MULINI, 3 - BAGNO VIGNONI (SI)

Tel: +39 0577 887300

Sito Web: osteriadelleone.it

L'Osteria del Leone è situata vicino alla famosissima e antica vasca termale di forma rettangolare di Bagno Vignoni, dove Papa Pio II, Santa Caterina e Lorenzo il Magnifico, tra storia e leggenda, si dice amassero venire a fare le terme. E poi c'è nel locale, a ricordarci ancora una volta una storia antica e consolidata, una stampa del XVII secolo che riporta nello stesso luogo l'ubicazione dell'Osteria del Leone. La cucina è squisitamente, è proprio il caso di dirlo, tipica toscana, semplice e appagante, segue con il menù l'andamento delle stagioni, con un'ottima interpretazione dei piatti di una volta, i picci fatti rigorosamente a mano conditi all'aglione, la panzanella, bistecca ben fatta, ma anche sformatino di ricotta e verdure di stagione, picci con ragù di agnellino di latte e broccoli, spezzatino di coniglio disossato al Brunello su purea di patate e sedano rapa, cantucci al Vin Santo. Buona la proposta di formaggi, caprini e pecorini, dolci rigorosamente della casa a chiudere la lista.



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.it

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



L'innovazione in viticolum