

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 46 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 APRILE 2019

Tenuta di Sant'Antonio

Le Monde

Bosco de Medici

Colterenzio

Sergio Mottura

Bisol

Miotti

Teruzzi

Ilaria Cocco

Boccadigabbia

Lunadoro

Pievalta

Hauer

Marchesi di Barolo

Zoom: Olivieri 1882, Colomba di Pasqua

Ristorante: Capofaro Locanda&Malvasia, Salina Isole Eolie (ME)





TENUTA DI SANT'ANTONIO

Veneto Igt Tèlos Il Bianco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Tenuta di Sant'Antonio S. Agricola](#)

Proprietà: fratelli Castagnedi

Enologo: Paolo Castagnedi

LE MONDE

Doc Friuli Pinot Bianco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Vigneti Le Monde](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

BOSCO DE' MEDICI

Pompeiano Igt Bianco Pompeii

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Caprettone

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Agricola Bosco De' Medici](#)

Proprietà: famiglie Palomba e Monaco

Enologo: Vincenzo Mercurio

COLTERENZIO

Doc Alto Adige Bianco LR Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.740

Prezzo allo scaffale: € 83,00

Azienda: [Cantina Colterenzio](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Martin Lemayr

Un territorio con tre frecce nell'arco: due in rosso (il Valpolicella e il big Amarone) più il crossover bianco col Soave. Una Tenuta. E quattro fratelli con un obiettivo preciso in testa, tanto da tradurlo in etichetta in greco antico, a rimarcare che la loro è quasi una filosofia: Tèlos si chiama dunque la linea immagine di Sant'Antonio. Figlia d'una ricerca di anni ("e - spiega Marco, dei quattro l'enologo - tanto vino buttato perché non perfetto") e di un'esigenza d'attualità che è, sì, "market oriented", ma anche frutto di vera convinzione: quella di voler smascherare il più possibile i vini perché raccontino appieno terra e uve. E allora: via i fosfati e i variamente discussi solfiti, e no a lieviti tecnici. Ma coprendo ogni passaggio con gas inerte e mai abiurando pulizia e integrità. E misurando sulla longevità evolutiva l'ottenimento dell'obiettivo. Centrato. Se i Tèlos bianchi hanno naso fine, bocca armoniosa e, assaggio alla mano, si bevono alla grande le edizioni dalla 2012 alla '17 (la 2018, bambina, è in arrivo tra poco) dipanando un fil rouge di sensazioni che vanno secondo millesimo dall'arancia bionda più o meno dolce e matura, o "agrumosa" e fresca (nel '17), a note intense e schiette di erbe officinali e macchia mediterranea. Chiude il cerchio un prezzo misurato su qualità e lavoro speso. Col piacere di poter scegliere - mai delusi - quale annata aprire.

(Antonio Paolini)

Non dalla Francia, quanto piuttosto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni del posto, sembra ereditare il suo nome l'azienda Le Monde, così come il territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni di proprietà, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave friulano, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Siamo infatti nel pordenonese e Alex Maccan, che dal 2008 tiene le redini di questa dinamica realtà viticola ormai tra i top player della Regione, ha saputo (con grande impegno soprattutto sul fronte dell'allevamento dei vigneti) rendere Le Monde una vera e propria sottozona a tutti gli effetti, valorizzando proprio questa specificità dei terreni aziendali. Gli ettari coltivati a vigna sono 85 per una produzione media che sta intorno alle 500.000 bottiglie. A tutto questo va aggiunta una saggia politica sui prezzi e un altrettanto ben centrato stile dei vini, che privilegiano bevibilità e coerenza espressiva varietale, senza inutili forzature. Il Pinot Bianco 2018, probabilmente il vino portabandiera aziendale visto i suoi risultati, ha profilo aromatico tenue e intrigante con cenni di fiori d'acacia, mela e mandarino. Al palato, il vino è gustoso e coerente, riproponendo toni agrumati ad accompagnare uno sviluppo sapido e ritmato.

A Pompei come scavi spuntano pezzi di storia. Nella città distrutta dall'eruzione del 79 d.C si sono stratificate, nel corso dei secoli, tantissime storie. Qui continua quella di un ramo della famiglia fiorentina dei Medici che, nel comune vesuviano di Ottaviano, nel XVI secolo, si occupò di viticoltura. Una parte di quei terreni è tornata a fare vino - ma anche accoglienza e ristorazione - con la nascita della Bosco De' Medici Winery, una delle ultimissime realtà nate alla falde del vulcano. Due famiglie in società, Palomba e Monaco, età media dei proprietari intorno ai trent'anni. Gli scavi di Pompei sono davvero a un tiro di sasso e anche il vigneto sperimentale in azienda - il grosso per la produzione è invece tra Terzigno e Boscoreale - copre un mausoleo di tombe. Il percorso eno-archeologico parte da qui, prosegue per le anfore in terracotta viva per le microvinificazioni e si conclude con un menu ispirato alle ricette di Gavio Apicio (il cuoco dell'imperatore Tiberio). In un'idea complessiva di esperienza a tutto tondo, i vini in assaggio non possono che essere autoctoni. Qui parliamo di un bianco, da uve Caprettone, confusa per tantissimo tempo con la Coda di Volpe. Una matrice neutra che tuttavia fa da spugna rilasciando i forti sentori minerali del territorio di provenienza. È sapido ma sa anche di ginestra, ha una bella vibrazione in bocca e tiene ben tesa la beva.

(Francesca Ciancio)

300 ettari per una produzione media di 1.600.000 bottiglie sono i numeri della Cantina cooperativa di Colterenzio, fondata nel 1960, ed una tra le realtà più significative della crescita enoica altoatesina, specialmente ai suoi primordi, alla fine del Secolo scorso. Oggi comprendente circa trecento soci, la realtà vitivinicola di Colterenzio ed è una delle più rilevanti di tutta la regione. Siamo a Cornaiano, piccola località vicino ad Appiano. Un luogo dove nulla viene lasciato al caso, dove l'energia elettrica viene prodotta in loco e dove il nuovo opificio aziendale è un esempio di sostenibilità per tutto il comparto vitivinicolo nazionale. Come è ormai una costante per questa parte del vigneto italiano, varietà locali e varietà internazionali crescono fianco a fianco, per cui nei vigneti si incontrano ceppi di Chardonnay e di Lagrein, di Merlot e di Schiava, di Gewürztraminer e di Cabernet Sauvignon, di Pinot Nero e di Moscato Giallo, di Pinot Grigio e di Moscato Rosa, di Sauvignon e di Müller Thurgau. LR è una cuvée ottenuta da un blend delle tre uve più importanti per la cantina - Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon - fermentata e matura in rovere. La versione Riserva 2015 ha naso di frutta esotica, con richiami di erbe aromatiche. Il sorso è ricco, potente e di corpo e si sviluppa con piacevolezza su note speziate e fruttate, con finale armonico e persistente.



SERGIO MOTTURA

Civitella d'Agliano Igt Grechetto Latour a Civitella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Sergio Mottura](#)

Proprietà: famiglia Mottura

Enologo: Giandomenico Negro

BISOL1542

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Crede

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera, Pinot Bianco, Verdoso

Bottiglie prodotte: 331.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Bisol1542](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Desiderio Bisol

FIRMINO MIOTTI

Doc Breganze Torcolato

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Vespaiola

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Firmino Miotti](#)

Proprietà: famiglia Miotti

Enologo: Franca Miotti

TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Teruzzi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Irene Leonzio, Giuseppe Caviola

Quando si dice dei casi della vita. Ci sarebbe voluto un piemontese, infatti, per tirare fuori il meglio da un'uva radicata fra Umbria e Alto Lazio, ma sulla quale s'erano dormiti sonni fin troppo tranquilli. Un'attenzione estrema posta nei confronti di un vitigno capace di longevità impressionante, il Grechetto, per il quale Sergio Mottura ha mostrato fin da ragazzo particolare sensibilità: una volta dovuta riorganizzare la tenuta che la famiglia aveva acquistato nel Viterbese, dopo che uno zio paterno s'era innamorato di questo spicchio di terra in cui già si coglie un po' d'aria toscana. Da anni anche i figli del Nostro sono impegnati nell'attività, che ha allargato il suo giro d'orizzonte con l'apertura di una deliziosa struttura ricettiva nel centro della storica Civitella d'Agliano: in ogni caso, è ovviamente con l'azienda vinicola che Mottura s'è dimostrato un apripista per i giovani produttori del territorio che hanno seguito la sua strada. Nei vigneti posti sulle colline sotto Civitella anche Chardonnay, Pinot Nero o Syrah: ma i risultati ottenuti dal Poggio della Costa, altro Grechetto, e soprattutto da questo Latour sono un punto fermo consolidato. Piante di oltre trentacinque anni, con passaggio in barrique, per un risultato di classe: fiori bianchi, mela, agrumi e nocciola al naso, seguiti da un assaggio solido, variegato, complesso, persistente ed elegante.

(Fabio Turchetti)

Bisol1542 è probabilmente uno dei produttori più noti del Prosecco Superiore. L'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene, 126 ettari totali e una produzione di 4.500.000 bottiglie (di cui 1.800.000 di Docg), possiede 20 diversi appezzamenti in alcune delle più significative aree della denominazione. Un territorio molto frazionato, tanto che la media dell'estensione di ogni singola proprietà è di poco più di un ettaro. Questa particolare morfologia, accanto alla "tentacolare" proprietà dei vigneti, permette alla famiglia Bisol, che cura in prima persona la gestione di questo patrimonio viticolo, di essere un punto di riferimento unanimemente riconosciuto. L'azienda, dal 2014 entrata nell'orbita del Gruppo Lunelli, top player del panorama enoico nazionale, governa ogni singola fase della filiera produttiva, dall'allevamento della vite alla vendita, dall'acino al bicchiere, tanto che più che di acquisizione sarebbe più opportuno parlare di unione di due famiglie storiche della migliore tradizione spumantistica italiana. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Crede 2017 ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di fiori e frutti bianchi, mentre in bocca è fresco e piacevolmente croccante. Ricordi di mela e pera ne completano la buona corrispondenza gusto-olfattiva, prima che il sorso termini appena sapido su toni amaricanti e ritorni di lieviti.

Franca è una donna energica e profondamente innamorata del suo lavoro. Enologa e responsabile di questa piccola cantina di Breganze, a conduzione totalmente familiare, aveva iniziato una carriera nel ramo commerciale aziendale. Poi studi e approfondimenti di carattere agronomico ed enologico l'hanno portata a decidere lo stile dei vini Miotti, pur sempre sotto l'affettuoso controllo di papà Firmino. L'azienda si trova su una delle colline vulcaniche del paese vicentino e in zona, ma non solo, è conosciuta per la tenace battaglia di salvaguardia di uve autoctone come il Gruajo, il Pedevendo, il Sampagna e il Gropello. Lei poi, rispetto al padre, ha introdotto l'uso del legno nell'affinamento. L'uva Vespaiola rimane al centro della vigna e della cantina e il Torcolato il vino con più storia, celebrato fin dal XVII secolo da letterati, storici ed appassionati di enogastronomia, finito anche nei manuali di medicina dei medici condotti per le sue qualità corroboranti. Su questa tipologia Franca c'ha lavorato anche come testista all'università e non fa che tesserne le lodi. Quello di Miotti colpisce per l'intenso colore oro, per gli aromi di frutta secca, per la beva mai stucchevole se pur avvolgente. Più che vino da meditazione, Franca lo definisce da "conversazione", magari davanti a formaggi erborinati o molto saporiti. Non abbiate timore di conservarlo a lungo: non vi ricambierà con sorpresa.

(Francesca Ciancio)

Teruzzi di San Gimignano, 94 ettari a vigneto (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è la più estesa di tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce 1 milione di bottiglie annue, ha una storia meritoria e non secondaria nel panorama del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi, milanese con la passione per il vino, e che ha ritrovato un nuovo slancio in tempi assai più recenti e cioè nel 2016, quando l'azienda è passata nell'orbita del Gruppo Terra Moretti, la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella e Mosca. Ancora il grosso del lavoro deve prendere forma, ma già qualcosa si sta muovendo e la definizione stilistica dei vini sta cominciando a percorrere strade interessanti. La Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca 2018, per esempio, vino alla base della piramide delle etichette aziendali, possiede esecuzione tecnica inappuntabile ed il carattere del vino immediatamente piacevole, ma non banale. Vernaccia vinificata e affinata in acciaio, nasce da un'annata piuttosto favorevole per i pochi bianchi toscani e trova al naso un alternarsi di frutti bianchi e fiori di buona precisione, accanto a qualche richiamo agrumato che ne amplifica la fragranza. In bocca, emerge una notevole sapidità che slancia il sorso con la caratteristica nota di mandorla fresca in chiusura.



ILARIA COCCO

Docg Montefalco Sagrantino Passito
Fontiola

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Cocco Ilaria](#)

Proprietà: Ilaria Cocco

Enologo: Massimiliano Caburazzi

BOCCADIGABBIA

Doc Colli Maceratesi Ribona Le Grane

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cesanese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Boccadigabbia](#)

Proprietà: Elvidio Alessandri

Enologo: Emiliano Falsini

LUNADORO

Doc Rosso di Montepulciano Prugnanello

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese e altri vitigni rossi
autorizzati

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Lunaduro](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Maurizio Saettini

PIEVALTA

Metodo Classico Dosaggio Zero Perlugo

Vendemmia: -

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Pievalta Società Agricola](#)

Proprietà: Barone Pizzini

Enologo: Alessandro Fenino, Sergio
Paolucci

Ilaria Cocco sembra una persona che non si lascia scoraggiare facilmente: a rimarcarlo anche la sua corporatura robusta di donna alta, di bellezza giunonica. Comunque, anche se in zona viene guardata un po' in obliquo essendo una delle ultime arrivate, anche se ha subito dei furti, anche se a capo dell'azienda c'è solo lei, pur con l'aiuto del padre e di un enologo che è una garanzia in questa denominazione, Ilaria è ben determinata a perseguire il suo sogno. Il testimone le arriva direttamente da un'altra donna, sua nonna, che alla morte del marito si è presa cura delle vigne. Ilaria, cresciuta nel mondo agricolo, sin dal liceo desiderava avere una sua cantina. Dopo la laurea (non nel settore enologico) va invece a lavorare all'estero. Poi però torna e per anni lavora in sordina per prepararsi bene all'uscita dei suoi primi vini, tre anni fa. Tre etichette: Sagrantino di Montefalco, Rosso di Sagrantino e il M. S. Passito. Appena tre ettari e mezzo (12.000 bottiglie totali prodotte) esposti a sud, sud-est a 400 metri d'altezza in località Poggetto a Montefalco. I vigneti, tutti sotto la minimale cantina, sono circondati da boschi e alberi. Zona molto ventilata, offre anche providenziali escursioni termiche. In fondo al vigneto esiste una fonte del 1650, in onore della quale ha chiamato il suo passito Fontiola. Solo acciaio, colpisce per l'equilibrio, l'eleganza e la beva di fresca balsamicità.

(Alessandra Piubello)

Ad entrare nel merito, i più disinformati potrebbero manifestare qualche pregiudizievole perplessità. Boccadigabbia infatti, non sarebbe nei pressi né delle meraviglie del Verdicchio né delle incantevoli colline del Conero, degradanti verso il mare. Eppure trattasi di una cantina che in tempi non sospetti ha fatto tanto parlare di sé: non fosse che per il successo di critica e di pubblico (nonostante le poche bottiglie prodotte) ottenuto in anni trascorsi dall'Akronte, un Cabernet Sauvignon allora capace di sbaragliare molti dei suoi concorrenti più agguerriti. Nello specifico siamo a Civitanova Marche, nel Maceratese: ambito comunque capace, per l'appunto, di fornire ottimi risultati enoici. Anche per questo la cantina ha deciso, oltre che di continuare a dedicarsi alle uve internazionali (in località Fontespina), di investire sensibilmente anche nei confronti dell'autoctonicità: tant'è che gli appezzamenti della Tenuta La Floriana, su cui l'azienda sta fermamente puntando, sono invece costituiti da Verdicchio, Malvasia, Ribona, Sangiovese e Montepulciano (va anche ricordato che, pur senza sbandierare certificazioni di sorta, su qualcuno dei vigneti Boccadigabbia sta operando con dettami biologici). Questo Le Grane è delizioso, marcato da ricordi di tiglio, salvia e rosmarino che si alternano a rimandi floreali e fruttati: con palato coerente, sapido, variegato e strutturato.

(Fabio Turchetti)

Lunaduro si estende per 60 ettari nelle vicinanze di Valiano, sottozona dell'areale del Nobile di Montepulciano. Di questi, 12 sono coltivati a vigneto, per una produzione media di 60.000 bottiglie. Ha fatto bene il gigante elvetico Schenk Italian Wineries a mantenere le caratteristiche fondamentali della vecchia gestione della cantina Lunaduro. I vini si offrono ancora con caratteristiche da boutique winery, evidenziando uno stile definito e mai banale e una qualità costante. Ma non solo. L'attenzione in vigna ed in cantina restano massime, il che vuol dire grande cura per la materia prima e, soprattutto, vinificazioni ed invecchiamenti lontani da inutili forzature o scorciatoie. Il risultato sono etichette dalla cifra classica, coerenti con il territorio da cui nascono e non privi di particolare brillantezza qualitativa. I risultati migliori, evidentemente, arrivano dai Nobili di Montepulciano, ma anche il Rosso di Montepulciano è declinato con rigore ed è capace di stare insieme ai migliori, cogliendo con precisione le migliori caratteristiche della tipologia. Il Prugnanello 2017 ben interpreta un'annata complicata e riesce a proporsi vino immediatamente piacevole e tendenzialmente fragrante. I profumi indugiano sul frutto rosso maturo con cenni speziati a rifinitura, mentre in bocca il vino è polposo e dalla progressione vivace e ritmata. Chiusura che torna su un frutto croccante.

Esplorare, rispettare, rifinire. Per (ri)creare una tradizione non c'è nulla di meglio d'una graduale innovazione, felice nei modi, rigorosa nell'applicazione e misurata sul territorio ove si opera. È quanto ha fatto Barone Pizzini, illustre brand franciacortino, sbarcando in una delle zone da Verdicchio più vocate, con tutta la fiducia e la prudenza di chi ha scelto un'uva e la sua patria perché ci crede in toto, ma sa che nulla s'improvvisa. E anche però con la serenità di chi ha in casa (sul fronte bolle come su quello della transizione verso pratiche devote dell'ambiente e positive per la bontà del prodotto) un know-how di tutto rispetto. Ecco quindi il lavoro di riqualificazione del vigneto, il varo d'una cantina giusta e la transizione meditata (con tutte le cautele e le flessibilità risultate necessarie in corso d'opera) a una pratica biodinamica convinta, ma zero talebana e "tagliata" sul terroir. La cui terra ora si apre morbida e umorosa al test della vanga in vigna, e nutre a dovere grappoli di rango tanto per i vini fermi che per il metodo classico, prodotto sotto la guida sicura del tandem Fenino-Paolucci con l'aiuto d'un team smart. Il Perlugo, vero "best buy", livelli e finezze da campionario, prezzo da amico, fila via fresco e nitido da vero "glocal", tipico nelle nuance varietali e ubiquo nella sapida, senza golosità di beva. Da "ape" e da tavola senza paura o dubbi.

(Antonio Paolini)



HAUNER

Doc Malvasia delle Lipari Passito

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Malvasia, Corinto Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Carlo Hauner](#)

Proprietà: Carlo Hauner Jr.

Enologo: Carlo Hauner Jr.

La Malvasia delle Lipari ha una storia millenaria che inizia con i coloni greci intorno al VI secolo a.C.: non a caso il calabrese Greco di Bianco ha l'identico DNA della Malvasia eoliana. È nei primi anni settanta che a Salina arriva per una vacanza Carlo Hauner geniale designer, architetto e pittore bresciano. All'epoca la viticoltura nelle Eolie, dopo la grande emigrazione che tra le due guerre le aveva spopolate, era diventata un'attività marginale per un'economia che da agropastorale si trasformava celermente in turistica. Hauner intuisce invece che quel vino denso e profumatissimo che gli eoliani bevevano a fine pasto aveva delle enormi potenzialità. Repente si trasferisce a Salina, fonda la sua cantina e comincia a comprare terreni, chiama allora giovanissimo Attilio Scienza a cui fa impiantare un bellissimo vigneto, ancora esistente, a picco sul mare e con un'altra geniale intuizione affianca alla produzione di vini dolci quella di vini secchi. In breve è un successo internazionale suggellato da Veronelli che ringrazia pubblicamente Carlo Hauner per aver salvato la Malvasia delle Eolie da sicura scomparsa. Adesso a seguire la produzione è suo figlio Carlo Jr., la sua Malvasia Passito 2016 è ampia e complessa al naso tra sentori di agrumi canditi, sambuco, lavanda, datteri e fichi, mentre in bocca, il frutto, intercettato da una freschissima spina acida, si allarga bene sul palato, carezzandolo lungamente.

(Massimo Lanza)



MARCHESI DI BAROLO

Doc Langhe Nebbiolo Bric Amel

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo, Barbera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio

Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava a lavorare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e, di lì a poco, acquistò l'agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Potendo disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubio e su altre primarie di Barolo", l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi la Marchesi di Barolo rimane ancora una cantina a conduzione familiare e la famiglia Abbona controlla l'attività produttiva di questa storica realtà langarola. L'azienda con sede a Barolo, attualmente conta su poco più di 200 ettari vitati, anche su siti di buona vocazione del Roero e del Monferrato, per una produzione che si aggira su 1.500.000 bottiglie all'anno. La Marchesi di Barolo, che concentra gran parte del suo successo sul Barolo, dimostra però una mano sicura anche nella produzione di altre etichette, non meno significative nel panorama enico piemontese. Il Langhe Nebbiolo Bric Amel 2017, ad esempio: ha naso intenso, segnato da un fruttato maturo e nette note balsamiche, con lievi sentori vanigliati a contrasto; la bocca è in linea con questo schema aromatico, senza perdere di vista la verve del vitigno, che al gusto si fa sentire con la decisione dei suoi tannini.

ZOOM



OLIVIERI 1882, COLOMBA DI PASQUA

VIA LABERTI, 13 - ARZIGNANO (VI)

Tel: +39 0444 670344

Sito Web: www.olivieri1882.com

La Colomba è il dolce pasquale per eccellenza: è una nuvola di burro, uova e farina ricoperta da una glassa di mandorle, nocciole, pinoli e zucchero che, al primo morso, fa percepire una leggera croccantezza. E' un dolce molto ricco ma estremamente digeribile, se fatto con cura. Come La Colomba Olivieri 1882, che è sottoposta a lunga lievitazione (con lievito madre vivo, ogni giorno lavorato e rinfrescato), e all'utilizzo di materie prima di ottima fattura. Non ha conservanti, semilavorati, aromi, grassi vegetali. Le arance sono candite artigianalmente le bacche di vaniglia sono di Bourbon del Madagascar, le farine sono tutte di grani italiani, lo zucchero è di canna grezzo, il burro è Belga - ottenuto per centrifuga, ed il miele è di acacia italiano. ha quattro volte la quantità di uova delle comuni Colombe in commercio e, questo, permette di avere un gusto, una struttura ed un colore senza eguali. La glassa è nove volte più ricca di mandorle, nocciole e pinoli rispetto alle altre colombe comunemente in vendita.

RISTORANTE



CAPOFARO LOCANDA&MALVASIA

VIA FARO, 3 - SALINA, ISOLE EOLIE (ME)

Tel: +39 090 9844330

Sito Web: www.capofaro.it

Tempo di una nuova stagione a Capofaro Locanda&Malvasia sull'isola di Salina. La tenuta della famiglia Tasca d'Almerita inaugura l'apertura 2019 con importanti novità. A cominciare dal suo simbolo, il faro che diventa struttura ricettiva - con sei nuove stanze - e museo, con un piccolo spazio dedicato alla marina e alla malvasia. Un nesso non casuale perché la lanterna dell'isola è servita a lungo per i trasporti dell'uva, facilitando così il commercio del prodotto. Nel quadro della sostenibilità che riguarda tutte le attività del gruppo, anche la ricettività si fa più green e lo fa con un protocollo "plastic free" che, un po' alla volta, sta tentando di eliminare quanta più plastica possibile. Si arricchisce anche l'impegno dello chef Ludovico De Vivo sempre più impegnato nell'uso dei prodotti locali grazie al meraviglioso orto vista mare, all'uso del pesce azzurro eoliano - per favorire i pescatori locali, ai grani antichi coltivati nell'azienda Regaleali.

(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
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: © Christian Hartmann/Reuters ParisMatch

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



PRESENTA



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum