

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 48 - Dal 05 al 11 Maggio 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 05 AL 11 MAGGIO 2019

Emidio Pepe

Collavini

Tenuta Argentera

Pasqua

Metinella

Marco Gatti

Col Vetoraz

Le Vigne di Raito

Cauhapé

Michele Chiarlo

Marino

Pileum

Salvatore Martusciello

Barone Ricasoli

Zoom: Biscottificio Mattei, Biscotti di Prato

Ristorante: Cioppino's, Vancouver (CDN)



EMIDIO PEPE

Colli Aprutini Igt Pecorino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Emidio Pepe](#)

Proprietà: Daniela e Sofia Pepe

Enologo: Sofia Pepe

Inutile dirlo, il "principe" di casa resta ovviamente il Montepulciano, il motore di tutto, carburante d'una saga (come definirla senò?) lunga già due generazioni e mezzo, e il vino per il quale - e con il quale: obiettivo, dimostrarne al mondo la grandezza e cominciare a esportarne un po' - Emidio Pepe traversò in tempi non sospetti l'oceano e, senza sapere una parola d'inglese e con l'unico, ma nodale supporto d'un amico italoamericano, iniziò il suo primo giro a New York. La stessa città che mezzo secolo dopo gli ha tributato un omaggio regale: una "verticale" davvero memorabile del suo rosso ambientata nella sede della Borsa, a Wall Street. Il tempo cammina. E le ragazze e i ragazzi (le figlie di Emidio in primis, e le nipoti, coinvolte) rampano. E se il Trebbiano, com'è norma, ha da subito fatto pendant ricavandosi il suo meritato spazio di gloria in bianco, il rilancio del Pecorino da Pepe è idea recente: e, come tutte le cose fatte in quest'isola produttiva, segnata dal rispetto della natura, la fedeltà caparbia a modalità produttive tradizionali, la longevità per bandiera. Ma anche - effetto new generation - da un'attenzione sempre più fine (e chiara) alla tessitura aromatica dei prodotti. Come dimostra anche questo 2016: solido, ampio di spalla, ma sapido e composito al gusto, preceduto da un naso fruttato, appetitoso, con nuance di fiori di campagna e radici.

(Antonio Paolini)

COLLAVINI

Doc Friuli Colli Orientali Pignolo

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pignolo

Bottiglie prodotte: 5.600

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Eugenio Collavini Viticoltori](#)

Proprietà: Manlio Collavini

Enologo: Walter Bergnach

Collavini, appunto. Sembra un classico esempio di "nomen omen" quello che scandisce la storia di uno dei più antichi casati del vino, tanto che la sua vicenda enologica inizia a fine Ottocento, con le imprese del fondatore Eugenio. Tante le svolte storiche, ma un anno decisivo su tutti per lo sviluppo dell'azienda è certamente il 1966, quando la cantina viene trasferita a Corno di Rosazzo, con l'acquisto del prestigioso castello dei conti Zucco di Cuccanea. Si tratta dunque di una realtà fortemente radicata nel territorio friulano quella della famiglia Collavini. Dagli anni '70 al timone c'è Manlio, tra i pionieri della vitivinicoltura regionale, uno dei primi a vinificare il Pinot Grigio in bianco e a spumantizzare la Ribolla Gialla, capace di costruire un'azienda che oggi conta su 140 ettari di vigneto, integrando le parcelle di proprietà con quelle condotte da fidati conferitori, per una produzione media di 1.200.000 bottiglie. Prendiamo, non dal classico portafoglio bianchista della cantina, questo Pignolo 2011, un rosso abbastanza raro e che Collavini declina con una buona dose di personalità. Maturato per cinque anni in barrique, si presenta rubino profondo, quasi impenetrabile. Al naso, ci sono frutti rossi maturi e in confettura, marasca, incenso, sottobosco, cioccolato e vaniglia. In bocca, il vino è imponente, ampio, e serrato nella struttura molto concentrata e densa.

TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Argenteria

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Tenuta Argenteria](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara, Stéphane

Derenoncourt

I riconoscimenti arrivati quest'anno a uno dei vini-mito del Paese come il Sassicaia hanno rinnovato l'attenzione di critica e pubblico sul taglio bordolese made in Italy che trova la sua piccola "patria" di elezione in quella che è la Doc Bolgheri, la Bordeaux nostrana. L'Alta Maremma è la parte più selvaggia della Toscana, una delle zone più calde della viticoltura italiana, con un clima mite che persiste tutto l'anno. Porta in diversi nomi ancora la memoria di un passato di risorse metallifere e il mare è tra i più belli dell'intera penisola. Un'azienda come Tenuta Argenteria ha fatto di tutte queste caratteristiche un mix di identità per i suoi vini. È la cantina, tra quelle bolgheresi, più vicina al mare (appena un chilometro) ed è quella situata più in alto (su una collina a 200 metri di altezza). Il panorama che si gode dalla terrazza spiega la bellezza e la peculiarità del posto: mare, ulivi, vigneti, macchia mediterranea. L'Argenteria Bolgheri Superiore sa di tutte queste cose e nasce da una selezione dei migliori vigneti. Ha una matrice fortemente sapida e balsamica, un frutto nitido, stemperato da una componente più delicata di fiori secchi e humus. Uso del legno piccolo - 18 mesi di barriques - ben calibrato. La spinta in acidità e freschezza si sente soprattutto sul finale di bocca e colpisce la già buona trama tannica, elegante a sufficienza in un vino decisamente ancora giovane.

(Francesca Ciancio)

PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta,

Corvionone

Bottiglie prodotte: 3.044

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: famiglia Pasqua

Enologo: Carlo Olivari, Giovanni Nordera

È una delle realtà più importanti del Veneto enico che si è sviluppata, a partire dal 1925, intorno alla famiglia omonima di origine pugliese. Ovvio che si tratti di una realtà produttiva capace di evolversi e seguire con confortante puntualità i migliori sentieri dell'enologia veneta. Oggi, l'azienda conta su 300 ettari a vigneto per 13 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che comprende le maggiori denominazioni venete, interpretate anche con coraggiose declinazioni, ma mai sminuendo il legame con la tradizione più profonda. Attraverso la valorizzazione di areali come Castello di Montorio, Mizole, Monteveggo, da cui provengono le etichette più ambiziose, la famiglia Pasqua punta infatti anche alla riscoperta del carattere dei vini tradizionali della Valpolicella. Un'operazione condotta meritoriamente da Riccardo Pasqua e un gruppo di tecnici capace di individuare ed amplificare i vari timbri espressivi delle molteplici zone da cui arrivano le uve destinate alle etichette più rappresentative. Obiettivo centrato anche con questo Amarone Riserva 2010, che svela profumi centrati e affascinanti, che rimandano alla frutta in confettura e alle spezie con qualche cenno affumicato a rifinitura. In bocca, convince la dinamicità del sorso che, pur non nascondendo la sua età, si concede croccante e succoso con finale ampio e dai toni caldi ed avvolgenti.



METINELLA

Docg Nobile di Montepulciano Burberosso Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo

Bottiglie prodotte: 3.400

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Metinella](#)

Proprietà: Stefano Sorlini

Enologo: Andrea Mazzoni

Stefano Sorlini, imprenditore bresciano del settore dell'aviazione civile (Sorlini Spa), è da non molto tempo sbarcato a Montepulciano, con un progetto enologico chiaro e deciso. Ha acquisito alcuni appezzamenti di vigneto dalla Cantina Buracchi e dalla Tenuta il Faggeto, mettendo insieme un patrimonio viticolo non secondario, che alimenta una cantina dall'approccio "green" e tradizionale, dove, per fare l'esempio più evidente, gli invecchiamenti sono condotti soltanto in legno grande. Il risultato è una gamma di vini, Rosso di Montepulciano, Nobile, Nobile "Selezione" e Riserva, solida e non priva di carattere con una declinazione del Sangiovese già di bella articolazione e personalità e un legame con il proprio territorio di origine sempre in primo piano. Ne è un buon esempio la Riserva 2015 del Nobile di Montepulciano Burberosso, dal bagaglio aromatico inizialmente su erbe cenni speziati e balsamici, ma poi con il frutto rosso che incrocia cenni floreali e una bella nota di pietra focaia, a rendere i profumi quasi tattili. Anche in bocca il vino si dimostra centrato non concedendosi però con immediatezza. Il sorso si distende austero e non mancano durezza tanniche e acidità nervosa, che con il trascorrere del tempo nel bicchiere diventa croccante e dinamico. Stiamo parlando di un Sangiovese coerente e verace, immanicabile, quindi, ed anzi molto apprezzabile, questo suo carattere un po' scontroso.

MARCO GATTI

Doc Verdicchio di Matelica Casale Venza

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Agricola Marco Gatti](#)

Proprietà: Marco e Marina Gatti

Enologo: staff tecnico aziendale

"Piano piano si fece Roma", insegnava un vecchio adagio popolare che a Marco Gatti (e a sua moglie Marina) s'attaglierebbe alla perfezione: risale al 1998, infatti, l'inizio della loro attività vivaistica, che vedeva annesso alle proprietà anche un ettaro di vigna. Troppo poco, per l'interesse che i Nostri provavano per il vino e per la viticoltura in generale: man mano, quindi, eccoli partire con l'affitto di alcuni appezzamenti sparsi nell'Alta Vallesina, all'epoca praticamente destinati all'abbandono ma da loro successivamente reimpiantati. Fino all'ultimo ettaro (almeno per il momento) messo a dimora in zona Quadrelle: caratterizzato, come gran parte del resto dei terreni che li riguardano, da suoli calcarei e da una collocazione più o meno oscillante intorno ai quattrocento metri d'altezza. Marco ama fare tutto da solo, sia in vigna sia in cantina, selezionando le diverse uve e non acquistandone di ulteriori: facendo tesoro del meglio che il Verdicchio sa ottenere nel comprensorio di Matelica, senza sovrastrutture tecnicistiche e nel pieno rispetto della natura. Questo Casale Venza, che dovrebbe essere l'etichetta più immediata della famiglia (definirlo minore risulterebbe davvero offensivo), è delizioso nel suo taglio organolettico affilissimo, fatto di sentori di anice, taglio, mandorla, mela e sambuco. In bocca è luminoso, sapido e nervoso, di dinamica elettricità.

(Fabio Turchetti)

COL VETORAZ

Brut Rosa Dodici Lune

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Col Vetoraz Spumanti](#)

Proprietà: Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua, Paolo De Bortoli

Enologo: Loris Dall'Acqua

Nel 1993 Francesco Miotto, Paolo De Bortoli e Loris Dall'Acqua hanno dato vita al progetto Col Vetoraz, che non ha impiegato molto tempo per diventare una delle realtà più rinomate del distretto viticolo di Valdobbiadene. Col Vetoraz è situata sull'omonima collina a fianco del "Mont" di Cartizze, a 400 metri di altitudine ed attualmente conta su 12 ettari di vigneto di proprietà, ma, soprattutto su una rete di affidabili viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina con sede a Santo Stefano di Valdobbiadene. La produzione annua arriva così a 1.200.000 bottiglie, espressione di 130 ettari di vigneto e le etichette aziendali ottenute, evidentemente in prevalenza da uve Prosecco (Glera), arrivano dalle migliori zone dell'areale. Lo stile dei vini ha subito, soprattutto di recente, un giusto ridimensionamento della componente zuccherina, in favore di un sorso più dinamico e versatile, dall'impronta più moderna e centrata. Si pone in questo filone anche il Brut Rosa Dodici Lune, ottenuto da uve Pinot Nero. Si tratta di un vino spumante che si affina sui lieviti, appunto, per un periodo di dodici lune. Il perlage è tendenzialmente fine e i profumi sono ben a fuoco, tenui e delicati, mettono in primo piano note di frutta di bosco, lievito e qualche cenno speziato. In bocca, si trova una buona esaltazione delle componenti sapide, che rendono il sorso reattivo e piacevolmente fragrante.

LE VIGNE DI RAITO

Doc Costa d'Amalfi Rosso Ragis

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico, Piediroso

Bottiglie prodotte: 3.840

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Le Vigne di Raito Azienda Agricola](#)

Proprietà: Patrizia Malanga

Enologo: Gennaro Reale

Il brutto del Ragis è che ce n'è poco, e va cercato ove viene prodotto. Il bello è proprio lo stesso: venite in Costiera, arrampicatevi fino a una minuscola frazione di Vietri sul Mare, Raito appunto, così quieta che pare il rumore del traffico si confonda con lo stormire delle fronde. Osservate come l'azzurro si combini con i colori vivaci delle case sulla scogliera, e poi incontrate Patrizia Malanga. Innamoratasi di un podere dismesso, magnifico anfiteatro di terrazze sorrette da muretti a secco, ideale sia per l'Aglianico nel versante più ventilato, sia per il Piediroso in quello più esposto, si è inventata vignaio-la. Dopo tenaci scontri con l'italica burocrazia ha ripiantato le vigne e creato un agriturismo e una piccola, ma funzionale, cantina. La passeggiata al magnifico belvedere in dolce salita tra le terrazze è una gioia non solo per la vista della cupola in ceramica del Duomo di Vietri, ma per l'entusiasmo di Patrizia, che condivide la sua profonda convinzione del biologico, e orgogliosamente mostra tutte le essenze piantate tra le vigne, che ne garantiscono la biodiversità. Non a caso il Ragis è un rosso equilibrato, opulento ma non pesante: l'Aglianico lo innerva, il Piediroso sfuma aromaticamente sulla immediatezza del frutto. Beva "pericolosamente" facile, per un pomeriggio di lentezza con vista sul Golfo di Salerno, a riscoprire ciò che vini così per fortuna ci fanno ricordare.

(Riccardo Margheri)



CAUHAPÉ

Aoc Jurançon Sec La Canopée

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Petit Manseng

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Domaine Cauhapé](#)

Proprietà: Henri Ramoneteu

Enologo: Henri Ramoneteu

Il Petit Manseng è uno di quei vitigni d'oltralpe che – al contrario d'altri, gli ubiqui di cui tutti hanno in mente, in bianco e in rosso, il quasi interminabile elenco - da noi non hanno incontrato grandissima fortuna. Pochi produttori si sono avventurati a provarlo (l'ha fatto, e bene, nel Lazio Casale del Giglio) e anche i non moltissimi tra gli appassionati nostrani che, soprattutto negli anni Novanta, ne avevano memorizzato caratteristiche e denominazione più identitaria (il Jurançon) avevano vissuto la sua parabola per lo più come quella di un'uva base per passiti dal bouquet intrigante, composito e generoso, da impiegare come alternative possibili ai Moscato nostri e altrui. La visione di Ramoneteu e della sua Cauhapé, azienda avviata nel 1975 con piglio e animo senza dubbio eclettico, ma con l'eleganza come componente essenziale nell'imprinting dei vini prodotti, non ripudia o esclude ovviamente quella versione (di solito proposta in blend con Gros Manseng e Corbu), ma punta poi argutamente sul gioco del "sec" dove, come in questo delizioso La Canopée - scoperta per l'Italia da Cuzzoli - le note di candito, di mandorla e d'ananas, seduttive e suadenti, e fuse a ricordi di spezia, lievi nuance tostate e di erbe aromatiche, sfociano a sorpresa in un bianco asciutto e incisivo, senza scioglimenti in morbidezza, da tavola (e da percorso largo) come da calice, e davvero inusuale.

(Antonio Paolini)

MICHELE CHIARLO

Docg Barbaresco Asili

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, non ha bisogno di molte presentazioni e resta saldamente un punto di riferimento per la vitivivicultura piemontese. Tre strutture aziendali, 11 vigneti tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, 120 ettari coltivati, per 1.100.000 bottiglie annue, nel portafoglio etichette come Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti e altre più generaliste. I Chiarlo, Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale, rispettosi dei diversi terroir, si sono sempre distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Molti i prodotti nel carnet della casa, dunque, ed una precisa scelta aziendale che ha da sempre riservato un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore. Evidentemente non trascurando il "mostro sacro" Nebbiolo sia nella declinazione di Barolo che in quella di Barbaresco. Come nel caso dell'Asili 2015, per giunta ottenuto nel Cru, probabilmente più significativo della denominazione e che dà i vini più fini ed eleganti. Al naso corrono note di viola, lampone e mora insieme a cenni speziati. In bocca, il sorso è profondo e di sapida persistenza.

MARINO

Doc Cilento Aglianico Proclamo

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Marino](#)

Proprietà: Lorenzo Marino

Enologo: Raffaele Marino

Marino con gli occhi del mare, che è a 800 metri più in là. Raffaele Marino con il suo cane Argo (Ulisse forse c'entra per il celeste delle iridi del nostro o forse perché molto ha viaggiato per mari di vigne tanto da conoscerle una ad una) ci accoglie sulla collina, sentinella del Parco Nazionale del Cilento. Siamo ad Agropoli, a pochi minuti dai templi millenari di Paestum, in una delle aziende storiche del cilentano. Il papà di Raffaele, Lorenzo, fondò l'azienda nel 1977 e si batté per ottenere la Doc che arrivò nel 1989. Alla fine giurisprudenza non s'attagliava al carattere del marino raffaellesco che preferiva restare con i piedi nelle vigne e badare alla sostanza di Bacco più che alla fama e al successo mediatico. A onor del vero, se bere bene si vuole, se l'anima del Cilento imbottigliata si vuol trovare, quassù, fra i 13 ettari di vigne ultraquarantenni bisogna arrivare. Grande luminosità, terreni calcarei argillosi, macchia mediterranea, ulivi tutt'intorno (dalla vendemmia 2019 saranno certificati bio) e l'uomo che cammina accanto alla natura "perché parla in silenzio e tu devi osservare sempre". E se tutti i suoi vini parlano da soli, Marino colpisce nel segno con Proclamo, una sua dichiarazione d'indipendenza vitivinicola del Cilento (richiamandosi ai moti rivoluzionari cilentani del 1848): un riscatto autoctono. Nerbo luminoso, potenza ammansita da fresca eleganza. E chi se lo scorda?

(Alessandra Piubello)

PILEUM

Doc Cesanese del Piglio Superiore Bolla di Urbano Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cesanese

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Piglio](#)

Proprietà: soci fondatori

Enologo: Gabriele Graia

Ad averne, di teste pensanti come queste. Magari ce ne fossero a iosa, di giovani che a un certo punto della loro giovane esistenza decidono di trasformare la passione per il vino in qualcosa di concreto (non perché una passione già non lo sia): fornendo anche un contributo fondamentale al territorio oggetto del loro interesse, atto a riportare a regime appezzamenti vitati ormai in disuso, che sarebbero stati man mano abbandonati. Era il 2003 quando tutto questo si metteva in moto, rendendo poi quel nutrito gruppo di amici il nucleo dei soci fondatori di Pileum. Cantina che oggi, oltre al riconoscimento ufficiale per la conduzione biologica, è impegnata in tanti fronti: compreso il coinvolgimento tra i filari dei bambini della locale scuola elementare, impegnati in questo modo a saperne di più sulla vendemmia e sulla vinificazione. Siamo alle pendici del monte Scalambra, in piena Ciociaria: con vigneti dai tratti distintivi, al punto tale che nello spirito aziendale c'è l'obiettivo di arrivare a concepire ogni ambito per uno specifico vino. Fiore all'occhiello questa Bolla di Urbano: che dopo quasi due anni fra legni grandi e piccoli, nonché un anno ulteriore in bottiglia, si propone austero e mai ridondante nei suoi richiami alla prugna, alla marasca, alle spezie, alla grafite e al tabacco. Sostenuti da un assaggio potente ma succoso, energico ma dinamico, ricco ma morbido.

(Fabio Turchetti)



SALVATORE MARTUSCIELLO

Doc Asprinio d'Aversa Brut Trentapioli

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Asprinio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Salvatore Martusciello](#)

Proprietà: Gilda e Salvatore Martusciello

Enologo: Salvatore Martusciello

Il loro motto è "vini di persistenza". Gilda e Salvatore hanno ricominciato a occuparsi di vino - ma in realtà non hanno mai smesso - dopo il brusco stop dell'azienda Grotta del Sole, realtà familiare che ha chiuso i battenti qualche tempo fa. L'amore per il vino, per i territori dove questi nascono, per tutta l'esperienza fatta negli anni passati tuttavia hanno resistito alle delusioni e ai dubbi. Le aree sono le stesse: Campi Flegrei, Penisola Sorrentina, Agro-Aversano, posti "minori" per vini "minori", ma solo apparentemente. Insomma, persistere per essere anche originali e dare valore a racconti periferici che oggi, però, hanno un'importante sponda, quella degli autoctoni e dei vini facilmente bevibili e comprensibili, come le falanghine da terreni vulcanici, il Gragnano e il Lettere dalle spume briose e saporite, i vigneti sulle alberate del Casertano. Scegliamo quest'ultimo vino, il Trentapioli, così chiamato per ricordare la scala utilizzata per salire sull'alberata alta quindici metri e per raccogliere l'uva, una viticoltura unica al mondo. Parliamo di un metodo Martinotti brut - ma prove sono in corso con lo champenoise - maturato sui propri lieviti in autoclave per circa cinquanta giorni. Il naso ha note delicate di glicine e lavanda, mentre in bocca sale in intensità e corpo. Colpisce soprattutto per persistenza e perlage fine, con un finale da pompelmo rosa che pulisce e rinfranca.

(Francesca Ciancio)



RICASOLI 1141

Doc Chianti Classico Gran Selezione CeniPrimo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.256

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Barone Ricasoli](#)

Proprietà: Barone Francesco Ricasoli

Enologo: Massimiliano Biagi

Mentre nella denominazione del Chianti Classico resta tema caldo quello delle menzioni geografiche aggiuntive, un passo doveroso, ricordiamolo, per un'ulteriore crescita del Gallo Nero, alcune aziende hanno già provveduto a "zonare" i propri vigneti. È il caso di Barone Ricasoli, 240 ettari di vigna nella sottozona di Gaiole in Chianti, per una produzione di 2.000.000 di bottiglie. Si tratta, evidentemente, di un'azienda che non ha certo bisogno di presentazioni e che oggi sta cominciando a tirare le fila della zonazione aziendale, avviata nel 2008, a sottolineare una dinamicità mai smarrita. Il risultato sono tre Cru specifici per tre Gran Selezione distinte: Colledilà, Roncicone, CeniPrimo, il primo dei quali già approdato sul mercato ed ottenuto dal vigneto omonimo di 7 ettari, su suolo argillo-calcareo, a 390 metri sul livello del mare, con esposizione Sud-Est. Il Roncicone, invece, nasce da un suolo sabbioso, frammisto a pietre con argille in profondità e, insieme al CeniPrimo, ottenuto dall'omonimo vigneto di 6 ettari, con esposizione Sud-Ovest e che si trova nella parte più meridionale della proprietà, rappresentano due novità assolute. Il Gran Selezione CeniPrimo 2015 profuma di viola e frutta rossa fresca, insieme a cenni speziati e leggermente balsamici. In bocca, ha sorso bilanciato ed immediatamente piacevole, con la dolcezza ben contrastata da acidità e tannini fini e saporiti.

ZOOM



BISCOTTIFICIO MATTEI, BISCOTTI DI PRATO

VIA RICASOLI, 20 - PRATO

Tel: +39 0574 25756

Sito Web: www.antoniomattei.it

Nel 1858, a Prato, Antonio Mattei apriva il suo Biscottificio e iniziava a sfornare un biscotto secco alle mandorle, una sua ricetta, che sarebbe diventata il Biscotto tradizionale di Prato. La bottega di "Mattonella" (il suo soprannome) esiste ancora a Prato ed è considerata la depositaria della tradizione dei cantucci. Iniziava così la storia di un legame fortissimo tra un prodotto e la sua città natale, tanto che non è festa" davvero nelle case di Prato senza i cantuccini nel Sacchetto Blu. Nel 1908 l'attività passò ad Ernesto Pandolfini, che lavorava da tempo al Biscottificio e che continuò sulla stessa linea di alta qualità e creatività del fondatore. Ernesto ideò e sviluppò nuovi prodotti, come il Filone candito, i Brutti Buoni, il Biscotto della Salute; che oggi sono dei classici, disciplinati nella produzione quanto il Biscotto di Prato. Oltre all'Ar-tusi, i Biscotti di Prato hanno avuto fan illustri: Malaparte, Ardengo Soffici, Sem Benelli, Hermann Hesse ed i Presidenti Carlo Azeglio Ciampi e Bill Clinton.

RISTORANTE



CIOPPINO'S

1133 HAMILTON STREET - VANCOUVER (CDN)

Email: pino@cioppinosyaletown.com

Sito Web: www.cioppinosyaletown.com

Un ristorante votato alla mediterraneità culinaria dei piatti, ma decisamente lontano dalle nostre coordinate. Il canadese Cioppino's a Vancouver, nelle calde mani dello chef italiano Giuseppe Posteraro, concentra la sua offerta gastronomica proprio tra i classici della cucina tricolore: dalla caprese, per cominciare con i sapori del Sud Italia, agli gnocchi, preparati in casa, cacio e pepe; dagli spaghetti alla bolognese alle pappardelle, anche queste preparate in loco, ai funghi porcini; dalle scaloppine alla pizzaiola al brasato al Barolo, approdando ad un succulento ossobuco alla milanese. Ma a folgorare letteralmente è una cantina a dir poco sterminata, che spazia dalle verticali complete di Petrus e Dom Perignon e poi Romanée-Conti, Lafite, Mouton, Château d'Yquem. Evidentemente, grande spazio ai maestri dell'enologia italiana, tutti rappresentati con grande profondità di annate: da Masseto a Gaja, da Case Basse a Dal Forno, passando per Ca' del Bosco, Mascarello e La Cerbaiona.



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: © Metinella

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