

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 49 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 MAGGIO 2019

Palmento Costanzo

Buglioni

Leone de Castris

Picéch

Bortolomiol

Ettore Sammarco

Mandrarossa

Petilia

Muscari Tomajoli

La-Vis

Venditti

Bolé

Di Meo

Fattoria di Valiano

Zoom: AB Selezione, Ananda - Liquore al Cacao

Ristorante: Osteria Volpaia, Radda in Chianti (FI)





PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosso Contrada Santo Spirito

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nerello Mascalase, Nerello

Cappuccio

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Palmento Costanzo](#)

Proprietà: Mimmo e Valeria Costanzo

Enologo: Nicola Centonze

Mimmo e Valeria Costanzo una decina di anni fa hanno deciso di investire su alcuni terreni che possedevano a Passopisciaro, sul versante Nord dell'Etna, tra cui anche un vecchio vigneto in buona parte a piede franco con ceppi anche centenari. Così i nostri cominciano un lungo lavoro di recupero dei terrazzamenti e dei muretti a secco, reimpiantano una decina di ettari di vigna e restaurano l'antico palmento, senza cambiarne per nulla l'antica struttura e lo trasformano in una moderna cantina facendo costruire serbatoi che per forma e misure si adattassero all'architettura originale. Il risultato è un lavoro di grande impatto visivo, il palmento è rimasto tale e quale e si continua a lavorare per caduta, rendendolo decisamente molto avanzato tecnologicamente. Oltre alle tradizionali botti in rovere da 3.000 e 5.000 litri hanno anche acquistato quattro bellissime botti ad uovo da 2.000 litri dove affinano le uve provenienti dalle vigne più vecchie. I vigneti si trovano tutti in contrada Santo Spirito e dai 650 si spingono sino a quasi 800 metri d'altitudine. Proprio dai terrazzamenti più alti e dalle vigne più vecchie nasce il loro vino di contrada, l'Etna rosso Santo Spirito '15 vino di raffinata eleganza nell'espressione olfattiva fatta di fiori d'agrumi, frutta a piccola bacca scura e un bel timbro minerale che ritorna in bocca sotto forma di sapidità. Lungo e freschissimo il finale segnato da una fresca vena balsamica.

(Massimo Lanza)

BUGLIONI

Doc Lugana Musa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Buglioni](#)

Proprietà: Alfredo Buglioni

Enologo: Diego Bertoni

Dal mondo dell'abbigliamento a quello del vino. Questo il percorso di Mariano Buglioni patron dell'omonima cantina, fondata nel 1993 a Corrubio di San Pietro in Cariano, nel veronese, ma soltanto dal 2000 effettivamente produttiva con la prima vendemmia. Come, d'altra parte, il numero di bottiglie, attualmente 240.000, potrebbe stare oltre le 400.000, grazie ai 49 ettari di vigneti in produzione. Sul mercato interno, l'azienda ha compiuto una scelta che potremmo definire "autarchica", sfruttando esclusivamente i propri punti vendita: il winery-restaurant Locanda del Bugiardo, l'agri-relais Dimora del Bugiardo e la winery-osteria Osteria del Bugiardo, mentre sull'estero si gioca una più classica partita. Ma non si tratta dell'unica scelta controcorrente. L'articolato portafoglio etichette abbraccia la tradizione, con un tocco decisamente modernistico, ammiccante e per tutti i palati, proponendo anche per le tipologie più complesse un approccio molto "easy". Ci sono un Rosato Frizzante delle Venezie, il Molì, un Brut Rosé, Il Vigliacco, un Brut, Lo spudorato, un Bianco delle Venezie, Il Disperato, un Valpolicella Classico, Il Valpo, un Superiore, L'Imperetto, un Ripasso, il Bugiardo, un Recioto, Il Narcisista, un Amaro, Il Lussurioso, e il Lugana Musa, oggetto del nostro assaggio. La versione 2018 punta tutto sulla freschezza e la facilità di beva, esaltando la vivacità acida e la fragranza.

LEONE DE CASTRIS

Doc Salice Salentino Brut Rosé Five Roses
Anniversario

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Leone de Castris](#)

Proprietà: Piernicola Leone de Castris

Enologo: Marco Mascellani, Riccardo

Cotarella

In Puglia Leone De Castris, 250 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, rappresenta probabilmente l'azienda con la storia enoica più lunga sulle spalle. Una storia fatta di primati e di realizzazioni che non solo sono stati di esempio per la Puglia ma anche per l'intero panorama enologico nazionale. Solo per fare qualche esempio: se nell'Ottocento l'azienda è tra le prime ad esportare vino sfuso negli Stati Uniti, l'imbottigliamento arriva nel 1925. Era invece il 1943, quando dalle cantine di Salice Salentino uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso: Five Roses. Un nome destinato a diventare un simbolo, voluto dal generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, che aveva chiesto una grossa fornitura di vino rosato, a patto che avesse nome americano. Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda è ancora oggi nelle mani della famiglia De Castris, decisa a perpetuare la valorizzazione della Puglia del vino. Un obiettivo centrato anche per merito del Five Roses che non smette di rappresentare una delle eccellenze enoiche pugliesi. La versione Metodo Classico Anniversario 2010, benché con qualche anno sulle spalle, risulta ancora piacevolissimo, a partire dai profumi appena fruttati e con cenni di pasticceria, che introducono ad una bocca fragrante, sapida e bilanciata.

PICÉCH

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Azienda Agricola Picéché Roberto](#)

Proprietà: Roberto Picéché

Enologo: Roberto Picéché

L'amore, e i sentimenti in generale, non seguono mode, non sono cangianti e non mutano i propri caratteri a seconda delle necessità opportunistiche, proprie o altrui. Per questo parlare di Roberto Picéché significa anche ricordare il nonno prima e il papà poi, essendo la loro esistenza umana e professionale caratterizzata da un filo conduttore immutato, sin dai primi del Novecento: cioè dal momento in cui la loro macchina s'è messa in moto, per non fermarsi più. Anche quando sarà Egidio, figlio del fondatore (e detto il "ribel", per via del carattere decisamente tutto d'un pezzo e anticonformista), a proseguire il cammino intrapreso in cima a quel colle di Pradis, vicino a Cormons: quell'Egidio, che il figlio Roberto, ancora bambino (e dal 1989 attuale conduttore dell'azienda), vedrà ammalarsi a causa di un'intossicazione legata ad un antiparassitario. Fattore che lo porterà senza indugi a seguire dettami biologici ed ecosostenibili in tutta la sua attività, nel frattempo passata dai quattro agli otto ettari attuali e con una cantina rinnovata in toto nel 2006, con tanto di impianto fotovoltaico. Le uve sono quelle classiche del Collio, per vini mai immediati e decisamente personali. Questa Malvasia è una vera chicca: floreale, fruttata, aromatica, balsamica e speziata al naso, e in bocca sapida, persistente e dinamica. Ha ragione, il nostro Roberto, ad esserne così orgoglioso.

(Fabio Turchetti)



BORTOLOMIOL

Toscana Igt Rosso Il Segreto di Giuliano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Alicante

Bottiglie prodotte: 2.675

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Bortolomiol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin, Roberto

Cipresso

Il marchio spumantistico veneto Bortolomiol, noto per la sua produzione di Prosecco, ha aggiunto alla sua esperienza una nuova avventura enoica, mettendo in produzione, un po' a sorpresa, un vino fermo e, per giunta, rosso. Il "Segreto di Giuliano", questo è il suo nome, è prodotto in sole 2.675 bottiglie ed è dedicato a Giuliano Bortolomiol, uno dei pionieri del Prosecco, che lo spumantizzò in versione Brut ad inizio anni '60, e padre di Maria Elena, Elvira, Luisa e Giuliana, oggi alla guida dell'azienda di famiglia. Il vino è prodotto non lontano da Montalcino, a Castel Verdelli, ed è ottenuto da un vigneto di appena un ettaro, ubicato a 300 metri sul livello del mare. Blend a prevalenza di Sangiovese, con una quota di Alicante, passa un anno in barrique prima di essere messo in commercio. Il Segreto di Giuliano 2016 possiede profumi di viola e piccoli frutti rossi, a cui si aggiungono note balsamiche e speziate, cenni di cioccolato e vaniglia. In bocca, è inizialmente ricco e morbido, con sviluppo ampio e continuo e chiusura serrata e dai ritorni speziati. Bortolomiol conta in Veneto su 5 ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori, selezionati con rigore e fidelizzati nel tempo. Un mix che garantisce una produzione annua di 1.800.000 bottiglie ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale.

ETTORE SAMMARCO

Doc Costa d'Amalfi Ravello Selva delle Monache

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Biancolella, Falanghina

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Casa Vinicola Ettore Sammarco](#)

Proprietà: famiglia Sammarco

Enologo: Bartolo Sammarco, Carlo Roveda

Enologo: Bartolo Sammarco, Carlo Roveda

Bartolo Sammarco indica le sue vigne come se mostrasse la più rara delle collezioni di pietre preziose. In effetti a guardare le pergole amalfitane - quattro filari di vite per volta - arrampicate sulle rocce e sul poco terreno dei terrazzamenti viene da pensare quanto sia difficile e faticoso tutelare questo patrimonio agricolo antico in una delle zone più paradisiache e fragili al mondo - la costiera amalfitana - con vigne a Ravello, Tramonti e Furore. Gli appezzamenti sono piccolissimi, a volte fazzoletti di terra grandi, come orti che i vecchi proprietari cedono malvolentieri o dopo estenuanti trattative. Le uve hanno nomi dai suoni meridionali come Sciascinoso, Tintore, Pepella, oltre ai più famosi Biancolella, Piediroso e Falanghina, molto spesso a piede franco grazie alla presenza di tanta sabbia che scongiurò l'attacco della fillossera. Camminando tra gli stretti filari Bartolo ci spiega anche che è comune trovare lapilli tra le vigne, che arrivarono qui con l'ultima eruzione del Vesuvio nel 1944. La vista è spettacolare: da un lato il mare, dall'altro le vette dei Monti Lattari. Belle escursioni termiche e profumi mediterranei. Il Selva delle Monache è così, fresco e sapido, ma anche gentile nei suoi piccoli fiori gialli, dalla ginestra alle margherite di campo. Anche goloso con questa sua frutta dai toni esotici, ma mai ruffiana. Erbe secche e finale appena ammandorlato.

(Francesca Ciancio)

MANDRAROSSA

Doc Sicilia Bianco Bertolino Soprano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantine Settesoli](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio, Alberto

Antonini

Sono passati oltre cinquanta anni dalla fondazione di questa cantina sociale e oggi i numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.500 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie. Eppure sono queste le cifre di una delle cooperative vinicole più estese e significative d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è lo standard qualitativo ad impressionare: i vini, schietti e di bella bevibilità, hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. L'articolatissimo portafoglio etichette si divide in tre linee: lo storico Settesoli; Inycom, destinato alla grande distribuzione organizzata e Mandrarossa, il brand della cantina con sede a Menfi, che raccoglie i vini più prestigiosi. Di quest'ultimo fa parte il Doc Sicilia Bertolino Soprano da Grillo in purezza, che deve il suo nome al vigneto localizzato nella contrada omonima da cui nasce. La versione 2017, affinata in rovere, ha colore giallo paglierino con qualche riflesso dorato. Possiede profumi spiccati di ginestra e pera matura con cenni agrumati a rifinitura. In bocca, entra morbido e si sviluppa denso e non privo di reattività, benché non manchi anche di calore, buona continuità e corrispondenza aromatica.

PETILIA

Docg Fiano di Avellino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Petilia](#)

Proprietà: Teresa e Roberto Bruno

Enologo: Roberto Bruno

Un piccolo prodigio irpino, da un'azienda di qualità conclamata ma non proprio tra quelle più alla ribalta. Intanto un vitigno, il Fiano, non ancora del tutto "esplorato" come corrispondenza espressiva alla singola vigna ove viene prodotto, capacità di evolvere, duttilità nel rispondere a diverse tecniche di vinificazione. Infatti la famiglia Bruno sperimenta la permanenza su fecce fini in un'ottima selezione, detta APE. Ma definire "base" questo altro Fiano è francamente riduttivo. La vigna non è troppo vecchia, giusto 15 anni; il sito è impagabile: a Parolise e soprattutto a Lapio le polveri vulcaniche lasciano penetrare le radici fino a un sostrato argilloso che trattiene l'acqua ma solo in profondità, senza rischi di ristagni di umidità e malattie fungine, e nemmeno di sofferenza della pianta in annate troppo siccitose. L'altitudine di 450 mt slm garantisce salutari gradienti termici giorno-notte, ottimali per bucce perfette; l'esposizione Sud Est fornisce maturazioni lente e regolari. Mettici la cura certosina in vigna, ed ecco un vino paglierino brillante, ancora *petillant* ma di bella densità nel bicchiere. Il naso è già espresso, maturo di agrumi, fresco di erbe aromatiche e biancospino, di irruente presenza salina; che forma la spina dorsale di un palato pieno ma non pesante, l'acidità perfettamente integrata, i dettagli aromatici che tornano puntuali in un finale interminabile.

(Riccardo Margheri)



MUSCARI TOMAJOLI

Lazio Igp Bianco Nethun

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Muscari Tomajoli](#)

Proprietà: Marco Muscari Tomajoli

Enologo: Gabriele Gadenz

Era il 2007, quando l'ammiraglio Sergio Muscari Tomajoli decise di far compiere il grande passo all'attività vitivinicola di famiglia, fino a quel momento relegata soltanto ad una produzione ad uso casalingo. Ecco allora che su quelle terre che l'Ente Maremma aveva concesso alla sua famiglia, per decenni coltivate a ortaggi e frutta, anche grazie alla consulenza dell'enologo Gabriele Gadenz - tuttora operativo - arrivarono due ettari di nuovi vigneti: degradanti dolcemente verso il mare e da cui si toccano almeno con l'occhio l'isola del Giglio e l'Argentario. Una volta venuto a mancare Sergio è stato il figlio Marco ad aver preso saldamente in mano la barra del timone, occupandosi dell'azienda a trecentosessanta gradi, dall'uva alla commercializzazione: nel massimo rispetto della natura e con solfitazioni minime in cantina. I nomi delle etichette si rifanno alla storia e alle tradizioni di questo lembo laziale dai trascorsi etruschi: vale per il rosato Velca, da Montepulciano, come per il rosso Pantaleone, da Petit Verdot. Il Nethun, invece, è frutto di un Vermentino di biotipo còrso, originario di Sartene (esclusivamente tre, infatti, i vitigni presenti in azienda). Un bianco, passato solo in acciaio, dai riflessi verdolini e con richiami agli agrumi, ai fiori bianchi e alle erbe mediterranee. In bocca sapidissimo ma equilibrato, chiuderà terso e asciutto al palato.

(Fabio Turchetti)

LA-VIS

Vigneti delle Dolomiti Igt Maso Franch

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Incrocio Manzoni

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantina di La-Vis](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacoma

La-vis, che si è messa ormai alle spalle una crisi gestionale, superata grazie all'apporto dei molti soci, alla capacità dei nuovi amministratori e a vini sempre di qualità importante, conta su 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, rappresentando una delle realtà più importanti, non solo numericamente, del Trentino enoico e cooperativo. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Di proprietà di La Vis anche la casa spumantistica trentina Cesarini Sforza, acquisita nel 2001. Nell'articolato mosaico dei vigneti aziendali anche quelli, 11 ettari coltivati a biologico, di Maso Franch nel comune di Giovo, in località Pian del Castello che dominano la valle dell'Adige e l'abitato di Lavis e dove ha sede anche un resort con ristorante. Arrivano da qui le uve dell'omonimo blend tra Incrocio Manzoni e Chardonnay, un bianco affinato per 24 mesi sui lieviti in parte in acciaio e in parte in barrique. La versione 2015 possiede profumi ampi e sfaccettati che incrociano fiori di acacia, ginestra e gelsomino con un fragrante fruttato che sa di mango, frutto della passione, cedro e leggeri tocchi speziati e vanigliati. In bocca, il vino è denso, avvolgente e dalla progressione vigoroso e intensa.

VENDITTI

Dop Sannio Barbera Assenza Barbetta

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Antica Masseria Venditti](#)

Proprietà: Nicola Venditti

Enologo: Nicola Venditti

Anche sotto una pioggia battente, come mi è capitato, merita la visita al vigneto didattico del 2005 adiacente alla cantina, dove sono reimpiantate 20 varietà di vitigni autoctoni, con rari esemplari antichi. Un'oasi di biodiversità. I terreni vitati sono poi sparsi nelle zone più vocate di Castelvenere, quasi tutti di tipo calcareo-argilloso. Nicola Venditti, enologo e proprietario, è sempre stato un precursore dei tempi: biologico ante litteram (già negli anni Ottanta), contrario all'utilizzo del legno anche quando era osannato, deciso difensore dei vitigni autoctoni, ben prima che andassero per la maggiore. Una persona sempre un passo avanti, che opera con coscienza e rispetto della terra sugli 11 ettari di proprietà. L'Antica Masseria Venditti prende il nome dalla residenza di famiglia del 1595: la storia dei Venditti è da secoli legata al vino. Nella sala degustazione è custodito un torchio del 1545, il "torchio di Plinio", funzionante fino agli anni '70. "La storia della Barbetta - spiega Nicola - è legata ad un mio antenato che portava la barbetta, e così venne soprannominata l'uva, poi storpiata in Barbera. Con questa Assenza Barbetta, rivendico tre assenze: di solfiti, di lieviti, di enzimi. Un nuovo capitolo! La Barbetta qui usata è un clone autoctono salvato negli anni '30 dalla fillossera". Da vigna di 50 anni, un fine compendio di florealità e frutto croccante, dalla beva trascinante.

(Alessandra Piubello)

BOLÉ

Doc Romagna Novebolle Brut Bolé

Vendemmia: -

Uvaggio: Trebbiano, Famoso

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cavio e Terre Cevico](#)

Proprietà: cooperative di soci produttori

Enologo: Pierluigi Zama, Pietro Cassani, Stefano Fabbri

Bolé è nata dall'unione produttiva di due cooperative vinicole della Romagna, Cavio, il gigante enoico del Bel Paese e primo produttore nazionale con un fatturato di quasi 236 milioni, e Terre Cevico, altro colosso da oltre 130 milioni di fatturato. Al centro del progetto il recupero della tradizione spumantistica romagnola con l'obiettivo di darle un tocco contemporaneo e più marcatamente "market oriented". Il risultato è il Novebolle, uno spumante che riporta alla ribalta la tradizione romagnola nella produzione di bollicine che era ben salda già dagli inizi del Novecento, da cui l'accezione Nove che ritroviamo nel nome del vino. Uno spumante che sintetizza l'energia vitale e allo stesso tempo antica della Romagna enoica, in una forma leggera e spensierata. Protagonista il vitigno Trebbiano, da sempre interpreti assoluti, insieme al Sangiovese, dei vini romagnoli. Un progetto che ha indotto anche una modifica al disciplinare di produzione della Doc Romagna e che permetterà a tutti i produttori di utilizzare il marchio Novebolle, permettendo, al contempo, di inserire un'intera Regione nel trend con più appeal e sempre più solido della produzione enologica italiana e cioè quello spumantistico. Il Metodo Charmat Novebolle ha colore giallo brillante e luminoso, profumi di frutti bianchi - mela e pera in particolare - e sviluppo gustativo morbido e bilanciato, per una beva fresca e rilassata.



DI MEO

Docg Fiano di Avellino Erminia

Vendemmia: 2003

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: famiglia Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

Passione per l'arte, espressa in mille modi (lo splendido calendario annuale, prova editoriale colta e raffinata; la dedica in etichetta del Taurus Riserva a uno dei tesori celati per secoli nella terra campana che nutre le vigne: il Vaso Blu, I secolo, emerso dai resti della Villa delle Colonne). E, ovviamente, passione immensa per le gemme enoiche che l'Irpinia sa donare a partire dalle sue preziose uve. Con un anello di giunzione tra i due amori: il tempo. Resistono al tempo, che anzi li rende ancora più preziosi, i grandi vini come le prove d'artista. E "Tempo" allora si chiama la linea di speciali Riserve firmata Di Meo. Il Fiano Erminia, dedicato da Roberto, il "pilota", a una sorella che non c'è più, è la tessera inaugurale del mosaico di cui fanno parte altri due Fiano, l'Alessandra (ora in edizione 2012), il Colle dei Cerri (2007), il Greco di Tufo Vittorio (stessa annata) e l'Aglianico IGT Don Generoso (un 2010), tutti, salvo il toponimo Cerri, dedicati a membri della famiglia. Ma l'Erminia è insieme prototipo e limite estremo: figlio di singola vigna annessa alla cantina di Salza, affina (senza veder legno) per almeno 10 anni, con successiva sosta in bottiglia prima della commercializzazione. Oggi si beve il 2003... solare e complesso, suadente e incisivo, nobile sunto di tutti i caratteri di terra e varietà, include le tipiche sfumature delicatamente 'nociolate'.

(Antonio Paolini)



FATTORIA DI VALIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione 6.38

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenute Piccini](#)

Proprietà: famiglia Piccini

Enologo: Pasquale Presutto

Storico imbottigliatore, Piccini, con sede a Castellina in Chianti, è oggi una moderna realtà che coniuga quantità e qualità. Cinque sono le Tenute di proprietà: Valiano, Moria, Villa al Cortile in Toscana, Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia, a cui si è aggiunto da poco un ulteriore tassello toscano con il Chianti Geografico a formare un mosaico esteso e ben articolato dalla massa critica non da poco, espressa da 15.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, con, a segnare un ulteriore passo in avanti, il recente coinvolgimento di Riccardo Cotarella come consulente aziendale. Il Chianti Classico Gran Selezione 6.38 è prodotto nella Tenuta di Valiano, situata sulla strada che da Siena va verso Vagliagli: siamo nella sottozona di Castelnuovo Berardenga, dove si coltivano 70 ettari a vigneto. La versione 2015 matura per un anno in legno e appare fin dal suo colore, intenso e profondo, una ineccepibile interpretazione di un'annata molto buona per i vini del Gallo Nero. Il suo bagaglio aromatico è ricco e passa dalla frutta matura a cenni di spezie, cioccolato e vaniglia. In bocca, l'attacco è morbido e lo sviluppo ampio ed avvolgente, con chiusura serrata dove i ricordi di rovere tornano decisamente protagonisti.

ZOOM



AB SELEZIONE, ANANDA - LIQUORE AL CACAO

VIA BUENOS AIRES, 72 - CANELLI (AT)

Tel: +39 335 6048694

Sito Web: www.abselezione.com

Ananda Liquore al Cacao di AB Selezione è un liquore ottenuto tramite infusione delle fave di cacao Arriba Superior Selecto provenienti dall'Ecuador. Ananda è un termine sanscrito che significa "beatitudine" o "gioia beata" e la selezione del cacao per questo liquore è stata affidata al cioccolatiere torinese Guido Gobino. Un'ulteriore sottolineatura del rapporto strettissimo che lega il cioccolato al Piemonte, giunto nella terra del Barolo a metà del XVI Secolo e già "di casa" alla corte del Duca Emanuele Filiberto di Savoia. Il colore rosso mogano, intenso e profondo è tipico di queste fave di cacao sudamericane, mentre il naso è speziato, morbido ed evocativo, con note di cioccolata affumicata, pepe di cayenna e cardamomo. Il sorso è caldo e avvolgente, con il cacao a farla da padrone a dispiegarsi in note di chiodi di garofano, curcuma e nocchie tostate, congelandosi con pienezza ed intensità al palato insieme ad una bella nota quasi piccante in chiusura.

RISTORANTE



OSTERIA VOLPAIA

VICOLO DELLA TORRE, 2 - LOCALITÀ VOLPAIA, RADDA IN CHIANTI (FI)

Tel: +39 0577 738066

Sito Web: www.osteriavolpaia.it

A Volpaia, di proprietà della famiglia Mascheroni Stianti e luogo di ospitalità a tutto tondo (azienda vinicola, agriturismo e ristorazione), ci sono tra i fornelli, a stagione appena avviata, Nadia Möller e Marco Lagrimino, freschi dell'esperienza fiorentina di successo del Momio. Lui in cucina, lei in sala, si occuperanno di tutta la parte gastronomica del borgo, dalle colazioni all'Osteria, passando per la proposta giornaliera del Forno, che sfornierà pane e pizza in teglia, torta di ravaggiolo e tartufo, la lumachella orvietana, i biscotti e il gelato. Nell'osteria, invece, pici all'aglione, il burger di cinghiale e, ancora, la frittata con le erbe spontanee e le insalate di campo, le chiocciole, la cinta senese, la cacciagione, le verdure dell'orto, solo per fare alcuni esempi. Un caleidoscopio di sapori ancora in fieri, che metterà al centro le materie prime locali, qualche ricetta più antica e qualche trovata più contemporanea, sempre con stile impeccabile, conviviale ma curato e coerente.



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: © Bolé

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