

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 52 - Dal 2 al 8 Giugno 2019 - Tiratura: 29.398 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 2 AL 8 GIUGNO 2019

Valle dell'Acate

Del Rèbene

Icario

Kellerei Bozen

Casa Comerci

Ada Nada

Rocca del Principe

La Braccasca

Todini

Cantine Ceci

Cincinnato

Sartori

Altemasi

Enrico Serafino

Zoom: Birra Artemisia, Birrificio San Quirico

Ristorante: Cacciatori - Cartosio (AL)





VALLE DELL'ACATE

Doc Sicilia Chardonnay Bidis

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Valle dell'Acate](#)

Proprietà: famiglie Jacono e Ferreri

Enologo: Carlo Casavecchia

DEL RÈBENE

Veneto Igt Carmenère

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Carmenère

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Az. Agricola Francesco Castegnaro](#)

Proprietà: Francesco Castegnaro

Enologo: Davide Xodo

ICARIO

Docg Vino Nobile di Montepulciano VNM

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Icario Società Agricola](#)

Proprietà: Helmut Rothenberger

Enologo: Franco Bernabei

KELLEREI BOZEN

Doc Alto Adige Cabernet Mumerter Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantina di Bolzano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Stephan Filippi

Dinamica, intraprendente e moderna, così come territoriale e legata alla tradizione della zona. Valle dell'Acate è una realtà al contempo semplice e complessa, capace di tanti volti e altrettante prospettive di lettura. Una complessità che rimanda anche al complicato profilo della Sicilia enoica, dove il vino sa assumere volti e caratteristiche variegata. Le vigne, reimpiantate a partire dal 2001, oggi occupano un'estensione di 100 ettari e parlano la lingua delle varietà locali con qualche mirata incursione internazionale. Tra le viti di antica coltivazione, primo il Frappato, ovviamente, ma anche il Nero d'Avola, il Grillo e l'Insolia. Fondata dalla famiglia Jacono in una zona dell'isola siciliana da sempre vocata alla produzione di vino, Valle dell'Acate è attualmente azienda moderna benché fortemente legata alle sue origini, con 400.000 bottiglie di produzione annua. Gestita dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri, è tra le realtà più significative della Sicilia sud orientale. Lo Chardonnay Bidis 2014, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dai vigneti di Contrada Bidini, dai terreni soprattutto calcarei. Fermentato e poi affinato per 12 mesi in barrique, possiede aromi che rimandano alla frutta bianca matura, alla frutta secca e alle spezie, con tocchi vanigliati. Al palato è vino di struttura generosa, dallo sviluppo morbido e accattivante.

Riscoprire qualcosa che c'è sempre stato ma che era nascosto: ecco storia e particolarità del Carmènere. Vitigno estesamente piantato nel Nord Est dello stivale dopo la devastazione fillosserica, ma pressoché sistematicamente (e curiosamente) confuso con il Merlot, nonostante le caratteristiche ampelografiche e "commerciali" (in primis, un'endemica variabilità della quantità di prodotto) siano in effetti diverse. Cosicché, quando l'errore è stato riconosciuto, i disciplinari delle denominazioni di zona sono stati precipitosamente modificati per rendere l'uvaggio un poco più simile alla realtà... Francesco Castegnaro, inventatosi vignaiolo per passione a scapito della carriera da avvocato, si è preso in carico una tenuta abbandonata al margine dei Colli Berici e ha ristrutturato un borgo cinquecentesco e tre ettari di terrazze ben esposte, in zona non sospetta (il toponimo deriva dal cimbro/teutonico "Reben" che sta per vigneto). Si è dedicato con convinzione ai vitigni tradizionali, e produce anche un olio EVO dalla cultivar locale Rasara. Ci regala un Carmènere netto e profumato, non appesantito dal legno (12 mesi di tonneaux) nella quale il carattere vegetale varietale, prevalente negli esempi cileni di questo vitigno, sfuma su richiami speziati e fragranti. Il palato è ben disegnato, succoso, fine nel tannino, abbastanza saporito da allungarsi nel retrogusto con una naturalezza pepata e gustosa.

(Riccardo Margheri)

Batte bandiera tedesca il nuovo corso di Icario, realtà produttiva della denominazione del Nobile di Montepulciano. La famiglia Rothenberger, che con la Dr. Herbert Rothenberger Holding sviluppa un business intorno al miliardo di euro nei settori della meccanica, della tecnologia per l'ambiente e del real estate, è proprietaria della tenuta Icario di Montepulciano: 22 ettari coltivati a vigneto, nella terra del Nobile, che si sviluppano nel pendio nord che porta verso il centro della cittadina poliziana. Rilevata nel 2015 dalla famiglia Cecchetti che a sua volta l'aveva fondata, nel 1998, con una particolare attenzione all'ambiente (tutte le costruzioni, per esempio, sono realizzate in materiali ecosostenibili), ha intrapreso un percorso stilistico affine alla vecchia gestione, che si incentra su vini d'impostazione tendenzialmente moderna, dai fruttati rigogliosi e dal sostegno del rovere sempre in primo piano. Ne è un buon esempio il Nobile di Montepulciano VNM 2015, maturato per 18 mesi in botti di rovere da 35 ettolitri. Il bagaglio olfattivo comprende ricordi di frutta rossa matura, tabacco, sottobosco e cenni tostati e affumicati. In bocca, il vino ha struttura importante con la massa tannica che svolge un ruolo da protagonista, sviluppandosi con buon sostegno acido che ne dinamizza il sorso, fino ad una chiusura che torna sul frutto e sulle note tostate dei legni di affinamento.

Una sede nuova di zecca, inaugurata di recente e nata da un progetto intelligente e sostenibile, finanziato in gran parte - costo totale circa 35 milioni di euro - dalla cessione delle due "cantine di città" che ospitavano Gries e Santa Maddalena, le due realtà del cui merger la Bolzano è l'orgoglioso risultato. Una sede d'indubbia imponenza, ma la cui cubatura s'è calata nell'ambiente senza stravolgerlo drasticamente. Dentro, razionalità assoluta, disposizione sequenziale degli spazi e rispetto certificato di soluzioni a basso impatto energetico ed ecologico. Più spazi per visitatori e ospiti di ogni genere (tecnico, commerciale, semplici appassionati). Facile capire il perché Stephan Filippi, enologo plenipotenziario, e il presidente Michael Badlwater si attendano fiduciosi un ulteriore implemento di qualità nei prodotti di questa big coop da 224 soci. Qualità peraltro già ampiamente raccontata da una gamma ampia e articolata, e da punte eccellenti come questo Mumerter, classico e contemporaneo insieme, solido e ampio - senza pesantezze grottesche - al gusto, e generoso nel bouquet dopo adeguata sosta nel calice. Merito certo di mano e protocolli impeccabili, ma il testo lo ha fatto poi stavolta l'annata, che ha regalato di suo il punto di partenza di una maturità fenolica impeccabile delle uve, sia per il Cabernet Sauvignon che per il sempre più "rischioso" Franc.

(Antonio Paolini)



CASA COMERCI

Calabria Igp Greco Refulu

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Casa Comerci](#)

Proprietà: Domenico Silipo

Enologo: Emiliano Falsini

Si era alla fine dell'Ottocento quando Francesco Comerci decise di fondare l'omonima Casa, che avrebbe poi affidato a Michelina e a Rosina, le sue due figlie. L'azienda attuale muoverà poi i suoi passi soltanto nel 2000 con la gestione di Domenico Silipo, avvocato in quel di Firenze e nipote proprio di quella Rosina che aveva sposato il bottaio di Badia di Nicotera: località sede della struttura, ubicata ai piedi del vibonese Monte Poro. Domenico s'è messo di buzzo buono per fornire il giro di vite qualitativo indispensabile, al fine di poter procedere con lungimiranza e cognizione di causa sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni (Magliocco e Greco, fra i più radicati sul territorio), condotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica e poi vinificati solo tramite lieviti indigeni e senza l'ausilio del legno. Dei trenta ettari aziendali quindici sono quelli destinati all'uva, per due corpi vitati (vigna Badia e vigna Sant'Andrea) caratterizzati entrambi da terreno limoso-sabbioso. La cantina negli ultimi anni ha innalzato sensibilmente il livello della sua produzione, come dimostra anche questo Refulu: luminoso, ampio, floreale e fruttato, fresco e di bella sapidità. Al naso si percepiscono persino toni iodati e salmastri, oltre a ricordi agrumati, di fiori bianchi e di pesca: il palato, a seguire, si rivelerà pienamente rispondente a quanto fatto presagire dall'olfatto.

(Fabio Turchetti)



ADA NADA

Docg Barbaresco Valeirano

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Ada Nada Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: famiglia Nada

Enologo: Gianfranco Cordero, Ivon Picollo

L'azienda con sede a Treiso ha cominciato la sua attività partendo da 3 ettari di vigneto per giungere agli attuali 9, dopo successive acquisizioni, con esposizione principale a sud ovest, altitudine media di 300 metri sul livello del mare, età media dei ceppi di 40 anni e giacitura nelle sottozone di Valeirano e Rombone. La produzione, 45.000 bottiglie, è quella tipica delle aziende artigiane del Barbaresco. È a partire dal 1989 che Gian Carlo Nada, con la moglie Ada, dà l'impulso decisivo a questa realtà, che, nel 2001 comincia ad essere gestita dal figlio Elvio e da sua moglie Anna Lisa. Elvio, dopo la scomparsa di Gian Carlo nel 2012, si occupa oltre che dei vigneti anche della cantina, mentre Anna Lisa è concentrata sull'agriturismo. Lo stile aziendale propone vini di buona classicità, con un mix calibrato tra rovere grande e barrique che dona alle etichette Ada Nada piacevolezza di beva, complessità e un certo carattere. Significativo, da questo punto di vista, l'impatto del Barbaresco Valeirano. La versione 2015 si presenta di un intenso rosso carminio brillante e trasparente. I suoi profumi sono soprattutto floreali, con qualche rifinitura fruttata, e belle sottolineature balsamiche e speziate. In bocca, il sorso è vivace e non privo di densità, mentre la struttura è articolata e si sviluppa con buon dinamismo, fino ad una chiusura netta e non priva di piacevoli durezza.



ROCCA DEL PRINCIPE

Docg Fiano di Avellino Tognano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano di Avellino

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Rocca del Principe](#)

Proprietà: Aurelia Fabrizio

Enologo: Simona Zarrella

Sono una madre e una figlia a dare un'impronta precisa a questi vini. Aurelia e la figlia Simona (non manca l'apporto del marito/padre Ercole e dell'altra figlia femmina) sono Rocca del Principe, dal 2004, azienda ancora oggi di piccole dimensioni nata a Lapio, uno dei comuni più vocati per i bianchi irpini. Gli ettari sono dieci, la maggior parte dei quali coltivati a Fiano (ma c'è anche l'Aglianico per il loro ottimo Taurasi) e collocati sulle pendici del colle Arianello con esposizioni a est. Le piante hanno circa trent'anni innestate con clone di centenarie di Fiano ritrovato proprio in contrada Tognano. Terreni argillosi ma con presenza di cenere e materiale piroclastico. Qui le stagioni si sentono ancora, con la neve d'inverno e il bel sole d'estate. Tutte caratteristiche che nella bottiglia si sentono eccome. Il cru Tognano fa una macerazione sulle bucce abbastanza lunga con continui rimontaggi, poi fermentazione e affinamento tra acciaio e bottiglia per più di un anno (infatti il vino non esce d'annata). Questa "ricchezza" si esprime perché non sono mai nasi e bocche magri, pur mantenendo un'eleganza invidiabile. Hanno la frutta golosa ma anche quella nota di camino e cenere che rendono intrigante il sorso. La trama sottesa è rocciosa, la sensazione di pietra bagnata corre lungo tutta la beva accompagnata da una persistenza da maratoneta. Chiosa di agrume candito e mandorla amara.

(Francesca Ciancio)



LA BRACCESCA

Doc Cortona Syrah Bramasole

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [La Braccasca](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Fabrizio Balzi

Una presenza toscana globale quella di Antinori. La griffe fiorentina è l'unica azienda che possiede un "presidio" in ogni denominazione toscana (fatta eccezione per San Gimignano): dal Chianti Classico a Montalcino, da Bolgheri alle colline fiorentine, da quelle di Sovana e Castiglione della Pescaia a quelle di Montepulciano e della Doc Cortona. Qui si trova La Braccasca dal 1990 di proprietà della Famiglia Antinori, 508 ettari complessivi, intorno alla fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Nei suoi 340 ettari di vigneto convivono il tradizionale Sangiovese da Nobile di Montepulciano e il Syrah di Cortona (a cui si somma anche una quota di Merlot). Sono due i corpi principali a vigneto: il primo, di 237 ettari, si trova al confine tra il Comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro, di 103 ettari, si estende in tre delle sottozone più significative dell'areale poliziano: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. In cantina barrique, tonneau e botti di varie dimensioni e di diversa provenienza (francese, americana e ungherese) per gli invecchiamenti supportano l'acciaio usato per le vinificazioni. Buone le sensazioni olfattive del Cortona Syrah Bramasole 2015, dal fruttato ricco e dai cenni speziati in evidenza, a segnare un olfatto d'impatto. In bocca, il vino è intenso, appagante e materico.



TODINI

Umbria Igt Bianco del Cavaliere

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grechetto, Chardonnay, Viognier

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Cantina Todini](#)

Proprietà: Luisa Todini

Enologo: Maurilio Chioccia

CANTINE CECI

Emilia Igt Lambrusco Brut Bruno

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Lambrusco

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

CINCINNATO

Lazio Igt Nero Buono Ercole

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nero Buono

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cincinnato Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Bigolin, Carlo Morettini

SARTORI

Docg Recioto di Soave Vernus

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Casa Vinicola Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori e Cantina Sociale di Colognola

Enologo: Marco dell'Eva, Franco Bernabei

Todini è la storia di un'impresa al femminile, quella del desiderio di Luisa Todini di rendere più visibile un'azienda pensata e voluta dal padre. Di ruoli manageriali ne ha avuti tanti e tutti di grande responsabilità, ma lei, umbra di nascita, voleva continuare il lavoro paterno, uno degli scopritori dell'uva Grechetto di Todì. Nella regione più verde d'Italia i 1.000 ettari dell'azienda Todini - 70 vitati - offrono una wine experience a tutto tondo perché, oltre alla cantina, la realtà imprenditoriale può contare su due strutture ricettive, tra cui il primo relais a cinque stelle nato a Todì più di venti anni fa. Non a caso l'ospitalità rimane un fattore centrale di questa realtà con una bella sala di degustazione e un ristorante dal menu fortemente incentrato sulla tradizione umbra. Il coup de foudre tuttavia - un unicum nell'ambiente vitivinicolo - è il Leo Wild Park, un parco naturalistico con animali provenienti da circhi e zoo che ospita 45 specie di animali anche esotici, un amore che nasce dall'attività faunistica venatoria del signor Franco. Tornando ai vini il nostro dito all'insù è per il Bianco del Cavaliere, Grechetto di Todì, ma anche Chardonnay e Viognier, un mix di indigeni e internazionali che danno delicatezza e fiori bianchi al vino - il Viognier - una presa sapida e strutturata - con il Grechetto - una chiosa rotonda grazie allo Chardonnay.

(Francesca Ciancio)

Era il 1938 quando Otello Ceci, oste della bassa parmense, si accorse che nella sua trattoria gli avventori apprezzavano molto il Lambrusco che produceva, acquistando l'uva dai contadini della zona. Da allora, non è stato mai mancato l'appuntamento con la vendemmia e la vinificazione, che è diventata la principale attività della famiglia Ceci. L'azienda resta anche oggi squisitamente familiare. Una realtà produttiva storica, ma innovativa e dinamica, ed in grado, nel recente passato, di spostare l'attenzione sui vini tipici della bassa parmense con un'impostazione senza dubbio originale, ma anche distinguendosi per una grande fedeltà alla terra d'origine e ai suoi vitigni tradizionali. In occasione dell'ottantesimo compleanno della cantina, frugando tra i ricordi, è stato ritrovato il quaderno dove Bruno Ceci era solito appuntare tutto ciò che riguardava le fermentazioni e le vinificazioni con cui produceva, negli anni Sessanta, il Lambrusco: è nata così l'idea di riproporlo, in una veste nuova ma identico nella sua essenza. Fragante, energico e di estrema versatilità il Bruno 2017 si presenta di un bel rosso porpora intenso e brillante e dalla spuma persistente. Ha naso che profuma di frutti rossi, dalla marasca alla fragola, passando dai lamponi, e di fiori, soprattutto rosa e viola. In bocca, possiede fragranza continua e bella piacevolezza acida che lo rendono vivace e scattante.

La storia si tocca con mano, da queste parti. Senza praticare il minimo sforzo, oltretutto, visto che la cantina non perde battuta per ricordare le vicende che hanno marcato questo lembo di terra, non soltanto agronomicamente o enologicamente. A partire dal nome aziendale, riferito all'eroico condottiero (poi tornato al lavoro nei campi, dopo la vittoria sugli Equi), e continuando con i nomi dei vini: dall'Ercole fino al Castore o al Polluce, che rimandano ai templi edificati sull'acropoli cittadina di Cori, allocata ai piedi dei Monti Lepini. Onore al merito, quindi, a questa cooperativa che dal 1947 unisce le forze di molti viticoltori della zona (al momento i soci sono centoventi, minimo storico ma non qualitativo), tutti attenti all'ecosostenibilità ambientale: tant'è che da quest'anno l'azienda godrà della relativa certificazione biologica. A guidarla c'è Nazzareno Milita, agronomo, coadiuvato in fase di vinificazione dagli enologi Fabio Bigolin e Carlo Morettini. La passione per il territorio, per l'appunto, li ha portati a migliorare sempre più i risultati sul Bellone e sul Nero Buono di Cori, come dimostrato proprio dall'Ercole: concentrato e segnato da timbri fruttati e speziati che muovono dalla confettura di mora fino alle amarene sotto spirito, per chiudere con toni minerali, di frutta secca e di tè nero. Bocca dal tannino ancora puntuto, ma larga e avvolgente.

(Fabio Turchetti)

Parte dagli anni Sessanta del Novecento la storia più recente di questo marchio dimensionalmente tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori a cui si deve l'internazionalizzazione dell'azienda e lo sviluppo produttivo della cantina, che ha costituito la base imprescindibile del successo attuale. Negli anni Novanta, l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, coincide con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori che consolidano l'impresa: nel 2003, e siamo alla storia d'oggi, stringono un accordo produttivo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinuzzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese, contribuendo alla costruzione di un gruppo significativo. Un mosaico enoico decisamente articolato quello di Sartori, con numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie che in media vengono prodotti annualmente, ma non manca lo spazio anche per etichette di fascia horeca, ottenute dai vigneti di proprietà aziendale (120 ettari tra Valpolicella e Soave). Fa parte di questa selezione anche il Recioto di Soave Vernus 2014, che rivela profumi di miele, vaniglia, frutta secca e datteri ad anticipare una bocca dall'attacco morbido e dallo sviluppo piacevolmente denso e dolce, con finale dai ricordi di mandorla tostata.



ALTEMASI

Doc Trento Pas Dosé

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: Cavit

Enologo: Paolo Turra, Anselmo Martini,

Fabrizio Marinconz

La storia di questa realtà cooperativa, fra le più importanti del Trentino e d'Italia, corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali per volontà di alcuni viticoltori, desiderosi di migliorare tecniche e conoscenze per meglio sviluppare la loro produzione. Oggi Cavit è una delle realtà più importanti nel panorama enologico nazionale e rappresenta oltre 4.500 viticoltori associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 65% della produzione vinicola trentina (5.500 ettari coltivati a vigneto per un totale di 70.000.000 di bottiglie). Fiore all'occhiello della produzione Cavit, i TrentoDoc a marchio Altemasi, che si collocano stabilmente tra le migliori interpretazioni spumantistiche della Regione. Il Pas Dosé 2012, dopo oltre 60 mesi sui lieviti, come suggerisce la sua specificazione in etichetta, non prevede l'aggiunta di alcun dosaggio. Si tratta di un taglio di Chardonnay e Pinot Nero che alla vista si presenta giallo dorato brillante con perlage fine e continuo. I profumi richiamano la pesca, gli agrumi, con qualche tocco di pasticceria. In bocca, è rotondo e cremoso, con spinta acida vivace e finale lungo e ritmato.



ENRICO SERAFINO

Doc Langhe Nebbiolo Picotener

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Enrico Serafino](#)

Proprietà: famiglia Krause

Enologo: Paolo Giacosa

È la cantina più antica di Roero, tra le prime Storiche Piemontesi a creare nelle proprie gallerie sotterranee ottocentesche cuvée di Metodo Classico targate - allora si poteva - Asti Champagne e Champagne Regina Brut. Icona pop ante litteram, poi forse silente, torna ora a parlar chiaro e forte con l'ultimo progetto: una ricerca il cui frutto vede la luce in sincronia con le pubblicazioni di Nature sui cloni del Nebbiolo, e che ha per obiettivo un Langhe Nebbiolo di classe ma d'imprinting "contemporaneo" per colore e gusto. Il Picotener è terza generazione di uno dei 7 genotipi scelti a suo tempo tra i 98 cloni d'area. Figlio delle sabbie del Roero, obliato perché d'ostica gestione, torna ora alla grande. I test avviati nel 2015 dalla rinnovata Enrico Serafino, guidata dal vulcanico Nico Conta, hanno portato al lancio in purezza di questo biotipo, dalle basse rese ma dai tannini morbidi e ricco in polifenoli. E allora, via alla sfida. Raffinato nel colore, suadente all'assaggio per la sua carica aromatica, pasta polposa, morbida quanto basta per farsi "masticare" ancor giovane, incarna un'icona di Nebbiolo comprensibile da una platea globale che chiede vini belli, equilibrati, golosi e fruibili anche senza attese bibliche. Al Picotener bastano 12 mesi di botte e il giusto vetro per affinare tensione e frutto, centrare l'equilibrio e farsi compagno giusto per variegati abbinamenti.

(Antonio Paolini)

ZOOM



BIRRIFICIO SAN QUIRICO, Birra ARTHEMISIA

VIA DANTE ALIGHIERI, 93 - SAN QUIRICO D'ORCIA (SI)

Tel: +39 0577 898193

Sito Web: birrificiosanquirico.it

Quello delle botaniche locali destinate ad arricchire il drink style sta diventando un trend solido. E se il loro uso prevalente riguarda soprattutto gin o vermouth, spicca per originalità l'applicazione che ne ha cominciato a fare il Birrifico di San Quirico. La birra Artemisia, prodotta dalla realtà artigianale per i suoi primi 10 anni di attività, è aromatizzata con Artemisia cretacea, pianta appartenente alla millenaria tradizione contadina di questo territorio-icona. Essa è, infatti, una pianta endemica della Val d'Orcia ed è da sempre nota per le sue proprietà, concorrendo anche al sapore unico del Pecorino di Pienza: conosciuta anche come "assenzio dei calanchi", è in grado di conferire alla birra aromaticità uniche. Artemisia è una White Ipa doppio malto, in cui luppoli selezionati si uniscono agli aromi unici dell'Artemisia: il risultato è una birra con aromi fioriti e gusto lievemente amaro. Perfetta a tutto pasto, trova il suo abbinamento ideale con i formaggi.

RISTORANTE



CACCIATORI

VIA MORENO, 30 - CARTOSIO (AL)

Tel: +39 0144 40123

Sito Web: www.cacciatorcartosio.com

Il Ristorante Cacciatori di Cartosio si trova nel cuore del Monferrato da anni in "lotta" con le più blasonate Langhe nei vini, nel cibo e nel paesaggio. Certo andando a mangiare al Cacciatori, il confronto sembra decisamente spostarsi in favore del Monferrato e delle sue specialità gastronomiche. La famiglia Milano conserva un approccio squisitamente tradizionale e presenta piatti quali i tagliolini pomodoro, prezzemolo e aglio; la giardiniera, servita con ventresca di tonno; il coniglio olive e pinoli, solo per fare alcuni esempi, ottenuti con materia prima da fornitori di provata qualità e a dir poco locali. Il menu è sempre più o meno lo stesso, ma l'offerta è di una tale compostezza, espressa con una precisione rigorosa, che basta la sola scoperta del buono del territorio. In sala il patron Massimo Milano, con la moglie Federica, regina della cucina. Carta dei vini che privilegia il territorio anche nella scelta delle etichette, ma non mancano piacevoli digressioni.



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

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