

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 59 - Dal 21 al 27 Luglio 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 21 AL 27 LUGLIO 2019

La Barbatella

Rocca Sveva

Fattoria Pagano

Cantine Leonardo Da Vinci

Bottega

Gaglio

Serpaia

Fritsch

La Pazzaglia

Fantini

Anna Maria Abbona

Cantina di Santadi

Rocca delle Macie

Caravaglio

Zoom: Salumi di Mare, Speck di Pesce Spada

Ristorante: Bistrot del Mare – Hotel Excelsior Venice Lido Resort



LA BARBATELLA

Docg Nizza La Vigna dell'Angelo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Cascina La Barbatella](#)

Proprietà: Lorenzo Perego

Enologo: Claudio Dacasto

ROCCA SVEVA

Rosato Veronese Igt Notarosa

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Cantina di Soave](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giancarlo Piubelli

FATTORIA PAGANO

Doc Gaurasi Falerno del Massico Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Aglianico, Piediroso

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Fattoria Pagano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Roberto Fiore

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Doc Pignoletto Spumante Mappa di Imola

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grechetto Gentile e altre varietà a bacca bianca

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cantine Leonardo Da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Cassani Pietro, Maraldi Riccardo

Si era negli anni Ottanta, quando Angelo Sonvico fece di questa cantina di Nizza Monferrato uno dei simboli enologici di un territorio che un giorno sarebbe poi addirittura divenuto patrimonio dell'Unesco. Quando Lorenzo Perego, imprenditore milanese, ha rilevato l'azienda, da persona competente e lungimirante ha subito compreso che il compito principale non sarebbe stato altro che lavorare ancor più di fino sul materiale straordinario che aveva la fortuna di allevare, cercando di assecondarlo nel migliore dei modi con le ulteriori conoscenze scientifiche e le tecniche man mano subentrante e acquisite. I vigneti sono collocati in un'area del comprensorio particolarmente vocata, riparata ma dalle notevoli pendenze, su terreni prevalentemente calcarei ma tendenti al sabbioso. Banditi, in ogni dove aziendale, prodotti sistemici e diserbanti chimici: un'attenzione alla qualità e all'ecosistema ambientale che non poteva non condurre La Barbatella a far parte dell'Associazione dei produttori del Nizza, visti i trascorsi consolidati e i meriti da tutti riconosciuti. La Vigna dell'Angelo, una delle grandi etichette italiane degli ultimi trent'anni, si propone con classe e profondità, presentandosi avvolgente, corposo, persistente ed elegante. Con richiami ai piccoli frutti rossi, alla rosa, alla viola, all'arancia rossa, alla prugna, alle spezie e alla liquirizia: da non mancare.

(Fabio Turchetti)

Realtà storica e molto articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6.000 ettari di superficie coltivata, per una produzione in termini di bottiglie certamente non trascurabile: siamo su una media di 80.000.000 all'anno, e un conseguente portafoglio etichette assai sviluppato. Le terre e le cantine spaziano dunque dal Garda, alla Valpolicella e naturalmente comprendono il Soave, ma nella produzione aziendale c'è spazio anche per il Lessini, denominazione non certo tra le più note, ma capace di proporre vini convincenti, specie sul fronte spumantistico, che in questo momento storico sono assai gettonati. Si tratta dunque di una realtà produttiva non certo dai numeri confidenziali che, tuttavia, ha ben dimostrato di saper conciliare quantità e qualità con solida costanza. Il Notarosa 2017, a marchio Rocca Sveva, è un originale blend di Corvina e Pinot Nero vinificati in rosato. Alla vista appare di un bel rosa salmone, con riflessi cerasuolo. Al naso si esprime con note intense di melograno, lampone, ribes e fragola. Al palato è immediatamente fresco, vivace, di buona sapidità e offre un sorso di buona finezza, oltre che piacevolmente appagante, dalla beva agile e godibile.

Il vulcano spento di Roccamonfina è una location super, punto di riferimento preciso per chi ha rinnovato il culto della vite e del vino nella zona del Massico, là dove è celebrato e radicato forse il primo brand d'eccellenza in assoluto di Enotria, quel Falerno che - è ovvio, pur apoditticamente diverso dal suo omonimo odierno - ha prove documentali di gloria e fama bimillenarie. È con vista e radici in zona ex vulcano che lavora Fattoria Pagano, tra l'Appia e il Monte epónimo dell'area. In bio, per scelta meditata e favorita dalla contingenza felice regalata dal terreno speciale e dal mesoclima. Diciotto anni di vita, i Pagano (prima Antonio, ora Angelo) in sella, Falerno come primo trofeo, ma anche Falanghina (in due versioni: la più fresca e tipicissima, d'annata, e l'Anima, più ambiziosa, da raccolta tardiva, complessa e strutturata), e un nervoso Piediroso, teste perfetto del contesto geologico ove nasce. Quanto ai Falerno, sono anch'essi due. L'importante, sontuoso e più tardivo Angelus (da sentire!) e il pimpante giovanotto Gaurasi. Anche per motivi di stagione (provatelo fresco, a 15°) e di bevibilità più easy abbiamo scelto il secondo. Mix di Aglianico e Piediroso, legno ma solo per "respirare" (usato e in parte di terzo passaggio), frutto tanto, e tannino "piccante" ma del giusto peso, un welter svelto, ficcante, assolutamente da tavola estiva. E dal prezzo "cortese".

(Antonio Paolini)

Le Cantine Leonardo da Vinci sorgono a pochi chilometri dal paese che ha dato i natali al grande artista rinascimentale e che ha ispirato il nome di questa realtà produttiva (oltre a quello della grafica delle sue etichette). Rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra tutte le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana, ma non solo). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito sessanta anni fa (nel 1988 c'è l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 quella della Cantina di Montalcino), che dal 2012 è sotto la regia del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia. Il Pignoletto Mappa di Imola, spumantizzato con metodo Charmat, ha un naso fragrante e floreale che spazia dai cenni di fiori di glicine a leggeri toni agrumati. In bocca è vino piacevolmente fragrante dal sorso immediatamente docile e dalla beva scorrevole e non priva di ritmo. Il Pignoletto è il vino tipico dei colli bolognesi prodotto nei comuni di Valsamoggia, Monte San Pietro, Zola Predosa, Sasso Marconi, Marzabotto, Casalecchio di Reno, Bologna, San Lazzaro, Pianoro e Monterenzio. Fino a pochi anni fa il Pignoletto era comunemente considerato vitigno autoctono, ma recenti studi sul suo Dna hanno rivelato caratteri genetici identici al Grechetto Gentile.



BOTTEGA

Moscato Spumante Dolce Petalo

Vendemmia: -

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 352.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Bottega](#)

Proprietà: famiglia Bottega

Enologo: Andrea Agostinelli, Guglielmo

Pasqualin

Bottega S.p.A. è una cantina e una distilleria, risultato del lavoro di tre generazioni impegnate nel mondo del vino e della grappa. Vini, grappe e liquori, a marchio Bottega, Alexander e Cellini coprono alcune delle eccellenze enoiche tricolore. La sede aziendale, guidata dai fratelli Barbara, Sandro e Stefano Bottega, si trova nella cantina di Bibano di Godega, nel trevigiano (capitale del Prosecco e cuore pulsante della tradizione della grappa), i cui vigneti sono coltivati a biologico. Sempre in questo areale Bottega possiede la piccola cantina Vittorio Veneto di Treviso, dove vengono prodotte le etichette di nicchia. Bottega ha successivamente allargato la propria produzione vinicola alla Valpolicella, acquisendo nel 2005 la cantina di Valgatara, e a Montalcino. Nella prima si producono Amarone, Ripasso e Valpolicella; nella seconda, hanno origine Brunello, Rosso di Montalcino e Sant'Antimo. Il Moscato Spumante Dolce Petalo, oggetto del nostro assaggio, alla vista appare di un bel giallo paglierino brillante, con perlage tendenzialmente fine. Al naso è intenso ed ampio, con note di rosa, glicine e fiori di campo, ma anche con qualche cenno di pesca gialla, albicocca ed agrumi. Frangente, e piacevolmente dolce, è caratterizzato in bocca da una persistente aromaticità, che richiama le note olfattive, e presenta una buona acidità in grado di contrastare l'elevato residuo zuccherino.

GAGLIO

Doc Mamertino Don Tindaro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Gaglio Vignaioli](#)

Proprietà: famiglia Gaglio

Enologo: Stefania Lena

Una Doc giovane per un vino millenario (ne parlava Cesare nel suo De Bello Gallico). La denominazione del Mamertino ha appena 15 anni, esiste da pochissimo un'associazione di categoria e non ha ancora un consorzio. Siamo in Sicilia, nell'area nord del Messinese. Parliamo di un'area reale dove conta molto la costa ma anche le colline che si spingono all'interno fino a diventare montagne, quelle dei Nebrodi. Il tessuto produttivo del Mamertino è prevalentemente rappresentato da piccole aziende di famiglia, con una media di 3 o 4 ettari per azienda. Tra queste, la più grande è la Gaglio Vignaioli, in pista da inizio Novecento e che oggi è condotta con grinta da Flora Mondello, anche presidente della neonata associazione dedicata alla promozione della giovane Doc che conta poco meno di cento ettari vitati per una produzione che difficilmente supera le centomila bottiglie. Un altro step a cui si punta è dar vita a un Mamertino Nocera cento per cento, per valorizzare al meglio l'uva che rappresenta il territorio. Ad oggi questa Doc è conosciuta in blend con Nocera e Nero D'Avola o, come questo Don Tindaro, cento per cento Nero D'Avola. La forza tannica e la materia intensa di questo vitigno sposa appieno le essenze mediterranee della costa, donando alla beva una matrice balsamica e aromatica davvero notevole. Sa stare a lungo in bocca grazie a una persistenza spiccata. E chiude su una bocca di visciole profumatissime.

(Francesca Ciancio)

SERPAIA

Doge Morellino di Scansano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: famiglia Endrici

Enologo: Vito Piffer, Hartmann Donà

La famiglia Endrici (il nome aziendale "Endrizzi" è la trascrizione della pronuncia dialettale) propone una gamma di prodotti che si è sempre distinta per una qualità di confortante affidabilità. Cantina storica (nata nel 1885) in una delle aree più antiche e vocate del Trentino (la zona di San Michele all'Adige) alla tradizionale politica di acquisto delle uve ha affiancato una solida valorizzazione dei vigneti di proprietà. Guardando anche fuori dai confini della propria terra d'origine, come è capitato ad altri produttori del nord, ha scelto come luogo di questo "sconfinamento" la Toscana e precisamente la Maremma. Qui Endrizzi possiede Serpaia, 30 ettari per una produzione complessiva di 135.000 bottiglie annue. Un luogo deputato alla produzione di rossi dal temperamento marcato. Obiettivo centrato visto che le etichette che arrivano da Fonteblanda sono tecnicamente ineccepibili e in buona sintonia con un terroir caldo e mediterraneo. Il Morellino di Scansano 2017, per esempio, ottenuto da un'annata non facile a queste latitudini ma che l'azienda trentina ha saputo interpretare con bella disinvoltura. Un vino tutto all'insegna della piacevolezza, che presenta un bagaglio aromatico dalle note di ciliegia appena matura, cenni terrosi e spezie a rifinitura. In bocca, il sorso si distende con morbidezza e calore, ma anche con vivacità e contrasto, risultando ritmato e appagante.

FRITSCH

QbA Wagram Materia Prima

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Traminer, Grüner Veltliner

Bottiglie prodotte: 3.600

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Weingut Fritsch](#)

Proprietà: Karl Fritsch

Enologo: Karl Fritsch

Alla collezione delle nuove tipologie di produttori ambientalisti e seguaci d'un "pensiero" più o meno filosofico mancava quella del biodinamico-aristotelico. Ora c'è. E anche il vino di riferimento. Bottiglia nera in ceramica - più che suggestiva - annata in numeri romani e nome (Materia Prima) che rimanda appunto al gigante di Stagira e alla sua teoria d'un universo fondato sull'intreccio delle quattro componenti primigenie (fuoco, terra, aria, acqua). È anno "d'acqua", mutevole e vivace, questo 2017 apripista in Italia (per merito di Cuzzoli) del lavoro di Karl Fritsch, dal 1999 con le sue idee e il suo stile peculiare alla guida dell'azienda di famiglia nel Wagram, Austria, straordinari sottosuoli (i depositi glaciali del loss, ricchi di calcare, e pendici di granito e gneiss) e giusto mesoclima. Il Materia è blend di Traminer e Veltliner, prima fermentazione spontanea in tonneau usati e poi (dopo due settimane) passaggio in "uova" di cemento dove fa la malolattica. Il risultato? Astenersi chi, lette le premesse, si aspetta (e desidera, ahilui) un ossidazione dai profumi discutibili, ma purché di color arancio scuro. Qui invece la definizione del sorso (pur ampio e carnoso) è fatta di aromi impeccabili, tensione dialettica e vivificante, gran sapore. Una sorpresa, sia per chi rifugge i cosiddetti "naturali", sia per chi li cerca ma li ha vissuti finora in modo unidimensionale.

(Antonio Paolini)



LA PAZZAGLIA

Lazio Igp Grechetto Poggio Triale

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta La Pazzaglia](#)

Proprietà: famiglia Verdecchia

Enologo: Maria Teresa Verdecchia

Di realtà simili ce ne sono a iosa nel nostro Paese, è vero. Ma è comunque innegabile che ogni volta che ci si imbatte in cantine come questa, legate a un cambiamento generazionale graduale, articolato e aggiornato ai tempi ma ben saldo sulle proprie gambe, capace di parlare il linguaggio della modernità con uno sguardo però rispettoso sia del territorio d'appartenenza sia del vissuto e dell'evoluzione aziendale, il cuore non può non allargarsi e sorridere. Quando poi si decide di posare il fondoschiena sull'automobile per andare a vedere con i propri occhi quel che la famiglia Verdecchia combina da quelle parti, e una volta arrivati ci si lavano gli occhi per via della suggestione data dall'ambiente circostante, unita al piacere che narici e papille colgono nel bicchiere, ecco che il cuore si gonfia a dismisura. Allora, prima di mettere a repentaglio le coronarie, sarà bene sapere che si sta parlando del contesto di Castiglione in Teverina, già affascinante di suo, e di papà Randolpho. Che dopo aver avviato tutto, nel 1991, passa man mano la conduzione ai figli: Maria Teresa, Laura per la parte commerciale e Pierfrancesco per quanto concerne i vigneti. Con uve autoctone e alloctone, compresi grechetti deliziosi: da cui anche il Poggio Triale, sempre una garanzia con i suoi rimandi all'ananas, agli agrumi e alla ginestra, e il palato succoso, dinamico, fresco e persistente.

(Fabio Turchetti)

FANTINI

Gran Cuvée Rosé Swarovski

Vendemmia: -

Uvaggio: Aglianico del Vulture

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Farnese Vini](#)

Proprietà: Gruppo Farnese

Enologo: Filippo Baccalaro, Dennis Verdecchia, Alberto Antonini

Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le Regioni su cui poggia il gigante enologico oggi Gruppo Farnese, vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno in un articolatissimo portafogli prodotti che comprende i marchi Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti del Vulture, Vigneti del Salento, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso, Cantine Cellaro, Caldora, Terre Natuzzi e, naturalmente, Farnese. Sul ponte di comando Valentino Sciotti che fin dall'inizio di questa avventura enologica, ha contribuito non poco al suo successo. Lo Spumante Brut Gran Cuvée Rosé oggetto del nostro assaggio nasce in vigneti situati nel comune potentino di Acerenza, in Basilicata. Il diamante Swarovski collocato al centro dell'etichetta rende questa bottiglia inconfondibile. È ottenuto da uve Aglianico in purezza, e spumantizzato con metodo Charmat. Alla vista è caratterizzato da un colore melograno, e da un perlage continuo e di buona grana. Al naso i profumi sono intensi e alternano note di ciliegia matura, ribes, fragola e lamponi, con una leggera speziatura a contrasto. In bocca, il vino ha un ingresso immediatamente dolce e uno sviluppo di buona progressione, con il finale a riproporre un fruttato fragrante. Un vino versatile, che può essere aperitivo oppure da tutto pasto, per accompagnare molti dei piatti della cucina marinara.

ANNA MARIA ABBONA

Doc Langhe Dolcetto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 8,50

Azienda: [Az. Agricola Anna Maria Abbona](#)

Proprietà: Anna Maria Abbona

Enologo: Giorgio Barbero

Diciamolo subito: bere così bene a un prezzo così fa felice i sensi e il portafoglio. Se poi si ha la possibilità di fare un giro a Farigliano a conoscere la famiglia Abbona, la gioia raddoppia. Sulla collina San Bernardo lavorano tutti, anche i genitori di Annamaria, il marito Franco, i figli Lorenzo e Federico, più altri collaboratori, tutti citati nel sito, come parte indispensabile di un successo condiviso. Siamo nel territorio della Doggiani Superiore, una delle più belle zone del Piemonte, un territorio in gran parte integro, ponte fra la langa del Barolo, a nord, e l'alta langa dei noccioli a sud, delimitato dal Tanaro ad ovest. Non si è lontani dalle montagne dell'Appennino ligure e delle alpi Marittime, il che garantisce un'aria più fresca, che rende il clima congeniale al Dolcetto, sofferente al caldo eccessivo. Tutti gli sforzi degli Abbona sono concentrati su quest'uva (ma fanno Barolo a Monforte). Sulla collina a 600 metri di altezza, dove ben si stagliano le montagne, troviamo terreni bianchissimi di tufo e di calcare, perfetti per quest'uva difficilissima da coltivare. Tra le diverse opzioni scegliamo il Dolcetto più "semplice", solo acciaio per valorizzare al meglio le peculiarità dell'uva: una polpa vivacissima di frutta, una sapidità che invita ai successivi sorsi, uno speziato leggermente esotico in bocca, una chiosa di mandorla che è la sua firma più classica.

(Francesca Ciancio)

CANTINA DI SANTADI

Valli di Porto Pino Igt Nasco Latina

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nasco

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantina di Santadi](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo. Una storia che nasce come tante, ormai quasi sessanta anni fa (era il 1960), dallo slancio di un gruppo di vignaioli, decisi a cooperare per mettere a frutto il proprio lavoro. I primi anni servono a rodare una macchina complessa e vedono la produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie commercializzate con determinazione arrivano intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era già in atto la svolta decisiva, visto che il presidente era già Antonello Pilloni (ancora in carica) e che il gruppo dirigente di allora aveva chiamato alla consulenza tecnica un certo Giacomo Tachis. Questi gli albori. Oggi la Cantina di Santadi è un colosso, almeno per l'economia dell'isola dei Nuraghi, da quasi 1.800.000 bottiglie e oltre 600 ettari a vigneto, ed un marchio apprezzato senza se e senza ma in Italia e all'estero. Certo la stella resta il vino simbolo della cantina, il Terre Brune, ma anche il resto della gamma è cresciuto non solo in quantità ma anche in qualità, a partire dalla produzione bianchista, certo minoritaria. Il vino dolce da uve Nasco Latina 2012, per esempio, ha profumi di miele, zucchero vanigliato e chiodi di garofano. In bocca è persistente, equilibrato, con una dolcezza mai stucchevole e un finale che rimanda ai fiori d'arancio.



ROCCA DELLE MACIÈ

Toscana Igt Sangiovese Syrah Sasyr

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Syrah

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: **Rocca delle Maciè**

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Lorenzo Landi, Luca Francioni

L'azienda di Castellina in Chianti di proprietà della famiglia Zingarelli dagli anni Settanta del Novecento è ormai diventata una delle realtà protagoniste del Chianti Classico, anche per i recenti interventi sulla denominazione, come l'introduzione della Gran Selezione e l'avvio della discussione sulle menzioni aggiuntive, volute fortemente da Sergio Zingarelli, durante il suo doppio mandato alla presidenza del Consorzio. Tornando all'azienda, è chiara e definita la strategia complessiva adottata: il core business è sempre più il Chianti Classico e il Sangiovese. La cantina con sede a Castellina in Chianti conta su 206 ettari a vigneto per una produzione di 2.000.000 di bottiglie, numeri importanti che però sono decisamente ben "addomesticati" da una gamma di etichette, che soprattutto nei vini a denominazione, sta con buona continuità tra le migliori. Oggetto del nostro assaggio non è un vino del Gallo Nero, ma il Sasyr 2015. Ottenuto da un blend di Sangiovese e Syrah, il primo proveniente dai vigneti chiantigiani e il secondo da quelli di Maremma, fa un rapido passaggio in legno piccolo per sei mesi. Nel bicchiere appare di colore rosso rubino brillante. Il naso è intenso e immediato, dominato da un fruttato rigoglioso, con riconoscimenti di mora e ciliegia, e una leggera speziatura. Al palato entra morbido e avvolgente, poi il sorso diventa più fresco con un finale che torna sul frutto.

(Massimo Lanza)

CARAVAGLIO

Dop Malvasia delle Lipari Passito

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia, Corinto nero

Bottiglie prodotte: 5.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: **Az. Agricola Antonino Caravaglio**

Proprietà: Antonino Caravaglio

Enologo: Antonino Caravaglio

Quando ha cominciato nel lontano 1992 Nino Caravaglio, aveva ereditato un piccolo appezzamento di nemmeno un ettaro: vinificava nel garage di casa imbottigliando manualmente poche centinaia di bottiglie che vendeva ai ristoratori locali. Ma Nino, vignaiolo autentico, già all'epoca aveva ben chiaro cosa volesse fare dopo gli studi in agronomia: con grandi sacrifici, parcella dopo parcella, allargare il vigneto, mettendo su nel contempo una piccola cantina. Sin dal primo momento ha coltivato le sue vigne in regime di agricoltura biologica e siccome all'epoca non esisteva un ente certificatore in Italia ne trova addirittura in Francia per avere la tanto agognata certificazione. Adesso gli ettari vitati sono 15 sparsi per Salina in ben 40 diverse particelle, mentre ne ha impiantati altri 5 a Stromboli, che entreranno in produzione tra due anni. Nell'ultimo lustro ha lavorato sullo stile della sua Malvasia passito cercando il perfetto equilibrio tra acidità, struttura, dolcezza e spessore in modo da aumentarne con la bevibilità anche la possibilità di non farne soltanto un vino da fine pasto. Elegantissima la Malvasia Passito '17 dal bouquet ampio e persistente, di agrumi, frutta a polpa gialla canditi, fichi al forno, lavanda e rosmarino, sale marino. Il sorso è in perfetto equilibrio tra una spiccata acidità e un frutto dolce ma tonico e succoso, per un finale fresco, fruttato e lunghissimo.

ZOOM



SALUMI DI MARE, SPECK DI PESCE SPADA

VIA TERRA ROSSA FONDA, 164 - BUGGIANO (PT)

Tel: +39 0572 505163

Sito Web: salumidimare.com

I salumi non sono sempre degli insatti di suino o bovino. I Salumi di Mare sono una versione originale che utilizza solo pescato di mare, arricchito con aromi e spezie: ne nascono specialità gustose, naturali e sane. Anche se all'apparenza in tutto uguali ai classici salumi, infatti, non contengono lipidi saturi e nocivi come quelli, bensì grassi Omega 3, insaturi. Lo speck di Pesce Spada è ottenuto dalla parte più nobile del pesce, quella morbida, affumicata con trucioli di Quercia e Faggio, asciugata in celle a temperatura controllata e successivamente salata in modo manuale. I salumi di Salumi di Mare sono ottenuti da pescato in prevalenza nazionale (mai pesce d'allevamento), a Livorno. I procedimenti artigianali preservano la genuinità e la qualità della materia prima. Si attua così una cottura a basse temperature, per garantire una minima perdita delle sostanze nutritive, e si impiegano spezie e aromi naturali, che rendono più appetitoso il prodotto, fungendo anche da conservanti.

RISTORANTE



BISTROT DEL MARE BY CERA

LUNGOMARE MARCONI, 41 - LIDO DI VENEZIA (VE)

Tel: +39 041 5260201

Sito Web: www.hotelexcelsiorvenezia.com

Già da inizio giugno, la cucina dello chef Lionello Cera, 2 stelle Michelin, rende più "gustoso" il Lido di Venezia. Lo Chef veneto, dell'Antica Osteria Cera di Campagna Lupia, nell'entroterra di Venezia, lavora anche all'Hotel Excelsior Venice Lido Resort, con un esclusivo pop up restaurant per esaltare e raccontare il meglio della gastronomia locale. Sarà possibile dunque compiere un suggestivo viaggio nella cucina veneziana, grazie al nuovo ristorante estivo sulla Terrazza Tropicana nel "Bistrot del Mare by Cera", una nuova iniziativa che va ad arricchire il portfolio gastronomico dell'Hotel Excelsior Venice Lido Resort (che già comprende il Ristorante Tropicana ed Elimar Beach bar and restaurant, entrambi guidati dall'Executive Chef Damiano Brocchini). Solo per fare alcuni esempi: tra gli antipasti lo spaghetti freddo con aglio, olio, peperoncino, succo di seppia e gambero rosso al lime, come secondo il risotto della Laguna, go, cape tonde e zottoli e per secondo il fritto di alici, calamari e scampi.



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: © Cantina di Soave

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