

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 60 - Dal 28 Luglio al 3 Agosto 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 28 LUGLIO AL 3 AGOSTO 2019

Cantine Barbera

Mascarello Giuseppe

Domaine Faiveley

Fattoria del Cerro

Tedeschi

Borgo Paglianetto

Siddùra

Repetto

Paternoster

Novaripa

Vincent Girardin

Fertuna

Fongaro

PianiRossi

Zoom: Fiasconaro, Crema alla Manna

Ristorante: Piazza Duomo – Alba (CN)



CANTINE BARBERA

Vino Bianco Secco Ammàno

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 1.996

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Barbera](#)

Proprietà: Marilena Barbera

Enologo: Marilena Barbera

Non c'è nulla che non sia stato fatto "ammàno". Anche le etichette, scritte di pugno dalla produttrice, magari di sera per rilassarsi un po' - e come dice lei - davanti a una birra e una partita dell'Nba. Per Marilena Barbera, produttrice siciliana di Menfi, l'uomo vale quanto la natura, a patto che entrambi scelgano l'artigianalità. Questo vino bianco rappresenta anche la svolta ufficiale della sua azienda verso una "naturalità" che vuol dire rigore, rispetto, anche coraggio, possibilità di sbagliare e dire "potrebbe non funzionare". Che è poi un po' la storia di questo Zibibbo vinificato a secco, nato grazie all'uso non di macchinari ma di strumenti - il torchio-giocattolo, il bastone con le catene per smuovere le fecce, le bacinelle per i travasi. E poi le mani, lo strumento più sensibile a disposizione secondo Marilena. Poco meno di 2000 bottiglie di un vino che muta in continuazione, recalcitrante alla staticità. La sua personalità sta proprio in questa continua capacità di rigenerarsi in bottiglia. Non chiarificato né filtrato, il liquido appare sempre un po' velato. Colpisce per un colore dorato intenso, come intenso è il ventaglio di profumi di macchia mediterranea e di zagara d'arancio. Il varietale dello Zibibbo è nelle note esotiche di frutta secca e incenso. In bocca è cangiante, perché gioca un'altra partita, che è quella del salmastro, dell'acidità e di una beva assai tesa.

(Francesca Ciancio)

MASCARELLO GIUSEPPE

Docg Barolo Monprivato

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 22.440

Prezzo allo scaffale: € 310,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe](#)

[Mascarello e Figlio](#)

Proprietà: Mauro Mascarello

Enologo: Giuseppe Mascarello

La famiglia Mascarello si occupa di vitivinicoltura da oltre un secolo e mezzo. Prima alle dipendenze della marchesa Giulia Colbert Faletti di Barolo, e poi, dalla fine del XIX secolo, gestendo un'azienda propria a Pian della Polvere. Oggi la cantina di Castiglione Falletto può contare su oltre tredici ettari vitati non solo a Nebbiolo ma anche a Freisa, Dolcetto e Barbera. L'azienda è nota per firmare alcuni tra i più rinomati e prestigiosi Cru della denominazione del Barolo, rilasciando etichette rigorose, raffinate e dallo stile inconfondibile. Vini, quelli che escono dalla cantina "Mascarello Giuseppe & Figlio", ormai famosi in tutto il mondo, di grande personalità, sempre più ricercati dai collezionisti e in possesso di un'anima fortemente territoriale. Quello del Monprivato è uno tra i più importanti Cru del Barolo, posto nel cuore delle colline di Castiglione Falletto, ed è capace di regalare vini luminosi e senza tempo. La declinazione di Mascarello, che ne detiene quasi l'intera estensione, è nota per essere la più significativa. Il naso della versione 2010 è floreale con note di rosa, cenni di spezie dolci e sottotono balsamico. Al palato, il vino è ritmato, dotato di potenza senza peso, articolazione ossuta ma di grande energia, alternando sapori dolci e sapidi, che si rincorrono in un finale profondo e agrumato. Un vino ancora giovanissimo che non teme il tempo che verrà.

DOMAINE FAIVELEY

Aoc Gevrey Chambertin "Les Marchais"

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Domaine Faiveley](#)

Proprietà: famiglia Faiveley

Enologo: Erwan Faiveley

Fondata nel 1825 da Pierre Faiveley, un artigiano pellaio con la passione per il vino, in quasi due secoli di storia questa cantina è diventata una delle realtà più famose dell'intera Borgogna, con una gamma di oltre sessanta etichette provenienti da una trentina di denominazioni differenti e vigneti sparsi in tutte le zone più vocate tra cui ben quattordici Grand Cru e ventiquattro Premier Cru. Adesso a condurre l'azienda è Erwan Faiveley con la sorella Eve: la settima generazione di questa famiglia che - cominciando come semplici négociants - adesso può contare su uno dei più vasti ed importanti vigneti dell'intera Borgogna classica. Les Marchais è una delle ultime vigne uscendo dell'abitato di Gevrey Chambertin, una dozzina di ettari tra i più apprezzati della denominazione Village, tanto da essere riportata in etichetta da più produttori. Dai quasi tre ettari di questo vigneto di proprietà della famiglia Faiveley ne viene fuori un vino ricco di frutto, dalla bella trama tannica e una buona struttura, agile e nervosa, mentre al naso marca eleganti soprattutto profumi di piccoli frutti a bacca rossa ben sposati ad eleganti sentori floreali, ma anche note minerali e speziate. Ben dosato il legno, appena avvertibili le note di nocciola tostata. Nel finale ritorna prepotentemente il frutto rosso che ne caratterizza il fitto profilo olfattivo, alleggerito da una fresca vena balsamica.

(Massimo Lanza)

FATTORIA DEL CERRO

Doc Rosso di Montepulciano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 165.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Tenute del Cerro](#)

Proprietà: Gruppo Unipol

Enologo: Raffaele Pistucchia, Riccardo Cotarella

Le Tenute del Cerro comprendono diverse proprietà in altrettanti territori di pregio per un totale di 180 ettari vitati e 1.300.000 bottiglie di produzione complessiva: La Poderina a Montalcino, Colpetrone a Montefalco in Umbria, Monterufoli a Monteverdi Marittimo, sempre in Toscana, e la Fattoria del Cerro a Montepulciano, che probabilmente resta il luogo simbolo di questo articolato mosaico enoico, oggi nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol. Nata nel 1978 come impresa dedicata agli investimenti in agricoltura, nel corso degli anni le Tenute del Cerro sono diventate una realtà cresciuta nel pieno rispetto dei valori che da sempre la contraddistinguono e che hanno qualificato ogni cantina del gruppo, valorizzandone le caratteristiche uniche. Simile per concezione al fratello maggiore Nobile, il Rosso di Montepulciano è vino più giovane e più immediato. Un vino che è caratterizzato dalla tipica freschezza ed acidità del Sangiovese e che fa della sua grande beva la peculiarità più importante e caratterizzante. La versione 2018 si presenta di colore rosso rubino intenso e vivo, di buona concentrazione. I profumi sono fruttati, piuttosto intensi e fragranti, con sentori netti di amarena, viola, ciliegia, su leggero sottotono di vaniglia e spezie. In bocca, il vino scorre ben bilanciato, morbido all'attacco e poi più tannico e croccante nella progressione, per terminare sapido e succoso.



TEDESCHI

Doc Valpolicella Classico Lucchine

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara, Dindarella

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Agricola Fratelli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

Lunga è la tradizione della famiglia Tedeschi, tra le aziende di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile. A caratterizzarla una cifra moderna eppure ancorata alla tradizione della zona, che connota i vini con fattura ineccepibile, buone doti caratteriali e una compiutezza complessiva impeccabile. Questa, a nostro avviso, la miglior chiave di lettura per inquadrare il lavoro di questa famiglia, attualmente guidata da Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi. Negli ultimi anni l'azienda sta facendo anche un interessante lavoro di zonazione, con focus sulle vigne della Tenuta Maternigo, l'ultima acquisizione aziendale avvenuta nel 2006. Uno stile nato con Lorenzo Tedeschi, nei primi anni Sessanta e che continua anche oggi: è lui che ebbe l'idea di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi" dando origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, ancora oggi il vino portabandiera dell'azienda. I Cru, tuttavia, non rendono preziosi solo i campioni. Possono dare dignità (e storia) anche a vini più freschi e beverini, di cui la Valpolicella è capace (anche se il territorio se ne sta colpevolmente dimenticando). Il Lucchino ne è una piacevole riprova: vinificato fin dagli anni 70, è vino d'annata, l'unico che fa solo acciaio. Esce in tarda primavera: fruttato, e sapido (grazie alla Molinara) si accompagna perfettamente ai piatti leggeri e alla canicola estiva.

(Fabio Turchetti)

BORG PAGLIANETTO

Doc Verdicchio di Matelica Vertis

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Borgo Paglianello](#)

Proprietà: Luciano Bruzzechesse, Giovanni

Battista e Antonio Roversi, Pierandrea

Farroni, Mario Basilissi

Enologo: Aroldo Belli

Trattasi della più grande azienda di tutto il contesto di Matelica, qualora si escludessero alcune cooperative della zona. Venticinque, infatti, gli ettari vitati acquisiti dal congruo numero di soci titolari (capaci oltretutto di munirsi di validissimi collaboratori); anche se la cantina, nonostante i numeri, ha sempre comunque saputo distinguersi per il sensibile impegno nei confronti della natura circostante, dimostrato dall'avvenuta conversione al biologico e dalla commercializzazione, nell'ambito della gamma produttiva, della linea denominata Révine, comprensiva di etichette ottenute secondo dettami biodinamici. Tre corpi diversificati per quanto concerne i vigneti, di cui sono attentamente prese in considerazione tutte le differenze pedo-climatiche al fine di poter presentare sul mercato selezioni articolate e complesse, basate su approcci e risultati organolettici decisamente variegati: oggetto di una collocazione sugli scaffali comprensiva sia di un'impronta beverina fresca e immediata, sia di profondità e longevità come solo il Verdicchio sa rivelare, almeno nei casi migliori. Il Vertis appartiene alla seconda categoria, proponendosi con classe, rigore, eleganza e nitore. Morbido e ampio, muove al palato con sapidità, grinta, larghezza, sapidità e molteplici riconoscimenti: ondegianti fra anice e frutti esotici, mandorla e agrumi, per una lodevole persistenza finale.

SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Maia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Siddùra (che in gallurese significa "sella") è un progetto giovane, voluto dall'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener che lo ha realizzato nel 2008, condividendolo con Massimo Ruggero, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti. Un progetto giovane come, tutto sommato, la Sardegna enoica, dalle potenzialità enologiche ancora quasi del tutto da scoprire fino in fondo. Si accennava alla Gallura. Non basta infatti dire Sardegna per raccontare questa azienda. Bisogna specificare i luoghi, così fortemente identitari e caratterizzanti. Siddùra è una cantina, con 37 ettari di vigneto, che si trova nel cuore della Gallura, nei pressi di Luogosanto, a vocazione bianchista ma non solo. In cantina, le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di Siddùra, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Il Vermentino di Gallura Maia, prima annata uscita in commercio la 2011, resta tuttavia l'etichetta bandiera della cantina gallurese. La versione 2015 concede profumi avvolgenti di fiori e frutti, non privi di fragranza e profondità. Buona definizione anche in bocca, dove il vino ha progressione, succo, dolcezza e sapidità, che ne rendono il sorso piacevolmente goloso.

REPETTO

Doc Colli Tortonesi Derthona Origo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Vigneti Repetto](#)

Proprietà: Gian Paolo Repetto

Enologo: Gian Paolo Repetto

È la concretizzazione d'un nuovo progetto nei Colli Tortonesi firmato da Gian Paolo Repetto con la moglie Marina e dotato d'una marcia in più: la caparbia condivisione di sforzi e ricerca col resto del territorio. Obiettivo: alzare ancora l'asticella della qualità e ridefinire in vigna una visione ancora più precisa del Timorasso. Usando con acume scienza, metodologie non invasive, e tecniche colturali raffinate, ma mirate a un'agricoltura sostenibile. Scrupolo e attenzione, dunque, sin dai primi approcci (2013). Oggi si lavora su 15 ettari (ma presto ne arriveranno altri 11 dedicati a Barbera, Croatina, Freisa e, ovviamente, ancora Timorasso) tra Sant'Agata Fossili e Sarezzano, zona in passato nota per i rossi, ma oggi alfiera del successo di questo "Barolo bianco" (che al Nebbiolo poi è forse collegato in origine). Il vino, l'Origo 2017, piace subito per densità burrosa, condita di cremosa freschezza. Pesca, albicocca sciropata, e componenti più saporite e floreali, sono le tessere d'un mosaico gustativo di grande impatto, marchio di questo nuovo protagonista della tipologia dotato di stoffa già emozionante e sorso sorretto da incisiva salinità che ne rinfresca il finale, evocando (malgrado la compattezza della trama) verticalità da vini più nordici. Il finale (zafferano, ma anche primi cenni di idrocarburi) parla ulteriormente di un futuro - e un tesoro - tutto da scoprire.

(Antonio Paolini)



PATERNOSTER

Doc Aglianico del Vulture Synthesi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Vinicola Paternoster](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Vito Paternoster, Fabio Mecca

NOVARIPA

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Agronika

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Cantina Ripa Teatina](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Pasquale Caldora

VINCENT GIRARDIN

Aoc Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.500

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Vincent Girardin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Eric Germain

FERTUNA

Doc Maremma Toscana Rosé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tenuta Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Merigalli

Enologo: Paolo Rivella

Raccontare di Paternoster, caposaldo dell'enologia lucana, significa in primis soffermarsi su Barile, località epicentro per il vino basilisco: la cui stazione ferroviaria, al momento della nascita dell'azienda (anni Venti), risultava essere uno dei fulcri commerciali del nettare di Baccho per quanto concerne tutto lo Stivale italo. Acquistata un paio d'anni fa da Tommasi, la cantina ha mantenuto comunque inalterate le proprie peculiarità, rimanendo un punto di riferimento per il vino tricolore. È Vito Paternoster a tessere le fila, ormai da anni: operando nella bellissima vigna, collocata all'uscita della cittadina e circostante la moderna cantina, posta su un terreno vulcanico di felice ambientazione climatica e che si unisce agli altri ettari gestiti dall'azienda (sono una ventina, complessivamente), disposti sulle colline di Barile. Vocabatissime al punto tale che, nonostante l'assenza di certificazioni legate al biologico, non c'è comunque la necessità di far ricorso a trattamenti chimici di sorta. L'Aglianico, ovviamente protagonista fra le uve, è declinato in diverse etichette. Il Synthesi è forse il prodotto più celebre di Paternoster, anche per via dell'ottimo rapporto qualità-prezzo: frutto anche di un passaggio fra botti grandi e barrique, si propone con ricordi erbacei, di prugna e di marasca, procedendo al palato con solidità e freschezza, unite a buona sapidità.

(Fabio Turchetti)

La cantina sociale Novaripa nasce nel 1969 come cooperativa tra 20 agricoltori con il nome di Cantina Ripa Teatina. Oggi i membri sono 400 e gli ettari vitati 700, compresi nelle zone di Ripa Teatina, Francavilla al Mare, Bucchianico e Chieti, per una produzione di 2.000.000 di bottiglie. I vini sono realizzati attingendo sia al bacino varietale che alle denominazioni tradizionali dell'Abruzzo, ma non mancano anche alcune incursioni tra le varietà internazionali a cui la cooperativa riserva comunque un ruolo preminente. Nel 2018 è iniziato un processo di rinnovamento aziendale sia strutturale sia di immagine con il restyling dell'intera azienda. I nomi dei vini, per esempio, nascono tutti da elementi che raccontano il vino stesso: Sagoma, riprende la silhouette dei vigneti, Agronika deriva da "Agros", ossia terra, Monatic deriva dall'unione di Luna (Moon) e Lunatico a descrivere l'influenza del satellite sull'agricoltura. Spyro è legato alla storia di Ripa Teatina, dove i primi 20 coltivatori avevano la loro terra. Rocky Marciano Montepulciano è un omaggio al celebre pugile campione, il cui padre era di Ripa Teatina. Il Cerasuolo d'Abruzzo Agronika 2018 al naso esprime note di frutta rossa matura, cenni floreali, ricordi di pietra focaia e una chiara e piacevole traccia erbacea. In bocca è fragrante e godibile, caratterizzato da una bella acidità, che richiama il sorso successivo.

Rampollo d'una dinastia di vigneron a Santenay, Vincent Girardin s'è messo in proprio nel 1980, a 19 anni, partendo da due ettari avuti in eredità. La crescita è stata sicura e luminosa. Girardin s'è imposto presto tra i nomi di spicco in un'area gloriosa. L'azienda è cresciuta, conquistando presenze nelle appellazioni più prestigiose, da Batard a Corton. Puligny, ove la maison ha vigna in più d'un 1er cru, resta però un baricentro della produzione, curata dal 2000 da Eric Germain. Un test di finezza e nobiltà centrato appieno anche dopo l'uscita del fondatore, che nel 2012 ha passato la mano a Jean Pierre Nié. Con Les Combettes siamo al nord dell'area, tra Puligny e Mersault, suolo a prevalenza calcarea e vene argillose, prodromo di eleganza e slancio. E infatti, dopo la fermentazione con lieviti indigeni in barrique (25% nuove), 18 mesi di legno, massa in acciaio e riposo in vetro (e qui s'imbottiglia seguendo all'antica le fasi lunari) il risultato parla alto e forte. Il 2013 - annata non facile, con punte torride in agosto ma notti curiosamente fresche e poche piogge, meno reputata della 2014, ma con alcune buone sorprese - si offre con perfetta bevibilità, equilibrato e luminoso, senza mollezze ma di pieno impatto al palato, dopo un'apertura di giochi olfattiva ampia, suadente e senza residui di "legnosità". Un gustoso ticket per apprezzare i piani alti della Borgogna in bianco.

(Antonio Paolini)

Un acronimo tra due parole dà il nome a questa tenuta nella Maremma Toscana: fertilità e fortuna. Così nasce l'idea di Fertuna, nel 1997 a Gavorrano in un luogo ricco di storia - qui la civiltà etrusca è prosperata anche dal punto di vista vitivinicolo - e di bellezze paesaggistiche strette tra le colline e il Mar Tirreno. Molto vigneto, ma anche tanto uliveto. La provincia grossetana ha questo di bello, che non ha ceduto alla monocultura dell'uva, ma si tiene stretto quel carattere ancora selvaggio che è tipico della propria terra. E poi c'è il mare che è un volano termico importante per le escursioni, nonché un fattore agricolo rilevante con le sue brezze. Non a caso la Maremma è diventata un po' il punto di riferimento per vermentini sapidi e rosé che fanno di brezza marina. Fertuna può contare su ben 145 ettari, di cui 50 vitati e una decina dedicati alle coltivazioni olivicole come Frantoio, Leccino e Moraiolo. Impianti di vinificazione moderni hanno sposato la sostenibilità ambientale. Una grande attenzione è riservata anche all'ospitalità pensata secondo un percorso enoturistico completo che attraversa la cantina, la sala di degustazione e il bel giardino all'italiana dove bere un calice in relax. Tra le sette etichette prodotte - dove prevalgono i rossi - abbiamo scelto il rosato, perché ha una beva schietta ed "estiva" pur non rinunciando a quel corpo che è proprio di un'uva come il Sangiovese. Ha i piccoli frutti di bosco e una salinità che stuzzica.

(Francesca Ciancio)



FONGARO

Doc Lessini Durella Brut

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: **Fongaro Società Agricola**

Proprietà: famiglia Fongaro

Enologo: Alessandro Fongaro

In attività da oltre quarant'anni, è stata infatti fondata da Guerrino Fongaro nel 1975, la cantina Fongaro, dieci ettari a vigneto per una produzione complessiva che sfiora le ottantamila bottiglie, ha da sempre puntato sul vitigno locale Durella per la realizzazione dei suoi spumanti Metodo Classico, unica tipologia che caratterizza il portafoglio etichette dell'azienda di Roncà in Provincia di Verona. La Durella, infatti, possiede caratteristiche tendenzialmente favorevoli alla spumantizzazione, soprattutto per la sua propensione a conservare belle acidità anche in annate calde. I vigneti aziendali sono coltivati su suoli vulcanici tra i trecento e i cinquecento metri di altezza sul livello del mare, lungo i declivi dei monti Lessini e sono allevati a biologico fin dagli anni Ottanta del secolo scorso. Lo stile dei vini è ben definito e privilegia bevibilità e piacevolezza, senza rinunciare, in qualche caso, anche alla complessità, garantita da un affinamento sui lieviti prolungato nel tempo (non meno di 36 mesi, in questo caso). Il Brut 2013 ha colore giallo paglierino tenue e brillante, con perlage persistente. Al naso possiede note marine e di frutta bianca appena matura. Al palato, la progressione è vivace con la carbonica ben amalgamata a dinamizzare il sorso fino ad un finale croccante e bilanciato. Versatile, può essere aperitivo o spumante da tutto pasto con piatti a base di pesce.



PIANIROSSI

Docg Montecucco Sangiovese La Fonte

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: **Società Agricola Pianirossi**

Proprietà: Stefano Sincini

Enologo: Carlo Ferrini

Il La Fonte di Pianirossi mostra il potenziale che il Sangiovese può esprimere nella denominazione Montecucco, e che per motivi i più vari non ha ancora dispiegato. Le condizioni sono potenzialmente ideali affinché i vini si distinguano per profondità ed eleganza: i suoli vulcanici del Monte Amiata, l'escursione termica (il mare non è così lontano), l'esposizione dei vigneti migliori, la ventilazione costante. Eppure troppe volte le aspettative vengono deluse: per quieto vivere l'estensione della DOCG ha incluso giaciture di fondo valle, inadeguate al raggiungimento della maggiore qualità; più di un'etichetta mostra errori di grammatica enologica, pecca di precisione, manca l'obiettivo della finezza nell'aspirazione a una maggiore estrazione, ecc. Ma non qui: sarà l'annata 2016, o la presenza di un enologo di vaglia come Carlo Ferrini, spesso ingiustamente accusato di essere responsabile di uno stile troppo internazionale, ma il risultato corrobora le affermazioni di chi paragona il Sangiovese al Pinot Nero. Il colore è più profondo della media, segno di buona maturità delle uve. Il naso sciorina con naturalezza ciliegia sotto spirito e fragoline di bosco, ma anche prugna e una nota quasi ematica. Il palato ha tannino di trama splendida, acidità integrata nella sua densità, equilibrio, un saporito allungo che fa ripartire il frutto da centro bocca. Perché non ce ne sono di più di Montecucco così?

(Riccardo Margheri)

ZOOM



FIASCONARO, CREMA ALLA MANNA

PIAZZA MARGHERITA, 10 - CASTELBUONO (PA)

Tel: +39 0921 677132

Sito Web: www.fiasconaro.com

Per chi non la conoscesse la manna è la linfa estratta dalla corteccia di alcune specie di piante del genere Fraxinus (frassini), in particolare Fraxinus ornus (orniello o frassino da manna). È un prodotto tipico siciliano e, come tale, è riconosciuto dall'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. Il suo prezzo non è proprio popolare, visto che la manna meno costosa (estratta dai rami), arriva a costare anche 200 euro al chilo. La manna, ricavata dagli alberi coltivati solo nel territorio di Pollina e Castelbuono, è un presidio Slowfood ma i suoi produttori sono sempre più in diminuzione perché l'arte dell'incisione sulla corteccia dei frassini manca di un'adeguata trasmissione. La manna grazie alla sua complessa composizione è ricca di oligo-elementi ed è utilizzata come dolcificante naturale poiché il suo componente principale, il D-Mannitolo, può essere ben tollerata anche dai diabetici. Fiasconaro produce una crema di manna spalmabile, davvero deliziosa e dal sapore autentico e delicato.

RISTORANTE



PIAZZA DUOMO

PIAZZA RISORGIMENTO, 4 - ALBA (CN)

Tel: +39 0173 366167

Sito Web: www.piazzaduomoalba.it

Il ristorante Piazza Duomo di Alba, di proprietà della famiglia Ceretto eccellenza enoica langarola, è, evidentemente, anch'esso un'eccellenza. Una via elegante alla tradizione dalla semplicità lineare quanto ragionata, confortante e confortevole, raffinata eppure appagante dagli arredi ai piatti, dall'accoglienza ad ogni sfumatura del servizio. Ai fornelli lo chef Enrico Crippa che, evidentemente, non ha bisogno di presentazioni. Un mix dirompente che fa di questa tavola una delle migliori delle Langhe, approdo sicuro per godere dei prodotti di questa terra generosa e dei piatti che ne hanno fatto la storia culinaria. Piatti che nascono da un ingrediente, talvolta da un'immagine, che insieme creano menu sempre sorprendenti e colorati, composizioni poetiche. Ecco quindi un antipasto complesso (fino a 13 diversi ingredienti), prelude a Insalata 21...31...41...51; Barbabietola; Azzurro; il Riso Rosa e Gamberi; il Piccione e Lattuga; per chiudere, in promessa, con la Panna cotta Matisse.



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: © WineNews

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