

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 71 - Dal 13 al 19 Ottobre 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 13 AL 19 OTTOBRE 2019

Pagani de Marchi

Quintodecimo

Denis Mortet

Montelvini

Ca' dei Frati

Feudo Arancio

Chemin

Biondi Santi

Zorzettig

Buglioni

Cavicchioli

Librandi

Vigneti del Vulture

Tani

Zoom: Orsogna, Birra Biga Rosé

Ristorante: Osteria del Borro - San Giustino Valdarno (AR)



PAGANI DE MARCHI

Toscana Igt Cabernet Casalvecchio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Società Agricola Pagni de Marchi](#)

Proprietà: Maria Pia Pagani de Marchi

Enologo: Attilio Pagli, Leonardo Conti

QUINTODECIMO

Docg Taurasi Vigna Grande Cerzito Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 113,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

DENIS MORTET

Aoc Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Domaine Denis Mortet](#)

Proprietà: Laurence, Arnaud e Clémence

Mortet

Enologo: Arnaud Mortet

MONTELVINI

Docg Asolo Prosecco Superiore Extra Brut Serenitatis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Montelvini](#)

Proprietà: Armando Serena

Enologo: Stefano Nandi

Che la Toscana fosse un centro della civiltà etrusca è ormai un fatto accettato da tutti, e molte ricerche ed esplorazioni hanno solo confermato l'importanza del legame fra il vino a questo popolo, seri coltivatori della vite e molto goderecci. Le tombe scavate e inventariate hanno sottolineato la centralità del vino nella vita etrusca, un popolo sempre pronto ai banchetti, anche da celebrare nell'aldilà. Maria Pia Pagani de Marchi, fra il 1987 e il 1988 scoprì nella sua proprietà la sepoltura del Principe Guerriero e dieci altri luoghi di tumulazione. Il "guerriero", ovviamente, era già pronto per il suo viaggio e possedeva tutto il necessario per la degustazione dei vini che gli sarebbero stati proposti. Ispirata da questa scoperta, la proprietaria decise nel 1996 di intraprendere il nuovo corso e diventare vignaiola professionista, strada di cui non si è mai pentita. La scelta di ingaggiare il winemaker Attilio Pagli è stata molto azzeccata e il suolo di Casale Marittima, molto ricco di argilla ed elementi minerali, benché mai impiegato prima, ha funzionato benissimo e si è rivelato ben propizio alla viticoltura. Molto riusciti numerosi vini, ma la vera chicca è il nuovo Cabernet Sauvignon, bottiglia - con il bollino in bella evidenza - che segnala la lunga fermentazione e sosta sulle bucce. Una rivelazione: ricco, possente, speziato e sontuoso ma sempre con l'eleganza che contraddistingue il vitigno.

(Daniel Thomases)

Luigi Moio ha davvero bisogno di poche presentazioni, specialmente in Campania, dove è una vera e propria istituzione. Ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli, è - ed è stato - un punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Regione, che hanno imparato, con lui, a valorizzare le grandi potenzialità di questa terra, sia in termini di vitigni tradizionali che di vocazione dei molteplici territori. Quintodecimo è l'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio, e si trova a Mirabella Eclano, in Irpinia, 15 ettari a vigneto per una produzione media di 50.000 bottiglie. Evidentemente i vitigni protagonisti delle etichette aziendali sono il meglio che offre la Campania: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico. Da quest'ultima varietà viene ottenuto il Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito, dal nome dell'omonimo cru, impiantato nel 2004 e caratterizzato da suoli di natura vulcanica, non calcarei e ben drenati. Un vigneto ideale per produrre un rosso tanto potente quanto raffinato, frutto di una maturazione in barrique nuove per 18/24 mesi. La versione 2012 ha naso segnato da profumi intensi di ciliegia, prugna e cioccolato che ben si fondono a richiami di menta, eucalipto ed incenso. Al palato è potente, ricco, e articolato, di grande spessore e persistenza, senza però restare monolitico, ma sviluppandosi, anzi, con chiaro-scuri e dinamicità.

La cantina della famiglia Mortet fu fondata da Charles Mortet nel 1958 e sino al 1978, anno in cui Denis entrò in azienda, si limitava a conferire a terzi le uve dei 4,5 ettari di vigna di proprietà a Gevrey. Nel 1993 l'azienda assume l'attuale nome e comincia ad espandersi anche su altre denominazioni, mentre i vini rigorosamente biologici di Denis cominciano ad essere apprezzati in tutta la Francia, tanto da meritarsi nel 2000 il titolo di viticoltore dell'anno per l'autorevole Revue du Vin de France. Nel frattempo, dopo gli studi in enologia approda in cantina anche Arnaud a dare una mano a papà Denis, e - quando questi nel 2006 prematuramente scompare - è lui a prenderne in mano la direzione tecnica. Denis era considerato un innovatore in Borgogna, la scelta di imbottigliare insieme i vini di cinque climat differenti, all'epoca destò qualche perplessità tra gli altri produttori, la tradizione era ed è che se la produzione di una vigna arriva almeno ad una pièce, la si imbottiglia singolarmente. Denis sosteneva invece che in quel caso il vino che veniva fuori dai cinque diversi climat era superiore all'espressione del singolo. Questo 2004 figlio di una bella annata in Borgogna, ha ancora una bella energia, i profumi prima di virare verso note di sottobosco e balsamiche tirano fuori un bel timbro fruttato e minerale, godibilissimo anche il sorso ancora fresco, vitale e persistente.

(Massimo Lanza)

Nel 1968 Armando Serena avvia la propria produzione di vino a Venegazzù, una piccola frazione del Montello. Oggi Armando, affiancato dai figli Alberto e Sarah, gestisce un vero e proprio gruppo, Montelvini, i cui vini di riferimento sono i Prosecco delle aree a denominazioni di Treviso, Asolo, Montello e Conegliano Valdobbiadene. A Venegazzù, dove si trova la sede aziendale, ci sono anche i vigneti de Le Zuitere, di Fontana Masorin e di Presa IX. Dal 2004 si affianca al nucleo originario la cantina S. Osvaldo, situata al confine tra Veneto e Friuli, dove vengono prodotti soprattutto vini da Pinot Grigio, Chardonnay, Lison Classico, Cabernet, Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Nasce, invece, nel 1988 Monvin, che raccoglie un'ampia gamma di prodotti che spaziano tra Chardonnay, Garganega, Verdullo, Glera, Merlot, Cabernet e Raboso del Veneto. Un mosaico articolato, insomma, che attualmente sforna numeri non certo confidenziali, costantemente sopra ai due milioni di bottiglie all'anno, e che ha trovato la chiave del suo successo sulla scia del boom del Prosecco. La versione 2017 dell'Asolo Superiore Extra Brut appare di colore giallo paglierino con perlage persistente. Al naso si alternano cenni floreali e fruttati con quest'ultimi caratterizzati da intense note di mela verde. In bocca, il sorso è docile ed immediatamente piacevole, con carbonica ben misurata e buona dolcezza di fondo.



CA' DEI FRATI

Doc Lugana I Frati

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 1.500.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Azienda Agricola Ca' dei Frati](#)

Proprietà: famiglia Dal Cero

Enologo: Igino Dal Cero

FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Passito Hekate

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Moscato, Grillo, Inzolia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Feudo Arancio](#)

Proprietà: Gruppo Mezzacorona

Enologo: Maurizio Maurizi

CHEMIN

Metodo Classico Extra Brut Etral

Vendemmia: -

Uvaggio: Prie Blanc, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: Chemin des Vignobles

Proprietà: Giorgio Anselmet, Mattia Parello e Andrea Malgaroli

Enologo: Giorgio Anselmet

BIONDI SANTI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [S. Agricola Greppo Biondi Santi](#)

Proprietà: Gruppo Epi, famiglia Biondi Santi

Enologo: Federico Radi

Quando si dice qualità e quantità. Oppure quando ci si interroga, con tutte le pregiudizievole perplessità del caso, sull'eventuale incompatibilità fra gestione familiare e grandi numeri, o magari sulla continuità dinastica e al contempo il controllo manageriale su milioni di bottiglie. Tutte argomentazioni aprioristicamente conflittuali, almeno di primo acchito, e che invece qui trovano armoniosa corrispondenza (com'usano dire i teneri di cuore) grazie agli attuali eredi di nonno Felice, che proprio ottant'anni fa decise di fondare l'azienda rilevando una struttura di cui si aveva notizia già dal 1782: azienda che oggi, grazie appunto al contributo di Gian Franco Dal Cero (impegnato nei vigneti) e dei fratelli Igino in cantina e Anna Maria a tirar di conto procede a spron battuto col vessillo del Lugana, a simboleggiare una denominazione in ascesa anche grazie al loro prezioso contributo. Già il coraggio di aver puntato sul Turbiana, in zona dove dominavano il Tocai e alcune uve rosse, la dice lunga sulla rivoluzione apportata da Ca' dei Frati, che ancor oggi vede le sue diverse etichette di Lugana coprire all'incirca il 90% della produzione complessiva. Il Lugana I Frati, nello specifico, è in tal senso il protagonista assoluto: tipico nelle sue note sulfuree legate a idrocarburi, sapidità e agrumi, si conferma analogo al palato, conferendo bella personalità all'assaggio.

(Fabio Turchetti)

Feudo Arancio coltiva i propri vigneti lungo le coste meridionali della Sicilia, nelle due tenute di Sambuca di Sicilia e Acate, dove si trovano anche le due cantine. Si tratta dell'emmanazione siciliana del trentino Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo da trenta milioni di bottiglie annue, che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001, accogliendo la sfida di una delle regioni più affascinanti, anche enologicamente parlando, del Bel Paese. Gli ettari vitati sono settecento, a costituire una delle più grandi estensioni a disposizione di un'unica proprietà nell'isola, e vengono coltivati con varietà alloctone e locali, capaci, quest'ultime, di trasmettere una spiccata mediterraneità e un carattere distintivo, elemento quest'ultimo sempre più apprezzato anche nei mercati internazionali. Ottenuto dal naturale appassimento di uve a bacca bianca, l'Hekate, oggetto del nostro assaggio è un vino dolce dal timbro generoso, tipico della produzione enoica siciliana. Dopo la raccolta, le uve vengono vinificate in totale riparo dall'aria (in gergo tecnico "in riduzione") e a basse temperature, per preservarne aromi e fragranza. Il vino si affina poi sui lieviti per 5 mesi, prima di essere immesso sul mercato. La versione 2015 ha profumi intensi di gelsomino, mango e un leggero tocco di miele. In bocca, è dolce ma mai stucchevole, con finale fresco che rimanda agli agrumi.

Il nome evoca la vecchia via che collegava Roma a Reims. E anticipa l'aura legata al varo di questo progetto, nato in modo davvero speciale: tre amici, una notte stellata, un sentiero affacciato su una delle vigne mitiche di Saint Pierre. E in questo speciale scrigno valdostano Andrea Malgaroli, Mattia Parello e Giorgio Anselmet (già noto in valle per le sue produzioni dal piglio francofilo) decidono di sdoganare un sogno: produrre insieme solo metodo classico impiegando Chardonnay e Prie Blanc in percentuali - gli autori sono un filo misteriosi - volutamente non dichiarate. Non contenti di essere l'unica azienda valdostana focalizzata solo sulle bolle, i tre rilanciano con la scelta di affinare per 36 mesi le cuvée in antiche grotte presso il borgo di Villeneuve. Un'opzione che rievoca immagini ancestrali, caverne foderate di neve e naturalmente adatte (e perciò scelte in passato) alle maturazioni di formaggi e salumi. Dentro, 10° costanti; in bottiglia dosaggio bassissimo, lenta autolisi sui lieviti. Fuori il silenzio, il buio, la montagna. L'ultima covata appena imbottigliata ha netta base minerale, ben espressa nel sentore evidente di foglie bagnate. La texture è lieve, appena pungente, fresca e golosa. Il vino si distende al palato in bilico tra giusta grassezza, note salmastre e delicate di fiori, con bolle fini in equilibrio. Qualche mese di vetro, e l'Etral sarà un hit.

(Antonio Paolini)

Se c'è qualcosa che a Montalcino, almeno dal lato enoico, resta indiscutibile è l'esempio e la storia produttiva di Biondi Santi, senza la quale il Brunello semplicemente non esisterebbe. A questo va aggiunto il fatto che, in Italia, questa cantina è una delle poche che può "raccontare" con dovizia di particolari la storia di un vino: non solo perché conserva un incommensabile archivio della propria produzione, in grado di portare alla prova del bicchiere questo percorso, ma anche perché incarna un "continuum" temporale, che intreccia e identifica vino, terra, vitigno e uomini. Ossia quello che, al di là della sua complessità di significato o, se vogliamo, oltre la banale interpretazione contemporanea, è il Terroir. Qualche inevitabile cambiamento (per fare un paio d'esempi il Brunello che uscirà a sei anni dalla vendemmia e la Riserva a sette), peraltro nel solco della continuità che vede, per l'appunto, il Sangiovese di Biondi Santi assoluto dominatore del tempo che passa, a ben guardare c'è tra le vigne e le mura della cantina della Tenuta Greppo, ma i tratti salienti della nuova era dell'azienda che ha inventato il Brunello - oggi a guida Epi Group della famiglia transalpina Descours - non sembrano poi così mutati. E il Rosso di Montalcino 2016 ne è una chiara testimonianza, regalandoci profumi fragranti e netti, ad introdurre uno sviluppo gustativo articolato, vivace, sapido e succoso.



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Myò

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Zorzettig](#)

Proprietà: famiglia Zorzettig

Enologo: Fabio Coser

BUGLIONI

Delle Venezie Igt Rosato Frizzante Moli

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Molinara

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantina Buglioni](#)

Proprietà: Alfredo e Mariano Buglioni

Enologo: Diego Bertoni

CAVICCHIOLI

Doc Lambrusco di Sorbara
Millenovecentoventotto

Vendemmia: -

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 6,00

Azienda: [Cavicchioli](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Sandro Cavicchioli

LIBRANDI

Doc Cirò Rosso Classico Superiore Riserva
Duca San Felice

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Gaglioppo

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Librandi Antonio e Nicodemo](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Con orgoglioso senso di appartenenza, la famiglia Zorzettig, erede del Cavalier Giuseppe, rappresenta la punta di diamante enoica di Spessa di Cividale. Qui, la cantina che porta questo storico nome conta su 115 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie annue e rappresenta un vero e proprio punto di riferimento. I figli del cavaliere, Annalisa e Alessandro, gestiscono un'azienda fondata saldamente su un progetto enologico ben chiaro, che guarda alla qualità senza tralasciare la convenienza. Una scelta che ci piace e che non è esente da difficoltà di ogni genere, soprattutto in una fase storica in cui i vini, troppo spesso, vengono apprezzati più per il loro prezzo che non per il loro reale valore sensoriale. Detto questo, la gamma dei vini a marchio Zorzettig sta pienamente nel solco dei vini più tradizionali dei Colli Orientali del Friuli, mettendo al primo posto la produzione bianchista. Il Pinot Bianco Myò ne è un bell'esempio. La versione 2017 è profumata e dal gusto decisamente piacevole, grazie ad una lavorazione ben eseguita e tecnicamente ineccepibile, che prevede per il vino una permanenza sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia. Limone, mela e fiori sono i riconoscimenti che dominano al naso di questo bianco dal bel carattere fragrante. In bocca, c'è morbidezza, vivacità acida e sviluppo sapido, che rendono il sorso davvero irresistibile.

Si decide di far vino per scelta, per caso e a volte per bellezza. Tanti imprenditori di altri settori hanno comprato dimore con vigneti annessi. E lì talvolta scatta la scintilla, quella di provare a fare del vino. La stessa che ha colpito la famiglia Buglioni, ristoratori a Verona che agli inizi degli anni '90 comprano un casale a San Pietro in Cariano con qualche ettaro di vigna. I primi tempi sono fatti di vendemmie in goliardia con amici e parenti. Nel 2000 però il gioco si trasforma in qualcosa di serio con il coinvolgimento dell'Istituto di San Michele all'Adige. Partita da poco più di tre ettari, oggi l'azienda ne conta quasi 50, puntando solo su uve autoctone: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Croatina e Garganega. La produzione dei rossi la fa da padrone - siamo in Valpolicella d'altronde - con l'Amaroni a rappresentare il top di gamma. Tuttavia non mancano alcune sperimentazioni innovative e divertenti. Come il Moli, un rosato frizzante delle Venezie realizzato secondo il metodo ancestrale. Il nome richiama l'uva Molinara che fa macerazione per 48 ore con le bucce, fermentazione e poi presa di spuma in bottiglia. Ha un colore ramato/arancio brillante. Il naso ha sentori agrumati ma è la bocca che convince per la vinosità e per una tensione vibrante. Semplicemente dissetante e appena profumato. Perfetto da mettere in tavola a tutto pasto.

(Francesca Ciancio)

Nel novero delle aziende del Gruppo Italiano Vini, anche il marchio che, dal 1928, è nome di prestigio del Lambrusco. La storia delle Cantine Cavicchioli inizia con Umberto Cavicchioli, che trasformò il laboratorio dietro casa in cantina e lavorò le uve Lambrusco di Sorbara ricavandone un vino ancora oggi in produzione. Certo, le tecniche non sono più quelle di una volta, ma la qualità del Lambrusco è rimasta la stessa: quella genuina e frizzante delle origini. Nel territorio di Sorbara, i tra il Secchia e il Panaro, si trovano vigne e strutture agricole. A San Prospero, accanto alla cantina, sorge l'azienda "Due Madonne". A pochi chilometri di distanza, a Staggia, opera la "Forcirola", che lavora Lambrusco Salamino e Grasparròssa. Mentre a Bastiglia è situata l'azienda omonima, destinata alle vinificazioni in bianco. A queste si aggiungono "Castel Faglia" in Franciacorta, e la "Francesco Bellei" a Bomporto, entrambe specializzate nella produzione a metodo classico. Il Lambrusco Millenovecentoventotto evoca, evidentemente, l'anno di fondazione aziendale e con esso la lunga storia di questo marchio. Ottenuto da sole uve di Lambrusco di Sorbara, ha un colore porpora intenso con spuma violacea. Il naso profuma di viola, more e mirtillo, con accenni di melograno che accentuano la fragranza. In bocca, è vivace, piacevolmente effervescente e dalla continua sapidità, che chiude il sorso.

Ma se non ci fossero stati loro? Chi lo sa. Per carità, non esageriamo: molto probabilmente altri avrebbero comunque costruito tanto e bene, in una regione oltretutto fra le prime ad essersi occupata di uva e di vino nella storia dell'uomo. Ma se la Calabria è senza dubbio straordinaria, è anche lenta (lentissima) a far conoscere il meglio di sé e a valorizzarlo appieno, così come poco disposta a gonfiare orgogliosamente il petto dinanzi ai propri meriti e alle sue bellezze artistiche e geografiche. In ogni caso, con i se e con i ma non si va da nessuna parte: ecco perché va riconosciuto ai fratelli Librandi che se non ci fossero stati loro la primogenitura di un'enoologia calabrese finalmente moderna, sensibile e consapevole sarebbe stata ancora molto in là da venire. Tutto ciò a latere dei numeri, ovviamente, pur decisamente considerevoli considerando che ci si trova davanti alla più grande azienda regionale, per estensione e quantità di bottiglie prodotte. Nicodemo e Antonio Librandi, uomini capaci e di spiccata sensibilità (il primo ci ha purtroppo lasciati alcuni anni fa) hanno fatto il possibile, per trarre il meglio dalle loro terre: come dimostra anche questa Riserva, un loro classico e sempre una garanzia. Da vecchie vigne ad alberello, muove al naso con ricordi agrumati, di viola e di marasca, proponendosi al palato con tannino elegante, spessore e lunga persistenza.

(Fabio Turchetti)



VIGNETI DEL VULTURE

Doc Aglianico del Vulture Piano del Cerro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Vigneti del Vulture](#)

Proprietà: Farnese Vini

Enologo: Dennis Verdecchia, Alberto

Antonini

Vini Fantini, Tenute Rossetti, Vesevo, Vigneti del Salento, Vigneti Zabù, Cantina Sava, Lucarelli, Gran Sasso Vini, Cantine Cellaro Caldora, Terre Natuzzi, Vigneti del Vulture. Sono questi i vari marchi che popolano l'esteso mosaico enico del Gruppo Farnese, uno dei leader della produzione e della commercializzazione di vino in Abruzzo ma non solo, evidentemente. Puglia, Basilicata, Toscana, Campania, Sicilia, e naturalmente Abruzzo sono le Regioni su cui poggia questo gigante enologico vicino ad oltrepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno. Una realtà dai numeri stellari che, tuttavia, specie nel recente passato, ha intrapreso un buon lavoro di valorizzazione della propria produzione di materia prima, con risultati non privi di segnali decisamente confortanti. È il caso dell'Aglianico del Vulture Piano del Cerro. Ottenuto da uve provenienti dai vigneti di Acerenza, a 600 metri sul livello del mare, affina per 24 mesi in barrique nuove, proponendo una ricetta enologica ormai ben collaudata. La versione 2016 ha colore rosso rubino intenso, ad introdurre profumi di confettura di mora, piccoli frutti neri e abbondanti cenni di spezie e ricordi balsamici, a completare un profilo olfattivo ricco. In bocca, l'attacco è dolce e avvolgente, con la potenza strutturale ad emergere con vigore e ad accompagnare il sorso fino ad una chiusura che torna sulle spezie e il frutto maturo.

TANI

Docg Vermentino di Gallura Superiore Taerra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantina Tani](#)

Proprietà: Roberta e Angelica Tani

Enologo: Sergio D'Amico

Un Vermentino, tanti Vermentino. La gioiosa bevibilità di questo vitigno, la sete dei clienti dei ristoranti di pesce delle coste ligure, sarda e toscana (in rigoroso ordine alfabetico), la reperibilità sul mercato di alcune etichette di vasta diffusione conducono da un lato alcuni produttori ad esagerare "allegrement" le rese (tanto il vino si vende lo stesso!), dall'altro il pubblico a misconoscere la particolarità e la cangiante personalità. Il Vermentino soffre di potenziale carenza di acidità, e necessita dell'equilibrio perfetto tra maturità, rese per ettaro e scelta del momento vendemmiale. Nei territori più vocati attrae per sapidità, la morbidezza varietale che dona volume al sorso, riconoscimenti aromatici che spaziano dalla fragranza floreale, all'esuberanza salmastra, alla frutta (bianca e gialla), con l'inevitabile fondo di biancospino ad unire il tutto. La sapidità e la concentrazione della Gallura a Cantina Tani si abbinano con la freschezza delle vigne poste in alto sul livello del mare, la ventilazione, la perfetta maturazione grazie alla lunga insolazione giornaliera, finché la luce non si nasconde dietro i lontani monti del Limbara. La selezione Taerra ha tutte le qualità sopracitate e acquisisce ulteriore complessità dal contatto con le fecce fini. Nell'ottimo ristorante aziendale emerge la sua vocazione gastronomica in abbinamento alla cucina regionale.

(Riccardo Margheri)

ZOOM



ORSOGNA, BIRRA BIGA ROSÉ

VIA ORTONESE, 29 - ORSOGNA (CH)

Tel: +39 0871 86321

Sito Web: www.orsognawinery.com

Non solo vino per la dinamica cantina sociale Orsogna. L'azienda con sede alle pendici del Parco Nazionale della Majella in Abruzzo - in collaborazione con il Birrifico artigianale Mezzopasso - ha fatto esordire la Birra Biga Rosé (Bio Italian Grape Ale), completamente biologica, ai cinque cereali, che si mixa con il mosto di uve Montepulciano. La Biga Rosé (5,8% vol.) è un prodotto intrigante e al tempo stesso di facile approccio. La componente aromatica dell'uva di Montepulciano colpisce subito al naso con sentori di ciliegia, lasciando emergere progressivamente i sapori speziati della miscela di cereali (orzo, farro, frumento, grano saraceno, segale) e del coriandolo, con uno sviluppo gustativo che gioca tra la rotondità iniziale e il finale secco e acido. Una birra che strizza l'occhio al pubblico femminile, sempre più interessato a questa bevanda, ma al contempo si pone l'obiettivo di soddisfare appassionati ed esperti, che sempre di più ricercano novità e declinazioni particolari per la birra.

RISTORANTE



OSTERIA DEL BORRO

FRAZIONE BORRO, 52 - SAN GIUSTINO VALDARNO (AR)

Tel: +39 055 9772333

Sito Web: www.osteriadellborro.it

Ferruccio Ferragamo ha recuperato questo piccolo borgo della campagna aretina e, come una specie di "ciliegina sulla torta", ha pensato di inserirci anche un'osteria gourmet che, come dire, coinvolgesse davvero tutti i sensi. La cucina segue la tradizione, la rielabora e le dà nuova vita. Senza mai tradire il senso vero delle cose. Lo chef Andrea Campani propone piatti fatti da materie prime che arrivano direttamente dall'azienda agricola dei Ferragamo. Tutto bio, dalle verdure alla carne (galline di razza Valdarnese e Chianina). Il menu resta così fedele alle ricette di questa terra, gioca con la tecnica e le cotture per valorizzare quello che arriva nel piatto. Nessuna mistificazione, solo la normale evoluzione di una cucina antica, che adesso trova una nuova dimensione, più equilibrata, ugualmente gustosa, e orgogliosamente toscana. Ecco allora, per esempio, piatti quali le lumache fritte, il tortello ripieno di lamprolito, o l'anatra quasi in porchetta, che popolano un menu concreto e goloso.



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