

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 72 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 OTTOBRE 2019

Di Bella

Guiborat

Santa Sofia

Castello Bonomi

Fuligni

Cantine Ceci

Elena Walch

Cusumano

Domaine de la Vougeraie

Castelvecchio

Ghione

Ruffino

Vigneti Massa

Tempa di Zoé

Zoom: Salvaderi, Latte Biologico

Ristorante: N10 - Milano



DI BELLA

Terre Siciliane Igt Catarratto Esperides

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Di Bella Società Agricola](#)

Proprietà: Sebastiano Di Bella

Enologo: Angelo Rubino

A poche decine di chilometri da Palermo, la Sicilia si mostra in tutto il suo "isolamento". Basta scendere verso sud abbandonando la costa per imbattersi nel quasi nulla: tra Monreale e Camporeale è il seminativo a spopolare, con colline che una dopo l'altra ondeggiando in primavera e si mostrano brulle dopo la raccolta. La viticoltura c'è ma è quasi discreta, perché non è monocultura. Questo era il granaio d'Italia e con il successo dei grani antichi anche questi prodotti stanno riacquistando fama e attenzione. In un scenario un po' "western" nasce l'Azienda Di Bella, che in verità riprende e perfeziona il lavoro di un'azienda preesistente. Sebastiano Di Bella è un grande appassionato di vini, fa paragoni ardimentosi - cita Gaja e Romanée Conti - ma è solo perché è pienamente convinto della bontà e della peculiarità dei terroir della zona: colline che vanno dai 400 ai 900 metri, terreni misti di argilla e calcare, influenze mediterranee con il mare non così lontano, ma anche escursioni termiche importanti tra giorno e notte. A San Giuseppe Jato il vento c'è sempre e le uve ne guadagnano in sanità. Nella gamma degli autoctoni scegliamo il Catarratto che qui è salino più che esotico, roccioso più che morbido, una beva molto tesa e lineare, senza fronzoli. Acidità davvero spiccata accompagnata da note varietali come bosso, pompelmo e agrume. Ha una bella balsamicità che rende lungo il sorso.

(Francesca Ciancio)

GUIBORAT

Aoc Champagne Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 78,00

Azienda: [Champagne Guiborat](#)

Proprietà: famiglia Guiborat

Enologo: Richard Fouquet

Benché la disputa, ormai entrata nella vulgata sulla Champagne, tra grandi Maison e piccoli realtà a conduzione magari familiare continui a determinarne la valutazione, contrapponendo due realtà che, a ben guardare, si sostengono a vicenda, fa sempre piacere incontrare qualche produttore un po' più lontano dal clamore che pure accompagna le bollicine più note (e più buone) al mondo. Rientra certamente in quest'ultimo caso la piccola Maison guidata dal récoltant-manipulant Richard Fouquet. L'azienda conta su quasi 3 ettari a vigneto tutti a Grand Cru (sottozona di Cramant, Chouilly, e Oiryper nel cuore della Côte des Blancs) per meno di 30.000 bottiglie annue. Una gamma di etichette di alto livello, dallo stile definito e cristallino, che predilige equilibrio, freschezza e dinamismo. Lunghe soste sur lie, più acciaio che legno, dosaggi limitati, in sintesi la ricetta enologica di Guiborat. Una ricetta quasi elevata all'ennesima potenza nello Champagne Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs 2011. A partire dalla particolare finezza del perlage che sembra quasi impalpabile eppure così incisivo, capace di amplificare sapore e freschezza acida per un sorso in possesso ancora del piglio della gioventù. Da primo della classe anche il bagaglio aromatico: cenni floreali e ricordi di gesso incrociano una base agrumata fragrante e continua, interrotta solo da una bella nota di mandorla fresca.

(Franco Pallini)

SANTA SOFIA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Gioè

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 25.050

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Santa Sofia](#)

Proprietà: Luciano Begnoni

Enologo: Giancarlo Begnoni

Santa Sofia, oggi condotta da Giancarlo Begnoni, insieme ai figli Luciano e Patrizia, negociant della zona capaci nel tempo di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, cui attingere per le uve da vinificare, produce una serie di etichette sempre ben centrate e non privi di carattere. Una via moderna per la custodia di una tradizione antica e di eccellenza, in una fase di particolare successo per i vini del veronese. L'azienda appartiene a quelle storiche del territorio, essendo stata fondata nel 1811. Si trova a Pedemonte a Nord di Verona, in una antica villa gentilizia, Villa Santa Sofia, chiamata in passato anche Villa Serego, disegnata nel 1560 e appartenente alle opere palladiane. Le cantine si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. I vigneti, 53 ettari, dimorano nei Comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, in zone di particolare significato storico ed enologico dell'area. Cotanto lignaggio non ha intaccato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni medie (550.000 bottiglie prodotte all'anno) e di impronta classica. Ovviamente sono i vini tipici della zona ad essere i protagonisti del portafoglio aziendale come nel caso dell'Amarone Classico Gioè. La versione 2011 ha naso intenso che spazia dalla frutta sotto spirito al sottobosco e ai fiori secchi. In bocca è caldo, avvolgente e profondo.

CASTELLO BONOMI

Metodo Classico Cuvée 1564

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Erbatmat, Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Castello Bonomi](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Luigi Bersini, Leonardo Valenti

Un doppio "gioco" arricchitosi per strada, in Franciacorta, di una terza sfaccettatura. Primo nodo era fronteggiare il cambiamento climatico in corso puntando - come altrove nel mondo - su varietà più "resilienti" ai nuovi stress. Secondo obiettivo, valorizzare sempre più story telling e identità con un'uva di territorio sin qui eclissata dalle due grandi "adottate" e dalla scelta residua di usare Pinot Bianco come Meunier di casa. Terzo atout, emerso dalle prove avviate in varie aziende (e basate sulla ricerca coordinata da Leonardo Valenti) la natura tardiva (matura un mese dopo le altre) dell'Erbamat, l'uva "ritrovata", capace poi di dare alle cuvée proprio quelle note di acidità e tenacia che il clima minaccia. Vari step, allora: con prima cauta apertura del Consorzio (tetto, 10%) all'ingresso della new entry in Docg nel 2017. Ma il lavoro in corso punta su crescita di produzione e usi futuri ben più liberi e ampi. Come racconta l'arguto road show con cui Bonomi sta illustrando il cammino fatto sin qui, a partire da una "prova" 100% Erbatmat targata 2011 fino alla "creatura" pronta al lancio. A tiratura limitata e fuori Docg. Ma già forte - e parliamo di un'annata particolare, il fresco 2014, e del 32% d'Erbamat - di note nette e tese a modulare il fruttato e le stimate floreali più note. Una bolla "nordizzata" ed evolutiva, che apre a scenari intriganti e di grande interesse..

(Antonio Paolini)



FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Fredi Fuligni](#)

Proprietà: Maria Fuligni

Enologo: Paolo Vagaggini

Non sono molte le aziende che producono sistematicamente vino di qualità assoluta sebbene in una zona dotata al massimo livello come il comune di Montalcino. "Nice work if you can get it" secondo Duke Ellington. A dire la verità pochi sono all'altezza, ma una figura chiave si trova sicuramente in questa area del grande Sangiovese, dove l'uva locale, conosciuta con il nome di Brunello, raggiunge una maturazione e una ampiezza poco paragonabile altrove. Il produttore si chiama Roberto Fuligni, illustrissimo professore di diritto a Siena e proponente, con pochi rivali, di bottiglie ricercate nei quattro angoli del globo terracqueo. Che Fuligni fosse un talento precoce era evidente fin dalle prime produzioni ed è diventato chiaro con il lancio del Brunello 1982 e 1983 del giovanissimo professore: indubbiamente buono il 1978, Brunello, molto tipico delle buone produzioni di quella epoca, ma una espressione del Sangiovese che rivelava una filosofia un po' generosa, una concentrazione e persistenza che impallidiva di fronte al più succulento, sostenuto e nobile vino degli anni Ottanta. Che dimostrava, inoltre, che le diverse esposizioni del Brunello maturavano in modo egregio in tante parte del territorio ilcinese: qui le vigne guardano sudest. Nessun disturbo per il professore: una viticoltura superiore e l'uso magistrale di botte e barrique si sentono da trenta anni in ogni calice del grande vino toscano.

(Daniel Thomases)

CANTINE CECI

Spumante Bianco Extra Dry Tre di Terre Verdiane

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Malvasia Bianca, Sauvignon, Pinot

Bianco

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

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. Ideale per accompagnare affettati e salumi, ma ottimo anche in abbinamento a preparazioni a base di pesce, lo Spumante Extra Dry Tre di Terre Verdiane nasce da una vinificazione che segue le regole del metodo Martinotti, per arrivare a offrire un sorso morbido, vellutato e senza asprezze. È una bollicina informale e diretta, ma al tempo stesso mai banale o scontata. La versione 2016 si mostra alla vista di colore bianco carta cristallino e brillante, con perlage duraturo. Al naso è floreale e fruttata, caratterizzata dalla successione di note di rosa, biancospino, pesca e mela. Scorrevole e bilanciato il sorso, dallo sviluppo agile e sapido e di buona lunghezza e con finale che torna su toni fruttati.

ELENA WALCH

Doc Alto Adige Gewürztraminer Vigna Kastelaz

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Elena Walch](#)

Proprietà: Elena Walch

Enologo: staff tecnico aziendale

La qualità c'è sempre stata, senza dubbio: così come la voglia di fare sempre meglio, costantemente una delle prerogative vincenti della famiglia Walch, di lunga tradizione vitivinicola. A Elena però va dato atto, negli ultimi vent'anni, di aver dato alla cantina che porta il suo nome uno slancio e una visione capaci di farle compiere il definitivo salto di qualità. Anche grazie al marito Werner e, gradualmente negli ultimi tempi, all'ingresso stabile nell'attività delle figlie Karoline e Julia, appendici lungimiranti di un lavoro vincente e sempre attentissimo. Una struttura, la loro, da visitare innanzitutto per perdersi nei venti ettari sviluppatasi intorno a Castel Ringberg, sovrastanti il lago di Caldaro, nonché nei cinque ettari dello scosceso vigneto Kastelaz, situato sulle colline di Termeno e baciato dalla magica escursione termica dovuta alla combinazione fra il più mite vento dell'Ora, che arriva dal Garda, e le temperature fredde che nella notte arrivano dalla Mendola. Grandi protagonisti i classici vitigni dell'ambito, indigeni o esotici, dal Lagrein allo Chardonnay, dal Traminer al Pinot Nero, resi sempre in modo impeccabile. E proprio da Kastelaz arriva un Gewürztraminer con i fiocchi: tipicissimo sì, ma che al di là dei canonici aromi floreali e speziati si propone elegante e modulato, quindi mai debordante o stucchevole. Dall'incedere raffinato anche al palato.

(Fabio Turchetti)

CUSUMANO

Doc Sicilia Inzolia Tenuta Ficuzza Cubia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Inzolia

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cusumano](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Stile moderno e market-oriented, capace però di non dimenticare le sue radici, contraddistinto da etichette eterogenee, ma fortemente capaci di evocare la mediterraneità enoica: questa in sintesi la ricetta di Cusumano. Realtà che è riuscita, nel breve spazio di venti anni scarsi, ad affermarsi come una delle più importanti cantine della Sicilia e di tutto il Sud Italia. Oggi sono oltre 500 gli ettari vitati, distribuiti in aree geografiche differenti, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietrosio ad Alta Mora lungo le pendici dell'Etna, da Monreale a Pachino, con quest'ultimo areale dove si trova il fulcro produttivo aziendale. Dal 2000, anno di fondazione della cantina fino ad oggi, con una produzione che si attesta attualmente su una media di 2.500.000 di bottiglie annue, quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano è probabilmente l'impresa vitivinicola che, più di qualunque altra, almeno nel meridione nazionale, è andata incontro ad una così rapida crescita qualitativa e quantitativa. Il Cubia nasce nella Tenuta di Ficuzza, non lontano da Palermo e matura per pochi mesi in acciaio, partendo dall'Inzolia, una delle varietà più rappresentative dell'isola e non solo (in Toscana è nota come Ansonica). La versione 2016 ha naso di fieno, mimosa, agrumi e pesca. Al palato, è fresca, dinamica, di buona acidità e dal finale sapido e pulito.



DOMAINE DE LA VOUGERAIE

Aoc Charlemagne Grand Cru

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.330

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Domaine de la Vougeraie](#)

Proprietà: Jean-Charles & Nathalie Boisset

Enologo: Pierre Vincent

Il Domaine de la Vougeraie nasce nel 1964 con l'acquisto da parte della famiglia Boisset della vigna Les Evocelles a Gevrey-Chambertin, ma è nel 1999 che gli attuali proprietari Nathalie e Jean-Charles Boisset decisero di raggruppare in un unico brand tutti i loro vigneti in Borgogna. Adesso il Domaine può contare su 34 ettari sparsi in 67 parcelle differenti che abbracciano ben 33 denominazioni tra cui 9 Grands Crus. Da sempre tutte le vigne dei Boisset sono state coltivate biologicamente e data ormai da una decina di anni la loro conversione ai metodi dell'agricoltura biodinamica. Il nome di questo prestigioso Grand Cru pare derivi dal fatto che Carlo Magno nel 775 concesse ai monaci di Saint-Andoche a Saulieu un vigneto di un ettaro e mezzo su quella che era già all'epoca una collina conosciuta per la qualità dei suoi vini. Il Domaine de la Vougeraie possiede 2.183 metri quadri di questo prestigioso vigneto, esposti a sud sul versante di Pernand Vergelesses, ma è l'unica a rivendicare in etichetta la AOC Charlemagne, invece che la più conosciuta e praticamente coincidente Corton-Charlemagne. Il Charlemagne '15 ha un bel naso, timido all'inizio, ma che poi si apre su note floreali, minerali, poi agrumi, spezie, frutta gialla e miele, ancora percepibili le note tostate dell'apporto ligneo. Spesso, ma fresco e sapido, il sorso è dotato di un lungo e persistente finale agrumato.

(Massimo Lanza)

CASTELVECCHIO

Venezia Giulia Igt Rosso Sagrado

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc,

Terrano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Castelvecchio](#)

Proprietà: famiglia Terraneo

Enologo: Gianni Menotti

35 ettari a vigneto per una produzione di 140.000 bottiglie annue, sono i numeri dell'azienda di proprietà della famiglia Terraneo dal 1986, una delle realtà più importanti del Carso Goriziano. Un terroir fatto di suoli prevalentemente rocciosi ricchi di ferro e calcare e un microclima particolarmente asciutto, che comprende anche l'influsso delle brezze marine e della Bora, determinano un luogo di elezione significativo per la produzione di uve e di vino. Diciamo subito che, però, avevamo più confidenza e frequentazioni bianchiste riguardo al territorio del Carso friulano. Una terra bellissima, ricca di fascino, storia e tradizione, interpretata in maniera fedele e originale da un manipolo di vignaioli audaci e coraggiosi, impegnati soprattutto con vitigni a bacca bianca come Vitovska e Malvasia. È dunque una bella scoperta, questo rosso della Castelvecchio, una cantina capace di declinare con garbo e inappuntabile esecuzione anche vitigni quali il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Terrano. Il Sagrado 2013 è ottenuto da queste varietà a bacca rossa ed è vino estremamente originale e gustoso. Ha profumi scuri di ribes nero ed erbe officinali, more e tocchi fumè. Le sensazioni erbacee, sempre molto delicate, escono invece alla distanza e richiamano toni verde scuro, perfettamente aderenti ad una bocca carnosa, articolata e scattante, chiusa da lampi mentolati e balsamici.

GHIONE

Docg Barbera d'Asti Superiore Le Brume

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Ghione Anna](#)

Proprietà: famiglia Ghione

Enologo: Pippione Marco

Quanto è buona la Barbera quando è buona (cioè spesso). Quanto possono essere accattivanti la succosità e l'immediatezza di frutto nel riempire il palato senza pesantezze. La famiglia Ghione da quattro generazioni si dedica a questa varietà in un territorio quanto mai vocato, ovvero la Regione Basano di Canelli, da cui si gode la vista della antica torre di avvistamento dei Contini in cima ai vigneti. Zona in effetti più famosa per l'Asti, ma le cui riuscite nella Barbera sono altrettanto significative, poiché in questo terroir argillo calcareo a 400 mt. slm il vitigno trova un'espressione perfettamente (e godurosamente) equilibrata. Dotato naturalmente di una ruspante acidità, ne deve essere ritardata la maturazione affinché essa si stemperi in morbidezza e maturità aromatica; ma a volte, nella ricerca della concentrazione, ne consegue una gradazione alcolica elevata, e la fruibilità del sorso si complica. Niente di tutto ciò in questo caso: ci accoglie un naso netto e non etereo, con le canoniche ciliegia e fragola mature ben espresse, articolate da qualche fragrante nota floreale e dalla speziatura di un legno (6 mesi di barrique) integrato a dovere. Al palato (14,5° e non sentirli!), impeccabile la corrispondenza aromatica, felpato il tannino, strepitoso l'equilibrio, e adeguata la persistenza su un finale dolce di frutto che invita a versarsi un altro bicchiere.

(Riccardo Margheri)

RUFFINO

Docg Chianti Bio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 240.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Ruffino](#)

Proprietà: Constellation Brands

Enologo: Gabriele Tacconi

La storia del marchio Ruffino comincia in Toscana nel 1877, successivi i vari passaggi di proprietà e il suo sviluppo, fino all'arrivo del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, il tutto sempre con un impatto significativo nel mondo del vino tricolore. 142 anni dopo l'azienda è pronta a lanciare una nuova sfida, portando oltre 200 ettari di vigneti in conduzione biologica. Ruffino, prima con l'acquisizione nel 2018, di Poderi Ducali, oltre 126 ettari di vigneti nell'area del Prosecco tutti a conduzione biologica certificata e poi con l'inizio dell'iter di conversione delle tenute toscane, Greppone Mazzi a Montalcino e Poggio Casciano nel Chianti, per 72 ettari totali, ha intrapreso con convinzione la strada del biologico. Ma non solo. Già il Chianti Bio 2018 è un vino biologico. Il Chianti è forse il vino storicamente più importante di Ruffino. Il primo dei rossi prodotti da Ilario e Leopoldo Ruffino, quello che fece conoscere l'azienda non solo a livello nazionale, riuscendo a trovare spazio nell'allora piccolo mercato statunitense. Nel rispetto della tradizione, il Chianti di Ruffino si presenta oggi con una bottiglia speciale, denominata "fiorentina", dalle forme rotonde in memoria del fiasco. Rosso rubino abbastanza carico alla vista, ha naso fruttato, con note di ciliegia che si fondono al floreale della viola. In bocca è fresco, con buona acidità ed un tannino leggero.



VIGNETI MASSA

Doc Derthona Montecitorio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: Azienda Agricola Fratelli Massa

Proprietà: FWalter Massa

Enologo: staff tecnico aziendale

Associare automaticamente un vitigno a produttore potrebbe risultare operazione alquanto rischiosa: almeno considerando che anche se alcune uve sconosciute sono arrivate al successo grazie ad una specifica azienda, è vero però che il loro fuoco covava sotto la cenere magari da tempo, grazie al lavoro oscuro di qualche pioniere. Certo è, comunque la si pensi, che nel caso del Timorasso e della sua riscoperta nominare il vitigno, e di pari passo quel filibustiere di Walter Massa, risulta un riflesso incondizionato: tale e tanto è il riconoscimento unanime verso l'uva e il suo vignaiolo di riferimento, per via dei grandi risultati ottenuti, che la simbiosi sarà per forza di cose inevitabile. Fra l'altro in uno scambio reciproco che ha condotto Walter ad essere identificato col Timorasso, ma non solo con questo: perché tutti i colli tortonesi, prima enologicamente sconosciuti ai più, sono ormai oggetto di estremo interesse da parte degli appassionati. È pur vero che il titolare si dedica inoltre ad altri vitigni tradizionali del luogo, quali ad esempio Barbera, Nebbiolo, Freisa o Croatina, ma il suo fiore all'occhiello è senz'altro quest'uva bianca: oggi annoverata fra le migliori bianche autoctone del Belpaese. E di cui il Montecitorio è un bel rappresentante: fruttato, sapido, erbaceo, intenso e persistente, al naso come al palato, ma di beva nitida, morbida e freschissima.

(Fabio Turchetti)

TEMPA DI ZOÈ

Campania Igt Aglianico Supercampano
Semplice Diciotto

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Tempa di Zoè

Proprietà: Feudi di San Gregorio, Francesco

Domini, Vincenzo d'Orta, Bruno De Conciliis

Enologo: Bruno De Conciliis

Tempa di Zoè è un progetto campano, nato intorno a quattro soci: Antonio Capaldo (patron di Feudi di San Gregorio), Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis (storico viticoltore cilentano), quattro protagonisti del vino campano, intenzionati a puntare (o a ripuntare) sul Cilento enico. Già perché questo territorio benché non sia una novità assoluta, è certamente un luogo dove vitigni e vini possono trovare espressioni originali e non ancora messe in bottiglia. Il nome Tempa di Zoè fa riferimento alle "tempe", ovvero le colline, dal tipico flysh argillo-calcareo dell'areale, che si affacciano sul mare e che caratterizzano, da nord a sud, il Cilento, mentre "Zoè" è parola che in greco indica l'"essenza della vita". Le vigne dell'azienda, situate nel comune di Torchiara, si estendono su 5 ettari, 2 dei quali, vitati ad Aglianico, fin dal 1997, producono le uve per lo "Zero", a cui si aggiungono nel 2015 e 2016 i nuovi impianti di Fiano ed Aglianico da cui, rispettivamente, si ricavano l'"Asterias" e il "Diciotto", oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da una vigna del 2003, che celebra i diciotto anni dalla prima vendemmia dello "Zero", la versione 2015 è affinata per un anno in legno piccolo e offre un naso di frutta rossa matura, mirto, pepe, cannella e cenni balsamici. Al palato è concentrato, morbido e avvolgente, con tannini saporiti e sviluppo articolato e intenso.

ZOOM



SALVADERI, LATTE BIOLOGICO

CASCINA CAMPOLANDRONE - MALEO (LO)

Tel: +39 347 3681340

Sito Web: www.salvaderi.it

Un percorso articolato quello di Salvaderi, azienda agricola nata nel 1925 a Maleo in provincia di Lodi, che ha compreso un ripensamento generale della intera filiera produttiva, per arrivare a produrre il proprio latte biologico. Un latte dal particolare colore dorato, fresco, naturale, con caratteristiche organolettiche di altissimo pregio, prodotto in un allevamento eco sostenibile, e dove gli animali vivono una vita il più rispettosa possibile della loro natura. La mucca Guernsey, da cui è ottenuto il latte biologico e su cui ha scommesso Salvaderi, è una razza bovina antica, tralasciata negli ultimi decenni a causa della sua bassa rendita produttiva, ma in grado di produrre un latte il cui livello nutritivo e organolettico possiede delle caratteristiche davvero complete e preziose, specie per la crescita dei bambini. Per produrre un latte il più naturale possibile l'allevamento delle mucche è, evidentemente, al pascolo, all'aperto dove gli animali mangiano erba fieno e fiori, coltivati su terre certificate bio.

RISTORANTE



N10

VIA MONTE GRAPPA, 10 - MILANO

Tel: +39 342 8701638

Sito Web: www.n10restaurant.com

Da pochi giorni, precisamente dal 10 ottobre, a Milano è aperto N10 experience. N10 richiama prima di tutto l'eccellenza, a partire dal richiamo alla maglia del campione Alessandro Del Piero, un'eccellenza che prende vita nei piatti creati dallo Chef Corrado Michelazzo, nelle pizze del Maestro pizzaiolo Marcello Costanzo, passando ancora per gli originali cocktail dei bartender de locale, fino alla sala privée al piano superiore, firmata dalla bollicina italiana per antonomasia, Ferrari (partner del progetto). È dal concetto di "boccone" che si sviluppa l'intero format gastronomico di N10, partendo dall'offerta di una cucina agile, raffinata e studiata per dare l'opportunità di degustare più piatti dello Chef, come anche più tipologie di pizza. Uno show cooking dove lo Chef propone dei "bocconi" in stile italiano con qualche tocco asiatico, insieme alla pizza preparata con farine superiori e con materie prime ricercate. Un format "bite all day", dal pranzo alla cena, con la possibilità di vivere anche l'esperienza dell'aperitivo.



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.it

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: © Consorzio Vlni Alto Adige

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